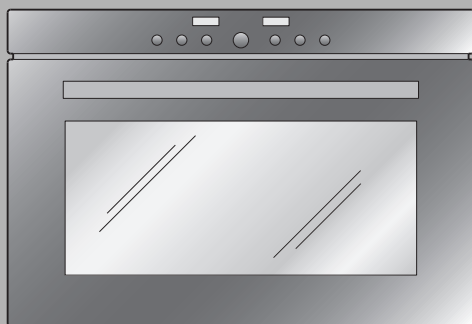


Microonde

Miwell-Combi SL



Istruzioni per l'uso

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa elevate esigenze, e il suo uso è molto semplice. E' tuttavia necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

Vi preghiamo di attenervi alle osservazioni sulla sicurezza.

Modifiche

Testo, immagine e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa di queste istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche tecniche.

Campo di validità

Il numero di modello corrisponde alle 3 prime cifre sulla targhetta dei dati. Queste istruzioni per l'uso riguardano i modelli:

Tipo	Modello n.	Sistema di misura
MWC-SLZ	946	55-381
MWC-SLZ/60	947	60-381

Gli scostamenti d'esecuzione sono menzionati nel testo.

Indice

1 Osservazioni sulla sicurezza	5
1.1 Simboli utilizzati	5
1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza	6
1.3 Osservazioni sulla sicurezza relative all'apparecchio	7
1.4 Esclusione del responsabilità	11
1.5 Istruzioni d'uso	12
1.6 Microonde	15
1.7 Accessori	18
2 Descrizione dell'apparecchio	20
2.1 Struttura	20
2.2 Elementi di comando e d'indicazione	21
2.3 Accessori	22
2.4 Ventilazione automatica	24
2.5 Installazione	24
3 Uso	25
3.1 Prima messa in funzione	25
3.2 Protezione antiavvio	26
3.3 Esempio	27
4 Regolazioni utente	29
4.1 Sicurezza bambini	31
4.2 Indicazione dell'ora	31
4.3 Illuminazione	32
4.4 Segnale acustico	32
4.5 Unità di temperatura	32
4.6 Formato dell'ora	32
4.7 Regolazioni di fabbrica	32
5 Funzioni dell'orologio	33
5.1 Regolare e modificare l'ora	33
5.2 Temporizzatore	34
5.3 Durata di funzionamento	35
5.4 Avviamento ritardato	36
6 Modi di funzionamento	39
6.1 Power&Favorit	41
6.2 CombiCrunch	41
6.3 AutomaticPlus	42
6.4 Funzionamento combinato	44

7	Consigli di regolazione	45
7.1	Uso ottimale	45
7.2	Riscaldare	46
7.3	Scongelare	47
7.4	Scongelamento e cottura in contemporanea	48
7.5	Carne, pollame, pesce	49
7.6	Verdura, fresca	50
7.7	Cottura	51
7.8	Popcorn	52
8	Cura e manutenzione	53
8.1	Pulizia esterna	53
8.2	Pulire la porta dell'apparecchio	53
8.3	Pulizia della camera di cottura	54
8.4	Pulizia degli accessori	55
8.5	Sostituire la lampadina a incandescenza	55
9	Eliminare personalmente i guasti	56
9.1	Cosa fare, se ...	56
9.2	Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica	58
10	Accessori e ricambi	59
11	Dati tecnici	60
12	Smaltimento	61
13	Annotazioni	62
14	Indice	65
15	Assistenza tecnica	67

1 Osservazioni sulla sicurezza

1.1 Simboli utilizzati



**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.
L'inosservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento.



Informazioni sulle istruzioni per l'uso.

- Segnala le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
- Descrive la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Segnala un elenco numerato.

1.2 Osservazioni generali sulla sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!



- L'uso di questo apparecchio non è destinato a persone (bambini compresi) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongano della necessaria esperienza e/o conoscenze, a meno che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile per la loro sicurezza o abbiano ricevuto da quest'ultima istruzioni su come utilizzare l'apparecchio.
- Assicurarsi che i bambini non giochino con l'apparecchio.
- Se il cavo di collegamento dell'apparecchio è danneggiato, onde evitare pericoli farlo sostituire dal produttore o dal servizio clienti di quest'ultimo, oppure da una persona opportunamente qualificata.

1.3 Osservazioni sulla sicurezza relative all'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE IMPORTANTI INDICAZIONI DI SICUREZZA E CONSERVARLE PER UNA CONSULTAZIONE FUTURA.
- ATTENZIONE: se l'apparecchio viene messo in funzione con il modo di funzionamento combinato, a causa delle alte temperature generate dall'apparecchio, i bambini possono utilizzare il dispositivo solo se sorvegliati da persone adulte.
- ATTENZIONE: se la porta o la guarnizione sono danneggiate, non mettere in funzione l'apparecchio. Esso deve essere riparato da una persona specializzata.
- ATTENZIONE: gli interventi di manutenzione e di riparazione che richiedono la rimozione della copertura di protezione dai raggi, possono essere eseguiti solo da una persona specializzata, altrimenti possono risultare pericolosi.

- **ATTENZIONE:** non riscaldare i liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi, in quanto potrebbero esplodere.
- L'apparecchio è destinato all'uso domestico.
- È possibile utilizzare solo stoviglie adatte all'uso nel microonde.
- Se vengono riscaldati cibi in contenitori di plastica e carta, sorvegliare spesso l'apparecchio perchè potrebbe incendiarsi.
- L'apparecchio è concepito per riscaldare alimenti e bevande.
L'eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario, il riscaldamento di cuscini termici, di pantofole, di spugne, di panni umidi e simili può causare ferite o incendi.
- In presenza di fumo, spegnere l'apparecchio oppure estrarre la spina e mantenere la porta chiusa, per soffocare eventuali fiamme.

- Se vengono riscaldate bevande nel microonde, esse possono bollire e fuoriuscire (innalzamento del punto d'ebollizione), per questo è richiesta la massima attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Gli alimenti per bambini contenuti in biberon e contenitori in vetro devono venire mescolati o agitati. Prima dell'uso, controllare la temperatura per evitare di bruciarsi.
- Non scaldare nel microonde uova con il guscio o uova sode intere, in quanto potrebbero esplodere anche quando il microonde non scalda più.
- Pulire l'apparecchio regolarmente e rimuovere i resti di cibo.
- Se l'apparecchio non viene pulito, la superficie si rovina definitivamente incidendo quindi sulla durata di vita utile dell'apparecchio e portando eventualmente a situazioni pericolose.

- Non utilizzare detergenti aggressivi e abrasivi o raschietti per la pulizia del vetro della porta: si potrebbe danneggiarne la superficie. Questo può danneggiare definitivamente il vetro.
- Non utilizzare mai apparecchi per la pulizia a vapore.

1.4 Esclusione del responsabilità

- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo *Assistenza tecnica*. Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Prestare attenzione a non far penetrare acqua all'interno dell'apparecchio. Non spruzzare mai acqua sull'apparecchio. La penetrazione di acqua all'interno dell'apparecchio può provocare danni.
- Conservare con cura le presenti istruzioni, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento. In caso di vendita o cessione dell'apparecchio a terzi, non dimenticare di allegare ad esso le istruzioni per l'uso e quelle d'installazione.
- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. In caso di utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate, decliniamo ogni responsabilità per gli eventuali danni che ne possono derivare.

1.5 Istruzioni d'uso

- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia il suo uso appropriato è una premessa indispensabile per evitare danni e infortuni. Attenersi alle osservazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
- L'apparecchio deve essere montato e collegato alla rete elettrica solo conformemente alle istruzioni d'installazione separate. Fare eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.
- Prima di usare per la prima volta un apparecchio installato a nuovo, si prega di leggere le osservazioni al capitolo **Prima messa in funzione**.
- Non appena si presenta un disturbo di funzionamento, staccare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso!
- Non utilizzare per riscaldare i locali.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti e carta.
- Fare attenzione che i cavi di collegamento di altri apparecchi elettrici non restino incastrati nella porta dell'apparecchio. L'isolamento elettrico ne potrebbe risultare danneggiato.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non depositare alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come p. es. detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura.
- Usare solo ricambi originali.

Attenzione, pericolo di lesione!

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. Altrimenti esiste il pericolo di ferite muovendo la porta dell'apparecchio. Occorre fare particolarmente attenzione in presenza di bambini.
- Quando la porta dell'apparecchio è aperto esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.

Attenzione, pericolo di ustione!

- Durante il funzionamento, le parti accessibili dell'apparecchio possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Durante il funzionamento, l'apparecchio, la porta dell'apparecchio e, in particolare, il vetro raggiungono temperature molto elevate.
- Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore dalla camera di cottura. In presenza di vapore nella camera di cottura, non infilarvi le mani!
- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. È pericoloso riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne e va evitato. Non cercare mai di spegnere olio o grasso che bruciano con dell'acqua, pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati, pericolo d'esplosione!
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

- Quando si osserva la formazione di fumo proveniente da un presunto incendio dell'apparecchio o dalla camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. Disinserire l'apparecchio e interrompere l'alimentazione elettrica.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere un periodo di tempo sufficientemente lungo, prima di intraprendere per esempio lavori di pulizia sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito, quando si essicano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva, sussiste il pericolo di incendio.

Evitare di danneggiare l'apparecchio

- Non deve apportare modifiche alla costruzione dell'apparecchio. Rinunci ad esercitare azioni di forza o a manipolare la porta dell'apparecchio e sulle attrezzature di controllo e di sicurezza. L'illuminazione della camera di cottura può essere sostituita solamente dal nostro servizio assistenza clienti.
- Tenga sempre pulito l'apparecchio. Pulisca la porta dell'apparecchio con detersivo delicato.
- Evitare di danneggiare la porta dell'apparecchio, il telaio e le cerniere della porta.
- Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.
- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno moderatamente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. Non utilizzare apparecchi per la pulizia a vapore. La penetrazione d'acqua può provocare danni.

1.6 Microonde

- L'energia delle microonde usata appropriatamente non è pericolosa. Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si interrompe automaticamente. In caso di guasti o di danni all'apparecchio, in particolare nella zona della porta dell'apparecchio, interrompere il funzionamento a microonde. L'apparecchio deve essere fatto riparare da personale specializzato.
- Accertarsi che fra la porta e il telaio dell'apparecchio non rimanga schiacciato alcun oggetto.
- Accendere il forno a microonde solo dopo avere collocato gli alimenti nella camera di cottura.

Come riscaldare alimenti e liquidi

- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in contenitori di materiale sintetico, carta o altri materiali infiammabili, non lasciare mai l'apparecchio senza sorveglianza. I contenitori possono fondere o incendiarsi.
- Non riscaldare bevande e alimenti contenenti alcol. Pericolo d'incendio e di esplosione!
- Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione. In caso d'innalzamento del punto d'ebollizione, la temperatura d'ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle tipiche bollicine di vapore. Già alla minima scossa del contenitore il liquido contenuto nel contenitore aperto può spruzzare. Pericolo di ustioni!
- Non utilizzare contenitori con apertura stretta.
- A metà cottura, rimescolare il liquido e a cottura ultimata, lasciare per poco tempo il contenitore nella camera di cottura. Rimetti ancora una volta il liquido e tolga poi il contenitore dall'apparecchio.
- I cibi per neonati in bicchieri o bottiglie devono essere riscaldati sempre senza coperchio o chiusura e senza ciucciotto. Dopo essere stato riscaldato scuotere o mescolare accuratamente il cibo per neonati. Controlli assolutamente la temperatura, prima di dare il cibo al bambino. Pericolo di ustioni!
- Non riscaldi i cibi in contenitori ben chiusi (conservate, bottiglie, imballaggi a perdere sigillati di cartone, foglio o metallo). Pericolo d'esplosione! Apra sempre i contenitori.

- Il tempo di cottura dipende dalla quantità, natura e temperatura iniziale dei cibi nonché dalle stoviglie utilizzate. Inizi sempre dal tempo di cottura più corto indicato, per evitare di scuocere i cibi. Altrimenti le piccole quantità di cibo contenenti poca umidità seccano e possono eventualmente prendere fuoco. Quando i cibi non sono ancora cotti allo scadere della durata di cottura, allungarne la durata.
- Perfori con una forchetta i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili. Altrimenti il vapore creatosi all'interno delle derrate alimentari non può fuoriuscire e queste possono scoppiare.
- Non cuocia uova nel guscio e non riscaldi le uova sode. Queste potrebbero scoppiare. Apra le uova e le sbatta. Quando cuoce le uova al tegamino perfori il tuorlo.

1.7 Accessori



Durante il funzionamento, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole.

Appoggio del piatto girevole e piatto girevole in vetro

- Utilizzi l'apparecchio sempre ed esclusivamente con l'appoggio del piatto girevole e con il piatto girevole in vetro compresi nella fornitura.
- Non riporre mai recipienti diversi dal piatto girevole in vetro direttamente sull'appoggio del piatto girevole.
- Prima di pulire il piatto girevole in vetro rispettiv. prima di sciacquarlo con acqua, lo lasci raffreddare.
- Non cuocia i cibi direttamente sul piatto girevole in vetro.
- Non appoggi cibi o contenitori caldi sul piatto girevole in vetro freddo.
- Non appoggi cibi o contenitori surgelati sul piatto girevole in vetro caldo.

Piatto CombiCrunch

- Utilizzare il piatto CombiCrunch solamente con funzionamento ad aria calda e CombiCrunch.
- Non utilizzare mai il piatto CombiCrunch con funzionamento CombiCrunch assieme alla griglia.
- Non utilizzare in nessun caso il piatto CombiCrunch come base di appoggio per un altro piatto o contenitore.

Griglia bassa, risp. alta

- Posizionare la griglia sempre al centro del piatto girevole in vetro.
- Con il funzionamento combinato, non mettere stoviglie di metallo sulla griglia. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.
- Non utilizzare mai la griglia per i modi di funzionamento Power&Favorit, Microonde e CombiCrunch. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.

Coperchio

- Utilizzare il coperchio solo con i modi di funzionamento Power&Favorit e Microonde. Altrimenti il coperchio potrebbe sciogliersi.

Stoviglie

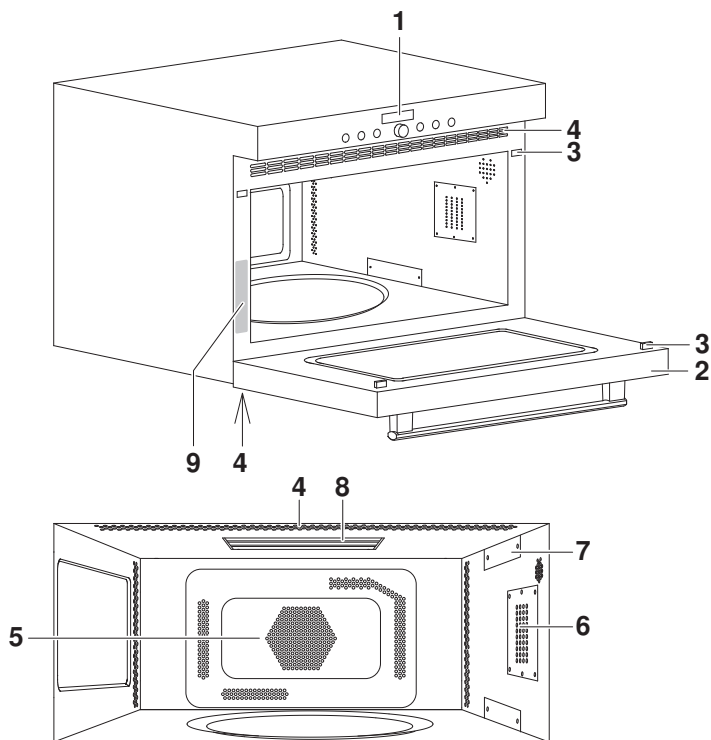
- Faccia attenzione che le stoviglie girando non toccano contro la parete interna della camera di cottura.

Per il funzionamento a microonde e combinato, osservare quanto segue:

- Usi esclusivamente stoviglie di materiali resistenti al calore e adatti alle microonde, quali vetro, vetroceramica, porcellana o materiale sintetico resistente al calore. Le microonde possono passare attraverso questi materiali. Le microonde non passano – o passano solo limitatamente – attraverso le stoviglie di metallo. I cibi resterebbero quindi freddi. Se vengono usate stoviglie in metallo, possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.
- Utilizzi stoviglie con decorazioni metalliche quali bordi dorati o cibi i vaschette d'alluminio solo se il produttore ne garantisce l'idoneità alle microonde. Lo stesso vale per i prodotti in carta riciclata.
- Non usi termometri per carne. Durante il funzionamento microonde, il materiale del termometro per carne può far sprigionare scintille capaci di danneggiare l'apparecchio.
- Stoviglie in porcellana, ceramica e terracotta contenenti cavità che si possono riempire con acqua, possono scoppiare. Attenersi alle indicazioni del produttore.

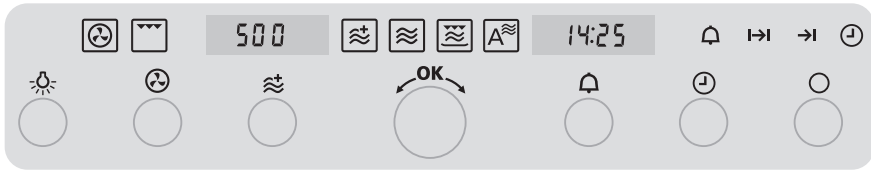
2 Descrizione dell'apparecchio

2.1 Struttura



- | | | | |
|---|-------------------------------------|---|-----------------------------|
| 1 | Elementi di comando e d'indicazione | 5 | Ventilatore dell'aria calda |
| 2 | Porta dell'apparecchio | 6 | Illuminazione |
| 3 | Chiusare di sicurezza | 7 | Ingresso microonde |
| 4 | Fori d'aerazione | 8 | Grill |
| | | 9 | Targhetta dei dati |

2.2 Elementi di comando e d'indicazione



Tasti

	Illuminazione		Temporizzatore
	Modi di funzionamento		Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento
	Modi di funzionamento delle microonde		Dis
	Bottone di regolazione		

Indicazione

	Potenza delle microonde, temperatura
	Ora, durata di funzionamento, orario di disinserimento, temporizzatore ecc.

Modi di funzionamento

	Aria calda		Grill
--	------------	--	-------

Modi di funzionamento delle microonde

	Power&Favorit		CombiCrunch
	Microonde		AutomaticPlus

Simboli

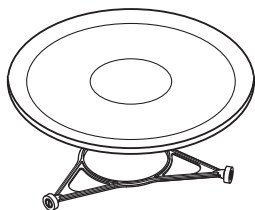
	Temporizzatore		Orario di disinserimento
	Durata di funzionamento		Ora

2.3 Accessori

Appoggio del piatto girevole e piatto girevole in vetro



Utilizzare sempre l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole in vetro in combinazione con gli altri accessori.



- ▶ Porre l'appoggio del piatto girevole nella scanalatura in basso prevista allo scopo.
- ▶ Porre il piatto girevole in vetro sull'appoggio del piatto girevole in modo che le scanalature sul fondo del piatto girevole in vetro ingranino nelle rispettive cavità dell'azionamento del piatto in basso della camera di cottura. Il piatto girevole in vetro può girare in senso orario o antiorario.
- ▶ Il piatto girevole in vetro deve essere utilizzato in tutti i modi di funzionamento. Raccoglie le gocce di sugo della carne e pezzi di cibo, impedendo così che il fondo della camera di cottura si sporchi.

Piatto CombiCrunch

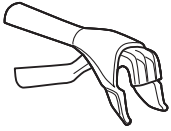


Utilizzare il piatto CombiCrunch solamente con funzionamento ad aria calda e CombiCrunch.

Eseguendo tagli nel piatto CombiCrunch usando coltelli o lame rotanti si provocano danneggiamenti visibili.



- Il piatto CombiCrunch dà ai cibi la doratura croccante.
- ▶ Preparare i cibi direttamente nel piatto CombiCrunch.



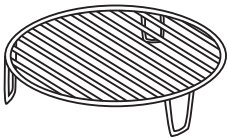
Maniglia CombiCrunch

- Usare la maniglia speciale CombiCrunch per togliere il piatto CombiCrunch dalla camera di cottura.

Griglia bassa, risp. alta



Con il funzionamento combinato, non mettere stoviglie di metallo sulla griglia. Altrimenti possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.

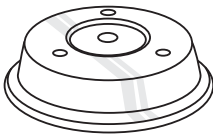


- Con il funzionamento ad aria calda, mettere i cibi sulla griglia, per lasciar circolare l'aria liberamente.
- Durante il funzionamento grill, collocare i cibi direttamente sulla griglia; non coprirli.

Coperchio



Utilizzare il coperchio solo con Power&Favorit e microonde. Altrimenti il coperchio potrebbe sciogliersi.



- Il coperchio serve ad evitare che che gli alimenti non si asciughino eccessivamente.
- Impedisce che che la camera di cottura si sporchi.
- L'utilizzo del coperchio riduce i tempi di cottura.
- Riscaldare i cibi su diversi livelli:
- Porre un piatto sul piatto girevole in vetro e coprirlo con il coperchio.
- Porre un secondo piatto sul coperchio e coprirlo con un secondo coperchio.

2.4 Ventilazione automatica

La ventilazione interviene automaticamente durante il funzionamento. La ventilazione può continuare a funzionare anche dopo la fine del funzionamento, allo scopo di raffreddare rapidamente i componenti elettronici. Durante questa fase può aprire la porta dell'apparecchio e prelevare le derrate alimentari. La ventilazione si disinserisce automaticamente.

2.5 Installazione



Le aperture di ventilazione non devono mai essere coperte.

L'apparecchio può essere utilizzato solo con il set d'installazione appropriato e approvato. Non sono ammessi altri tipi di alloggiamento o installazione.

Per installare l'apparecchio è disponibile uno speciale kit di montaggio.

L'apparecchio può funzionare ad una temperatura ambiente da +5 °C a +35 °C.

Il funzionamento ineccepibile dell'apparecchio dipende da una sufficiente circolazione dell'aria. Osservi a questo scopo le istruzioni per l'uso e si attenga alle prescrizioni d'installazione particolareggiate.

3 Uso

Premendo una o più volte il tasto corrispondente è possibile scegliere il modo di funzionamento, la durata di funzionamento, l'orario di disinserimento e altre funzioni.

- Il simbolo della funzione scelta è acceso o lampeggia.
- Sul relativo display digitale lampeggia una proposta.
- Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare l'impostazione.
- Premendo il bottone di regolazione  si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Altre regolazioni o altri cambiamenti possono essere eseguiti in qualsiasi momento.
- Premendo il tasto  l'apparecchio si spegne.

3.1 Prima messa in funzione

Prima di utilizzare per la prima volta l'apparecchio installato a nuovo, si prega di eseguire quanto segue:

- Togliere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio e di trasporto.
- Quando sul display digitale destro lampeggia  girare il bottone di regolazione  per regolare l'ora.



- Premendo sul bottone di regolazione  si può passare dalle ore ai minuti.
 - Girando si possono regolare le ore, rispettivamente i minuti.
 - Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione o l'apparecchio l'assume automaticamente dopo 10 secondi.
- Pulire la camera di cottura e gli accessori.

3.2 Protezione antiavvio

La protezione antiavvio impedisce l'attivazione involontaria di un modo di funzionamento. Se si aspetta ad attivare l'apparecchio più di 1 minuto dopo l'ultima chiusura della porta dell'apparecchio, entra in funzione automaticamente la protezione antiavvio.

- Se si cerca di attivare lo stesso l'apparecchio, i display digitali indicano **door**.
- L'apertura della porta dell'apparecchio disattiva la protezione antiavvio.
- Premendo sul bottone di regolazione  si avvia il modo di funzionamento prescelto.



I tasti  /  e  si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla protezione antiavvio.

3.3 Esempio



Se durante la fase di riscaldamento non si mette un cucchiaino da caffè nel recipiente, l'ebollizione dei liquidi viene ritardata. Se il recipiente subisce scosse, anche leggere, si può verificare lo spargimento del liquido. Pericolo di ustione!

Quando si cuoce si sviluppa calore. Pericolo di ustione! Usare guanti di protezione o canovacci per pentole. Tenere lontani i bambini.

Mescolare i liquidi, prima di consumarli.

I simboli sono descritti nei Consigli di regolazione. Le tabelle dei Consigli di regolazione indicano:

Riscaldamento	Quantità			W	 min.	
Latte	2 dl	-		650	1½-2	-

- La guida del piatto girevole e il piatto girevole in vetro vanno utilizzati con tutti i modi di funzionamento.
- Per procedere seguire le istruzioni riportate nelle pagine seguenti.

Scegliere il modo di funzionamento

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento .
 - Sul display digitale sinistro lampeggia **6 50**.
 - Il simbolo  lampeggia.
 - Il simbolo **I→I** è acceso.
 - Sul display digitale destra è acceso **5 '00**.
- ▶ Girando il bottone di regolazione  è possibile modificare la potenza delle microonde.
- ▶ Scegliere la durata di funzionamento utilizzando il tasto .
 - Sul display digitale sinistra è acceso **6 50**.
 - Il simbolo  è acceso.
 - Il simbolo **I→I** lampeggia.
 - Sul display digitale destro lampeggia **5 '00**.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e portare la durata di funzionamento a **1 '30** quindi confermare premendo il bottone.
 - Il latte viene riscaldato.

Disinserire

- ▶ Premere il tasto .
 - I simboli , **I→I** e le indicazioni digitali si spengono.



Quando sul display digitale non ci sono simboli accesi, significa che l'apparecchio è spento. La ventilazione può continuare a funzionare.

Prelevare l'alimento



Pericolo di scottature! Al momento di aprire la porta dell'apparecchio può fuoriuscire aria molto calda dalla camera di cottura.

Gli accessori sono caldi. Usare guanti di protezione o la maniglia CombiCrunch.

- ▶ Lasciare aperta la porta dell'apparecchio, fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata, per evitare la corrosione.

4 Regolazioni utente

Le regolazioni possono essere adattate.

- ▶ Ad apparecchio disinserito tenere premuto il bottone di regolazione  per 5 secondi.
 - Sul display digitale compare **E E E E E**.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display digitale compare **E -: 0** per «Sicurezza bambini no».
- ▶ Girando il bottone di regolazione , selezionare la regolazione.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Sul display digitale lampeggia p. es. **Eh: 1** per «Indicazione dell'ora visibile».
- ▶ Girando il bottone di regolazione , il display digitale commuta su **Eh: 0** per «Indicazione dell'ora invisibile».
- ▶ Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione.
- ▶ Premendo il tasto  si termina la regolazione



Dopo un'interruzione della corrente, riattiva la rispettiva regolazione di fabbrica.

Regolazioni possibili

Sicurezza bambini	 no *
	 sì
Indicazione dell'ora	 visibile *
	 invisibile
Illuminazione	 automatico con porta
	 solo con tasto *
Segnale acustico	 INS *
	 DIS
Unità di temperatura	 °C *
	 °F
Formato dell'ora	 24 h *
	 12 h
Regolazioni di fabbrica	 nessuna modifica
	 ripristinare

* Regolazione di fabbrica

4.1 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini ha lo scopo di evitare un inserimento accidentale dell'apparecchio.

Quando la sicurezza bambini è attiva, premere il tasto  oppure 
 – è emesso un doppio segnale acustico e
 – premere il tasto non ha alcun effetto.

Comando con sicurezza bambini attiva

- Tenere premuto il tasto  e premere il tasto  oppure .
 - La sicurezza bambini è ora esclusa. L'ulteriore procedere si effettua come di consueto.
 - 10 minuti dopo il disinserimento dell'apparecchio, la sicurezza bambini si riattiva automaticamente.



I tasti  /  e  si possono utilizzare direttamente indipendentemente dalla sicurezza bambini.

4.2 Indicazione dell'ora

Nella regolazione «invisibile» quando l'apparecchio è disinserito l'indicazione resta spenta. Di conseguenza il consumo di elettricità si riduce. Quando l'apparecchio è acceso l'ora è visibile.



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente **Eh: 0**, «Indicazione dell'ora non visibile». Nonostante l'economizzatore automatico standby, le funzioni di sicurezza restano attive. Terminato il processo di cottura, tutte le indicazioni si spengono.

4.3 Illuminazione

Se è stato impostato «automatico con porta», all'apertura della porta dell'apparecchio nel corso di un modo di funzionamento la luce si accende, mentre alla chiusura della porta dell'apparecchio la luce si spegne.



L'illuminazione si può accendere o spegnere in qualsiasi momento premendo il tasto

Quando non si spegne l'illuminazione premendo il tasto , allora si spegnerà automaticamente dopo 30 minuti di funzionamento.

4.4 Segnale acustico

Il segnale acustico può essere attivato o disattivato:

• INS	segnale acustico attivato
• DIS	segnale acustico disattivato



In caso di guasto il segnale acustico si attiva anche se impostato su «DIS».

4.5 Unità di temperatura

L'unità di temperatura può essere selezionata tra «°C» e «°F».

• °C	Gradi Celsius
• °F	Gradi Fahrenheit

4.6 Formato dell'ora

Con la regolazione «24 h» è attivo il formato dell'ora europeo, con «12 h» è attivo il formato dell'ora americano (a.m./p.m.).

4.7 Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare la regolazione di fabbrica.

5 Funzioni dell'orologio

Sono a disposizione le seguenti funzioni dell'orologio:

- Ora
- Temporizzatore – lo si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni
- Durata di funzionamento – disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo
- Avviamento ritardato – inserimento e disinserimento dell'apparecchio con comando a tempo



Ad apparecchio disinserito la luminosità dell'indicazione dell'orologio di notte si riduce dalle ore 22 alle 6.

5.1 Regolare e modificare l'ora



L'ora non può essere regolata quando l'apparecchio funziona o è regolato un avviamento ritardato.

- Premere il tasto .
- Sul display digitale destro lampeggiano le ore.
- Il simbolo  lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- Premere il tasto  o il bottone di regolazione .
- Sul display digitale destro lampeggiano i minuti.
- Il simbolo  lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.

Premendo sul bottone di regolazione  si conferma la regolazione.

5.2 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Si può utilizzare sempre indipendentemente da tutte le altre funzioni.

Regolazione

- Premere il tasto .
 - Sul display digitale destro lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.

La regolazione si esegue

- fino a 10 minuti in passi da 10 secondi, p. es.  = 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti in passi da 1 minuto, p. es.  = 1 ora 12 min.

La durata massima è di 9 ore 59 min.



Premendo 1× il tasto  la durata può essere arretrata su .

- Premendo il bottone di regolazione , il temporizzatore si avvia.
 - Sul display digitale destro è visibile la durata residua che decorre.
 - Il simbolo  lampeggia.

Dopo decorsa la durata regolata

- per 1 minuto l'apparecchio emette una sequenza ripetitiva di 5 brevi segnali acustici.
- Il simbolo  lampeggia.

Premendo il tasto  il segnale acustico si disinserisce.

Controllare e modificare

- Premere il tasto .
 - Sul display digitale a destra lampeggia la durata residua che decorre.
 - Il simbolo  lampeggia.

Girando il bottone di regolazione  modificare la durata.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere 2× il tasto .
 - Sul display digitale destro lampeggia .
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

5.3 Durata di funzionamento

Dopo decorsa la durata di funzionamento, il modo di funzionamento selezionato si spegne automaticamente.

Regolazione

- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Se il display digitale a destra non lampeggia, premere il tasto .
 - Sul display digitale a destra lampeggia il relativo tempo impostato.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
 - Sul display digitale destro lampeggia la durata residua.
 - Il simbolo  lampeggia.

Girando il bottone di regolazione  regolare la durata.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere il tasto .

Durata di funzionamento scaduta

Dopo decorsa la durata regolata

- l'apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale destro lampeggia 
- il simbolo I→I lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

- Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione



Spegnere

- Premere il tasto .
- Le regolazioni sono cancellate.

5.4 Avviamento ritardato

Il ritardo d'avviamento è attivo, quando con il modo di funzionamento selezionato è stata regolata la durata di funzionamento e anche l'orario di disinserimento. In tal caso l'apparecchio si inserisce e si disinserisce automaticamente al momento desiderato.



L'avviamento ritardato può essere scelto solamente se la durata di funzionamento è inferiore a 20 minuti. Eccezione: con solo funzionamento aria calda 1h30.

I cibi facilmente deperibili non devono essere lasciati non refrigerati. Per il modo di funzionamento «AutomaticPlus» non è possibile l'avviamento ritardato.

- Scegliere il modo di funzionamento desiderato.

Regolare la durata di funzionamento

- ▶ Se il display digitale a destra non lampeggia, premere il tasto .
 - Sul display digitale a destra lampeggia il relativo tempo impostato.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.

Regolare l'orario di disinserimento

- ▶ Premere nuovamente il tasto .
 - Nel display digitale destra lampeggia p. es.  – orario di disinserimento senza ritardo.
 - Il simbolo  lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare l'orario di disinserimento.



L'orario di disinserimento può essere differito per un massimo di 23 ore 59 minuti.

- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .
 - Nel display digitale l'ora è ferma.
 - Il simbolo  è acceso.
 - Il modo di funzionamento selezionato resta disinserito fino all'avviamento automatico.

Es.: ▶ Scegliere il modo di funzionamento  e 150 W.

- ▶ Alle ore 8:00 regolare una durata di funzionamento di 15 minuti.
- ▶ Regolare quindi l'orario di disinserimento alle ore 11 e 30.
 - L'apparecchio si inserisce automaticamente alle ore 11 e 15 e si

Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto  1×.
 - La durata di funzionamento diviene visibile per 2 secondi.
 - ▶ Premere il tasto  2×.
 - L'orario di disinserimento lampeggia e può essere modificato.
-  La durata di funzionamento, il modo di funzionamento e la potenza delle microonde non possono essere modificati.

Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere il tasto .

Durata di funzionamento scaduta

Dopo decorsa la durata regolata

- l'apparecchio si disinserisce automaticamente
- emette per 1 minuto un segnale acustico lungo e ininterrotto
- nel display digitale destro lampeggia 
- il simbolo  lampeggia
- le regolazioni restano attive per 3 minuti.

Prolungare la durata di funzionamento

- ▶ Selezionare la nuova durata entro 3 minuti girando il bottone di regolazione .

Spegnere

- ▶ Premere il tasto .
- Le regolazioni sono cancellate.

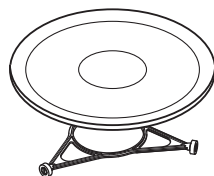
6 Modi di funzionamento

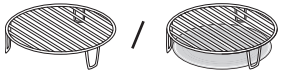
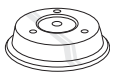
Di seguito sono descritti tutti i tipi di funzionamento.

► Osservare le indicazioni nei Consigli di regolazione.

Modo di funzionamento	Simbolo	Campo	Valore proposto
Aria calda		50–225 °C 0–1h30	180 °C/15 min
Grill		–	15 min
Power&Favorit		1000 W 0–2min30	1000 W 50 s
Microonde		0–850 W 0–1h30	650 W 5 min
CombiCrunch		0–1h30	2 min
AutomaticPlus		–	–
Funzionamento combinato «Aria calda»	 + 	0–350 W 0–1h30 50–225 °C	180 °C/350 W/5 min o 180 °C/350 W/15 min
Funzionamento combinato «Grill»	 + 	0–650 W 0–1h30	650 W/5 min o 350 W/15 min

- Utilizzare sempre la guida del piatto girevole e il piatto girevole in vetro in combinazione con gli altri accessori.



Applicazione	Accessori
Per cake, pane, dolcetti, etc.	
Per ottenere una crosta croccante e dorata; per gratinare e tostare. Collocare i cibi direttamente sulla griglia. Per raccogliere parti di cibo e condensa mettere un piatto sotto alla griglia.	
Per riscaldare tutti i liquidi come acqua per il tè, latte, ecc.	-
Per preparare e riscaldare verdure, patate, carne, pesce, ecc. I cibi vanno quasi sempre girati o mescolati a metà cottura.	
Per prodotti surgelati pronti, quali pizza, patatine fritte, bastoncini di pesce, etc. Per preparare velocemente pesce e verdure.	
«AutomaticPlus» permette di cucinare i cibi di tutti i giorni in maniera ottimale selezionando il programma idoneo.	diverso, a seconda del tipo di programma
Per cuocere più velocemente gratin, lasagne, sformati, etc.	
Per dorare e gratinare velocemente.	

6.1 Power&Favorit

Con questo modo di funzionamento è possibile memorizzare il riscaldamento di un liquido, p. es. di 2 dl di caffè.

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento .
 - Sul display digitale sinistra è indicato .
 - Il simbolo  lampeggia.
 - Sul display digitale destro lampeggia .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata.
- ▶ Premendo un po' più a lungo il bottone di regolazione (per almeno 2 secondi) si memorizza la durata.

Alla scelta successiva dello stesso modo di funzionamento  sul display digitale lampeggia la durata di funzionamento memorizzata.

6.2 CombiCrunch

Questo modo di funzionamento combina le microonde e il grill. Per un risultato ottimale si deve utilizzare il piatto CombiCrunch.

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento .
 - Sul display digitale destro lampeggia .
- ▶ Ruotare il bottone di regolazione  e portare la durata di funzionamento quindi confermare premendo il bottone.

6.3 AutomaticPlus

Con «AutomaticPlus» si possono impostare in modo semplice e preparare rapidamente le ricette di tutti i giorni. I programmi possono essere selezionati tramite il modo di preparazione o il gruppo di alimenti.

- ▶ Scegliere il modo di funzionamento .
 - Sul display digitale sinistra lampeggia **A**.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  scegliere il modo di preparazione, quindi confermare premendo il bottone.
 - Sul display digitale a sinistra è indicato il modo di preparazione e il gruppo di alimenti lampeggia.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e scegliere il gruppo di alimenti, quindi confermare premendo il bottone.
 - Sul display digitale a sinistra è indicato il gruppo di alimenti.
 - Sul display digitale a destra lampeggia il relativo valore impostato per il peso.
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e scegliere il peso del cibo, quindi confermare premendo il bottone.
 - Il programma parte.
 - Sul display digitale a destra è indicato il tempo residuo.

A seconda del gruppo di alimenti, il programma s'interrompe più o meno a metà tempo.

- Si attiva il segnale acustico, che si ripete per 3x.
- Sul display digitale a sinistra è indicato **t u r n**.
- Sul display digitale a destra è indicato **F o o d**.
- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio.
- ▶ Mescolare o, se possibile, girare i cibi.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio e premere il bottone di regolazione  per confermare.
 - Il programma viene continuato.



Se gli alimenti non vengono rivoltati o mescolati, il programma continua automaticamente dopo 2 minuti.

Possibili regolazioni

Modo di preparazione	Gruppo alimenti	Quantità
A Rigenerare	A1 Piatto pronto	250–500 g
	A2 Piatto pronto surgelato	250–500 g
	A3 Minestra	200–800 g
	A4 Bevande	100–500 g
	A5 Lasagne surgelate	200–500 g
B Cottura croccante **	B1 Patate fritte *	200–500 g
	B2 Pizza (sottile)	200–400 g
	B3 Pizza (alta)	300–800 g
	B4 Chicken Nuggets/Alì di pollo *	200–500 g
	B5 Quiche	200–500 g
C Scongellare	C1 Carne *	100 g–2 kg
	C2 Pollo *	100 g–2,5 kg
	C3 Pesce *	100 g–2 kg
	C4 Verdura *	100 g–2 kg
	C5 Pane *	100 g–1 kg
D Cuocere	D1 Patate arrosto *	200–1000 g
	D2 Verdura fresca *	200–800 g
	D3 Verdura surgelata *	200–800 g
	D4 Verdura in scatola	200–600 g
	D5 Popcorn	100 g
E Cuocere al forno	E1 Cornetti	–
	E2 Pane	400–800 g
	E3 Cake	500–1000 g
	E4 Soufflé ø 19 cm	–
	E5 Muffins ø 5–6 cm	–
	E6 Biscotti	–
	E7 Meringhe ø 4 cm	–
F Sciogliere	F1 Burro/margarina *	50–200 g
	F2 Cioccolato *	50–200 g
G Ammorbidire	G1 Burro/margarina *	50–100 g
	G2 Gelato *	250–500 g

* Testo pausa: **turn** / **Food**

** Utilizzare il piatto CombiCrunch

6.4 Funzionamento combinato

Il funzionamento combinato è possibile solo con le sole microonde e aria calda oppure grill.

- Scegliere il modo di funzionamento .
 - Sul display digitale destro lampeggia **0h 15**.
 - I simboli   e  lampeggiano.
- Girare il bottone di regolazione  e regolare la durata – massimo **1h 30**.



La durata di funzionamento si riferisce al funzionamento grill e a microonde.

- Scegliere il modo di funzionamento .
 - Sul display digitale destro è indicata la durata di funzionamento impostata.
 - Il simbolo   è acceso.
 - Il simbolo  lampeggia.
 - Sul display digitale a sinistra lampeggia **350**.
- Girare il bottone di regolazione  e regolare la potenza delle microonde.
- Se necessario, impostare un avviamento ritardato.
- Confermare premendo il bottone di regolazione .

Controllare e modificare

- Disinserire il grill con il tasto .
- Selezionare il microonde con il tasto .
 - Il simbolo  lampeggia.
 - Sul display digitale a sinistra lampeggia la potenza delle microonde.
- Ruotare il bottone di regolazione  e portare la potenza delle microonde a 0.
 - Il funzionamento a microonde è disattivato.

Disattivazione

- Premere il tasto .

7 Consigli di regolazione

Spiegazione dei simboli

	Modi di funzionamento
	Modi di funzionamento delle microonde
W	Watt
 min.	Durata in minuti
	Accessori

7.1 Uso ottimale

Nei ricettari i valori consigliati sono a volte eccessivi, e gli accessori indicati non sono sempre ideali per questo tipo di apparecchio. Nelle tabelle seguenti sono indicati diversi valori per un utilizzo ottimale.

- Posizionare sempre i cibi al centro del piatto girevole in vetro.
- Coprire sempre gli alimenti liquidi e gli alimenti che producono vapore, a meno che non si vogliano croccanti.
- Gli alimenti poveri di liquido vanno riscaldati coperti, per evitare che secchino.
- Mescolare o girare i cibi a metà cottura.
- Per un riscaldamento uniforme, al termine della cottura lasciar riposare i cibi nella camera di cottura (Tempo di attesa).
- Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.



Molte porzioni piccole si riscaldano più presto e più uniformemente di una sola porzione grande.

7.2 Riscaldare

	Quantità			W	 min.	
Latte *	2 dl	–		650	1½-2	–
Bevande *	2 dl	–		800	1½-2	
Piatto pronto	300 g	–		800	2½-3	
	550 g	–		800	4-5	
Minestra *	3-5 dl	–		800	2-6	
Lasagne, sformati, gratin	400-500 g	–		800	5-6	
Pasta **	200-300 g	–		800	2-3	
Riso **	150-300 g	–		800	1½-3	–
Verdura	250-400 g	–		800	1½-3	

* Per riscaldare liquidi mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente, per evitare l'innalzamento del punto d'ebollizione.

** Aggiungere sempre un po' di liquido.

► Dopo il riscaldamento rispettare un tempo di riposo di ca. 2 minuti.

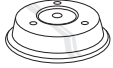
7.3 Scongelare

	Quantità			W	 min.	
Salsicce *	-	-		150	5-8	-
Carne macinata *	500 g	-		150	10-15	
Arrosto *	800 g	-		150	18-25	
Parti di pollo *	600 g	-		150	12-20	
Pesce *	400 g	-		150	7-10	
Spinaci *	300 g	-		150	6-8	
Bacche	200 g	-		150	4-5	
Filone di pane	500 g	-		150	6-7	
Panino	4 pezzi à 50 g	-		150	2-3	

* Girare dopo metà cottura.

- In fase di congelamento preparare porzioni piatte e possibilmente piccole.
- Per garantire uno scongelamento perfetto, a fine cottura rispettare un tempo di riposo di ca. 4 minuti.

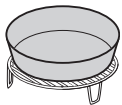
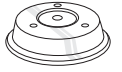
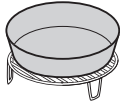
7.4 Scongelamento e cottura in contemporanea

	Quantità			W	 min.	
Pizza	300-350 g	-		-	6-8	
Hamburger	2-4 pezzi	-		-	5-8	
Spiedini di pesce	200-300 g	-		-	5-7	
Patate fritte	400 g	-		-	15-16	
Verdura mista *	200 g	-		800	4	
	500 g	-		800	8	
Composta di frutta	200-400 g	-		650	4-7	-
Lasagne	400 g	-		650	13-17	

In caso di prodotti congelati, seguire i suggerimenti del produttore.

* Girare dopo metà cottura.

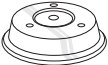
7.5 Carne, pollame, pesce

	Quantità		°C		W	 min.	
Arrosti di manzo	1 kg		165-175	-	-	60-75	
Polpetta	1 kg		180-190	-	-	50-80	
Pollo	1 kg		225		350	30-32	
Petto di pollo	125-300 g	-	-		600	5-6	
Pesce, intero	500-600 g		180-190		350	15-20	
Filetti di pesce	400-500 g	-	-		-	3-9	



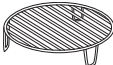
Utilizzare sempre la griglia bassa.

7.6 Verdura, fresca

	Quantità		°C		W	 min.	
Broccoli	300–500 g	–	–		800	5–8	
Cavolfiore	300–500 g	–	–		800	3–8	
Carote	300–400 g	–	–		800	3–8	
Pomodori	400 g	–	–		800	2–3	
Melanzane	400 g	–	–		–	6–8	
Peperoni	2–4 pezzi	–	–		–	10–15	
Zucchine	250 g	–	–		–	3–5	
Patate, a fette	250 g	–	–		–	8–12	
	500 g	–	–		–	15–18	
Patate arrosto *	1 pezzo da 250 g		–		650	7	

* Prima della cottura pungere con una forchetta e rivoltare a metà tempo.

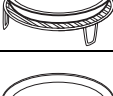
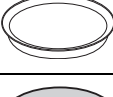
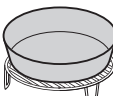
7.7 Cottura

	Quantità		°C		W	 min.	
Cake *	800 g		170-180	-	-	50-70	
Bisquit	-		170-180	-	-	30-35	
Torta di Linz	-		170-180	-	-	40-50	
Stuzzichini in pasta sfoglia	8 pezzi		210-220	-	-	25-30	
Muffin	8-10 pezzi		200	-	-	25-35	
Biscotti pasta frolla	-		170	-	-	15-20	
Amaretti	-		170	-	-	15-20	
Bruschetta, Pane all'aglio	-		225	-	-	10-15	
Crostata alla frutta	-		190-200	-	-	45-55	
Crostata piccante	-		180-190	-	-	50-60	
	-		225	-	-	20-25	
Pizza, fresca	-	-	-		-	10-15	

* Preriscaldare fino al raggiungimento della temperatura della camera di cottura.

 Utilizzare sempre la griglia bassa.

Cottura

	Quantità		°C		W	 min.	
Pane	500 g-1 kg		210-225	-	-	30-35	
Panini	5-7 pezzi		225	-	-	15-20	
Panini, precotti	6-10 pezzi		225	-	-	10-15	
Lasagne, sformati, gratin	per 4 persone		180-200		350	25-30	
Verdura gratinare	-		-		350	7-12	

 Utilizzare sempre la griglia bassa.

7.8 Popcorn

	Quantità		°C		W	 min.	
Popcorn *	100 g	-	-		850	2	-

* Seguire i consigli del produttore.

8 Cura e manutenzione



Prima della pulizia faccia raffreddare l'apparecchio nonché gli accessori.

In caso di danneggiamento della porta dell'apparecchio o della chiusura di sicurezza, l'apparecchio non può più essere utilizzato. Verificare questi componenti periodicamente.

Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.

In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi, fortemente acidi o detersivo per acciaio inossidabile. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

8.1 Pulizia esterna

- Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura. Dopo asciugare usando un panno morbido.

8.2 Pulire la porta dell'apparecchio



Non rimuovere in nessun caso la porta dell'apparecchio!

Per la pulizia dei vetri della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana di vetro, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocare la rottura del vetro.

- Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua. Dopo asciugare strofinando con un panno morbido.

8.3 Pulizia della camera di cottura



Dopo la pulizia inserire assolutamente di nuovo l'appoggio del piatto girevole e il piatto girevole in vetro.

In nessun caso utilizzare detersivi abrasivi. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.

- ▶ Pulire regolarmente la camera di cottura, particolarmente quando sono stati versati dei cibi. Fare attenzione che non si siano formate incrostazioni di grasso o di residui di cibo. Per pulire togliere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ▶ Pulire i residui di sporco con un panno umido, possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Pulire con un panno morbido inumidito con acqua e ripassare con un panno asciutto.
- ▶ In caso di sporco ostinato riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere d'acqua con potenza del microonde massima. Il vapore prodotto ammorbidisce lo sporco.
- ▶ Per combattere gli odori sgradevoli riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere di succo di limone con potenza del microonde massima.

8.4 Pulizia degli accessori



Lasciare raffreddare il piatto girevole di vetro prima di pulirlo. Prima della pulizia, il piatto CombiCrunch deve raffreddarsi bene. Il piatto CombiCrunch ancora caldo non deve mai essere immerso nell'acqua di risciacquo o tenuto sotto l'acqua corrente, perché un raffreddamento troppo rapido può danneggiarlo. Lana metallica, spugne raschianti per tutti gli usi, ecc., lasciano in qualsiasi caso dei danni visibili.

I seguenti accessori possono essere puliti nella lavastoviglie:

- Appoggio del piatto girevole
- Piatto girevole di vetro
- Coperchio
- Maniglia CombiCrunch
- Griglia



A Il piatto CombiCrunch non può essere lavata nella lavastoviglie. Il rivestimento potrebbe venire danneggiato.

► Per la pulizia, usare un detersivo delicato, acqua ed una spugna.

8.5 Sostituire la lampadina a incandescenza

Per motivi di sicurezza, quando la lampadina è difettosa occorre contattare il nostro servizio clienti.

9 Eliminare personalmente i guasti

Susseguentemente sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente da soli attenendosi alla procedura descritta. Quando viene indicato un guasto differente, oppure quando non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio.



Prima di telefonare al servizio, annotare per favore il numero FN e la completa comunicazione di errore, p. es. **F xx**.

9.1 Cosa fare, se ...

... l'apparecchio è stato acceso senza contenere cibi da cuocere

Possibile causa	Rimedio
	L'apparecchio non viene danneggiato se resta inserito solo per poco tempo. È però consigliabile non accendere l'apparecchio quando è vuoto.

... l'apparecchio non funziona

Possibile causa	Rimedio
• L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.
• Il fusibile o l'interruttore automatico dell'appartamento rispettiv. dell'installazione della casa è difettoso.	► Sostituire il fusibile. ► Inserire nuovamente l'interruttore automatico.
• Interruzione nell'alimentazione elettrica.	► Controllare l'alimentazione elettrica.
• L'apparecchio è difettoso.	► Si metta in contatto con il nostro servizio assistenza clienti.

... all'inserimento si sente un rumore graffiante

Possibile causa	Rimedio
Il pavimento della camera di cottura e l'appoggio del piatto girevole sono sporchi.	► Pulire regolarmente il fondo della camera di cottura e l'appoggio del piatto girevole.

... l'apparecchio causa disturbi al televisore

Possibile causa	Rimedio
	In tal caso il suo apparecchio non è difettoso. Durante il funzionamento si possono verificare disturbi al televisore ed alla radio. Si tratta degli stessi disturbi che possono essere provocati anche dai piccoli apparecchi elettrici (quali i miscelatori, aspira-polvere ecc.).

... dall'apparecchio fuoriesce aria calda

Possibile causa	Rimedio
	Si tratta di uno stato normale condizionato dal funzionamento. Il calore sprigionato dal cibo durante la cottura riscalda l'aria all'interno della camera di cottura; successivamente, l'aria calda viene espulsa all'esterno. L'aria calda espulsa dall'apparecchio non contienemicroonde. Nonappare in nessun caso le aperture di sfiato.

... l'apparecchio si disinserisce anticipatamente

Possibile causa	Rimedio
• L'apparecchio si è surriscaldato.	► Controllare le aperture di ventilazione dell'apparecchio. Devono essere accessibili.
• Le aperture di ventilazione sono coperte.	► Liberare le aperture di ventilazione da eventuali oggetti.
	► Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
	► Avviare nuovamente l'apparecchio.

9.2 Dopo un'interruzione dell'alimentazione elettrica

Dopo un'interruzione della corrente, nel display digitale destro lampeggiano  e il simbolo .

- Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- Confermare premendo sul bottone di regolazione .
- Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.
- L'ora viene confermata premendo nuovamente il bottone di regolazione .

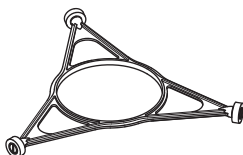


Tutte le regolazioni utente sono state ripristinate sulle regolazioni di fabbrica.

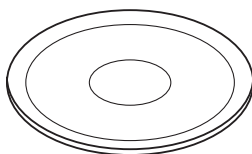
10 Accessori e ricambi

Per l'ordinazione si prega di indicare il numero del modello e l'esatta denominazione dell'accessorio o del pezzo di ricambio.

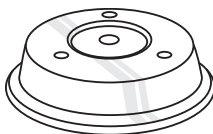
Appoggio del piatto girevole



Piatto girevole di vetro



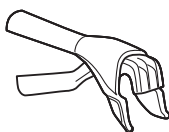
Coperchio



Piatto CombiCrunch

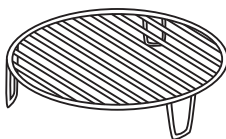


Miniglia CombiCrunch



Griglia

bassa
alta



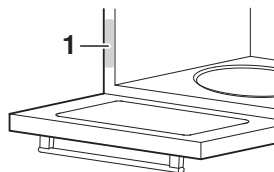
11 Dati tecnici

Dimensioni esterne

- Vedere istruzioni d'installazione

Raccordo elettrico

- Vedere targhetta dei dati 1



Economizzatore automatico di standby

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby.



Il valore assolutamente più basso per il consumo di corrente si può ottenere selezionando la regolazione utente **Eh: 0** «Indicazione dell'ora invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

12 Smaltimento

Imballaggio

- Le parti dell'imballaggio (cartone, fogli di plastica PE, polistirolo EPS) sono munite di un marchio e, se possibile, vanno riciclate di conseguenza oppure smaltite nel rispetto dell'ambiente.

Disinstallazione

- Staccare l'apparecchio dalla presa. In caso di installazioni fisse, far smontare il collegamento da un elettricista autorizzato!

Sicurezza

- Per evitare incidenti a seguito di un utilizzo inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. In seguito tagliare il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio.

Smaltimento

- L'apparecchio vecchio non è un rifiuto senza valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Esso indica che non è consentito smaltirlo assieme ai normali rifiuti delle economie domestiche.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso il quale è stato acquistato l'apparecchio.

13 **Annotazioni**

14 Indice

A

Accessori.....	18, 22, 59
Pulizia	55
Aperture di ventilazione	58
Appoggio del piatto girevole ..	18, 22
Aria calda	39
Assistenza tecnica.....	67
AutomaticPlus	39, 42
Tabella programmi	43
Avviamento ritardato	36

C

Chiusare di sicurezza	20
CombiCrunch	39, 41
Piatto	18, 22
Consigli di regolazione	45
Carne.....	49
Cottura.....	48, 51, 52
Pesce	49
Pollame	49
Popcorn.....	52
Riscaldare	46
Scongelo.....	48
Scongelo e cottura in contemporanea.....	48
Scongelo	47
Verdura fresca.....	50
Coperchio	19, 23
Cottura.....	48
Cura.....	53

D

Dati tecnici.....	60
Descrizione dell'apparecchio.....	20
Dimensioni esterne	60
Disinstallazione	61
Disturbi	
Al televisore.....	57
Alla radio	57
Durata di funzionamento	35

E

Elementi d'indicazione.....	21
Elementi di comando.....	21

Eliminare personalmente i guasti. .	56
Esclusione del responsabilità	11
Evitare di danneggiare l'apparecchio .	15

F

Formato dell'ora	32
Funzionamento combinato	44
Aria calda	39
Grill	39
Funzioni dell'orologio.....	33

G

Gerätebeschreibung	20
Griglia	18, 23
Grill	20, 39
Gruppo alimenti.....	43
Gültigkeitsbereich	2

I

Illuminazione	20, 30, 32
Imballaggio	61
Indicazione	21
Indicazione dell'ora	30, 31
Lampeggia	58
Installazione.....	24
Interruzione dell'alimentazione elettrica	58
Istruzioni d'uso	12

M

Maniglia CombiCrunch	23
Manutenzione	53
Messa in funzione	25
Microonde.....	39
Osservazioni sulla sicurezza	15
Modi di funzionamento	21, 39
Modi di funzionamento delle microonde	21
Modo di funzionamento	
AutomaticPlus	42
CombiCrunch	41
Power&Favorit.....	41
Modo di preparazione	43

O

Orario di disinserimento	36
Osservazioni sulla sicurezza	
Generali	6
relative all'apparecchio	7

P

Piatto girevole in vetro.	18, 22
Porta dell'apparecchio	20
Pulizia	53
Power&Favorit.	39, 41
Prelevare l'alimento.	28
Prima messa in funzione.	25
Protezione antiavvio	26
Pulizia della camera di cottura . . .	54
Pulizia esterna.	53

R

Raccordo elettrico.	60
Regolare l'ora	33
Regolazioni di fabbrica	32
Regolazioni utente.	29
Ricambi.	59
Riscaldare.	46
Riscaldare alimenti e liquidi	16
Rumore graffiante	57

S

Scongelamento.	48
Scongelare	47
Segnale acustico	32
Sicherheitshinweise.	5
Sicurezza	61
Sicurezza bambini.	30, 31
Simboli	5, 21
Smaltimento	61
Sostituire la lampadina a	
incandescenza	55
Spegnere	36, 38
Spiegazione dei simboli	45
Standby.	60
Stoviglie	19
Struttura	20

T

Targhetta dei dati	20, 60
Tasti	21
Temperatura ambiente	24
Temporizzatore	34

U

Unità di temperatura	32
Uso	25
Esempio	27
Uso ottimale	45

V

Ventilatore dell'aria calda	20
Ventilazione.	24

15 Assistenza tecnica



Al capitolo 'Risoluzione dei problemi' sono riportati consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In tal modo è possibile evitare di contattare un tecnico dell'assistenza, risparmiando sui costi dell'intervento.

Provvedete a registrare on-line oggi stesso l'apparecchio V-ZUG all'indirizzo internet vzug.ch o con la carta allegata e potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto, anche durante la garanzia di fabbrica dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Questi dati possono essere ulteriormente annotati anche qui oppure è possibile attaccare qui l'autocollante del servizio fornito con l'apparecchio:

FN

Apparecchio

Se in caso di anomalie di funzionamento si contatta la V-ZUG, per qualsiasi richiesta si prega di tenere a portata di mano tutti i dati dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

► Aprire la porta dell'apparecchio.

- La targhetta dei dati si trova sul lato sinistro all'interno della camera di cottura.

Richiesta di riparazione

Su vzug.com sono disponibili le informazioni di contatto sui centri di servizio V-ZUG nelle vicinanze. In molti paesi è possibile chiamare V-ZUG Service & Support anche tramite il numero verde 00800 850 850 00 (oppure +800 850 850 00).

Domande tecniche, accessori, prolungamento della garanzia

Il centro di servizio V-ZUG sarà lieto di aiutarvi anche in caso di questioni tecniche, facendosi carico degli ordini per accessori e ricambi e/o fornendovi informazioni su eventuali prolungamenti di garanzia.

Brevi istruzioni

Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza delle istruzioni per l'uso!

Regolare l'ora

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare le ore.
- ▶ Premere nuovamente il tasto .
- ▶ Girare il bottone di regolazione  e regolare i minuti.

Disinserire l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .

Regolare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Girando il bottone di regolazione  regolare la durata.

Accendere Power&Favorit

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Confermare premendo il bottone di regolazione .

V-ZUG SA

Industriestrasse 66, CH-6301 Zug
vzug@vzug.ch, www.vzug.com



J946.512-0