

GRUNDIG

Built-in Oven

User Manual

Forno incassato

Manuale Utente



GEKW12401B

385444159_1/ EN/ IT/ R.AC/ 31.05.24 15:27
7727188454

Welcome!

Dear Customer,

Thank you for choosing the Grundig product. We want your product, manufactured with high quality and technology, to offer you the best efficiency. Therefore, carefully read this manual and any other documentation provided before using the product.

Keep in mind all the information and warnings stated in the user's manual. This way, you will protect yourself and your product against the dangers that may occur.

Keep the user's manual. If you give the product to someone else, give the manual with it. The warranty conditions, usage and troubleshooting methods for your product are provided in this manual.

The symbols and their descriptions in the user's manual:



Hazard that may result in death or injury.



Important information or useful usage tips.



Read the user's manual.



Hot surface warning.

NOTICE Hazard that may result in material damage to the product or its environment.

Arçelik A.Ş.

Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Söğütözü/İstanbul/TURKEY

Made in TURKEY

Table of Contents

1 Safety Instructions.....	4	6.1 General Warnings About Baking in the Microwave Oven.....	34
1.1 Intended Use.....	4	6.2 General Warnings About Baking in the Oven.....	39
1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety.....	5	6.2.1 Pastries and oven food.....	39
1.3 Electrical Safety.....	6	6.2.2 Meat, Fish and Poultry.....	41
1.4 Microwave Safety.....	7	6.2.3 Grill.....	42
1.5 Transportation Safety.....	12	6.2.4 Test foods.....	43
1.6 Installation Safety.....	12	6.2.5 Microwave.....	44
1.7 Safety of Use.....	13	7 Maintenance and Cleaning.....	46
1.8 Temperature Warnings.....	13	7.1 General Cleaning Information.....	46
1.9 Accessory Use.....	14	7.2 Cleaning Accessories.....	48
1.10 Cooking Safety.....	14	7.3 Cleaning the Control Panel.....	48
1.11 Maintenance and Cleaning Safety.....	15	7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area).....	48
2 Environmental Instructions.....	16	7.5 Cleaning the Oven Lamp.....	48
2.1 Waste Directive.....	16	8 Troubleshooting.....	49
2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product.....	16		
2.2 Package Information.....	16		
2.3 Recommendations for Energy Saving.....	16		
3 Your product.....	17		
3.1 Product Introduction.....	17		
3.2 Product Control Panel Introduction and Usage.....	17		
3.2.1 Control Panel.....	18		
3.2.2 Introduction of the oven control panel.....	18		
3.3 Oven operating functions.....	19		
3.4 Product Accessories.....	21		
3.5 Use of Product Accessories.....	21		
3.6 Technical Specifications.....	24		
4 First Use.....	25		
4.1 First Timer Setting.....	25		
4.2 Initial Cleaning.....	25		
5 Using the Oven.....	26		
5.1 General Information on Using the Oven.....	26		
5.2 Operation of the Oven Control Unit.....	27		
5.3 Settings.....	31		
6 General Information About Baking.....	33		

1 Safety Instructions

- This section includes the safety instructions necessary to prevent the risk of personal injury or material damage.
 - If the product is handed over to someone else for personal use or second-hand use purposes, the user's manual, product labels and other relevant documents and parts should also be given.
 - Our company shall not be held responsible for damages that may occur if these instructions are not observed.
 - Failure to follow these instructions shall void any warranty.
 - Always have the installation and repair works made by the manufacturer, the authorised service or a person that the importer company shall designate.
 - Use original spare parts and accessories only.
 - Do not repair or replace any component of the product unless it is clearly specified in the user's manual.
 - Do not make technical modifications on the product.
- ### 1.1 Intended Use
- This product is designed to be used at home. It is not suitable for commercial use.
 - Do not use the product in gardens, balconies or other outdoors. This product is intended to be used in households and in the staff kitchens of shops, offices and other working environments.
 - This product is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - for clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - for bed and breakfast type environments.
 - The product should only be used for preparing food and beverages. Do not use the oven for drying any living beings.
 - This appliance is not intended for use at mobile homes, recreational vehicles and similar places.

- **CAUTION:** This product should be used for cooking purposes only. It should not be used for different purposes, such as heating the room.
- The oven can be used to defrost, bake, fry and grill food.
- This product should not be used for plate heating, drying by hanging towels or clothes on the handle.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the product.
- Electrical products are dangerous for children and pets. Children and pets must not play with, climb on, or enter the product.
- Do not put objects that children may reach on the product.



1.2 Child, Vulnerable Person and Pet Safety

- This product can be used by children 8 years of age and older, and people who are underdeveloped in physical, sensory or mental skills, or who have lack of experience and knowledge, as long as they are supervised or trained about the safe use and hazards of the product.
- Children should not play with the product. Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless there is someone overseeing them.
- This product should not be used by people with limited physical, sensory or mental capacity (including children), unless they are kept under supervision or receive the necessary instructions.
- **CAUTION:** During use, the accessible surfaces of the product are hot. Keep children away from the product.
- Keep the packaging materials out of the reach of children. There is a hazard of injury and suffocation.
- When the door is open, do not put any heavy objects on it or allow children to sit on it. You may cause the oven to tip over or damage the door hinges.
- Before discarding worn out and useless products:
 1. Unplug the power plug and remove it from the socket.
 2. Cut off the power cable and disconnect it with the plug from the product.
 3. Take precautions to prevent children from entering the product.
 4. Do not allow children to play with product when it is in idle mode.

1.3 Electrical Safety

- Plug the product into a grounded outlet protected by a fuse that matches the current ratings indicated on the type label. Have the grounding installation made by a qualified electrician. Do not use the product without grounding in accordance with local / national regulations.
- The plug or the electrical connection of the appliance shall be in an easily accessible place. If this is not possible, there should be a mechanism (fuse, switch, key switch, etc.) on the electrical installation to which the product is connected, in compliance with the electrical regulations and separating all poles from the network.
- Unplug the product or switch off the fuse before repair, maintenance and cleaning.
- Plug the product into an outlet that meets the voltage and frequency values specified on the type label.
- (If your product does not have a mains cable) only use the connecting cable described in the "Technical specifications" section.
- Do not jam the power cable under and behind the product. Do not put a heavy object on the power cable. The power cable should not be bent, crushed, and come into contact with any heat source.
- Make sure that the power cable is not jammed while putting the product to its place after assembly or cleaning.
- The rear surface of the oven gets hot when it is in use. The power cables must not touch the rear surface of the product. Otherwise it might get damaged.
- Do not jam the electric cables into the oven door and do not pass them over hot surfaces. Otherwise, cable insulation may melt and cause fire as a result of short circuit.
- Use original cable only. Do not use cut or damaged cables.
- Do not use an extension cord or multi-plug to operate your product.
- Contact the authorized service centre or importer to use the approved adapter in cases where the use of a converter adapter (for plug type) is necessary.

- Contact the importer or the authorized service centre if the length of the power line is inadequate.
- Portable power sources or multiple plugs may overheat and catch fire. Keep multiple plugs and portable power sources away from the product.
- If the power cable is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an authorized service or a person to be specified by the importer company in order to prevent possible dangers.
- **CAUTION:** Before replacing the oven lamp, be sure to disconnect the product from the mains supply to avoid the risk of electric shock. Unplug the product or turn off the fuse from the fuse box.

If your product has a power cable and plug:

- Never put the product plug into a broken, loose, or out-of-socket plug. Make sure the plug is fully inserted into the socket. Otherwise the connections may overheat and cause a fire.
- Avoid inserting the device into plugs that are greasy, unclean, or potentially exposed to water (such as those near a

worktop where water may escape). Otherwise there is a risk of short circuit and electrocution.

- Never touch the plug with wet hands!
- Pull the plug out of the socket using the plug's body rather than the cord itself.



1.4 Microwave Safety

- This appliances is intended to be used in household and similar applications such as:
 - staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
 - farm houses;
 - for clients in hotels, motels and other residential type environments;
 - for bed and breakfast type environments.
- Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the microwave oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the

oven under adult supervision due to the temperature generated.

- The exposed parts of the product will become hot while and after the product is in use.
 - Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact by the Authorised Service Agent.
 - If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person or Authorised Service Agent.
 - Before operating your oven ensure that the door has been closed properly. A safety mechanism in the door lock prevents your appliance from operating when the door is open, halting the cooking operation if you open the door. You should not interfere with the door locking system or attempt to override this system. If the door locking system is overridden, risk of exposure to microwaves arises if the appliance is operated with an open door.
 - Do not place any kind of object between the front of the oven and the door. You should not operate your oven if objects such as paper towels or napkins prevent it from being closed properly.
 - Radio Interference: Place the oven no less than 2 metres from TVs, radios, wireless modems, access points and aeri-als. Otherwise it may cause interference.
 - Do not cook your meals with the cooking time and microwave power set excessively high. Excessive cooking may desiccate, burn or ignite some parts of the meal.
 - Never use aluminum foil or aluminum utensils for microwave cooking.
 - Do not use metal objects closer than 3 cm to the oven door while cooking with microwave.
 - Do not place corrosive chemicals or materials containing corrosive vapor into the oven.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:**

- Clean door and sealing surface of the oven.
 - Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - Move the microwave oven away from the receiver.
 - Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
 - Place the oven away from other heating appliances and avoid using it in damp or steamy environments.
 - It is hazardous for anyone other than a competent person or the Authorised Service Agent to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
 - This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of Group 2 which contains all ISM (Industrial, Scientific and Medical) equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and spark erosion equipment. For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic environments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purpose.
 - The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating or warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
 - Your oven has not been designed for drying any living beings.
 - Do not operate your oven when it is empty. This may damage the oven. Should you wish to test the oven, place a glass of water inside. The water will absorb the microwave energy and the oven will suffer no damage.
 - Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
 - Do not use earthenware containers for microwave cooking. Moisture in the earthenware may expand and cause cracking of your container.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:**

- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
- Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
- If you use materials like paper, wood or plastic for cooking in your microwave, do not leave the oven unattended. Paper, wood and similar materials may ignite, while plastic materials may melt. Do not use containers made of materials for fan oven, grilling and mixed cooking operations.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- Eggs in shell and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode even after being heated in the microwave.
- Do not use your oven to heat carbonated drinks or foods stored in airtight containers like tin cans. This will cause pressure to build up inside the oven that may result in damage or explosion when the door is opened.
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating unwhisked eggs, whether shelled or not. Ensure that you pierce the skins of potatoes, apples, chestnut or similar fruits and vegetables before cooking.
- Do not use porcelain containing metal (silver, gold, etc.). Ensure that you remove all metal twist-ties from food packages. Pieces of metal inside the oven can cause arcing that may result in serious damage.

- Do not use your oven with oil fry food as you will not be able to adjust the temperature of the oil.
- Do not use the microwave to warm cooking oil or drinks with high alcohol volume only.
- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near flammable materials.
- Do not use the interior of your oven for storage purposes.
- Should the contents of the oven catch fire or should you notice any smoke, keep the oven door closed. Switch off the oven and remove the plug from the socket, or else remove or switch off the fuses for your home.
- Do not lean on the oven door when it is open, or let children tinker it. This will warp the oven door and prevent it from closing properly.
- Put a metal teaspoon or glass rod in the container when heating up liquids. This will prevent delay of boiling of the liquid, thus prevent sudden overflowing when the container is moved.
- Do not use the oven, if:
 - The door is not closed properly;
 - The door hinges are damaged;
 - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
 - The door window is damaged;
 - An electrical arch occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.
- It is very important not to select long durations or extremely high power levels while cooking a small amount of food in order to avoid overheating or burning the meal. For example, a slice of bread may burn after 3 minutes if a very high power level is selected.
- Do not use the oven for frying as it is not possible to control the temperature of oil heated in microwave.
- Contact surfaces of the door (front side of the inner segment and inner side of the doors), must be kept clean to ensure proper operation of the oven.

1.5 Transportation Safety

- Disconnect the product from the mains before transporting the product.
 - The product is heavy, carry the product with at least two people.
 - Do not use the door and / or handle to transport or move the product.
 - Do not place items on the appliance. Carry the appliance vertically.
 - When you need to transport the product, wrap it with bubble wrap packaging material or thick cardboard and tape it tightly. Secure the moving parts of the product firmly to prevent damage.
 - Before the product is installed, check the product for any damage after transport. Contact the importer or the authorized service centre if damaged.
- Always wear protective gloves during transport and installation. Otherwise there is a risk of injury from sharp edges!
 - Before the product is installed, check the product for any damage. Do not have it installed if the product is damaged.
 - Avoid using any heat-insulating materials to cover the interior of the furniture that will be installed.
 - Direct sunlight and heat sources, such as electric or gas heaters, must not be present in the area where the product is installed.
 - Keep the surroundings of all ventilation ducts of the product open.
 - To avoid overheating, product installation should not be carried out behind decorative covers.
 - In cases where a gas hose/ pipe or plastic water pipe is situated behind the designated installation area for the product, it is imperative to guarantee that there is no contact between the product and these utility lines. Otherwise the hose/pipe may be crushed.

1.6 Installation Safety

- Before beginning the installation, de-energize the power line to which the product will be connected by turning off the fuse.

- If there is a socket behind the place where the product will be installed, it must be ensured that the product does not come into contact with the socket nor with the plug plugged into the socket.
- The oven handle is not a towel dryer. When using the product, do not hang towels, gloves or similar textiles on the handle.
- The hinges of the product door move when opening and closing the door and might jam. When opening / closing the door, do not hold the part with the hinges.

1.7 Safety of Use

- Ensure that the appliance is switched off after every use.
- If you will not use the product for a long time, unplug it or turn off the power from the fuse box.
- Don't use the product if it breaks down or gets damaged while being used. Disconnect the product from the electricity. Contact the importer or the authorized service centre.
- Do not use the product if the front door glass is removed or cracked. Otherwise there is a risk of injury and environmental damage.
- Do not step on the appliance for any reason.
- Never use the product when your judgement or coordination is impaired by the use of alcohol and/or drugs.
- Flammable objects must not be kept in and around the cooking area. Otherwise, these may lead to fire.
- Do not use the oven, if:
 - The door is not closed properly;
 - The door hinges are damaged;
 - The contact surfaces between the door and the front side of the oven are damaged;
 - The door window is damaged;
 - An electrical arch occurs within the oven although there are no metal object in the cooking segment.

1.8 Temperature Warnings

- **CAUTION:** When the product is in use, the product and its accessible parts will be hot. Care should be taken to avoid touching the product and heating elements. Children un-

der 8 years of age should be kept away from the product unless constantly supervised.

- Do not place flammable / explosive materials near the product, as the surfaces will be hot while it is operating.
- Keep your distance when opening the oven door during or at the end of cooking. The steam may burn your hand, face and/or eyes.
- During operation the product is hot. Care should be taken to avoid touching hot parts, inside of the oven and heating elements.
- Always wear heat-resistant oven gloves when handling the product.

1.9 Accessory Use

- It is important that the wire grill and tray are placed properly on the wire shelves. For detailed information, refer to the section "**Usage of accessories**".
- Close the oven door after pushing the accessories completely into the cooking space, otherwise they may hit the door glass and damage it.

1.10 Cooking Safety

- Be careful when using alcoholic drinks in your dishes. Alcohol evaporates at high temperatures and may cause fire since it can ignite when it comes into contact with hot surfaces.
- Food residues in the cooking area., such as oil, can ignite. Clean these residues before cooking.
- Food Poisoning Hazard: Do not let food sit in oven for more than 1 hour before or after cooking. Otherwise it may cause food poisoning or diseases.
- Do not heat closed tins and glass jars in the oven. The pressure that would build-up in the tin/jar may cause it to burst.
- Do not place baking trays, dishes or aluminium foil directly onto the bottom of the oven. The accumulated heat might damage the bottom of the oven.

Be mindful of the following precautions when using greasy parchment paper or similar materials:

- Place the greaseproof paper in a cookware or on the oven accessory (tray, wire grill, etc.) with food and place it in the preheated oven.
- To prevent the risk of touching the oven heating elements and obstructing the flow of hot air, remove any excess parts of greaseproof paper that hang from accessories or containers. Do not use greaseproof paper at oven temperatures higher than the maximum usage temperature specified by the manufacturer. Never place greaseproof paper on the oven base.
- Do not place it on top of accessories during preheating.
- Always press down with a plate or similar object to prevent the material from flying around due to the air circulation inside the oven.
- Only cover the necessary surface inside the tray.
- After each use, the tray should be cleaned, and any greaseproof paper or similar materials used in the tray should be replaced. Otherwise, liquids dripping onto the tray can cause smoking or even ignite flames.
- An air flow is generated when the product lid is opened. Greaseproof paper can come into contact with heating elements and ignite.
- When using a grilling rack for frying, a tray should be placed on the lower rack. Otherwise, the food oil and other components that drip onto the oven bottom can create heavy smoke and lead to flames.
- Close the oven door during grilling. Hot surfaces may cause burns!
- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.



1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Never wash the product by spraying or pouring water on it! There is the risk of electric shock!
- Do not use steam cleaners to clean the product as this may cause an electric shock.

- Do not use harsh abrasive cleaners, metal scrapers, wire wool or bleach materials to clean the oven front door

glass. These materials can cause glass surfaces to be scratched and broken.

2 Environmental Instructions

2.1 Waste Directive

2.1.1 Compliance with the WEEE Directive and Disposing of the Waste Product

This product complies with EU WEEE Directive (2012/19/EU). This product bears a classification symbol for waste electrical and electronic equipment (WEEE).



This product has been manufactured with high quality parts and materials which can be reused and are suitable for recycling. Therefore, do not dispose of the waste product with normal domestic and other wastes at the end of its service life. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. You can ask your local administration about these collection points. Disposing of the appliance properly helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Compliance with RoHS Directive:

The product you have purchased complies with EU RoHS Directive (2011/65/EU). It does not contain harmful and prohibited materials specified in the Directive.

2.2 Package Information

Packaging materials of the product are manufactured from recyclable materials in accordance with our National Environment Regulations. Do not dispose of the pack-

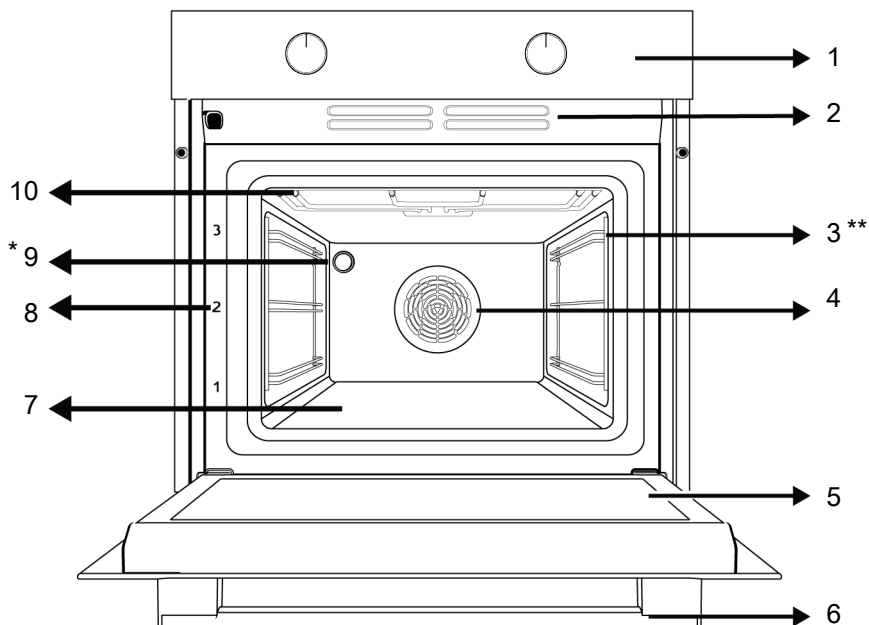
aging waste with the household or other wastes, take it to the packaging material collection points designated by the local authorities.

2.3 Recommendations for Energy Saving

According to EU 66/2014, information on energy efficiency can be found on the product receipt supplied with the product. The following suggestions will help you use your product in an ecological and energy-efficient way:

- Defrost frozen food before baking.
- In the oven, use dark or enamelled containers that transmit heat better.
- If specified in the recipe or user's manual, always preheat. Do not open the oven door frequently during baking.
- Turn off the product 5 to 10 minutes before the end time of baking in prolonged bakings. You can save up to 20% electricity by using residual heat.
- Try to cook more than one dish at a time in the oven. You may cook at the same time by placing two cookers on the wire rack. In addition, if you cook your meals one after the other, it will save energy because the oven will not lose its heat.
- Do not open the oven door when baking in the "Eco fan heating" operating function. If the door is not opened, the internal temperature is optimized to save energy in the "Eco fan heating" operating function, and this temperature may differ from what is shown on the display.

3.1 Product Introduction



1 Control panel

3 Wire shelves

5 Door

7 Lower heater (under the steel plate)

9 Lamp

2 Ventilation holes

4 Fan motor (behind the steel plate)

6 Handle

8 Shelf positions

10 Upper heater

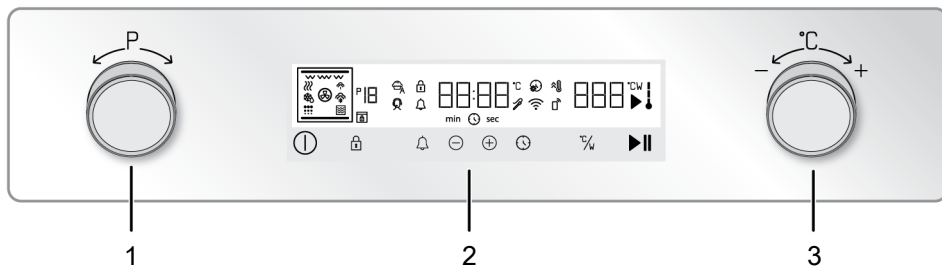
* Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a lamp, or the type and location of the lamp may differ from the illustration.

** Varies depending on the model. Your product may not be equipped with a wire rack. In the image, a product with wire rack is shown as an example.

3.2 Product Control Panel Introduction and Usage

In this section, you can find the overview and basic uses of the product's control panel. There may be differences in images and some features depending on the type of product.

3.2.1 Control Panel



1 Function selection knob

2 Control unit

3 Temperature/Power selection knob

If there are knob(s) controlling your product, in some models this/these knob(s) may be so that they come out when pushed (buried knobs). For settings to be made with these knobs, first push the relevant knob in and pull out the knob. After making your adjustment, push it in again and replace the knob.

3.2.2 Introduction of the oven control panel

Function selection knob

You can select the oven operating functions with the function selection knob. To select, first touch the ① key and turn on the oven. Then, rotate the function selection knob to the right/left.

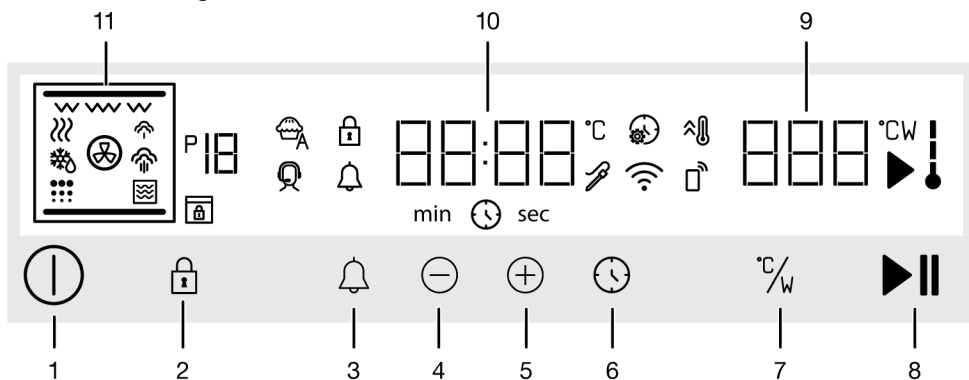
Temperature/Power selection knob

You can select the temperature and microwave power you want to cook with the temperature/power selection knob. To select touch the ① key and turn on the oven. Then, rotate the temperature selection knob to the right/left.

Oven inner temperature indicator

You can understand the oven inner temperature from the inner temperature symbol on the display. When the cooking starts, the symbol is seen on the display and when the oven inner temperature reaches the set temperature, each level of the symbol illuminates.

Control unit



Keys :

1 : On/off key

2 : Key lock key

3 : Alarm key

4 : Decrease and advance key


5 : Increase and advance key

- 6 : Time and settings key
 7 : Temperature/Power key
 8 : Baking start/stop key

Indicator areas :

- 9 : Temperature indicator area
 10 : Timer/duration indicator area
 11 : Function display

Display symbols :

 : Baking time symbol


min : Minutes symbol

sec : Seconds symbol

 : Alarm symbol

 : Baking symbol


 : In-oven temperature symbol


 : Quick heating (booster) symbol

 : Settings symbol


 : Key lock symbol

 : Function number

 : Defrosting symbol

 : Keep warm symbol

 : Microwave symbol

 : Remove control symbol *

 : Wifi symbol *

 : Low level steam symbol *

 : High level steam symbol *

 : Self-cleaning symbol *

 : Meat probe symbol *

* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.




3.3 Oven operating functions








On the function table, the operating functions you can use in your oven and the highest and lowest temperatures that can be set for these functions are shown. The order of the operating modes shown here may differ from the arrangement on your product.

Operating functions of your oven work in 3 different principles which are only microwave function, only oven function, and combined mode.

Operation Mode	Specifications
Microwave	By operating in only microwave mode, the oven directly heats the inside of the meal. You may use the microwave for heating pre-cooked meals and drinks, defrosting and cooking. A meal would cook at the microwave mode but it would not be roasted.
Oven function	By operating only the oven heaters, it cooks the meal by heating. You may use the oven for all your cookings and defrostings. In the oven function, the meal both cooks and roasts.
Combined mode	In the combined mode, both the oven heaters and the microwave operates at the same time. The meal cooks and roasts faster in the combined mode.

Oven functions




Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Description and use
	Top and bottom heating	40-280	Food is heated from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Bottom heating	40-220	Only lower heating is on. It is suitable for foods that need browning on the bottom.
	Fan Heating	40-280	The hot air heated by the fan heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. It is suitable for multi-tray cooking at different shelf levels.




	Eco fan heating	160-220	In order to save energy, you can use this function instead of using "Fan Heating" in the range of 160-220°C. But; cooking time will be slightly longer. When this function is selected, "ECO" is seen on the display for 2 seconds. After 2 seconds, suggested temperature value is shown.
	Pizza function	40-280	The lower heater and fan heating work. It is suitable for cooking pizza.
	"3D" function	40-280	Upper heating, lower heating and fan heating functions operate. Each side of the product to be cooked is cooked equally and quickly. Cooking is done with a single tray.
	Low grill	40-280	The small grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling smaller amounts.
	Full grill	40-280	The large grill on the oven ceiling works. It is suitable for grilling in large amounts.
	Fan assisted full grill	40-280	The hot air heated by the large grill is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Keep warm	40-100	It is used to keep the food at a temperature ready for service for a long time.

Microwave and combined modes

Microwave function is available as a separate operating function. Combi modes can be set as additional settings on the


normal operating function display. For combi modes, the microwave symbol shown in the table below has been added to indicate that microwave support is available for these functions.

Function symbol	Function description	Temperature range (°C)	Power range (W)	Description and use
	Microwave	-	100 200 300 600 800	Only works at microwave. It may be used to heat premade meals and drinks, and cooking meals. Meals cook without roasting.
	Microwave + Fan assisted full grill	40-280	100 200 300 600	The hot air heated by the large grill and the microwave is quickly distributed into the oven with the fan. It is suitable for grilling in large amounts.
	Microwave + Defrost	-	100 200 300 600	The microwave and only the fan (on the back wall) operates. It is suitable for melting frozen grained foods in room temperature and cooling the cooked meals.

	Microwave + Fan Heating	40-280	100 200 300 600	The back heater of the oven operates with the microwave. The hot air heated by the rear heater is distributed equally and rapidly throughout the oven with the fan. You may cook the meal quickly while also roasting it.
	Microwave + Top and bottom heating	40-280	100 200 300 600	Food is heated with the microwave from above and below at the same time. Suitable for cakes, pastries or cakes and stews in baking moulds. Cooking is done with a single tray.
	Microwave + Pizza function	40-280	100 200 300 600	The lower heater and fan heating work together with the microwave. It is suitable for cooking pizza.

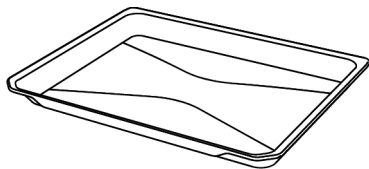
3.4 Product Accessories

There are various accessories in your product. In this section, the description of the accessories and the descriptions of the correct usage are available. Depending on the product model, the supplied accessory varies. All accessories described in the user's manual may not be available in your product.

 The trays inside your appliance may be deformed with the effect of the heat. This has no effect on the functionality. Deformation disappears when the tray is cooled.

Standard tray

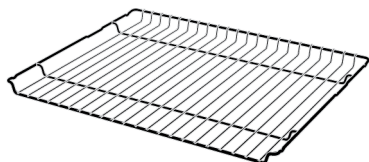
It is used for pastries, frozen foods and frying large pieces.



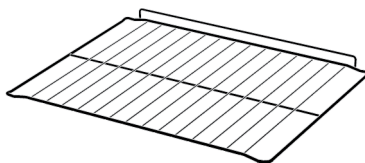
Wire grill

It is used for frying or placing the food to be baked, fried and stewed on the desired shelf.

On models with wire shelves :



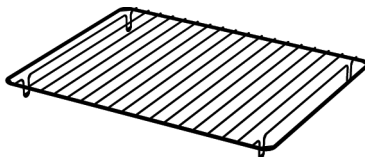
On models without wire shelves :



Wire grill in tray

By placing it in the tray (if provided), it is ensured that the oils flowing while grilling are collected in the tray and thus the contamination of the oven is prevented.

Wire grill in tray is not suitable for use in deep tray.

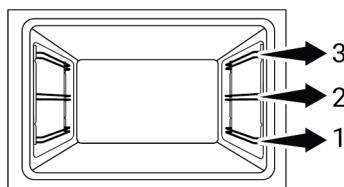


3.5 Use of Product Accessories

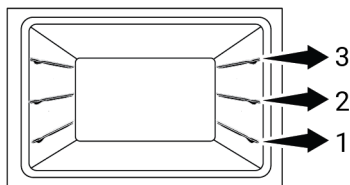
Cooking shelves

There are 3 levels of shelf position in the cooking area. You can also see the order of the shelves in the numbers on the front frame of the oven.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

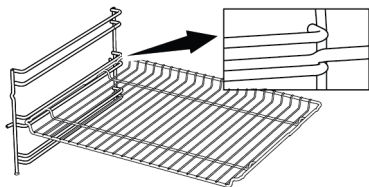


"0 shelf spot" is the oven floor. Do not use it other than for microwave.

Placing the wire grill on the cooking shelves

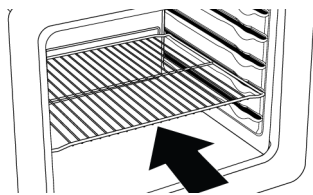
It is crucial to place the wire grill on the wire side shelves properly. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front. For better cooking, the wire grill must be secured on the wire shelf's stopping point. It must not pass over the stopping point to contact with the rear wall of the oven.

On models with wire shelves :



On models without wire shelves :

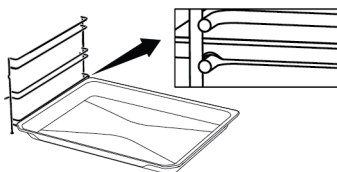
It is crucial to place the wire grill on the side shelves properly. The wire grill has one direction when placing it on the shelf. While placing the wire grill on the desired shelf, the open section must be on the front.



Placing the tray on the cooking shelves

It is also crucial to place the trays on the wire side shelves properly. While placing the tray on the desired shelf, its side designed for holding must be on the front.

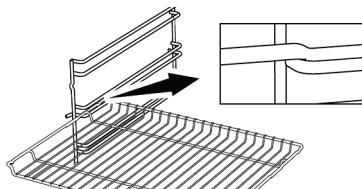
For better cooking, the tray must be secured on the stopping socket on the wire shelf. It must not pass over the stopping socket to contact with the rear wall of the oven.



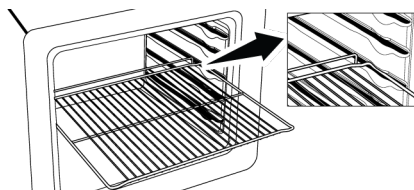
Stopping function of the wire grill

There is a stopping function to prevent the wire grill from tipping out of the wire shelf. With this function, you can easily and safely take out your food. While removing the wire grill, you can pull it forward until it reaches the stopping point. You must pass over this point to remove it completely.

On models with wire shelves :

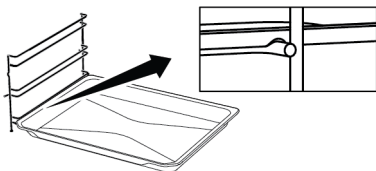


On models without wire shelves :



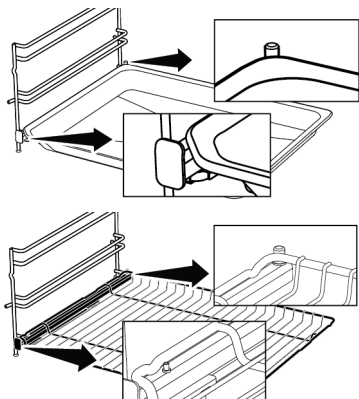
Tray stopping function

There is also a stopping function to prevent the tray from tipping out of the wire shelf. While removing the tray, release it from the rear stopping socket and pull it towards yourself until it reaches the front side. You must pass over this stopping socket to remove it completely.



Proper placement of the wire grill and tray on the telescopic rails-On models with wire shelves and telescopic models

Thanks to telescopic rails, trays or the wire grill can be easily installed and removed. When using trays and wire grills with the telescopic rail, care should be taken that the pins on the front and back of the telescopic rail, rest against the edges of the grill and the tray (shown in the figure).



3.6 Technical Specifications

General specifications	
Product external dimensions (height/width/depth) (mm)	455 /594 /567
Oven installation dimensions (height / width / depth) (mm)	450-460 /560 /min. 550
Voltage/Frequency	220-240 V ~; 50 Hz
Cable type and section used/suitable for use in the product	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Total power consumption (kW)	2,7
Oven type	Multifunction oven

Microwave features	
Net volume	48 lt
Microwave power	max. 800 W
Microwave frequency	2465 MHz

Basics: Information on the energy label of home type electrical ovens is given in accordance with the EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. The values are determined in Top and bottom heating or (if present) Fan assisted bottom/ top heating functions with the standard load.

Energy efficiency class is determined in accordance with the following prioritization depending on whether the relevant functions exist on the product or not. 1-Eco fan heating , 2-Fan Heating , 3-Fan assisted low grill , 4-Top and bottom heating.



Technical specifications may be changed without prior notice to improve the quality of the product.



Figures in this manual are schematic and may not exactly match your product.



Values stated on the product labels or in the documentation accompanying it are obtained in laboratory conditions in accordance with relevant standards. Depending on operational and environmental conditions of the product, these values may vary.

4 First Use

Before you start using your product, it is recommended to do the following stated in the following sections respectively.

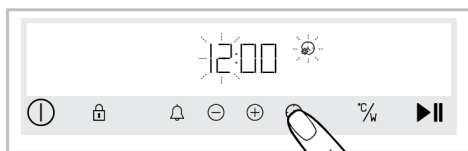
4.1 First Timer Setting



Always set the time of day before using your oven. If you do not set it, you cannot cook in some oven models.

1. When oven is started for the first time the time of day set on the oven is shown on the display.
2. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
3. Touch the ⌚/+ keys until the - symbol appears on the display.
4. Touch the ⌚ key to activate the timer field.

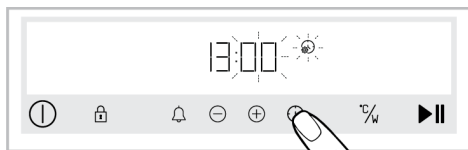
⇒ The timer field and the ⌚ symbol flash on the display.



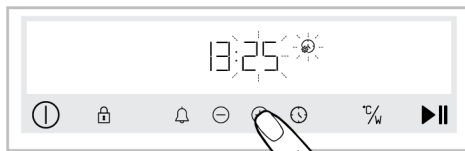
5. Set the time of day by touching the +/− keys and activate the minutes field by touching the ⌚ key again.



⇒ The minutes field and the ⌚ symbol flash on the display.



6. Touch the +/− keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⌚ key.



⇒ The time of day is set and the ⌚ symbol illuminates continuously.



If the first timer setting is not performed, the time of day starts from 12:00. You can change the time of day setting later as described in the “Settings” section.



In the event of a long power outage, the time of day setting is cancelled. It should be set again.

4.2 Initial Cleaning

1. Remove all packaging materials.
2. Remove all accessories from the oven provided with the product.
3. Operate the product for 30 minutes and then, turn it off. This way, residues and layers that may have remained in the oven during production are burned and cleaned.
4. When operating the product, select the highest temperature and the operating function that all the heaters in your product operate. See “Oven operating functions [▶ 19]”. You can learn how to operate the oven in the following section.
5. Wait for the oven to cool.
6. Wipe the surfaces of the product with a wet cloth or sponge and dry with a cloth.

Before using the accessories:

Clean the accessories you remove from the oven with detergent water and a soft cleaning sponge.

NOTICE: Some detergents or cleaning agents may cause damage to the surface. Do not use abrasive detergents, cleaning powders, cleaning creams or sharp objects during cleaning.

5 Using the Oven

5.1 General Information on Using the Oven

Cooling fan (It varies depending on the product model. It may not be available on your product.)

Your product has a cooling fan. The cooling fan is activated automatically when necessary and cools both the front of the product and the furniture. It is automatically deactivated when the cooling process is finished. Hot air comes out over the oven door. Do not cover these ventilation openings with anything. Otherwise, the oven may overheat. The cooling fan continues to operate during oven operation or after the oven is turned off (approximately

NOTICE: During the first use, smoke and odour may come up for several hours. This is normal and you just need good ventilation to remove it. Avoid directly inhaling the smoke and odours that form.

20-30 minutes). If you cook by programming the oven timer, at the end of the baking time, the cooling fan turns off with all functions. The cooling fan running time cannot be determined by the user. It turns on and off automatically. This is not an error.


Oven lighting

The oven lighting is turned on when the oven starts baking. In some models, the lighting is on during baking, while in some models it turns off after a certain time. In some baking functions the lamp never turns on to save energy. If the product door is opened while the oven is operating or in the closed position, the oven lighting turns on automatically.

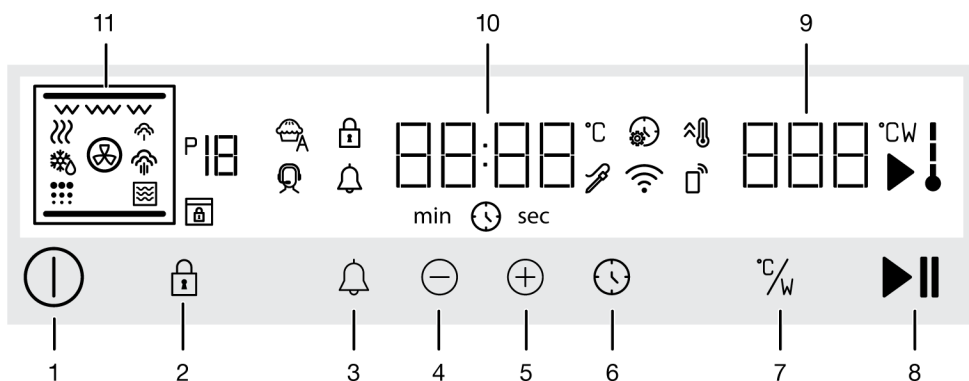
5.2 Operation of the Oven Control Unit

General warnings for the oven control unit

- The maximum time that can be set for the baking process is 5:59 hours. In keeping warm function, this time is 23:59 hours. In case of a power outage, the pre-set baking and baking duration are cancelled.
- While making any adjustments, the relevant symbols flash on the display. It is necessary to save the settings made, either by touching the relevant key in the description or by waiting for a short time.

- If baking time is set when baking starts, the remaining time is shown on the display.
- If the quick preheating setting is active on the control unit the  symbol appears on the display when you start baking and the oven reaches the temperature you set for baking quickly. For quick preheating setting, see the **"Settings"** section.

Control unit






Keys :

- 1 : On/off key
- 2 : Key lock key
- 3 : Alarm key
- 4 : Decrease and advance key
- 5 : Increase and advance key
- 6 : Time and settings key
- 7 : Temperature/Power key
- 8 : Baking start/stop key

Indicator areas :

- 9 : Temperature indicator area
- 10 : Timer/duration indicator area
- 11 : Function display


Display symbols :

-  : Baking time symbol
- min : Minutes symbol
- sec : Seconds symbol
-  : Alarm symbol
-  : Baking symbol


 : In-oven temperature symbol


 : Quick heating (booster) symbol

 : Settings symbol


 : Key lock symbol

 : Function number

 : Defrosting symbol

 : Keep warm symbol

 : Microwave symbol


 : Remove control symbol *

 : Wifi symbol *

 : Low level steam symbol *


 : High level steam symbol *


 : Self-cleaning symbol *

 : Meat probe symbol *


* It varies depending on the product model. It may not be available on your product.

Turning on the oven

1. Turn on the oven by touching the  key.
 - ⇒ After the oven is turned on, the first operating function is shown on the display. The operating function, temperature and baking time can be adjusted when the display is in this status.


 If no setting is made on this display, the oven turns off in approximately 3 minutes and the time of day is shown on the display.

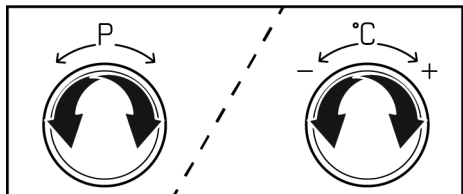
Turning off the oven


Turn off the oven by touching the  key. The time of day is shown on the display.


Manual baking by selecting temperature and oven operating function

You can cook by making a manual control (at your own control) without setting the baking time by selecting the temperature and operating function specific to your food.






1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.
3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature / power knob if you would like to change this temperature.



 If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.


4. After setting up operating function and the temperature touch the  key to start baking.



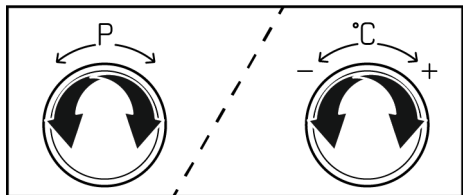
- ⇒ Your oven starts operating immediately at the selected function and temperature and the time passed appears on the display. On the display, the  and  symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the  symbol will light up. The oven does not switch off automatically since manual baking is done without setting the baking time. You have to control baking and turn it off yourself. When the baking is completed touch the  key to end the baking or touch the  key to turn off the oven completely.

Baking by setting the baking time;

You can have the oven turn off automatically at the end of the time by selecting the temperature and operating function specific to your food and setting the baking time on control unit.

1. Turn on the oven by touching the  key.
2. Select the operating function you want to cook with the function selection knob.

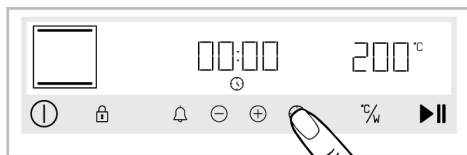
3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature / power knob if you would like to change this temperature.



- i** If you change the operating function after you change the pre-set temperature of the operating function, the last temperature set is shown on the display. However, if the selected temperature is not within the temperature range of the selected operating function, the highest temperature for that operating function is displayed.

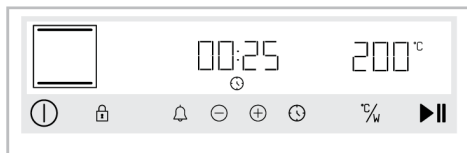
4. Touch the ⌚ key once for the baking time.

⇒ The ⌚ symbol appears on the display.



- i** To quickly set the baking time, you can touch the + key to set the baking time to 30 minutes after setting the operating function and temperature then use +/− keys to change the time.

5. Set the baking time with the +/− keys.



- i** The baking time increases by 1 minute in the first 15 minutes and by 5 minutes after 15 minutes.

6. After setting up operating function, the temperature and the baking time, touch the ▶|| key to start baking.

⇒ Your oven will start operating immediately at the selected operating function and temperature. The baking time set on the display counts down. On the display, the ▶ and ↓ symbols are shown. As the oven inner temperature reaches the set temperature, each stage of the ↓ symbol will light up. When the baking time is completed, "End" text appears on the display, audible warning is given and baking stops.

7. The warning sounds for two minutes. If you touch the ▶|| key while the audible warning is given and the "End" text is shown on the display, the oven continues operating indefinitely. The oven is turned off if the ⌚ key is touched. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

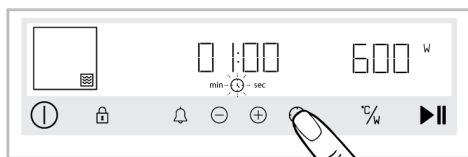
Using the microwave mode

1. Turn the oven on by touching the ⌚ key.
2. Select the "Microwave" operating function with the function selection knob.



3. Turn the temperature/power knob to the right/left to change the microwave power level.
4. Touch the ⌚ key once for the baking time.

⇒ The ⌚ symbol flashes on the display.



5. Set the baking time with the (+)/(-) keys.



6. Confirm the baking time by touching the ⌚ key.

i The maximum microwave power is limited to 600W when the selected baking time in microwave mode exceeds 12 minutes. The microwave power is automatically set to 600W when the selected baking times exceed 12 minutes.

i The baking time intervals are determined automatically based on the microwave power you set and cannot be changed. The 800 W/ 1 minute and 30 second settings are shown as examples in the pictures.

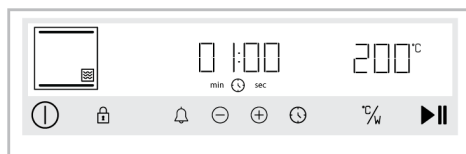
7. To start the baking touch the ▶|| key.

⇒ Your oven will start operating immediately in microwave function and power. The adjusted baking time starts to count down. On the display, the ▶ and W symbols are shown. When the baking time is completed, "End" text appears on the display, audible warning is given and baking stops.

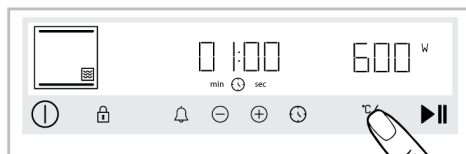
8. The warning sounds for one minute. If you touch the ▶|| key while the audible warning is given and the "End" text is shown on the display, the oven continues operating for one more minute. Turn off the oven by touching the Ⓜ key. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

Using the Combi mode (Oven and microwave together)

1. Turn the oven on by touching the Ⓜ key.
2. Select the combi function you want to cook with the function selection knob. (e.g. Microwave + Top and bottom heating)

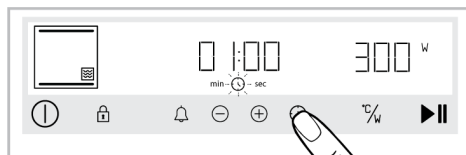


3. The pre-set temperature for the operating function you selected appears on the display. Set the temperature you want to cook with the temperature / power knob if you would like to change this temperature.
4. Touch the °C/W key and turn the temperature/power knob to the right/left to change the microwave power level.

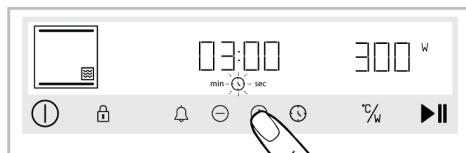


5. Touch the ⌚ key once for the baking time.

⇒ The ⌚ symbol flashes on the display.



6. Set the baking time with the (+)/(-) keys.

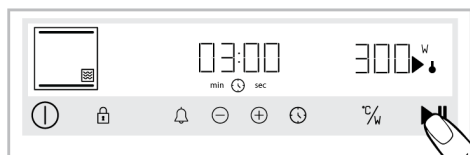


7. Confirm the baking time by touching the ⌚ key.

i When baking in combi modes, the maximum microwave power is limited to 600W and is not dependent on the selected baking time.

i The baking time intervals are determined automatically based on the microwave power you set and cannot be changed. The 300 W/ 3 minute setting is shown as examples in the pictures.

8. To start the baking touch the ►|| key.



⇒ Your oven will start operating immediately at the selected combi function, temperature and microwave power. The adjusted baking time starts to count down. On the display, the and symbols are shown. When the baking time is completed, "End" text appears on the display, audible warning is given and baking stops.

9. The warning sounds for one minute. If you touch the key while the audible warning is given and the "End" text is shown on the display, the oven continues operating for one more minute and if the key is touched, the oven turns off. If any key is touched except for these, the audible warning stops.

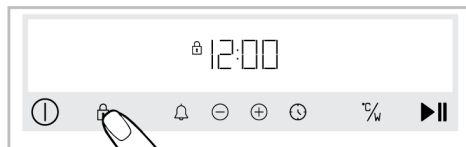
5.3 Settings



i The 3-2-1 countdown is shown on the display in the menus or settings that should be activated by pressing for a long period. When the countdown expires, the relevant menu or setting is activated.

Activating the key lock

By using the key lock feature, you can safeguard the interference of the control unit.



1. Touch the key until the  symbol appears on the display.



⇒ The  symbol appears on the display and the key lock is activated. When any key is touched after the key lock is set, an audible signal is heard and the  symbol flashes.

i While the key lock is activated, the keys of the control unit cannot be used. The key lock will not be cancelled in case of power failure.

Deactivating the key lock


1. Touch the key until the  symbol disappears from the display.
» The  symbol disappears from the display and the key lock is disabled.

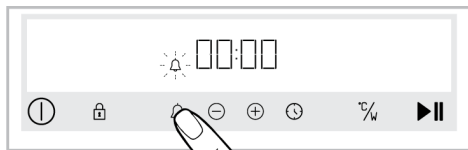
Setting the alarm

You can also use the control unit of the product for any warning or reminder other than baking.

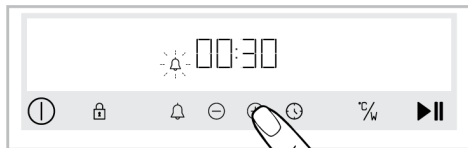
The alarm clock has no effect on the oven operating functions. It is used for warning purposes. For example, you can use the alarm clock when you want to turn the food in the oven at a certain time. As soon as the time you set has expired, the timer gives you an audible warning.

i The maximum alarm time may be 23 hours 59 minutes.

1. Touch the key to set the alarm period.
⇒ The  symbol starts to flash on the display.



2. Set the alarm time with the \oplus/\ominus keys. Touch the key again to confirm the setting.



⇒ The 🔔 symbol illuminates continuously and the alarm time starts to count down on the display. If the alarm time and baking time are set at the same time, the shorter time is shown on the display.

3. After the alarm time is completed, the 🔔 symbol starts flashing and gives you an audible warning.

Turning off the alarm

1. At the end of the alarm period, the warning sounds for two minutes. Touch any key to stop the audible warning.

⇒ The audible warning is stopped.

If you want to cancel the alarm;

1. Touch the key to reset the alarm period. Touch the \ominus key until the "00:00" symbol appears on the display.
2. You can also cancel the alarm by pressing the key for a long time.

Setting the volume

You may set the volume of your control unit. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the 🕒 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the \oplus/\ominus keys until the **b-1** or **b-2** appears on the display.

3. Touch the \oplus/\ominus keys until the 🔊 appears on the display.
4. Activate the volume setting by touching the 🕒 key again. (**b-1**, **b-2**)
5. Set the desired tone with the \oplus/\ominus keys.
 - ⇒ Selected volume setting is confirmed immediately. Touch the 🕒 key to return to the settings menu.

Setting the display brightness

You may set the brightness of the control unit display. Your oven should be turned off to perform this setting.

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the 🕒 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the \oplus/\ominus keys until the **d-1**, **d-2** or **d-3** appears on the display.
3. Touch the \oplus/\ominus keys until the 🌑 appears on the display.
4. Activate the brightness setting by touching the 🕒 key again.
5. Set the desired brightness with the \oplus/\ominus keys. (**d-1**, **d-2**, **d-3**)
 - ⇒ Selected brightness setting is confirmed immediately. Touch the 🕒 key to return to the settings menu.

Setting the stand-by display dim

You can set the dim when the control unit is off position (in the standby display) to low level. The default dim is at its normal level during production. To turn it to low level;

1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the 🕒 key for about 3 seconds to activate the settings menu.
2. Touch the \oplus/\ominus keys until the "ECO" appears on the display.
3. Activate the volume setting by touching the 🕒 key again.

- 4. With the ⊕/⊖ keys turn the "OFF" setting to "ON" on the display.
 - ⇒ Selected setting is confirmed immediately. Touch the key to return to the settings menu.

i You may turn off the low level dim setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the low level dim setting.

Setting the quick preheating (Booster) function

You may operate the baking on your product automatically with quick preheating function. For this purpose, you should activate the quick preheating setting. Your oven should be turned off to perform this setting.

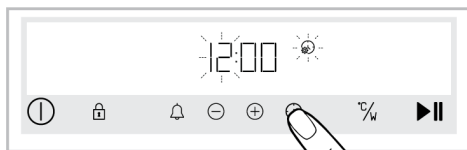
- 1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
- 2. Touch the ⊕/⊖ keys until the ⚙️ symbol appears on the display.
- 3. Activate the quick preheating setting (booster) by touching the ⌚ key again.
- 4. With the ⊕/⊖ keys turn the "OFF" setting to "ON" on the display.
 - ⇒ Selected quick preheating setting is confirmed immediately. Touch the key to return to the settings menu.

i You may turn off the quick preheating setting with the same procedure. By turning the setting "OFF" you may cancel the automatic quick preheating setting.

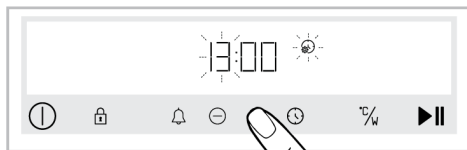
Changing the time of day

To change the time of day that you have previously set,

- 1. With the oven turned off (when the time of day is shown on the display), touch the ⌚ key for about 3 seconds to activate the settings menu.
- 2. Touch the ⊕/⊖ keys until the ⚙️ symbol appears on the display.
- 3. Touch the ⌚ key to activate the timer field.
 - ⇒ The timer field and the ⚙️ symbol flash on the display.



- 4. Set the time of day by touching the ⊕/⊖ keys and activate the minutes field by touching the ⌚ key again.



⇒ The minutes field and the ⚙️ symbol flash on the display.



- 5. Touch the ⊕/⊖ keys to set the minute. Confirm the setting by touching the ⌚ key.
 - ⇒ Adjusted time of the day is confirmed immediately. Touch the ⌚ key to return to the settings menu.

6 General Information About Baking

You can find tips on preparing and cooking your food in this section.

Plus, this section describes some of the foods tested as producers and the most appropriate settings for these foods. Appropriate oven settings and accessories for these foods are also indicated.

6.1 General Warnings About Baking in the Microwave Oven

To prevent overflow when heating water and other liquids in the microwave oven:

- Do not use closed or narrow lidded containers.
- Do not over heat.
- Before putting the container into the microwave, stir it with a spoon and open the lid, then in the middle of heating stir it again. Do not leave the spoon inside while the oven is operational.
- While heating liquids such as soup and sauce, these liquids may bubble and overflow unexpectedly before boiling. While heating such liquids, do not leave its side.
- While heating baby food or drink inside a baby bottle, before giving it to the baby, shake it and control its temperature. Remove the lid and the mouthpiece before heating.
- Remove the food from the plastic package before cooking or defrosting it. In certain exceptional cases, you may need to cover the food with a special nylon stretch film.
- Unless you use specially designed bags for microwave ovens, do not use your appliance for popcorn.
- Chocolate candies and baked goods with low liquid content should be heated carefully.
- Eggs in shell and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave, as they may explode even after being heated in the microwave.

Advantages of microwave

- In traditional ovens, the heat spread into the device through electrical elements and gas hobs penetrate the food from outside in. Because of that lots of energy

was wasted to heat up the inside air, oven components and the food containers.

- In microwave oven, the heat is created through the food itself and the heat wave moves inside out. There is no heat loss at the inner walls of the oven or the containers (if they are the right material for microwave use), in other words only the food gets heated.
- Microwave ovens seriously decrease the cooking time. Microwave cooking requires about half to one-third of the time required in normal ovens. This depends on the density, heat and quantity of the content to be cooked.
- You may cook the food in its own juice without adding too much or no seasoning, and preserve its natural taste.
- Microwave ovens waste less energy. The energy is only used at cooking. Energy does not go to waste in a microwave.
- You do not need to worry about the meat being defrosted or not. Microwave ovens defrost frozen foods in little time, hence you may start cooking immediately. This reduces the risk of bacterial growth.
- Due to the shorter cooking time, it preserves the nutritional values of the food.
- It offers easier cleaning than conventional ovens.

In theory the microwave

- Microwave is a sort of energy that is similar to radio and television waves. The magnetron tube inside your microwave oven creates microwave energy. Microwave energy spreads in all directions inside the oven and is reflected from the side walls, penetrating the food evenly. Microwaves cause the molecules in the food to vibrate rapidly. This vibration creates the heat that cooks the food.
- Microwaves do not pass through the metal walls of your oven. Microwaves can pass through materials such as ceramics, glass or paper.

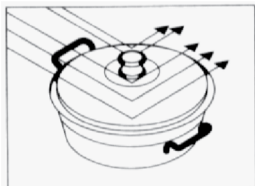
Why does food get hot?

- Most foods contain water, and water molecules vibrate when exposed to microwaves. The friction between the molecules creates the heat that warms the food, defrosts the frozen goods, cooks or keeps the warmth. Because of the rising heat inside the food
- Food can be cooked with little to no oil at all;
- Defrosting, heating or cooking is a lot faster in a microwave than it is in traditional ovens;
- The vitamins, minerals and nutrients are kept inside the food;
- The natural colour and flavour of the food does not change.

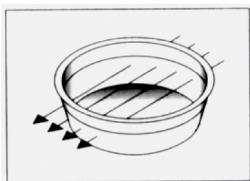
Suitable containers for microwave ovens

Microwaves can pass through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not metals. Therefore, metal containers or containers with metal parts cannot be used in a microwave oven.

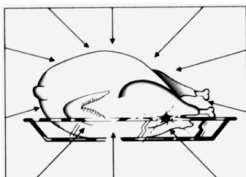
Microwaves are reflected from metal...



...but go through glass or porcelain...



...and are absorbed by foods.



Fire risk!

Never put your metal or metal coated containers into the microwave oven.

- Microwaves cannot penetrate metal. Microwaves will reflect off any metal objects in the oven causing dangerous electric arcing. Most heatproof non-metallic containers are suitable for use in a microwave oven. But some containers may include inappropriate material for use in a microwave oven. To determine if a container is suitable for a microwave, you may use the following test:
- Place the empty container you want to test and another container filled with water inside the oven.
- Run the oven at high power for one minute. If the water is warm and the container you are testing is cold, then the container is suitable for the microwave.
- On the other hand, if the water is cold and the container next to it gets hot, then microwaves have been absorbed by the container and this container is not suitable for microwave use.

Glass containers

- Do not use thin glass or lead crystal containers. Heatproof containers are suitable for microwave ovens. But do not use fragile glass containers like water and wine glasses, materials of which can be broken when heated, in the microwave oven.

Plastic containers

- Do not hold containers and dishes made of plastic or melamine in the microwave for too long; that goes for the plastic bags used to hold frozen food as well. The reason behind that is, the heat of a hot meal will eventually melt and deform the material. Use these types of material in the microwave for just a limited amount of time.

Cooking bags

- Cooking bags can be used in the microwave oven as long as they are designed for cooking. Do not forget to pierce the bags to allow the steam inside to escape. Do not use regular plastic bags for cooking as they will melt and open.

Paper

- Do not use any type of paper for prolonged cooking. This will cause the paper to burst into flames. Paper plates are only good for oily or dry food that requires small amount of time to cook.
- Do not use recycled paper. These papers may have molecules that may cause arches.

Wooden and wicker containers

- Large wooden containers should not be used, as the microwave causes the wood structure to dry out and become brittle.

Porcelain containers

- Generally, containers made of these types of material are good to use inside microwave ovens, but you need to test it to be sure.

Metal containers

- Metal containers reflect microwaves away from food. So do not use them.



Certain cookware with high iron and lead content is not suitable for use in microwave ovens. Be sure to check if your containers are microwave-safe.

Cooking vessel	Microwave	Low grill	Top and bottom heating	Combined modes
Heatproof Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Heat Transmitting Glass	No	No	No	No
Heatproof Ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes
Plastic Plate that can be Used in a Microwave	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	No
Metal Grill	No	Yes	Yes	No
Aluminium Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

Placement of the food

- You will have the optimum outcome if you spread the food equally on the container. This method can be applied in many ways with satisfactory results.
- You can cook large quantities of similar items (e.g. potatoes) together. They will cook better if you place them in evenly spaced circles in the oven. Be careful not to overlap the pieces.
- When cooking dishes of different shapes and thicknesses, place the thicker parts in the middle of the tray, as microwaves will have a stronger effect on the outer layers of these food. Therefore you will have them cook faster.
- Place fish and other uneven food with the tail on the edge of the tray.
- You can stack thinly cut pieces of meat on top of each other. Thicker items such as sausages and pieces of meat should be placed side by side.
- Warm the broth and sauces in a different plate. Narrow and deep plates are better for this job than wide and shallow plates. When heating broth, sauce or soup, the containers should not be more than two-thirds full.
- If you are cooking the whole fish, poke holes to it so that the skin does not burst.

- When using stretch film, bags or baking paper, poke holes or leave an opening to allow steam to escape.
- Small pieces of food will cook faster than large pieces, equal pieces will cook faster than uneven ones. For best results, cut your food into equal sized portions.

Food height

- Very thick foods (usually roasts) will cook faster on the bottom. That means you may have to turn them several times.
- Thick or dense parts can be placed in a higher position so that the microwaves can also affect the lower and middle part of the piece.

Cooking tips

Factors effecting the microwave time:

- Microwave time depends on a few factors. The heat of the ingredients used in the recipe can significantly affect the cooking time required. Therefore, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take longer to bake than a cake made from room-temperature ingredients.
- Especially some recipes for bread, cake and cream sauces, recommend removing it from the oven before it is fully cooked. Such dishes kept closed outside the oven, will allow the food to continue to cook as the heat travels from the outside of it to the inside.
- If you keep the pieces in the oven until they are fully cooked, there is a risk of burning the outer layer. You will get the hang of which meals to be left to cook and which to be taken out and waited as time goes by.
- Do not leave the side of the pieces while they are cooking. The light of the microwave oven will automatically switch on while operational, and let you see the state of the pieces cooked.

Defrosting:

- Defrosting time may differ depending on the size of the package. Shallow, rectangular packages defrost faster than deep containers.
- Pick apart the pieces that start melting. This way they will melt easier.
- As the amount of food you cooked increase, the time needed will do too. Twice as large a meal will roughly take twice the time. If a potato takes four minutes to cook, two potatoes will take seven minutes or so. However much food you put inside the oven, the amount of microwave created will stay the same. That is, the more food you put in it, the longer it will take to cook.

Liquid content

- As microwaves are sensitive against liquids, liquid content will effect the cooking time. Meals with natural liquid ingredients (eg. vegetables, fish and poultry) will cook faster and easier. It is recommended to add water when cooking dry foods such as rice and legumes.
- It should be noted that the microwave removes moisture, so before cooking drier items such as certain vegetables, you should soak them with a little water or wrap them so that they retain their moisture.
- When cooking foods that contain very little water (like defrosting bread, popping popcorn), evaporation happens very quickly. In this case, the oven works as if it is empty and the food may burn. In such a case, the oven and the container may be damaged. Therefore, only set it to the required cooking time, and keep a close eye on the oven during the cooking process.

Steam

- Moisture in food can sometimes cause steam to form inside the oven while it is operating. This is normal.

Sugar

- Follow the recommendations in the microwave recipe book when making dishes with a very high sugar content, such as puddings and pies. If you exceed the recommended cooking time, it may cause the food to burn or damage the oven.

Food density

- Lighter, porous foods like bread and cake will cook faster than heavier, dense foods like roasts and stews. Be careful when heating porous items without hard, dry surfaces in the microwave.

Bone and fat content

- Bones transmit the heat and fat cooks faster than the meat. When cooking pieces of meat that contain bone and fat, make sure they are spread equally and are not over cooked.

Color of the dish

- Meat or poultry that has been cooked for fifteen minutes or longer will darken slightly with its own fat. To prepare a quickly-cooked meal with an appetizing and toasty look, you can coat it with barbecue or soy sauce. If you use a small amount of this sauce, it will not affect the taste of the food itself.

Reducing the internal pressure of food

- Most food are covered with skin. As they cook, pressure builds up inside them and this can cause them to burst. To prevent this, the skin must be punctured with a fork or knife. You should apply this process on potatoes, chicken livers, mussels, egg yolks, sausages, and certain types of fruit and vegetables.

Turning and stirring of pieces while cooking

- Stirring is important while cooking with microwave. While cooking in a regular manner, food are stirred so that they do not mash together. While cooking in a microwave on the other hand, the food are stirred to ensure that the heat

spreads it equally. As the outer layer will heat faster than the inside, always stir from the outside in.

- Large, long pieces such as roasts and whole poultry should be turned over to ensure even top and bottom cooking. Thus you may also need to turn cut meat and chicken over.
- Turning and stirring the pieces while cooking is important to ensure they are cooked evenly throughout.

Different cooking times

- Initially, always try the minimum cooking time and control if the meal is ready or not. The cooking times given in this manual are close estimates. Cooking times may vary depending on the size and type of food and container.

Waiting time

- Let the food sit for a while after taking it out of the oven. When defrosting, cooking and reheating, letting the pieces sit for a while will always give better results. This is because the heat being evenly distributed over the food.
- In the microwave oven, food will continue to cook even after the oven is turned off. The waiting time will increase the temperature of the food between 3°C and 8°C. This process is carried out not by the microwave oven, but by the heat in the food. The waiting time varies according to the type of food. Sometimes this time can be as short as taking the food out of the oven and putting it on the table. Or it may take up to ten minutes for large pieces.
- Remove the food from the plastic package before cooking or defrosting it. In certain exceptional cases, you may need to cover the food with a special nylon stretch film.
- It is especially recommended that some dishes such as meat, chicken, bread, cakes and cream sauce be taken out of the oven before they are fully cooked and left to wait until they are fully cooked.

6.2 General Warnings About Baking in the Oven

- While opening the oven door during or after baking, hot-burning steam may emerge. The steam may burn your hand, face and/or eyes. When opening the oven door, stay away.
- Intense steam generated during baking may form condensed water drops on the interior and exterior of the oven and on the upper parts of the furniture due to the temperature difference. This is a normal and physical occurrence.
- The cooking temperature and time values given for foods may vary depending on the recipe and amount. For this reason, these values are given as ranges.
- Always remove unused accessories from the oven before you start cooking. Accessories that will remain in the oven may prevent your food from being cooked at the correct values.
- For foods that you will cook according to your own recipe, you can reference similar foods given in the cooking tables.
- Using the supplied accessories ensures you get the best cooking performance. Always observe the warnings and information provided by the manufacturer for the external cookware you will use.
- Cut the greaseproof paper you will use in your cooking in suitable sizes to the container you will cook. Greaseproof papers that are overflowing from the container can create a risk of burns and affect the quality of your baking. Use the greaseproof paper you will use in the temperature range specified.
- For good baking performance, place your food on the recommended correct shelf. Do not change the shelf position during baking.

6.2.1 Pastries and oven food

General Information

- We recommend using the accessories of the product for a good cooking performance. If you will use an external cookware, prefer dark, non-sticking and heat resistant ware.
- If preheating is recommended in the cooking table, be sure to put your food in the oven after preheating.
- If you will cook by using cookware on the wire grill, place it in the middle of the wire grill, not near the back wall.
- All materials used in making pastry should be fresh and at room temperature.
- The cooking status of the foods may vary depending on the amount of food and the size of the cookware.
- Metal, ceramic and glass moulds extend the cooking time and the bottom surfaces of pastry foods do not brown evenly.
- If you are using baking paper, a small browning can be observed on the bottom surface of the food. In this situation, you may have to extend your cooking period by approximately 10 minutes.
- The values specified in the cooking tables are determined as a result of the tests carried out in our laboratories. Values suitable for you may differ from these values.
- Place your food on the appropriate shelf recommended in the cooking table. Refer to the bottom shelf of the oven as shelf 1.

Tips for baking cakes

- If the cake is too dry, increase the temperature by 10°C and shorten the baking time.
- If the cake is moist, use a small amount of liquid or reduce the temperature by 10°C.
- If the top of the cake is burnt, put it on the lower shelf, lower the temperature and increase the baking time.

- If the inside of the cake is cooked well, but outside is sticky, use less liquid, decrease the temperature and increase the cooking time.

Hints for pastry

- If the pastry is too dry, increase the temperature by 10 °C and shorten the cooking time. Wet the dough sheets with a sauce consisting of milk, oil, egg and yoghurt mixture.
- If the pastry is getting cooked slowly, make sure that the thickness of the pastry you have prepared does not overflow the tray.

- If the pastry is browned on the surface but the bottom is not cooked, make sure that the amount of sauce you will use for the pastry is not too much at the bottom of the pastry. For an even browning, try to spread the sauce evenly between the dough sheets and the pastry.
- Bake your pastry in the position and temperature appropriate to the cooking table. If the bottom is still not browned enough, place it on a bottom shelf for the next cooking.

Cooking table for pastries and oven foods

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Cake on the tray	Standard tray *	Top and bottom heating	2	180	20 ... 30
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	2	150	35 ... 45
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	1	150 ... 160	35 ... 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	1	160	35 ... 45
Cookie	Pastry tray *	Top and bottom heating	2	170	25 ... 35
Cookie	Pastry tray *	Fan Heating	1	170	30 ... 40
Pastry	Standard tray *	Top and bottom heating	2	180	35 ... 45
Bun	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	20 ... 30
Bun	Standard tray *	Fan Heating	1	180	20 ... 30
Whole bread	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200	30 ... 40
Whole bread	Standard tray *	Fan Heating	1	200	30 ... 40
Lasagne	Glass / metal rectangular container on wire grill **	Top and bottom heating	1 or 2	200	30 ... 40

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 60
Pizza	Standard tray *	Top and bottom heating	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Standard tray *	Pizza function	2	200 ... 220	10 ... 15

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Cooking table with operating function "Eco fan heating"

- Do not change the temperature setting after starting cooking in the operating function "Eco fan heating".
- Do not open the oven door when cooking in the "Eco fan heating" operating function. If the door does not open, the internal temperature is optimized to save energy, and this temperature may differ from what is shown on the display.
- Do not preheat in the "Eco fan heating" operating function.

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Small cakes	Standard tray *	1	160	25 ... 35
Cookie	Standard tray *	1	180	25 ... 35
Pastry	Standard tray *	1	200	45 ... 55
Bun	Standard tray *	1	200	35 ... 45

* These accessories may not be included with your product.

6.2.2 Meat, Fish and Poultry

The key points on grilling

- Seasoning it with lemon juice and pepper before cooking whole chicken, turkey and large pieces of meat will increase cooking performance.
- It takes 15 to 30 minutes more to cook boned meat than fillet by frying.
- You should calculate about 4 to 5 minutes of cooking time per centimetre of the meat thickness.
- After the cooking time is expired, keep the meat in the oven for approximately 10 minutes. The juice of the meat is better distributed to the fried meat and does not come out when the meat is cut.
- Fish should be placed on the medium or low level shelf in a heat resistant plate.
- Cook the recommended dishes in the cooking table with a single tray.

Cooking table for meat, fish and poultry

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Steak (whole) / Roast (1 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 180 ... 190	60 ... 80
Lamb's shank (1,5-2 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	170	85 ... 110
Fried chicken (1,8-2 kg)	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	1	15 mins. 250/ max, after 190	70 ... 90
Turkey (5.5 kg)	Standard tray *	"3D" function	1	25 mins. 250/ max, after 180 ... 190	150 ... 210
Fish	Wire grill * Place one tray on a lower shelf	"3D" function	1	200	20 ... 30

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

6.2.3 Grill

Red meat, fish and poultry meat quickly turns brown when grilled, holds a beautiful crust and does not dry out. Fillet meats, skewer meats, sausages as well as juicy vegetables (tomatoes, onions, etc.) are particularly suitable for grilling.

General warnings

- Food not suitable for grilling carries a fire hazard. Grill only food that is suitable for heavy grill fire. Also, do not place the food too far in the back of the grill. This is the hottest area and fatty foods may catch fire.
- When the preheating time is 5 minutes in the grill mode, skip the preheating, do not wait for the entire preheating time to pass.
- **Close the oven door during grilling. Never grill with the oven door open. Hot surfaces may cause burns!**

The key points of the grill

- Prepare foods of similar thickness and weight as much as possible for the grill.
- Place the pieces to be grilled on the wire grill or wire grill tray by distributing them without exceeding the dimensions of the heater.
- Depending on the thickness of the pieces to be grilled, the cooking times given in the table may vary.
- Slide the wire grill or the wire grill tray to the desired level in the oven. If you are cooking on the wire grill, slide the oven tray to the lower shelf to collect the oils. The oven tray you will slide should be sized to cover the entire grill area. This tray may not be supplied with the product. Put some water into the oven tray for easy cleaning.

Grill table

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Fish	Wire grill	2	250	20 ... 25
Chicken pieces	Wire grill	2	250	25 ... 35
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 ... 30
Lamb chop	Wire grill	2	250	20 ... 25
Steak - (meat cubes)	Wire grill	2	250	25 ... 30
Veal chop	Wire grill	2	250	25 ... 30
Vegetable gratin	Wire grill	2	220	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 ... 5

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

6.2.4 Test foods

- Foods in this cooking table are prepared according to the EN 60350-1 standard to facilitate testing of the product for control institutes.

Cooking table for test meals

Food	Accessory to be used	Operating function	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Top and bottom heating	2	140	20 ... 30
Shortbread (sweet cookie)	Standard tray *	Fan Heating	2	140	15 .. 25
Small cakes	Standard tray *	Top and bottom heating	2	150	35 ... 45
Small cakes	Standard tray *	Fan Heating	1	150 ... 160	35 ... 50
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	160	30 ... 40
Sponge cake	Round springform pan, 26 cm in diameter on wire grill **	Fan Heating	1	160	35 ... 45
Apple pie	Round black metal mould, 20 cm in diameter on wire grill **	Top and bottom heating	2	180	50 ... 60

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Grill

Food	Accessory to be used	Shelf position	Temperature (°C)	Baking time (min) (approx.)
Meatball (veal) - 12 amount	Wire grill	2	250	20 ... 30
Toast bread	Wire grill	2	250	3 ... 5

It is recommended to preheat for 5 minutes for all grilled food.

Turn pieces of food after 1/2 of the total grilling time.

6.2.5 Microwave

- "0 shelf spot" is the oven floor. Do not use it other than for microwave.

- It is recommended to perform microwave cooking in "Shelf position 0". For uses other than "Shelf position 0", see cooking.
- Preheating should be done with oven operating modes.

Cooking table for microwave and combi modes

Food	Operating function	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Baking time (min) (approx.)
Chicken drumstick	Microwave + Fan Heating	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	210	600	25 ... 30
Whole chicken	Microwave + Fan Heating	1500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	15 mins. 230 / after 200	600	25 ... 35
Frozen pizza	Microwave + Pizza function	450	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	230	200	10 ... 15
Turkey leg (bone-in meat)	Microwave + Fan assisted full grill	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	230	300	28 ... 32
Turkey leg (bone-in meat)	Microwave + Fan Heating	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	180	600	25 ... 30
Potato gratin	Microwave + Fan Heating	1250	1	Round springform pan with a diameter of 20 cm on a cooking tray suitable for microwave cooking **	180	600	25 ... 30
Dalyan meatballs	Microwave + Fan Heating	1800	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	5 mins. 230 / after 170	300	18 ... 23

Food	Operating function	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Temperature (°C)	Microwave power (W)	Baking time (min) (approx.)
Whole fish	Microwave + Fan assisted full grill	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	250	600	8 ... 14
Breaded fish fingers	Microwave + Fan Heating	600	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	230	300	10 ... 15
Sauce meat-balls with potatoes	Microwave + Fan Heating	1500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	210	200	32 ... 40
Ready-to-serve food (chick peas with meat)	Microwave	400	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	-	600	3 ... 5
Rice dish	Microwave	400	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	-	600	3 ... 5
Fresh corn (80 g , 17 g oil , 3 g salt)	Microwave	80	1	Borate glass lid over the glass tray **	-	800	8 ... 11
Ready-to-cook packed corn	Microwave	100	2	Glass Tray **	-	800	4 ... 7

Preheating is recommended for all food.

*These accessories may not be included with your product.

**These accessories are not included with your product. They are commercially available accessories.

Microwave + Defrost - Table

Food	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Microwave power (W)	Thawing time (min) (approx.)	Waiting time (min.)	Suggestion
Whole red meat	250	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	8 ... 10	10	Turn over after half the time
	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	12 ... 16	10	Turn over after half the time
Ground meat	100	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	10 ... 14	10	Turn over after half the time

Food	Weight (g)	Shelf position	Accessory to be used	Microwave power (W)	Thawing time (min) (approx.)	Waiting time (min.)	Suggestion
Whole chicken	1500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	25 ... 30	10	Turn over after half the time
Chicken leg	750	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	300	6 ... 10	10	-
Chicken drumstick	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	600	6 ... 10	10	-
Fish	250	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	7 .. 12	5	Turn over after half the time
	500	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	10 ... 15	5	Turn over after half the time
Sausage	300	1	Cooking tray suitable for microwave cooking **	200	5 ... 10	5	-

* These accessories may not be included with your product.

7 Maintenance and Cleaning

7.1 General Cleaning Information

General warnings

- Wait for the product to cool before cleaning the product. Hot surfaces may cause burns!
- Do not apply the detergents directly on the hot surfaces. This may cause permanent stains.
- The product should be thoroughly cleaned and dried after each operation. Thus, food residues shall be easily cleaned and these residues shall be prevented from burning when the product is used again later. Thus, the service life of the appliance extends and frequently faced problems are decreased.
- Do not use steam cleaning products for cleaning.
- Some detergents or cleaning agents cause damage to the surface. Unsuitable cleaning agents are: bleach, cleaning products containing ammonia, acid or chloride, steam cleaning products, descaling agents, stain and rust removers, abrasive cleaning products (cream cleaners, scouring powder, scouring cream, abrasive and scratching scrubber, wire, sponges, cleaning cloths containing dirt and detergent residues).
- No special cleaning material is needed in the cleaning made after each use. Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry it with a dry cloth.
- Be sure to completely wipe off any remaining liquid after cleaning and immediately clean any food splashing around during cooking.

- Do not wash any component of your appliance in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

Inox - stainless surfaces

- Do not use acid or chlorine-containing cleaning agents to clean stainless-inox surfaces and handles.
- Stainless-inox surface may change colour in time. This is normal. After each operation, clean with a detergent suitable for the stainless or inox surface.
- Clean with a soft soapy cloth and liquid (non-scratching) detergent suitable for inox surfaces, taking care to wipe in one direction.
- Remove lime, oil, starch, milk and protein stains on the glass and inox surfaces immediately without waiting. Stains may rust under long periods of time.
- Cleaners sprayed/applied to the surface should be cleaned immediately. Abrasive cleaners left on the surface cause the surface to turn white.

Enamelled surfaces

- The oven must cool down before cleaning the cooking area. Cleaning on hot surfaces shall create both fire hazard and damage the enamel surface.
- After each use, clean the enamel surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- For difficult stains, an oven and grill cleaner recommended on the website of your product brand and a non-scratching scouring pad can be used. Do not use an external oven cleaner.

Catalytic surfaces

- The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model.
- The catalytic walls have a light matte and porous surface. The catalytic walls of the oven should not be cleaned.

- Catalytic surfaces absorb oil thanks to its porous structure and start to shine when the surface is saturated with oil, in this case it is recommended to replace the parts.

Glass surfaces

- When cleaning glass surfaces, do not use hard metal scrapers and abrasive cleaning materials. They can damage the glass surface.
- Clean the appliance using dishwashing detergent, warm water and a microfiber cloth specific for glass surfaces and dry it with a dry microfiber cloth.
- If there is residual detergent after cleaning, wipe it with cold water and dry with a clean and dry microfiber cloth. Residual detergent may damage the glass surface next time.
- Under no circumstances should the dried-up residue on the glass surface be cleaned off with serrated knives, wire wool or similar scratching tools.
- You can remove the calcium stains (yellow stains) on the glass surface with the commercially available descaling agent, with a descaling agent such as vinegar or lemon juice.
- If the surface is heavily soiled, apply the cleaning agent on the stain with a sponge and wait a long time for it to work properly. Then clean the glass surface with a wet cloth.
- Discolorations and stains on the glass surface are normal and not defects.

Plastic parts and painted surfaces

- Clean plastic parts and painted surfaces using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry them with a dry cloth.
- Do not use hard metal scrapers and abrasive cleaners. They may damage the surfaces.
- Ensure that the joints of the components of the product are not left damp and with detergent. Otherwise, corrosion may occur on these joints.

7.2 Cleaning Accessories

Do not put the product accessories in a dishwasher unless otherwise stated in the user's manual.

7.3 Cleaning the Control Panel

- When cleaning the panels with knob-control, wipe the panel and knobs with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. Do not remove the knobs and gaskets underneath to clean the panel. The control panel and knobs may be damaged.
- While cleaning the inox panels with knob control, do not use inox cleaning agents around the knob. The indicators around the knob can be erased.
- Clean the touch control panels with a damp soft cloth and dry with a dry cloth. If your product has a key lock feature, set the key lock before performing control panel cleaning. Otherwise, incorrect detection may occur on the keys.

7.4 Cleaning the inside of the oven (cooking area)

Follow the cleaning steps described in the "General Cleaning Information" section according to the surface types in your oven.

Cleaning the side walls of the oven

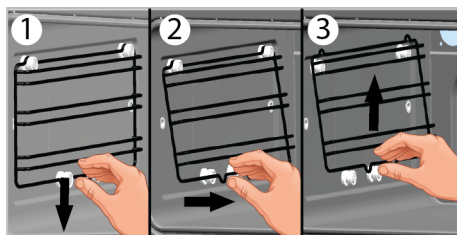
The side walls in the cooking area can only be covered with enamel or catalytic walls. It varies by model. If there is a catalytic wall, refer to the "Catalytic surfaces" section for information.

If your product is a wire shelf model, remove the wire shelves before cleaning the side walls. Then complete the cleaning as described in the "General Cleaning Information" section according to the side wall surface type.

To remove the side wire shelves:

1. Hold the side wire shelf at the bottom. Pull it down and free it from the bottom slots.
2. Pull the side wire shelf in the opposite direction of the side wall.

3. Completely remove the side wire shelf by pulling it up.



7.5 Cleaning the Oven Lamp

In the event that the glass door of the oven lamp in the cooking area becomes dirty; clean using dishwashing detergent, warm water and a soft cloth or sponge and dry with a dry cloth. In case of oven lamp failure, you can replace the oven lamp by following the sections that follow.

Replacing the oven lamp

General Warnings

- To avoid the risk of electric shock before replacing the oven lamp, disconnect the product and wait for the oven to cool. Hot surfaces may cause burns!
- This oven is powered by an incandescent lamp with less than 40 W, less than 60 mm in height, less than 30 mm in diameter, or a halogen lamp with G9 sockets with less than 60 W power. Lamps are suitable for operation at temperatures above 300 °C. Oven lamps are available from Authorised Services or licensed technicians. This product contains a G energy class lamp.
- The position of the lamp may differ from that is shown in the figure.
- The lamp used in this product is not suitable for use in the lighting of home rooms. The purpose of this lamp is to help the user see food products.
- The lamps used in this product must withstand extreme physical conditions such as temperatures above 50 °C.

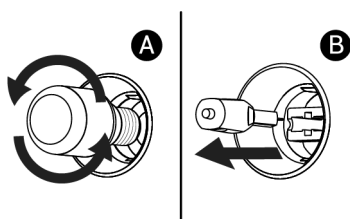
If your oven has a round lamp,

1. Disconnect the product from the electricity.

- Remove the glass cover by turning it counter clockwise.



- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.

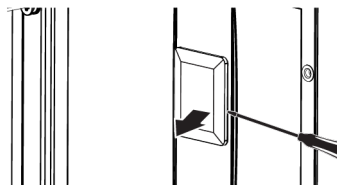


- Refit the glass cover.

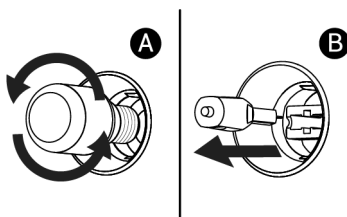
If your oven has a square lamp,

- Disconnect the product from the electricity.

- Remove the wire shelves according to the description.



- Lift the lamp's protective glass cover with a screwdriver. Remove the screw first, if there is a screw on the square lamp in your product.
- If your oven lamp is type (A) shown in the figure below, rotate the oven lamp as shown in the figure and replace it with a new one. If it is type (B) model, pull it out as shown in the figure and replace it with a new one.



- Refit the glass cover and wire shelves.

8 Troubleshooting

If the problem persists after following the instructions in this section, contact your vendor or an Authorized Service. Never try to repair your product yourself.

Steam is emanated while the oven is working.

- It is normal to see vapour during operation. >>> This is not an error.

Water droplets appear while cooking

- The steam generated during cooking condenses when it comes into contact with cold surfaces outside the product and may form water droplets. >>> This is not an error.

Metal sounds are heard while the product is warming and cooling.

- Metal parts may expand and make sounds when heated. >>> This is not an error.

The product does not work.

- Fuse may be faulty or blown. >>> Check the fuses in the fuse box. Change them if necessary or reactivate them.
- The appliance may not be plugged to the (grounded) outlet. >>> Check if the appliance is plugged in to the outlet.
- (If there is timer on your appliance) Keys on the control panel do not work. >>> If your product has a key lock, the key lock may be enabled, disable the key lock.

Oven light is not on.

- Oven lamp may be faulty. >>> Replace oven's lamp.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

Oven is not heating.

- The oven may not be set to a specific cooking function and/or temperature. >>> Set the oven to a specific cooking function and/or temperature.
- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is closed. If the oven door remains open for more than 5 minutes, the time setting made for cooking is cancelled and heaters do not work.
- For the models with timer, the time is not set. >>> Set the time.
- No electricity. >>> Ensure the mains is operational and check the fuses in the fuse box. Change the fuses if necessary or reactivate them.

(For models with timer) The timer display flashes or the timer symbol is left open.

- There has been a power outage before. >>> Set the time / Turn off the product function knobs and again switch it to the desired position.

The microwave does not work.

- It was not properly plugged in. >>> Plug the cord.
- There might be an object between the door and the oven. >>> Remove the object and completely shut the lid.

The microwave makes strange noises whilst operating.

- There is some electrical arch inside, caused by a metal object in the oven. >>> Remove the metal object from the oven.
- The hardware of the oven is touching the wall. >>> Cut its touch with the oven wall.
- There is a loose fork, knife or a cooking tool in the oven. >>> Remove the fork, knife or a cooking tool from the oven.

The meal does not heat up, or it is too slow.

- The correct operation time and/or power level is not chosen. >>> Choose the right cooking power and time for the type of meal you are heating.
- The quantity of food may be too much or it may be too cold. >>> Set additional cooking time. Constantly check for the meal not to burn.
- There is a loose fork, knife or a cooking tool in the oven. >>> Remove the fork, knife or a cooking tool from the oven.

The meal is too hot, dry or burnt.

- The correct operation time and/or power level is not chosen. >>> Check if you have chosen the right cooking power and time for the type of meal you are heating. Call the authorized service if your appliance is damaged.

Some sounds come from the oven once the cooking time is over.

- Cooling fan might be working. >>> This is not an error. The cooling fan continues operating after the oven shuts down. When the temperature is low enough, the fan shuts down automatically.

After cooking starts ► symbol flashes on the display and there is an audible warning.

- The oven door may be open. >>> Make sure the oven door is completely closed. Contact the authorized service if the fault continues.

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

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	54
1.1 Uso previsto	54
1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici.....	55
1.3 Sicurezza elettrica	56
1.4 Sicurezza delle microonde	58
1.5 Sicurezza in fase di trasporto	62
1.6 Installazione in sicurezza.....	62
1.7 Utilizzo in sicurezza.....	63
1.8 Avvertenze sulla temperatura	64
1.9 Uso degli accessori	64
1.10 Sicurezza nella cottura.....	65
1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza	66
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	67
2.1 Direttiva sui rifiuti	67
2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto	67
2.2 Informazioni sull'imballaggio.....	67
2.3 Consigli per risparmiare energia..	67
3 Il prodotto	68
3.1 Presentazione del prodotto.....	68
3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto	68
3.2.1 Pannello di controllo	69
3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno	70
3.3 Funzioni operative del forno	71
3.4 Accessori del prodotto	72
3.5 Uso degli accessori del prodotto ..	73
3.6 Specifiche tecniche	76
4 Primo utilizzo.....	77
4.1 Prima impostazione del timer	77
4.2 Pulizia iniziale	77
5 Utilizzo del forno	78
5.1 Informazioni generali sull'uso del forno	78
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno.....	79
5.3 Impostazioni	83
6 Informazioni generali sulla cottura	86
6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno a microonde	86
6.2 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno	91
6.2.1 Pasticcini e alimenti da forno...	92
6.2.2 Carne, pesce e pollame.....	94
6.2.3 Grill.....	95
6.2.4 Alimenti di prova	96
6.2.5 Microonde	97
7 Manutenzione e pulizia	100
7.1 Informazioni generiche per la pulizia	100
7.2 Accessori per la pulizia	101
7.3 Pulizia del pannello di controllo ..	102
7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura).....	102
7.5 Pulizia della lampada del forno ...	102
8 Risoluzione dei problemi	103



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.
- Questo prodotto è destinato all'uso domestico e per applicazioni simili come:
 - 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.
- Il prodotto deve essere utilizzato per preparare alimenti e bevande. Non utilizzare il forno per asciugare esseri viventi.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso in camper, veicoli ricreativi e luoghi simili.

- **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 utilizzato per riscaldare piastre o asciugare asciugamani o vestiti appendendoli sul manico.

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 soffocamento.
- 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.
- Prima di eliminare i prodotti usurati e inutili:

1. Scollegare la presa di alimentazione e rimuoverla dalla presa.
 2. Tagliare il cavo di alimentazione e scollegarlo con la spina dal prodotto.
 3. Adottare precauzioni per impedire che i bambini accedano al prodotto.
 4. Non consentire ai bambini di giocare con il prodotto quando è nella modalità inattiva.
- Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile prima di eseguire riparazioni, operazioni di manutenzione e pulizia.
 - 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 rete) servirsi unicamente del cavo di collegamento descritto nella sezione "Specifiche tecniche".

1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da uno fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformità con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.
- La spina o il collegamento elettrico dell'apparecchio devono essere in un luogo facilmente accessibile. 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.
- 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.
- Accertarsi che il cavo di alimentazione non si sia inceppato o sia rimasto schiacciato mentre il prodotto veniva spinto in posizione dopo l'installazione o dopo le procedure di pulizia.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono toccare la superficie posteriore del prodotto. In caso contrario potrebbe 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.
 - Non utilizzare prolunghe o prese multiple per azionare il prodotto.
 - Contattare il centro assistenza autorizzato o l'importatore per utilizzare l'adattatore approvato nei casi in cui sia necessario l'uso di un adattatore convertitore (per il tipo a spina).
 - Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se la lunghezza della linea elettrica è inadeguata.
 - Fonti di alimentazione portatili o prese multiple possono surriscaldarsi e prendere fuoco. Tenere più prese e fonti di alimentazione portatili lontane dal prodotto.
 - 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 prodotto 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 mai la spina del prodotto in una presa rotta, allentata o non inserita correttamente. Assicurarsi che la spina sia completamente inserita nella presa. In caso contrario, i collegamenti potrebbero surriscaldarsi e causare un incendio.
 - Evitare di inserire il dispositivo in prese unte, sporche o potenzialmente esposte all'acqua (come quelle vicino a un piano di lavoro da cui l'acqua potrebbe fuoriuscire). In caso contrario sussiste il rischio di cortocircuito e folgorazione.
 - Non toccare la presa con le mani umide!
 - Estrarre la spina dalla presa utilizzando il corpo della spina stesso anziché il cavo.



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. Assicurarci di forare la buccia di patate, mele, castagne o frutta e verdura simili prima di cucinarle.
- Non utilizzare porcellana contenente metallo (argento, oro, ecc.). Assicurarci 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 maneggino. 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 posizionare oggetti sull'apparecchio. Posizionarlo verticalmente.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Fissare le parti mobili del prodotto in modo da impedire danni.
- Prima di installare il prodotto, controllare che non abbia subito danni durante il trasporto. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato se danneggiato.



1.6 Installazione in sicurezza

- Prima di iniziare l'installazione, scollegare l'alimentazione a cui verrà collegato il prodotto disinserendo il fusibile.

- Durante il trasporto e l'installazione indossare sempre guanti protettivi. In caso contrario sussiste il rischio di lesioni da bordi appuntiti!
- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Non farlo installare se danneggiato.
- Evitare l'uso di materiali termoisolanti per rivestire l'interno dei mobili che verranno installati.
- La luce diretta del sole e fonti di calore, come stufe elettriche o a gas, non devono essere presenti nell'area in cui è installato il prodotto.
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, l'installazione del prodotto non deve essere effettuata dietro coperture decorative.
- Nei casi in cui un tubo del gas o un tubo dell'acqua in plastica si trovi dietro l'area di installazione designata per il prodotto, è imperativo garantire che non vi sia contatto tra il prodotto e queste linee di servizio. In caso contrario il tubo flessibile/tubo potrebbe essere schiacciato.
- Se è presente una presa dietro il luogo in cui verrà installato il prodotto, è necessario assicurarsi che questo non venga a contatto con la presa né con la spina inserita nella presa.

1.7 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.
- Se non si utilizza il prodotto per molto tempo, scollegarlo o staccare l'alimentazione dalla scatola fusibili.
- Non utilizzare il prodotto se rotto o danneggiato durante l'utilizzo. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica. Contattare l'importatore o il centro assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato. In caso contrario c'è rischio di lesioni e danni ambientali.
- Non salire sull'apparecchio per nessun motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.

- Non è consentito tenere oggetti infiammabili all'interno e attorno alla zona cottura. In caso contrario, potrebbero provocare un incendio.
- 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.
- 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.



1.8 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Quando il prodotto è in uso, il prodotto stesso e le sue parti accessibili saranno calde. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dal prodotto a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, poiché le superfici saranno calde durante il funzionamento.
- Tenersi a distanza quando si apre la porta del forno durante o al termine della cottura. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto è caldo. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore durante la manipolazione del prodotto.



1.9 Uso degli accessori

- È importante che la griglia e la teglia siano posizionate correttamente sui ripiani metalli-

ci. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".

- Chiudere lo sportello del forno dopo aver inserito completamente gli accessori nella camera di cottura, altrimenti potrebbero colpire il vetro della porta e danneggiarlo.



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.
 - I residui di cibo nell'area di cottura come l'olio possono bruciare. Pulire questi residui prima della cottura.
 - 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.
 - Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.
- Prestare attenzione alle seguenti precauzioni quando si utilizza carta da forno unta o materiali simili:
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.).
 - Per evitare il rischio di toccare le resistenze del forno e di ostruire il flusso di aria calda, rimuovere eventuali parti di carta da forno in eccesso che pendono da accessori o contenitori. Non utilizzare carta da forno a temperature superiori a quella massima di utilizzo specificata dal produttore. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
 - Non posizionarlo sopra gli accessori durante il preriscaldamento.
 - Premere sempre con un piatto o oggetto simile per evitare che il materiale voli via a causa della circolazione dell'aria all'interno del forno.
 - Coprire solo la superficie necessaria all'interno del vassoio.

- Dopo ogni utilizzo, il vassoio deve essere pulito e l'eventuale carta oleata o materiali simili utilizzati nel vassoio devono essere sostituiti. In caso contrario, i liquidi che gocciolano sul vassoio possono provocare fumo o addirittura innescare fiamme.
- Quando si apre il coperchio del prodotto viene generato un flusso d'aria. La carta oleata può entrare in contatto con elementi riscaldanti e incendiarsi.
- Quando si utilizza una griglia per friggere, è necessario posizionare un vassoio sul ripiano inferiore. In caso contrario, l'olio alimentare e altri componenti che colano sul fondo del forno possono creare fumo pesante e provocare fiamme.
- Durante la cottura al grill, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde possono causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare so-

lo cibi adatti alla cottura al grill. Non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) alla griglia. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.



1.11 Manutenzione e pulizia in sicurezza

- 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!
- Non utilizzare pulitori a vapore per pulire il prodotto, poiché ciò potrebbe causare una scossa elettrica.
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi, raschietti metallici, lana metallica o candeggina per pulire il vetro dello sportello anteriore del forno. Questi materiali possono causare graffi e rotture delle superfici di vetro.

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

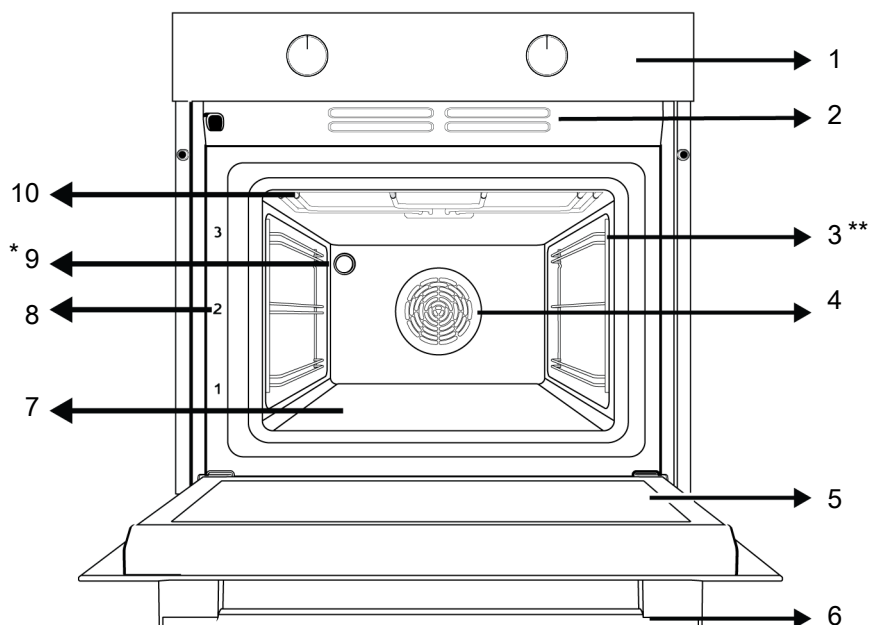
Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto. I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

- 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

IT



1 Pannello di controllo

3 Ripiani a filo

5 Sportello

7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio)

9 Lampada

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.

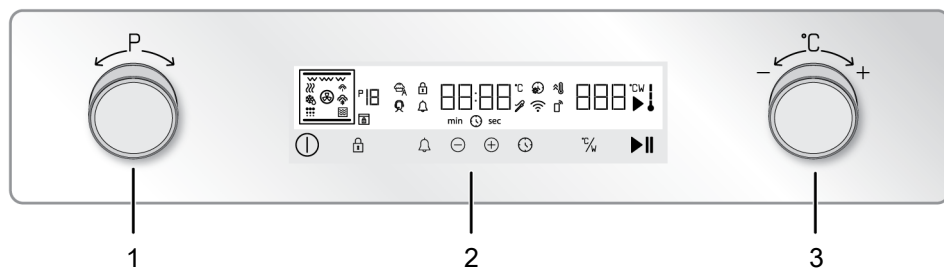
** Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

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

3.2.1 Pannello di controllo






IT



1 Manopola selezione funzione

2 Unità di controllo

3 Manopola di selezione della temperatura/potenza

-  : 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.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, puoi utilizzare questa funzione invece di utilizzare "Riscaldamento ventola" nell'intervallo 160-220°C. Ma; il tempo di cottura sarà leggermente più lungo. Quando questa funzione è selezionata, sul display viene visualizzato "ECO" per 2 secondi. Dopo 2 secondi viene visualizzato il valore di temperatura suggerito.
	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 arrostire.
	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 arrostirlo.
	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

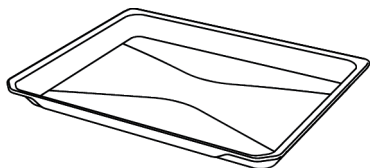
Il prodotto è dotato di vari accessori. Questa sezione contiene la descrizione degli accessori e del loro corretto utilizzo. A seconda del modello, l'accessorio fornito potrebbe variare. Non tutti gli accessori descritti nel manuale d'uso potrebbero essere disponibili sul proprio prodotto.



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

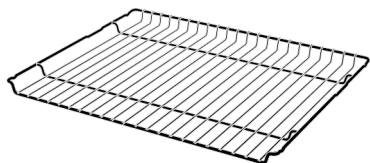
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



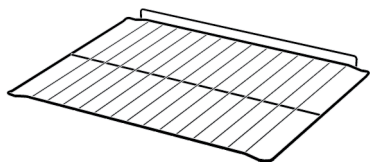
Grill a filo

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 :

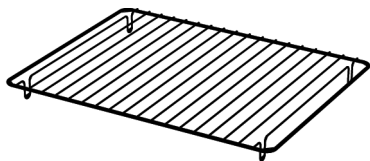


i Si consiglia di non utilizzare vassoi e griglie a contatto diretto con gli alimenti.

Vassoio grill a filo

Posizionandolo nel vassoio (se previsto), si assicura che gli oli che scorrono durante la grigliatura siano raccolti nel vassoio evitando così di sporcare il forno.

Il grill a filo non è adatto all'uso con vassoio profondo.

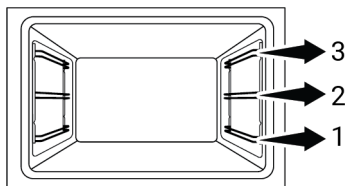


3.5 Uso degli accessori del prodotto

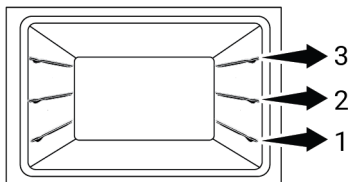
Ripiani da cottura

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 :

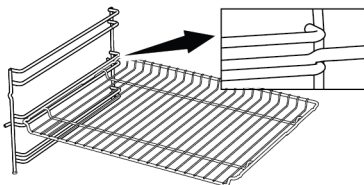


i "0 shelf spot" è la base del forno." Non usarla se non per il microonde.

Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

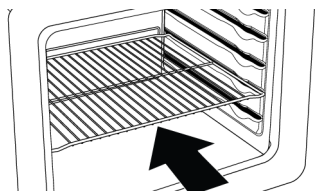
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano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



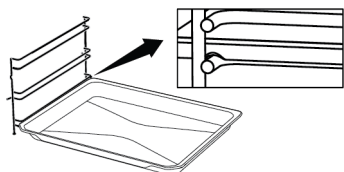
Su modelli senza ripiani in filo metallico :

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

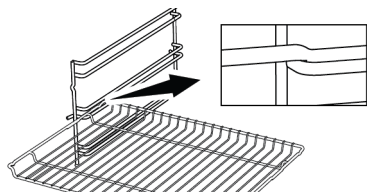
È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano a filo. Non deve passare sopra la presa di arresto a contatto con la parete posteriore del forno.



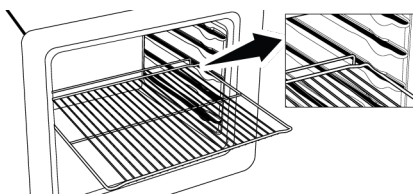
Funzione di arresto del grill a filo

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 :

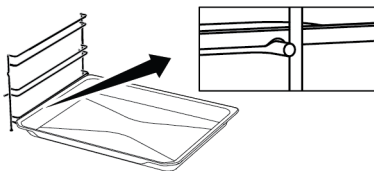


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



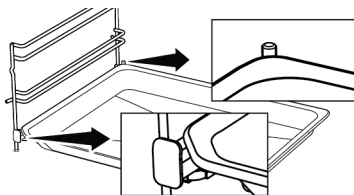
Funzione di arresto del vassoio

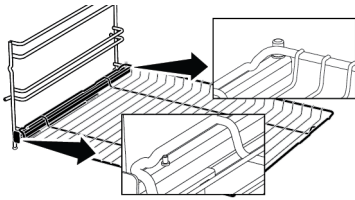
Per evitare che il vassoio si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Durante la rimozione del vassoio, sganciarlo dalla presa di arresto posteriore e tirarlo verso di sé fino a raggiungere il lato anteriore. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare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

Specifiche generiche	
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 ²
Consumo energetico totale (kW)	2,7
Tipo di forno	Forno multifunzione

Caratteristiche delle microonde	
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

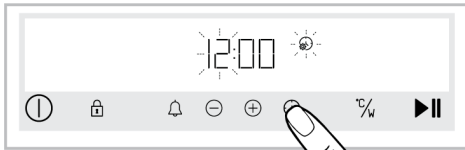
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.




4.1 Prima impostazione del timer

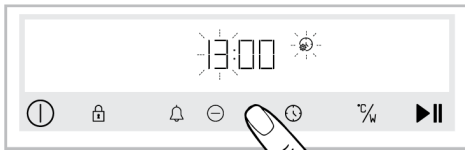



Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.

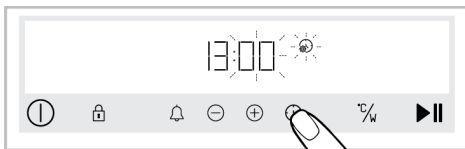
1. Quando il forno viene avviato per la prima volta, sul display viene mostrata l'ora del giorno impostata sul forno.
2. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
3. Toccare i tasti /  fino a che il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






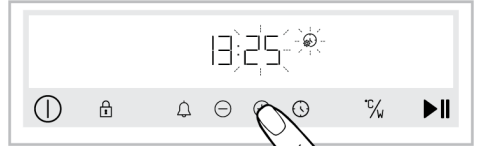
5. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti /  e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .




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



6. Toccare i tasti /  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

1. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
2. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
3. 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.
4. 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 [▶ 71]" Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.

5. Attendere il completamento del raffreddamento.
6. 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

AVVISO: Alcuni detergenti o agenti detergenti potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detergenti abrasivi, polveri detergenti, creme detergenti 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.

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.

Per risparmiare energia, con alcune funzioni di cottura la luce non si accende mai. Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

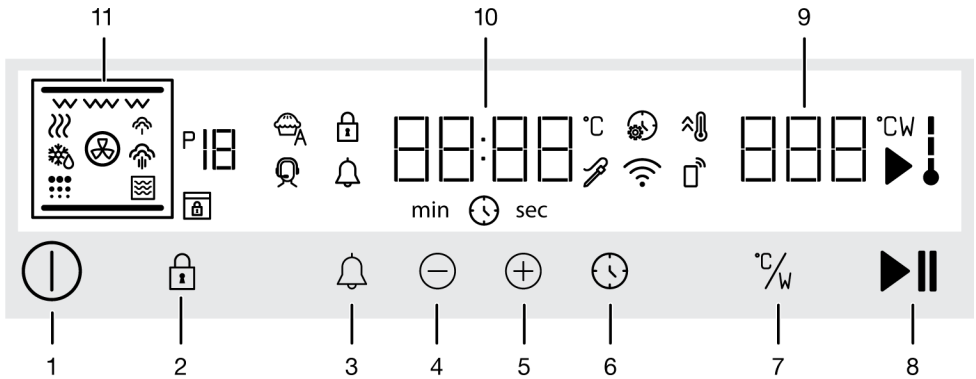
5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.

- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, il simbolo  appare sul display quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la temperatura impostata per la cottura rapida. Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione "Impostazioni".

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

Area 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
-  : Numero della funzione
-  : Simbolo di sbrinatorio
-  : 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.

Accensione del forno

1. Accendere il forno toccando il tasto .
 - ⇒ Dopo l'accensione del forno, sul display viene mostrata la prima funzione operativa. La funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura possono essere regolati quando il display è in questo stato.


 Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 3 minuti e sul display appare l'ora del giorno.

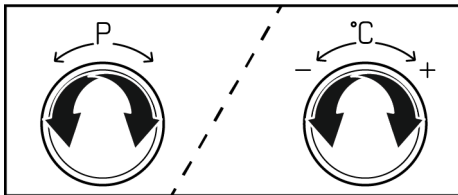
Spegnimento del forno


Spegnere il forno toccando il tasto . Sul display viene mostrata l'ora del giorno.


Cottura manuale selezionando la temperatura e la modalità di funzionamento del forno

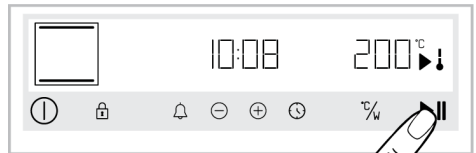
Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti.






1. Accendere il forno toccando il tasto .
2. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
3. Sul display appare la temperatura preimpostata 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.



 Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.


4. Dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura, toccare il tasto  per avviare la cottura.



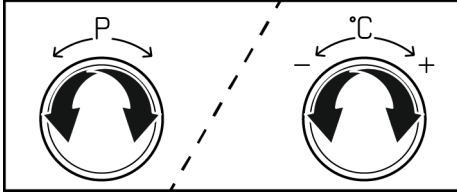
- ⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sullo schermo appare il tempo trascorso. Sullo schermo sono visualizzati i simboli  e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo . Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto  per terminare la cottura o toccare il tasto  per spegnere completamente il forno.

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer.

1. Accendere il forno toccando il tasto .

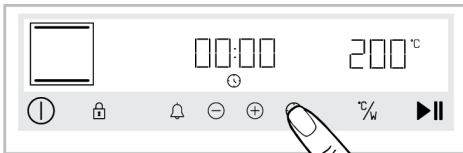
2. Selezionare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni.
3. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura/potenza qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.



i Se si modifica la funzione operativa dopo aver modificato la temperatura predefinita per le funzioni operative, sul display appare la temperatura impostata per ultima. Se, tuttavia, la temperatura selezionata non rientra nell'intervallo di temperatura della funzione operativa selezionata, viene visualizzata la temperatura massima regolabile di tale funzione operativa.

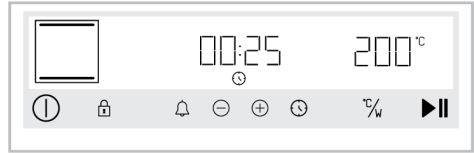
4. Toccare una volta il tasto per il tempo di cottura.

⇒ Sul display appare il simbolo .



i Per impostare rapidamente il tempo di cottura, è possibile toccare il tasto per impostare il tempo di cottura a 30 minuti dopo aver impostato la funzione operativa e la temperatura quindi usare i tasti / per cambiare l'ora.

5. Impostare l'ora di cottura con i tasti / .



i Il tempo di cottura aumenta di 1 minuto nei primi 15 minuti, di 5 minuti dopo 15 minuti.

6. Dopo aver impostato la funzione operativa, la temperatura e il tempo di cottura, toccare il tasto per avviare la cottura.

⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Il tempo di cottura impostato sullo schermo inizierà un conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, si illuminerà ogni fase del simbolo . Quando il tempo di cottura è completo, sul display appare la dicitura "End", viene emesso un segnale acustico e la cottura si ferma.

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

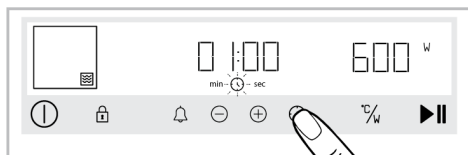
Uso della modalità a microonde

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



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

⇒ Sul display lampeggia il simbolo .



5. Impostare l'ora di cottura con i tasti / .



6. Confermare il tempo di cottura toccando il tasto .

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.

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.

7. 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 . Quando il tempo di cottura è finito, sul display appare il testo "End", viene emesso un avviso acustico e la cottura si ferma.

8. 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)

1. Accendere il forno toccando il tasto .
2. Selezionare la funzione Combi con la quale si desidera cucinare con la manopola di selezione delle funzioni. (e.g. Microonde + Statica)

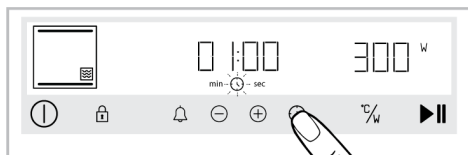


3. Sul display appare la temperatura preimpostata per la funzione operativa selezionata. Impostare la temperatura alla quale si desidera cucinare con la manopola di selezione della temperatura/potenza qualora si desideri modificare questo valore di temperatura.
4. Per cambiare il livello di potenza del microonde, toccare il tasto e ruotare la manopola della temperatura/potenza a destra/sinistra.

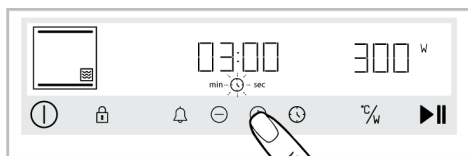


5. Toccare una volta il tasto per il tempo di cottura.

⇒ Sul display lampeggia il simbolo .



6. Impostare l'ora di cottura con i tasti / .

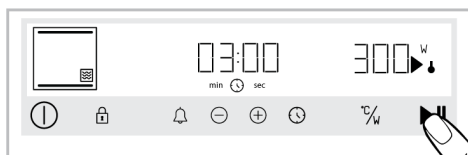


7. Confermare il tempo di cottura toccando il tasto .

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

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.

8. 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.

9. 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.

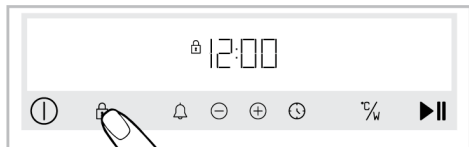
5.3 Impostazioni

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.

1. 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, con il blocco tasti impostato, viene toccato qualsiasi tasto, viene emesso un segnale acustico e il simbolo lampeggia.



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

1. 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

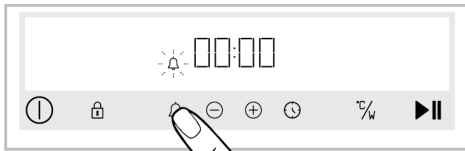
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura.

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.

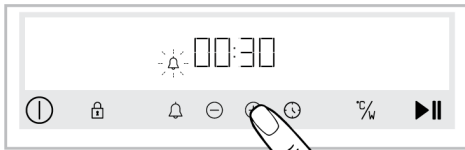



Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

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




2. Impostare l'ora dell'allarme con i tasti \oplus/\ominus . 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.

3. Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.

Spegnimento dell'allarme




1. 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;

1. Toccare il tasto per resettare il timer. Toccare il tasto \ominus fino a che sul display non compare il simbolo "00:00".
2. 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.

1. 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.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che sul display non compare il testo **b-1** o **b-2**.
3. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che il simbolo  non compare sul display.
4. Attivare l'impostazione del volume premendo nuovamente il tasto  (**b-1**, **b-2**)
5. Impostare il tono desiderato con i tasti \oplus/\ominus .

- ⇒ 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.

1. 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.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che sul display non compare il testo **d-1, d-2 o d-3**.
3. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che sul display non compare .
4. Attivare l'impostazione della luminosità toccando nuovamente il tasto .
5. Impostare la luminosità desiderata con i tasti \oplus/\ominus . (**d-1, d-2, d-3**)
 - ⇒ L'impostazione della luminosità selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto  per tornare al menu delle impostazioni.

Impostazione dell'attenuazione del display in stand-by

È possibile impostare l'attenuazione quando l'unità di controllo è in posizione spenta (nel display di standby) su un livello basso. L'attenuazione predefinita è al livello normale durante la produzione. Per impostarlo a un livello basso;




1. A forno spento (quando sul display viene visualizzata l'ora), toccare per circa 3 secondi il tasto  per attivare il menù impostazioni.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus finché sul display non appare "ECO".
3. Attivare l'impostazione del volume toccando nuovamente il tasto .
4. Con i tasti \oplus/\ominus portare l'impostazione "OFF" su "ON" sul display.
 - ⇒ L'impostazione selezionata viene confermata immediatamente. Toccare il tasto per tornare al menu delle impostazioni.



È possibile disattivare l'impostazione di attenuazione di basso livello con la stessa procedura. Ruotando l'impostazione "OFF" è possibile annullare l'impostazione dell'attenuazione di basso livello.

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.



1. 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.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che il simbolo  non compare sul display.
3. Attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido (booster) toccando nuovamente il tasto .
4. 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.

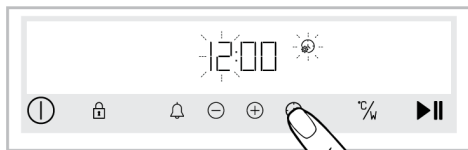
Modificare l'ora del giorno


Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

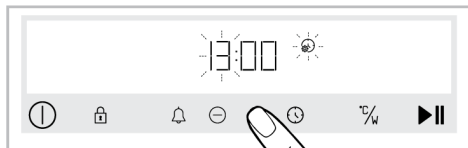
1. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
2. Toccare i tasti \oplus/\ominus fino a che il simbolo  non compare sul display.


3. Per attivare il campo del timer toccare 

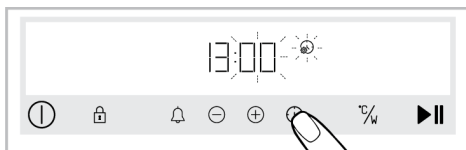
⇒ Il capo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display.





4. Impostare l'ora del giorno toccando i tasti $(+/-)$ e attivare il campo dei minuti toccando nuovamente il tasto .



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



5. Toccare i tasti $(+/-)$ 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 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.

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 cucchiaio e aprire il coperchio, poi a metà del riscaldamento mescolare di nuovo. Non lasciare il cucchiaio 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 interne 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.

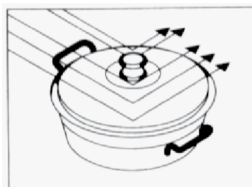
Perché l'alimento si scalda?

- 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.

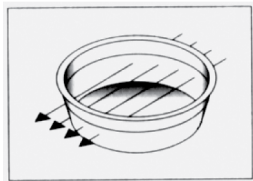
Contenitori adatti ai forni a microonde

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.

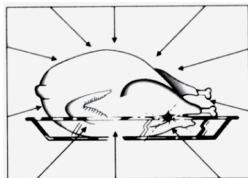
Le microonde sono riflesse dal metallo...



...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 microon-

de. 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	No	Sì	Sì	No
Grill di metallo	No	Sì	Sì	No
Foglio di alluminio e contenitore di alluminio	No	Sì	Sì	No

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 ghiacciati 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 passare 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 forno 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 praticati 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 metterlo 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, antiaderenti 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 il 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	35 ... 45
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
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	200	30 ... 40

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
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 *	1	160	25 ... 35
Biscotti	Vassoio standard *	1	180	25 ... 35
Pasticceria	Vassoio standard *	1	200	45 ... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	1	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 fritta 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 * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	1	15 min. 250/max, dopo 190	70 ... 90
Turchia (5.5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	1	200	20 ... 30

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.
- Quando il tempo di preriscaldamento è di 5 minuti in modalità grill, saltare il preriscaldamento e non attendere che trascorra l'intero tempo di preriscaldamento.

- **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) (approssimativ.)
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) (approssimativ.)
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	35 ... 45
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 utenti 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 di cottura adatto alla cottura a microonde **	210	600	25 ... 30
Pollo intero	Microonde+ Ventola supportata	1500	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	15 min. 230 / dopo 200	600	25 ... 35
Pizza congelata	Microonde + Pizza	450	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	230	200	10 ... 15
Coscia di tacchino (carne con osso)	Mikroalga + Grill completo a ventola	1000	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	230	300	28 ... 32
Coscia di tacchino (carne con osso)	Microonde+ Ventola supportata	1000	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	180	600	25 ... 30

Alimento	Funzione operativa	Peso (g)	Posizione del ripiano	Accessorio da utilizzare	Temperatura (°C)	Potenza microonde (W)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Gratin di patate	Microonde+ Ventola supportata	1250	1	Teglia tonda a cerniera del diametro di 20 cm su teglia adatta alla cottura in microonde**	180	600	25 ... 30
Polpette di carne	Microonde+ Ventola supportata	1800	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	5 min. 230 / dopo 170	300	18 ... 23
Pesce intero	Mikrodalga + Grill completo a ventola	1000	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	250	600	8 ... 14
Bastoncini di pesce impastati	Microonde+ Ventola supportata	600	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	230	300	10 ... 15
Polpette in salsa con patate	Microonde+ Ventola supportata	1500	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	210	200	32 ... 40
Cibo pronto (ceci con carne)	Forno a microonde	400	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	-	600	3 ... 5
Piatto di pesce	Forno a microonde	400	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	-	600	3 ... 5
Mais fresco (80 g , 17 g olio , 3 g sale)	Forno a microonde	80	1	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 di cottura adatto alla cottura a microonde **	200	8 ... 10	10	Girare dopo la metà del tempo
	500	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	200	12 ... 16	10	Girare dopo la metà del tempo
Carne macinata	100	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	200	10 ... 14	10	Girare dopo la metà del tempo
Pollo intero	1500	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	200	25 ... 30	10	Girare dopo la metà del tempo
Coscia di pollo	750	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	300	6 ... 10	10	-
Bacchetta di pollo	500	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	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 di cottura adatto alla cottura a microonde **	200	7 .. 12	5	Girare dopo la metà del tempo
	500	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	200	10 ... 15	5	Girare dopo la metà del tempo
Salsiccia	300	1	Vassoio di cottura adatto alla cottura a microonde **	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 se non diversamente indicato nel manuale dell'utente.

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 detersivo 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 detergenti spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detergenti abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- 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.
- 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.

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 satura 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 morbido 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 detersivi 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".

Pulizia delle pareti laterali del forno

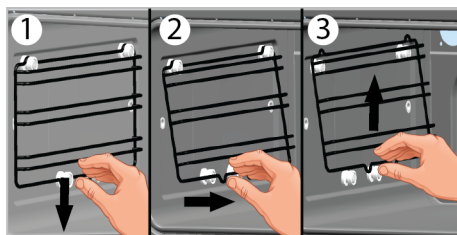
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" per informazioni.

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".

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Tenere la mensola laterale in filo metallico nella parte inferiore. Tirarla giù e liberarla dalle fessure inferiori.

2. Tirare la mensola in filo metallico laterale nella direzione opposta alla parete laterale.
3. 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.

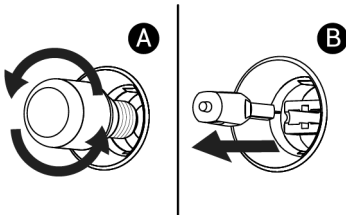
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

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



3. 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.



4. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

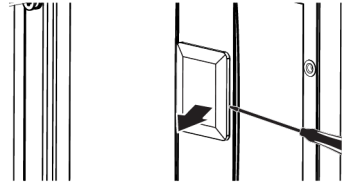
8 Risoluzione dei problemi

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

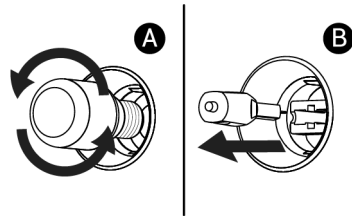
Mentre il forno è in funzione, viene emanato del vapore.

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

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



3. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite. Rimuovere prima la vite, se è presente una vite sulla lampada quadrata del prodotto.
4. 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.



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

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.
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.
- 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.

