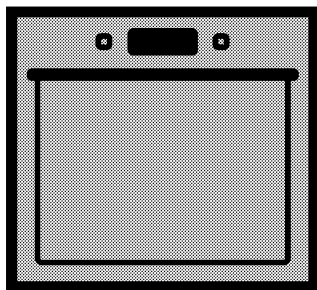


# Inbyggd ugn

## Bruksanvisning



BCW15500X

**SV | IT**

285.4442.54/R.AB/23.10.2015/8-8

## Läs denna bruksanvisning först!

Bästa kund,

Tack för att du har valt att köpa denna produkt från Beko. Vi hoppas att du får ut maximalt från produkten som har tillverkats med hög kvalitet och toppmodern teknik. Läs hela den här bruksanvisningen och alla andra medföljande dokument noggrant innan du använder produkten och behåll den för framtida referens. Om du ger produkten till någon annan ska du se till att bruksanvisningen också följer med. Följ alla varningar och informationen i bruksanvisningen.

Kom ihåg att den här bruksanvisningen även kan gälla flera andra modeller. Skillnader mellan modeller är uttryckligen angivna i den här bruksanvisningen.

### Förklaring av symboler

I den här bruksanvisningen används följande symboler:



Viktig information eller användbara användartips.



Varning för situationer som kan vara livsfarliga eller farliga för egendom.



Varning för elektrisk stöt.



Varning för brandrisk.



Varning för heta ytor.

**Arçelik A.Ş.**

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

Made in TURKEY

CE

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

**1 Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö 4**

Allmän säkerhet ..... 4  
 Elsäkerhet ..... 4  
 Produktsäkerhet ..... 5  
 Säkerhetsanvisningar för mikrovågsugn ..... 6  
 Avsedd användning ..... 10  
 Barnsäkerhet ..... 10  
 Avfallshantering av den uttjänta produkten ..... 11

**2 Allmän information 12**

Översikt ..... 12  
 Förpackningens innehåll ..... 13  
 Tekniska specifikationer ..... 14

**3 Installation 15**

Före installationen ..... 15  
 Installation och anslutning ..... 18  
 Framtida transport ..... 18

**4 Förberedelse 20**

Tips för att spara energi ..... 20  
 Dagtidinställning ..... 20  
 Första rengöringen av produkten ..... 21  
 Initial uppvärmning ..... 21

**5 Så här använder du mikrovågsugnen 22**

Allmän information om tillagning med mikrovågsugn ..... 22  
 Så här använder du mikrovågsugnen ..... 26  
 Användningslägen för mikrovågsugn ..... 30  
 Tabell över tillagningstider ..... 30  
 Färdiga måltidsfunktioner ..... 31

**6 Så här använder du ugnen 36**

Allmän information om bakning, stekning och grillning ..... 36  
 Så här använder du den elektriska ugnen ..... 37  
 Användningslägen ..... 38  
 Så här använder du ugnens kontrollenhet ..... 40  
 Så här använder du ugnens kontrollenhet ..... 40  
 Använda knappläset ..... 41  
 Använda timern som alarmklocka ..... 41  
 Tabell över tillagningstider ..... 42  
 Färdiga måltider funktioner ..... 43  
 Inställningsmeny ..... 44  
 Så här använder du grillen ..... 44  
 Tabell för tillagningstider för grillning ..... 45

**7 Underhåll och rengöring 46**

Allmän information ..... 46  
 Rengöring av mikrovågsugnsdelen ..... 46  
 Rengöra kontrollpanelen ..... 46  
 Rengöra ugnen ..... 46  
 Byta ugnslampan ..... 47

**8 Felsökning 48**

## Viktiga instruktioner för säkerhet och miljö

Det här avsnittet innehåller säkerhetsinstruktioner som hjälper dig att undvika skador på person och egendom. Om du inte följer dessa instruktioner kommer det att göra garantin ogiltig.

### Allmän säkerhet

- Den här enheten kan användas av barn från 8 år och personer med nedsatt fysisk, känslomässig eller mental förmåga, eller avsaknad av erfarenhet och kunskap om de har fått tillräcklig övervakning eller tillräckliga instruktioner gällande användning av enheten på ett säkert sätt och om de förstår vilka risker som finns inbegripna.
- Barn får inte leka med enheten. Rengöring och användarunderhåll får inte utföras av barn utan övervakning.
- Installation och reparation måste alltid utföras av auktoriserade serviceombud. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig. Före installation, läs instruktionerna noggrant.
- Använd inte produkten om den är defekt eller har några synliga skador.
- Kontrollera att produktfunktionsrattarna är avstängda efter varje användning.

### Elsäkerhet

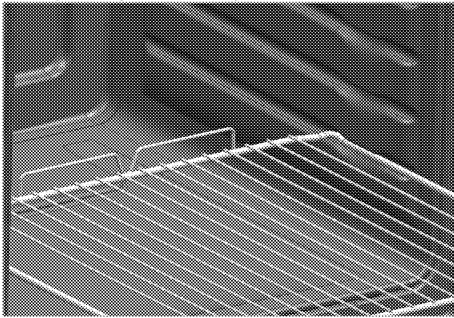
- Om produkten är behäftad med fel får den inte användas om den inte repareras av det behöriga serviceombudet. Du kan få en elektrisk stöt!
- Anslut endast produkten till ett jordat uttag med spänning och skydd enligt specifikationerna i Tekniska specifikationer. Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag ska inte hållas ansvarigt för några problem som uppkommer på grund av att jordningen inte har skett i enlighet med lokala regler.
- Tvätta aldrig produkten genom att spruta eller hälla vatten på den! Du kan få en elektrisk stöt!
- Produkten måste kopplas ur under installation, underhåll, rengöring och reparation.
- Om strömsladden är skadad måste den bytas av tillverkaren, dess serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika fara.
- Enheten måste installeras så att den här helt fränkopplad från nätverket. Separationen måste göras antingen via en kontakt som är inbyggd i den fasta elinstallationen, i enlighet med konstruktionsföreskrifterna.

- Den bakre ytan på ugnen blir mycket varm när den används. Se till att elanslutningen inte har kontakt med den bakre ytan, det kan orsaka skador på kopplingarna.
- Kläm inte strömsladden mellan ugnsluckan och ramen, och låt den aldrig löpa över de heta ytorna. Annars kan kabelisoleringen smälta och orsaka brand som resultat av kortslutning.
- Allt arbete med elektrisk utrustning och elsystem får bara utföras av behöriga fackmän.
- Vid skada slår du av produkten och kopplar bort den från strömkällan. För att göra detta stänger du av säkringen hemma.
- Kontrollera att säkringen är kompatibel med produkten.

## Produktsäkerhet

- Apparaten och dess tillbehör blir heta vid användning. Vidrör inte uppvärmningsdelarna. Barn under 8 år ska inte befinna sig i närheten om de inte är under uppsikt.
- Använd aldrig produkten vid nedsatt omdöme eller koordination på grund av alkoholintag och/eller användning av droger.
- Var försiktig vid användning av alkoholhaltiga drycker i maten. Alkohol omvandlas till ånga i höga temperaturer och kan antända om den kommer i kontakt med heta ytor.
- Se till att inga antändbara material finns i närheten av produkten, eftersom sidorna kan bli heta under användningen.
- Under användning blir apparaten het. Vidrör inte uppvärmningsdelarna inuti ugnen.
- Håll alla ventiler fria från hinder.
- Värm inte öppnade konservburkar eller glasburkar i ugnen. Trycket som bildas i burken kan göra att den spricker.
- Placera inga bakplåtar, tallrikar eller aluminiumfolie direkt på ugnens botten. Värmeackumuleringen kan skada ugnens underdel.
- Placera inte aluminiumfolie på ugnsgallret.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.
- Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.
- Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

- Placera ugnsgallret och plåten ordentligt på de falsarna
- Det är viktigt att placera ugnsgallret och/eller dropplåten ordentligt på falsen. Dra ugnsgallret eller dropplåten mellan 2 skenor och se till att de är i balans innan du placerar maten på (se följande bild).



- Använd inte produkten om glaset på ugnsluckan är borttaget eller sprucket.
- Ugnshandtaget får inte användas som handdukshängare. Häng inte upp handdukar, handskar eller liknande textilier när grillfunktionen används med öppen lucka.
- Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.
- Se till att apparaten är avstängd innan du byter lampan för att undvika risk för elektrisk kortslutning.

Förebyggande mot eventuell brandrisk!

- Kontrollera att alla elektriska anslutningar är säkra och täta för

att hindra risken för ljusbågsbildning.

- Använd inte skadade eller kapade sladdar eller förlängningssladdar.
- Säkerställ att vätska eller fukt inte är tillgänglig för den elektriska anslutningspunkten.

### **Säkerhetsanvisningar för mikrovågsugn**

- Apparaten är avsedd att användas endast i inhemska hushåll. Apparaten bör inte användas i kommersiella försäljningsställen såsom;
  - personal-köksområden i butiker, kontor och andra arbetsmiljöer;
  - bondgårdar;
  - av kunder på hotell, motell och andra boendemiljöer;
  - bed and breakfast miljöer.
- Tillåt endast barn över 8 år att använda ugnen utan tillsyn när tillräckliga instruktioner har getts så att barnet kan använda mikrovågsugnen på ett säkert sätt och förstår riskerna med felaktig användning.
- När enheten används i kombinationsläge får barn bara använda ugnen under en vuxens övervakning på grund av den temperatur som genereras.
- De delar av produkten som exponeras blir varma under användning och en stund efter användning.

- Kontrollera ugnen för skador, såsom en sned eller böjd dörr, skadade dörrtätningar och tätningsyta, trasiga eller lösa gångjärn och lås och bucklor inuti hålrummet eller på dörren. Om det finns några skador, använd inte ugnen och kontakta auktoriserad serviceombud.
- Om luckan eller tätningar är skadade, får ugnen inte användas förrän den har reparerats av en behörig person eller auktoriserade serviceombud.
- Innan du använder ugnen se till att luckan är ordentligt stängd. En säkerhetsmekanism i dörrlåset förhindrar apparaten från att användas när dörren är öppen, och stoppar tillagningen om du öppnar dörren. Du bör inte störa dörrlåset eller försöka åsidosätta detta system. Om dörrens låssystem åsidosätts, uppstår risk för exponering för mikrovågor om apparaten används med en öppen dörr.
- Placera ingen typ av föremål mellan framsidan av ugnen och luckan. Du bör inte använda ugnen om föremål såsom pappershanddukar eller servetter förhindrar den från att stängas ordentligt.
- Radiostörningar  
Placera ugnen inte mindre än 2 meter från TV, radio, trådlösa modem,

åtkomstpunkter och antenner. Annars kan det orsaka störningar.

- Laga inte dina måltider med tillagningstiden och mikrovågseffekt alltför högt inställda. Överdriven matlagning kan bränna delar av måltiden.
- **Använd aldrig aluminiumfolie eller aluminium redskap för tillagning i mikrovågsugn.** Gnistor skadar enheten.
- Använd inte metallföremål närmare än 3 cm till ugnsluckan medan matlagning med mikrovågsugn.
- Placera inte frätande kemikalier eller material som innehåller frätande ånga i ugnen.

När störningar uppstår, kan de minskas eller elimineras genom att vidta följande åtgärder:

1. Rengör ugnens dörr och tätningsyta.
  2. Rikta om den mottagande antennen på din radio eller TV.
  3. Omlokalisera mikrovågsugnen med avseende på mottagaren.
  4. Flytta mikrovågsugnen bort från mottagaren.
  5. Anslut mikrovågsugnen till ett annat uttag så att mikrovågsugnen och mottagaren är på olika kretsar.
- Placera ugnen på avstånd från andra värmekällor och undvik att använda den i fuktiga eller ångande miljöer.
  - Det är farligt för andra än kompetenta personer eller

auktoriserade serviceombud att utföra service eller reparationer som innebär avlägsnande av ett hölje som skyddar mot exponering för mikro vågor.

- Denna produkt är en utrustning av Grupp 2 Klass B ISM. Definitionen av Grupp 2, som innehåller all ISM (Industrial, Scientific and Medical) utrustning i vilken radiofrekvensenergi avsiktligt genereras och/eller används i form av elektromagnetisk strålning för behandling av material, och gnistbearbetning utrustning. Utrustning av klass B är utrustning som är lämplig för användning i hemmiljö och installationer som är anslutna till elnät av låg spänning som försörjer byggnader som används för inhemska ändamål.
- Mikro vågsugnen är avsedd för uppvärmning av mat och dryck. Torkning av livsmedel eller kläder och uppvärmning av värmande kuddar, tofflor, tvättsvamp, fuktiga trasor och liknande kan leda till risk för personskador, antändning eller brand.
- Ugnen har inte utformats för torkning av levande varelser.
- **Använd inte** ugnen när den är **tom**. Detta kan skada ugnen. Om du vill testa ugnen, placera ett glas vatten i den. Vattnet absorberar mikro vågsenergin och ugnen kommer att lida någon skada.

- Använd enast tillbehör som är lämpliga för användning i en mikro vågsugn.

Använd inte behållare av lergods ör tillagning i mikro vågsugn. Fukten i lergods kan expandera och orsaka sprickbildning i din behållare.

För att minska risken för brand i ugnsutrymmet:

- Under uppvärmning av mat i plast- eller pappersbehållare, håll ett öga på ugnen på grund av risken för antändning. Om du upptäcker rök, stäng av eller koppla ur apparaten och håll dörren stängd för att kväva eventuella lågor.
- Ta bort ståltrådslämmor från pappers- eller plastpåsar innan du placerar dem i ugnen.
- Använd inte ugnsutrymmet för lagringsändamål. Lämna inte pappersprodukter, köksredskap eller mat i ugnsutrymmet när ugnen inte används.
- Om du använder material såsom papper, trä eller plast för matlagning i mikro vågsugn, lämna inte ugnen utan tillsyn. Papper, trä och liknande material kan antändas, och plastmaterial kan smälta. Använd inte behållare av sådana material för varmluftsugn, grillning och blandade tillagningslägen.
- Innehållet i nappflaskor och barnmatsburkar skall röras om eller skakas och temperaturen



- kontrolleras innan konsumtion, för att undvika brännskador.
- Vätskor och annan mat får inte värmas i slutna behållare eftersom de riskerar att explodera.
  - Mikrovågsuppvärmning av drycker kan leda till försenad eruptiv kokning, därför måste man vara försiktig vid hantering av behållaren.
  - Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsgugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.
  - Använd inte ugnen för att värma kolsyrade drycker eller livsmedel som lagras i lufttäta behållare som plåtburkar. Detta kommer att orsaka att tryck bygger upp i ugnen vilket kan leda till skador eller explosion när dörren öppnas.
  - Använd inte mikrovågsgugnen för laga eller värma ovispade ägg, oavsett om de är skalade eller inte. Se till att du borra hål på skinn av potatis, äpplen, kastanjer eller liknande frukter och grönsaker innan tillagning.
  - Använd inte porslin som innehåller metall (silver, guld, etc). Se till att du tar bort alla metallklämmor från livsmedelsförpackningar. Bitar av metall inuti ugnen kan orsaka gnistbildning som kan leda till allvarliga skador.
  - Använd inte ugnen för stekning med olja eftersom du inte kommer att kunna reglera oljans temperatur.
- Använd inte mikrovågsgugn för att värma matolja eller drycker med endast hög alkoholhalt.
- Placera inte ugnen där värme, fukt eller hög luftfuktighet genereras, eller i närheten av brännbart material.
  - Använd inte ugnsutrymmet för lagringsändamål.
  - Luta dig inte på ugnsluckan när den är öppen, och låt inte barn gunga på den. Detta skulle kunna tänja ugnsluckan och hindra den från att stänga ordentligt.
  - Sätt en metall tesked eller glasstav i behållaren vid uppvärmning av vätskor. Detta förhindrar fördröjning av kokning av vätskan, och förhindrar sålunda plötslig överfyllning när behållaren flyttas.
  - Använd inte ugnen om:
    - Dörren är inte stängs ordentligt;
    - Gångjärnen är skadade;
    - Kontaktytorna mellan dörren och framsidan av ugnen är skadade;
    - Dörrfönstret är skadat;
    - En elektrisk ljusbåge uppstår inuti ugnen även om det inte finns något metallföremål i tillagningsdelen.
  - Det är mycket viktigt att inte välja långa tillagningstider eller extremt höga effektnivåer under matlagning en små mängder mat för att undvika överhettning eller

vidbränning av maten. En brödskiva kan till exempel brinna efter 3 minuter om en mycket hög effektnivå väljs.

- Använd inte ugnen för stekning eftersom det inte är möjligt att kontrollera temperaturen av oljan som värms i mikrovågsugnen.
- Dörrens kontaktytor (framsidan av innerdelen och insidan av dörarna), måste hållas rena för att säkerställa korrekt drift av ugnen.

### **Avsedd användning**

- Den här produkten är avsedd för användning i hemmet. Kommersiell användning gör att garantin upphör att gälla.
- Den här enheten är endast till för tillagning. Den får inte användas i andra syften, exempelvis värmning av rum.
- Den här enheten är inte avsedd att användas i mobila hem, rekreationsfordon och liknande platser.
- Använd ugnen inomhus. Använd den inte i trädgårdar, på balkonger eller i andra utomhusmiljöer.
- Den här produkten ska inte användas för att värma tallrikar under grillen, hänga handdukar och disktrasor etc på handtag, eller för torkning och värmning. Den här produkten ska inte användas för uppvärmning.

- Alla öppningar i väggen bakom enheten och golvet under enheten ska tätas.
- Hindra inte ventilationen.
- Tillverkaren ansvarar inte för någon skada som orsakas av felaktig användning eller felhantering.
- Ugnen kan användas som mikrovågsugn, för avfrostning, bakning, stekning och grillning av mat.

### **Barnsäkerhet**

- Tillbehören kan bli mycket heta under användning. Små barn ska hållas borta.
- Förpackningsmaterial är farliga för barn. Håll barn borta från förpackningsmaterial. Avyttra alla delar på förpackningen enligt miljöstandarder.
- Elektriska produkter är farliga för barn. Barn ska inte vara nära produkten när den används och de får inte leka med produkten.
- När apparaten används i kombinationsläge bör barn äldre än 8 år endast använda ugnen under tillsyn av vuxen på grund av temperaturen som genereras.
- De delar av produkten som exponeras blir varma under användning och en stund efter användning.
- Placera inga föremål ovanpå apparaten som barn kan försöka nå.

- När luckan är öppen ska du inte lägga några tunga föremål på den och inte låta barn sätta sig på den. Ungen kan välta eller så kan luckan skadas.

### **Avfallshantering av den uttjänta produkten**

### **Efterlevnad av WEEE-direktivet och avfallshantering av den förbrukade produkten**



Den här produkten uppfyller kraven enligt EU WEEE-direktivet (2012/19/EU).

Den här produkten bär den utvalda sorteringssymbolen för elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

Den här produkten har tillverkats med högkvalitativa delar och material som kan återanvändas och är lämpliga för återvinning. Kasta inte den kasserade produkten eller tillhörande delar i

hushållsavfallet vid livslängdens slut. Ta med den till ett insamlingsställe för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning. Kontakta din kommun för information om dessa insamlingsställen.

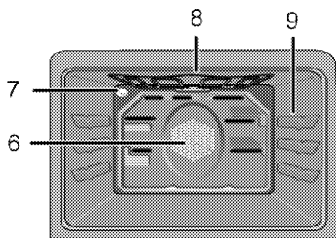
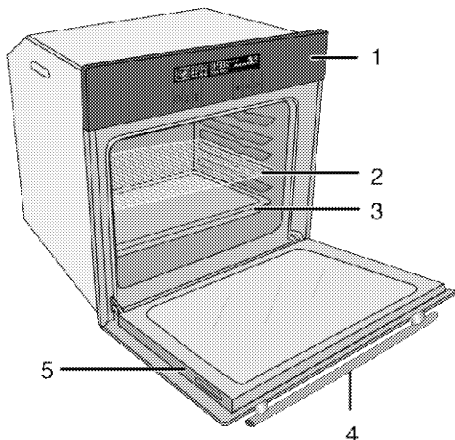
### **Efterlevnad av RoHS-direktivet:**

Produkten du har köpt efterlever kraven enligt EU RoHS-direktivet (2011/65/EU). Den innehåller inte skadliga och förbjudna material som specificeras i direktivet. Förpackningsinformation

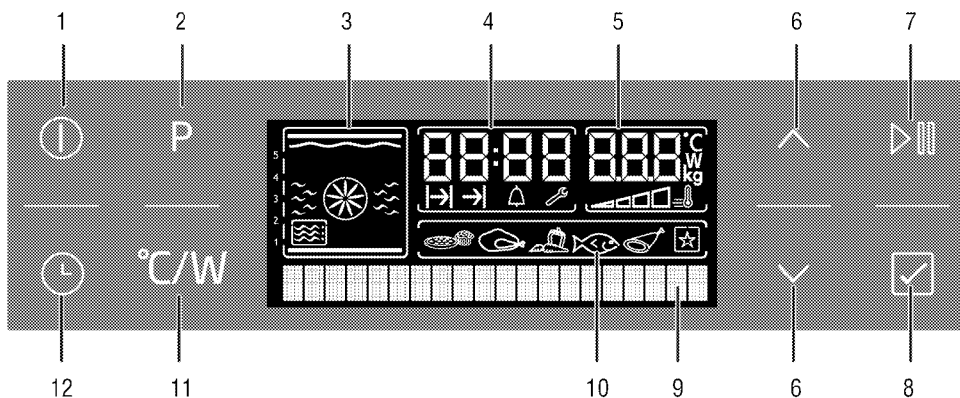
- Produktens förpackningsmaterial är tillverkade av återvinningsbara material i enlighet med våra nationella miljöregler. Kasta inte förpackningsmaterial i hushållsavfallet eller med annat avfall. Ta med dem till insamlingsställena för förpackningsmaterial som anvisas av din kommun.

## 2 Allmän information

### Översikt



- |   |               |   |                                  |
|---|---------------|---|----------------------------------|
| 1 | Kontrollpanel | 6 | Fläktmotor (bakom platta i stål) |
| 2 | Ungsgaller    | 7 | Lampa                            |
| 3 | Tråg          | 8 | Övre värmeelement                |
| 4 | Håndtag       | 9 | Hyllpositioner                   |
| 5 | Främre lucka  |   |                                  |



- |    |   |
|----|---|
| 1  | På/Av-knapp   |
| 2  | Enkel valknapp för matmeny  |
| 3  | Funktionsvisning  |
| 4  | Indikatorfält för aktuell tid                                       |
| 5  | Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält                      |
| 6  | Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, meny navigeringsknappar |
| 7  | Start / stopp matlagningsknapp                                      |
| 8  | Bekräftelseknapp  |
| 9  | Textdisplay   |
| 10 | Visning av enkelt matval  |
| 11 | Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp              |
| 12 | Tid- och inställningsknapp  |

## Förpackningens innehåll

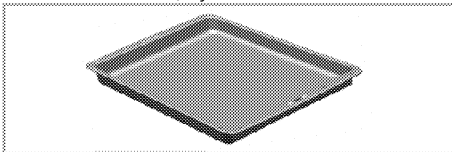


Vilka tillbehör som medföljer kan variera beroende på modell. Alla tillbehör som beskrivs i den här bruksanvisningen kanske inte följer med din produkt.

### 1. Bruksanvisning

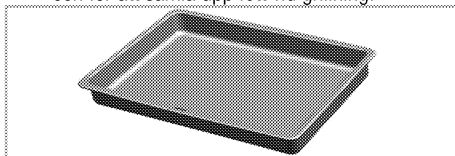
### 2. Ugnsplåt

Används för bakverk, fryst mat och stora stekar.



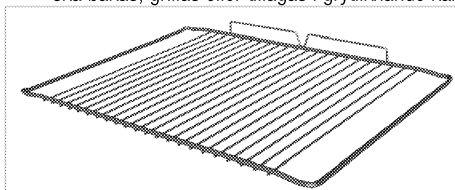
### 3. Långpanna

Används för bakverk, stora stekar, saftiga rätter och för att samla upp fett vid grillning.



### 4. Ugnsgaller

Används vid grillning och för att placera mat som ska bakas, grillas eller tillagas i grytliknande kärl.



## Tekniska specifikationer

<b>ALLMÄNT</b>	
Spänning / frekvens	220-240 V ~ 50 Hz
Total energiförbrukning	3,6 kW
Säkring	min. 16 A
Kabeltyp / sektion	H05VV-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup> eller motsvarande
Kabellängd	max. 2 m
<b>UGN/GRILL</b>	
Yttre mått (höjd/bredd/djup)	455 mm/594 mm/567 mm
Installationsmått (höjd/bredd/djup)	**450 eller 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Huvudugn	<b>Multifunktionsugn</b>
Innerlampa	15/25 W
Grillenergiförbrukning	2,0 kW
<b>MIKROVÅG</b>	
Nettovolym	40 lt
Mikrovågseffekt	Max. 900 W
Mikrovågsfrekvens	2465 MHz

# Grundläggande information: Information om energiångivelser för elektriska ugnar anges i enlighet med EN 60350-1 / IEC 60350-1 standard. Dessa värden bestäms under standardladdning med över-undervärme eller varmluftsfunktioner (om det finns).

Energieffektivitetsklass bestäms i enlighet med följande prioritering, beroende på om produkten har funktionerna eller inte. 1- Tillagning med eko-fläkt, 2- Turbo långsamt tillagning, 3- Turbo tillagning, 4- Varmlufts under/över, 5- Över- och undervärme.

\*\* Se. *Installation*, .



De tekniska specifikationerna kan ändras utan föregående meddelande, för att förbättra produktens kvalitet.



Värden på produktetiketter och i medföljande dokumentation är hämtade från laboratorieförhållanden i enlighet med relevanta standarder. Dessa värden kan variera beroende på användnings- och miljöförhållanden.



Siffrorna i den här bruksanvisningen är endast i beskrivande syfte och kanske inte exakt stämmer överens med din produkt.

### 3 Installation

Produkten måste installeras av en behörig person i enlighet med gällande regler. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer och kan göra garantin ogiltig.



Förberedelse av platsen och elinstallationen för produkten ligger på kundens ansvar.



#### FARA:

Produkten måste installeras i enlighet med lokala lagar och regler avseende el.



#### FARA:

Innan installation ska du kontrollera produkten visuellt att den inte är defekt. Om den här defekt ska den inte installeras. Skadade produkter kan orsaka säkerhetsrisker.

#### Före installationen

Enheten är avsedd för installation i kommersiellt tillgängliga köksskåp. Ett säkerhetsavstånd måste

lämnas mellan enheten och köksväggarna och -möblerna. Se bilden (värden in mm).

- Ytor, syntetiska laminat och vidhäftande material måste vara värmeresistenta (minst 100 °C).
- Köksskåp måste nivåjusteras och fixeras.
- Om det finns en låda under ugnen måste en hylla installeras mellan ugnen och lådan.
- Bär enheten tillsammans med minst två personer.



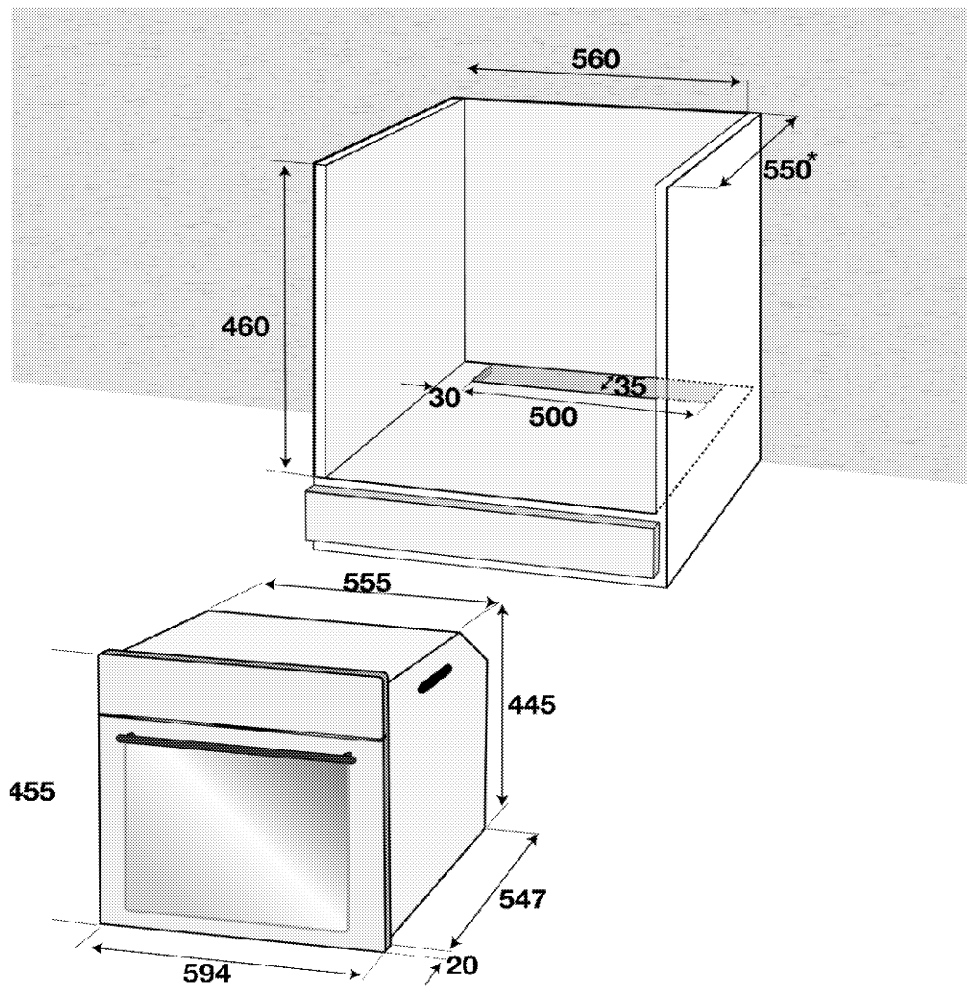
Installera inte produkten intill kylskåp eller frys. Den värme som utsänds från enheten leder till en ökad energiförbrukning av kylenheter.



Dörrhandtaget får inte användas för att lyfta i eller flytta enheten.

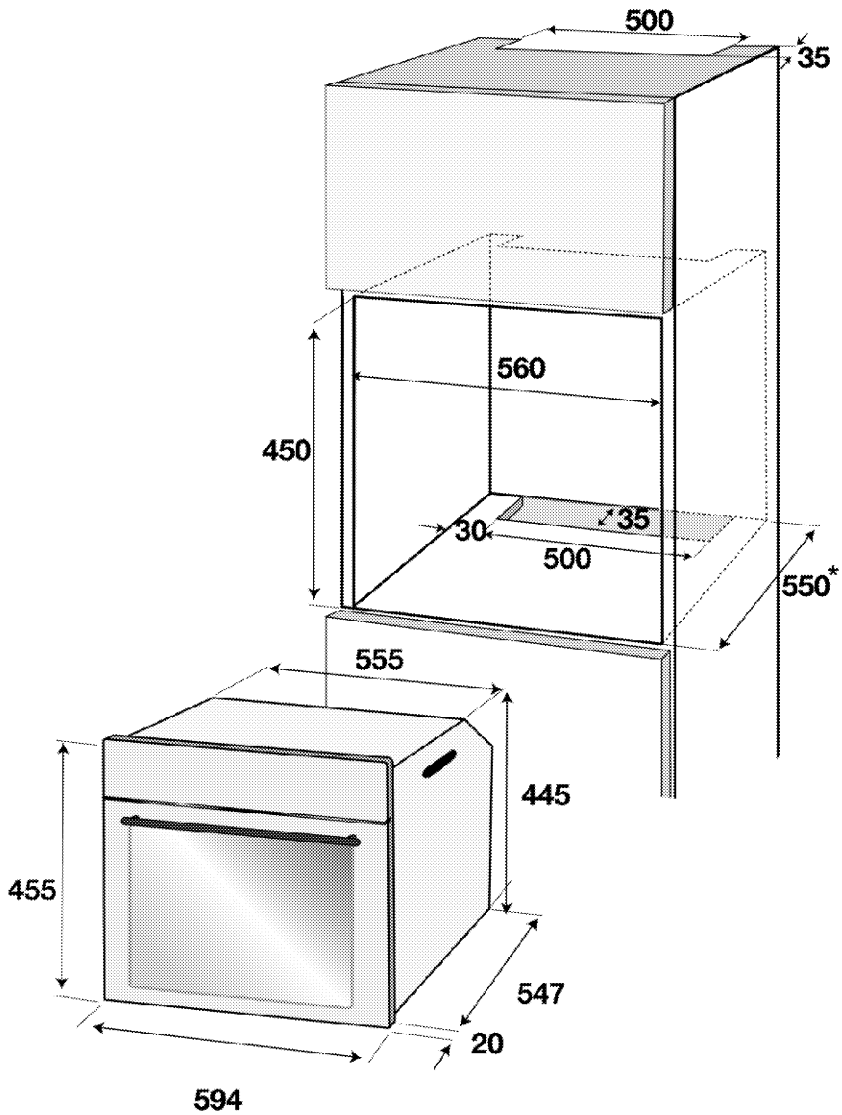


Om apparaten har trådhandtag, skjut handtagen tillbaka in i sidoväggarna efter att du har flyttat apparaten.



\* min.





\* min.

## Installation och anslutning

- Produkten får bara installeras och anslutas i enlighet med gällande installationskrav.

### Elanslutning

Anslut produkten till ett jordat uttag som är skyddat av en säkring av lämplig kapacitet, i enlighet med "Tekniska specifikationer". Den jordade installationen ska göras av en kvalificerad elektriker medan produkten används med eller utan transformator. Vårt företag kan inte hållas ansvarig för skador som uppstått på grund av att produkten har används utan en jordad installation, i enlighet med lokala lagar och regler.

**FARA:**  
Produkten får endast anslutas till el av en auktoriserad och behörig person. Produktens garantiperiod starter efter en korrekt installation. Tillverkaren kan inte hållas ansvarig för skador som uppkommit från arbete som utförts av icke auktoriserade personer.

**FARA:**  
Strömledaren får inte klämmas, böjas, klämmas eller komma i kontakt med produktens heta delar. En skadad strömledare måste bytas ut av en behörig elektriker. Annars finns risk för elektrisk stöt, kortslutning eller brand!

- Anslutningen måste följa nationella lagar och regler.
- Strömdata måste överensstämma med de data som anges på märkplåten på produkten. Öppna luckan på framsidan för att se märkplåten.
- Produktens strömledare måste följa värdena i "Tekniska specifikationer".

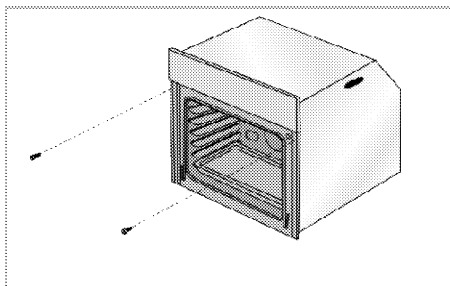
**FARA:**  
Koppla ur produkten från strömkällan innan du påbörjar något arbete på elinstallationen. Du kan få en elektrisk stöt!

**i** Strömledarens kontakt måste vara lättåtkomlig efter installation (och inte löpa över hällen).

Koppla in strömledaren i vägguttaget.

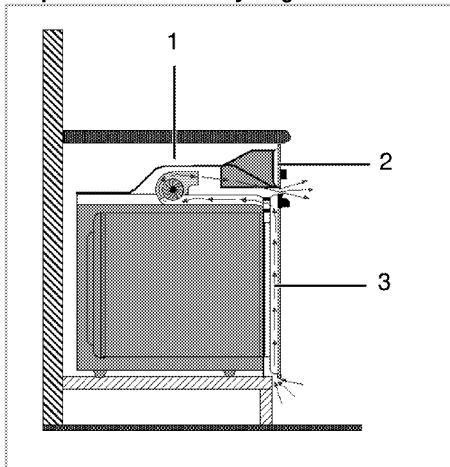
### Installera produkten

1. Skjut ugnen in i skåpet, passa in det och säkra det, samtidigt som du ser till att strömledaren inte är trasig och/eller klämd.



Säkra ugnen med 2 skruvar, enligt bilden.

### För produkter med nedkylningsfläkt



1 Nedkylningsfläkt

2 Kontrollpanel

3 Lucka

Den inbyggda fläkten kylar både ned det inbyggda skåpet och produktens framsida.

**i** Kylfläkten fortsätter att köra i 20-30 minuter efter att ugnen har slagits av.

### Slutkontroll

1. Anslut strömledaren och slå på produktens säkring.
2. Kontrollera funktionerna.

### Framtida transport

- Spara produktens originalkartong för framtida transport av produkten. Följ instruktionerna på kartongen. Om du inte har originalkartongen kvar ska du packa in produkten i bubbelplast eller tjock kartong, och teja ordentligt.
- För att förhindra att gallret och plåten nuti ugnen skadar ugnsluckan ska du placera en bit kartong på insida av ugnsluckan som ligger mot gallren. Teja ugnsluckan mot sidoväggarna.

- Använd inte luckan eller handtaget när du lyfter eller flyttar produkten.



Placera inga föremål på produkten och flytta den till en upprätt position.

I mikrovågsugnens delar:

- Packa glasbrickan och tejpa fast den invändigt för att undvika att den går sönder.

- Tejpa fast främre luckan mot huvudenheten.
- Vira in främre glaset, luckan och panelen i nylon med bubbler för att undvika stötar.



Kontrollera produktens allmänna utseende, om det finns några skador som kan ha uppstått under transport.

## 4 Förberedelse

### Tips för att spara energi

Följande information hjälper dig att använda enheten på ett ekologiskt sätt och spara energi:

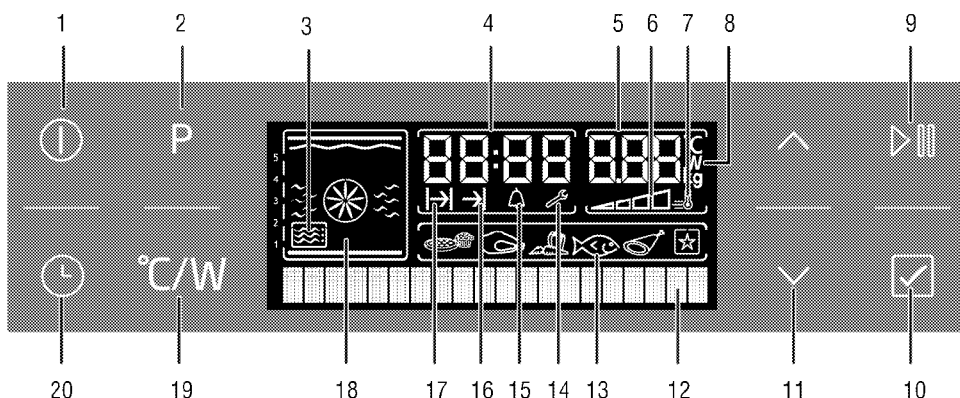
- Använd mörka eller emaljerade kärl i ugnen eftersom värmeöverföringen blir bättre.
- När du tillagar dina rätter utför du en förvärmning om detta rekommenderas i bruksanvisningen eller receptet.
- Öppna inte luckan för ofta under tillagningen.
- Försök att laga mer än en maträtt i ugnen samtidigt när det är möjligt. Du kan tillaga eller placera två kokkäril på ugnsgallret.

- Tillaga mer än en rätt i följd. Ugnen är då redan varm.
- Du kan spara energi genom att stänga av ugnen i några minuter innan tillagningstiden är slut. Öppna inte ugnsluckan.
- Avfrosta frysta rätter innan du tillagar dem. Första användning

### Dagtidinställning



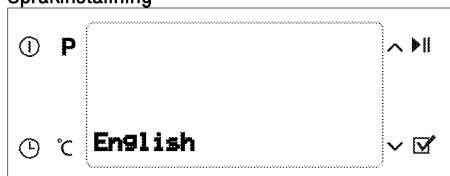
Innan du använder ugnen måste timern ställas in. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.



- 1 På/Av-knapp
- 2 Enkel valknapp för matmeny
- 3 Mikrovågssymbol
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält
- 6 Symbol för ugnens innetemperatur
- 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
- 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
- 9 Start / stopp matlagningsknapp
- 10 Bekräftelseknapp
- 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, menynavigeringsknappar
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Funktionsvisning
- 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp

- 20 Tid- och inställningsknapp
- Anslut strömsladden och slå på produktens säkring. Du måste ställa in språk innan du ställer in tiden.

## Språkinställning



När du slår på ugnen första gången visas "English" på textdisplayen. Tryck lätt på  eller  för att välja önskat språk. Tryck lätt på  för att bekräfta språkvalet.



Skärmmvisningen för språkinställning visas endast under den initiala uppstarten. Använd inställningsmenyn för att ändra språket.  
*Inställningsmeny.*

## Ställ in tiden



Efter att ha valt språk visas "Tidsinställning" på textdisplayen. Tryck lätt på  eller  för att ange aktuell tid.



Innan du använder ugnen måste timern ställas in. Om tiden inte ställs in kommer inställningssymbolen att fortsätta lysa. Den försvinner så fort tiden har ställts in.

## Första rengöringen av produkten



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel eller rengöringsmaterial.  
Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.  
Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.

1. Avlägsna allt emballage.
2. Torka av ytorna på produkten med en fuktig trasa eller svamp och torka sedan med en torr trasa.

## Initial uppvärmning

Värm upp enheten i omkring 30 minuter och slå sedan av den. På det här sättet bränns matrester bort och avlägsnas.



### VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador!  
Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barnen på avstånd.  
Använd alltid värmetåliga ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.

## Elektrisk ugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta effekten för grillen; se .
4. Kör ugnen i cirka 30 minuter.
5. Stäng av ugnen; se

## Grillugn

1. Ta ut alla bakplåtar och galler från ugnen.
2. Stäng ugnsluckan.
3. Välj den högsta grilleffekten, se Så här använder du grillen.
4. Kör grillen i cirka 30 minuter.
5. Stäng av grillen, se Så här använder du grillen, .



Doft och rök kan utvecklas under ett par timmar vid första användningen. Detta är normalt. Se till att rummet är välventilerat så att rök och lukt försvinner. Undvik direkt inandning av röken och den lukt som den sänder.

## 5 Så här använder du mikrovågsugnen

### Allmän information om tillagning med mikrovågsugn

För att förhindra överfyllning vid uppvärmning av vatten och andra vätskor i mikrovågsugnen:

3. Använd inte slutna behållare, eller behållare med trånga öppningar.
  4. Överhettas inte.
  5. Innan du placerar behållaren i mikrovågsugnen, rör om innehållet med en tesked och öppna sedan dörren och rör om igen när det är halvfärdigt. Lämna inte teskeden i ugnen när den är i drift.
  6. Vid uppvärmning av vätskor såsom soppor och såser, kan dessa oväntat bubbla upp och rinna över innan de ens börjar koka. Lämna inte ugnen obevakad när du värmer upp sådana vätskor.
- Efter uppvärmning av barmat eller drycker i en nappflaska, skaka och testa temperaturen innan du ger det till ditt barn. Före uppvärmning, ta bort locket och munstycket från flaskan.
  - Ta bort mat från alla plastförpackningar innan tillagning eller upptining. Under vissa exceptionella omständigheter, kan du bli tvungen att täcka mat med en speciell nylon fasthållande film.
  - Använd inte din produkt för att göra popcorn om du inte har speciellt utformade påsar för användning i mikrovågsugnar.
  - Choklad godis med låg vätskehalt och mjölbaserade livsmedel bör värmas med försiktighet.
  - Ägg med skal och hela hårdkokta ägg bör inte värmas i mikrovågsugn eftersom de kan explodera även efter att mikrovågsuppvärmningen har avslutats.

### Fördelarna med mikrovågsugnen.

- vanliga ugnar, tränger värmen som avges av elektriska värmeelement eller gasbrännare in i livsmedlet från utsidan. Därför förbrukas en enorm mängd energi för att värma upp luften inuti ugnen, ugnskomponenterna och köksredskapen.
- I en mikrovågsugn, alstras värmen av livsmedlen och värmen flödar från insidan till utsidan. Det finns ingen värmeförlust i mediet, på ugnens innerväggar eller redskap (om de är kompatibla med mikrovågsugn). I andra ord upphettas endast maten.

- I mikrovågsugnar minskar tillagningstider avsevärt. Tiden som behövs för matlagning i mikrovågsugn är nästan hälften eller en tredjedel kortare än i vanliga ugnar. Mycket beror på densiteten, värmen och mängden av ingredienser som ska tillagas.
- Du kan bevara livsmedlens naturliga smak genom att koka dem i deras egen saft utan att tillägga en massa kryddor, eller utan några kryddor alls.
- Mikrovågsugn sparar energi. Energi används bara när du lagar mat. Ingen energi är bortkastad med en mikrovågsugn.
- Du behöver inte oroa dig om du glömmer att låta köttet tina. Mikrovågsugnar tinar upp fryst mat i en kort tid så att du kan börja laga omedelbart. Således minskas risken för bakterietillväxt.
- Livsmedel bevarar sina näringsvärden tack vare kortare tillagningstider.
- Rengöring är även lättare jämfört med konventionella ugnar.

Mikrovågsugn i teori:

- Mikrovågor är en form av energi som liknar radio- och TV-vågor. Magnetron röret inuti mikrovågsugnen producerar mikrovågsenergi. Mikrovågsenergi sprider sig i alla riktningar inne i ugnen, reflekteras från sidoväggarna och tränger därmed jämnt in i maten. Mikrovågorna orsakar en snabb vibration i molekylerna i maten. Denna vibration skapar värme som lagar maten.
- Mikrovågorna passerar inte genom ugnens metallväggar. Mikrovågor kan passera genom material såsom keramik, glas eller papper.

### Varför värms livsmedel

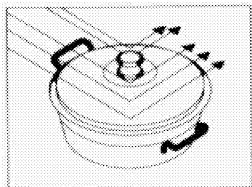
De flesta livsmedlen innehåller vatten och vattenmolekylerna vibrerar när de utsätts för mikrovågor. Friktionen mellan molekyler producerar värmen som ökar matens temperatur, tinar den om den är fryst, kokar den eller håller den varm. Till följd av värmeuppbbyggnaden inuti maten

- Mat kan kokas med mycket lite olja eller ingen olja alls;
- Upptining eller matlagning i mikrovågsugn är mycket snabbare än i en vanlig ugn;
- Vitaminer, mineraler och näringsämnen i livsmedlen bevaras;
- Matens naturliga färg och arom ändras inte.

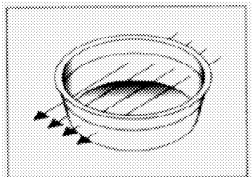
## Behållare som är lämpliga för mikrovågsugn

Mikrovågor passerar genom porslin, glas, kartong eller plast men inte metall. Därför kan metallredskap eller redskap med metalldelar inte användas i mikrovågsugn.

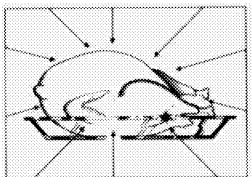
Mikrovågor reflekteras av metall...





...men de passerar genom glas eller porslin ...



...och absorberas av livsmedel.



	<b>OBS</b> Varning för brandrisk! Placera aldrig metalliska eller metallklädda behållare i mikrovågsugnen.
	<b>OBS</b> Använd inte ugnen när den är tom och utan bricka. Detta kan skada ugnen.

- Mikrovågor kan inte tränga igenom metall. Mikrovågor reflekteras av metallföremål i ugnen vilket kan orsaka farliga elektriska överslag. De flesta värmebeständiga icke-metalliska behållare är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Dock kan vissa behållare innehålla material som är olämpligt för mikrovågsugnen. Du kan använda följande test för att avgöra om en behållare är lämplig för mikrovågsugnen eller inte:

- Placera behållaren du vill testa tom i ugnen tillsammans med en annan behållare fylld med vatten.
- Manövrera ugnen vid hög effekt under en minut. Om vattnet har värmts och behållaren du testat är kall, då är den lämplig för mikrovågsugnen.
- Å andra sidan, om vattnet förblir kallt och behållaren värms upp, innebär detta att mikrovågorna har absorberats av behållaren och därför är behållaren olämplig för mikrovågsugnen.

Glasbehållare

- Undvik att använda behållare gjorda av mycket tunt glas eller blykristallglas. Värmebeständiga glasbehållare är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Å andra sidan, undvik att använda spröda glasbehållare såsom vatten och vinglas i mikrovågsugnen, som kan gå sönder när deras innehåll värms upp.

Plastbehållare

- Använd inte grytor och fat av plast eller melamin för att mikrovågsugn ska vara längre; detsamma gäller för påsar som används för förvaring av frysta livsmedel. Detta är följda av att mycket varm mat kommer förr eller senare få plastbehållarna att smälta eller att snedvrida. Använd sådana behållare endast för kort användning i mikrovågsugn.

Matlagingspåsar

- Värmebeständiga matlagingspåsar är lämpliga för användning i en mikrovågsugn. Glöm inte att genomborra dem så att ångan inuti dem kan fly. Använd aldrig vanliga plastpåsar för matlagning eftersom de kommer att smälta och gå sönder.

Kökspapper

- Du bör inte använda någon form av papper för långa tillagningstider. Annars kan papperet fatta eld. Pappersrätter är lämpliga för feta och torra livsmedel som kräver kortare tillagningstid.

Använd inte återvunnet papper. Sådant papper kan innehålla fragment som kan orsaka gnistbildning.

Trä och flätade behållare.

- Eftersom mikrovågsugnen orsakar torkning och skarpning av trä struktur bör stora träbehållare inte användas.

Porslinbehållare

- Generellt sett, är behållare av sådana material lämpliga att användas i en mikrovågsugn, men du bör testa dem för att vara säker.

Metallbehållare

- Metallbehållare reflekterar mikrovågorna bort från maten. Undvik därför att använda sådana behållare.

**FARA:**

Vissa kokkärl som innehåller höga halter av järn eller bly är olämpliga för användning som ugnsgormar.

Se till att du testat din kokkärl för att försäkra dig att de är lämpliga för mikrovågsugnen.

Tillagningskärl och tillbehör	Mikrovågsugn	Grill	Varmluft	Kombinationslägen
Värmebeständigt glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Icke värmebeständigt glas	Nej	Nej	Nej	Nej
Värmebeständigt keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrovågssäker plastplatta	Ja	Nej	Nej	Nej
Kökspapper	Ja	Nej	Nej	Nej
Metallplatta	Ja*	Ja	Ja	Ja*
Metallfals	Nej	Ja	Ja	Nej
Aluminiumfolie & foliebehållare	Nej	Ja	Ja	Nej

\* Använd endast metallbricka ges med ugn.

**Positionering av mat**

- Du kommer att få optimala resultat genom att anordna maten jämnt i behållaren. Denna metod kan tillämpas på många sätt för tillfredsställande resultat.
- Du kan tillaga ett stort antal identiska bitar (till exempel potatis). Om du ordnar dem i en jämnt fördelad cirkel runt ugnen, kommer tillagningen ske bättre. Undvik att placera en bit på en annan.
- Eftersom mikrovågorna agerar mer kraftfullt på de yttre lagren av mat, vid tillagning av bitar av mat med olika former och tjocklekar, placera de tjocka delarna i mitten av brickan. Detta kommer att se till att dessa delar kokas först.
- Placera fisk och andra livsmedel som inte är platta, med sina svansar längs kanten av brickan.
- Du kan placera väldigt fint snidade köttbitar ovanpå varandra. Tjockare bitar såsom korv och köttbitar bör placeras nära varandra.
- Värm sky och såser i en separat skål. Smala och djupa skålar är bättre för detta ändamål än breda och grunda sådana. Behållare bör inte fyllas mer än till två tredjedelar när du värmer sky, såser eller soppor.
- Om du tillagar hela fiskar, genomborra dem så att deras skinn inte brister.
- Vid användning av fasthållande film, påsar eller bakplåtspapper, borra eller lämna en öppning för att möjliggöra att ångan flyr.
- Små bitar av mat tillagas snabbare än stora bitar, och jämnt formade bitar tillagas snabbare än

andra bitar. För bästa resultat skär maten jämnt i bitar av samma storlek.

**Höjd av maten**

- Med mat som är ganska tjock (vanligtvis stekar), kommer den nedre delen koka snabbare. Detta innebär att det ibland är nödvändigt att vända sådana bitar flera gånger.
- Tjocka eller kompakta bitar kan placeras i en högre position, för att göra det möjligt för mikrovågor att agera på de nedersta och mellersta delarna av bitarna.

**Matlagnings förslag**

Faktorer som påverkar mikrovågsbehandlingstiden:

- Mikrovågsbehandlingstiden beror på ett antal faktorer. Temperaturen på ingredienserna i ett recept kan avsevärt påverka tillagningstiden som krävs. Således kommer en kaka gjord med iskallt smör, mjölk och ägg att ta betydligt längre tid att laga än en gjord med ingredienser vid rumstemperatur.
- Speciellt när det gäller bröd, kakor och gräddsåser, rekommenderas det att du för vissa recept avlägsnar maten från ugnen innan den är genomkokt. Sådana livsmedel, om de lämnas att vila, täckta, utanför ugnen, kommer att fortsätta koka, på grund av värmeflödet som går från de yttre till de inre skikten av maten.

Om du lämnar mat i ugnen tills den är helt klar, riskerar du att bränna det yttre skiktet. Med tiden kommer du att lära dig bedöma hur länge mat kräver att kokas och låtas vila.



- Låt inte mat koka obehagligt. Mikrovågsugnen lyser automatiskt upp när den är i drift, så att du kan hålla ett öga på maten som tillagas.

#### Avfrostning:

- Upptiningstiden kan bero på formen av paketet. Grunda, rektangulära paket tinar snabbare än djupa behållare.
- Separera de artiklar när de börjar tina. På så vis kommer de tina lättare.
- Ju mer mat du lagar, desto längre tid tar det. Dubbel mängd mat tar ungefär dubbelt så lång tid. Om det tar fyra minuter för att koka en potatis, kommer det att ta i genomsnitt sju minuter för att koka två potatisar.

Mängden av mikrovågor som ugnen producerar förblir konstant oberoende på hur mycket mat du placerar i den. Detta betyder att ju mer mat du lagar, desto längre tid tar det.

#### Vätskor

- Vätskor påverkar tillagningstiden eftersom mikrovågor är känsliga för fukt. Livsmedel med naturligt flytande innehåll (t.ex. grönsaker, fisk och fågel) ska laga snabbt och enkelt. Vid tillagning av torr mat såsom ris och baljväxter rekommenderas att du tillsätter vatten.
- Kom ihåg att fukt elimineras i en mikrovågsugn, så när du lagar torrare mat såsom vissa grönsaker bör du först fukta dem med lite vatten eller täcka dem så att de behåller sin fukt.
- Vid tillagning av mat med mycket lite vatteninnehåll (upptining av bröd, tillredning av popcorn) sker avdunstning snabbt. I sådana fall fungerar ugnen som om det var tom och maten kan brännas vid. Och ugn eller redskap kan skadas. Se därför till att du bara ställer in önskad tillagningstid och aldrig lämnar ugnen utan uppsikt under tillagning.

#### Ånga

- Fukten i maten kan ibland orsaka ånga i ugnen när den är igång. Detta är normalt.

#### Socker

- När du lagar mat med mycket hög sockerhalt som puddingar och tårter, följ rekommendationerna i mikrovågsugnens kokböcker.

Om du överskrider den rekommenderade tillagningstiden, kan detta leda till vidbränning av maten eller skador på ugnen.

#### Mat densitet

- Lätt, porös mat såsom bröd och kakor kommer att ta mindre tid än tung, tät mat såsom stekar och grytor. Var försiktig när du använder

mikrovågsugnen för porösa rätter eftersom de inte har hårda, torra ytor.

#### Ben och fetthalt

- Ben leder värme och fett kokar snabbare än kött. Vid tillagning av köttbitar som innehåller ben eller fett, se till att de är jämna och inte överkokta.

#### Matfärg

- Kött eller fågel som har kokat i femton minuter eller mer blir lätt bruna i sitt eget fett. För att ge mat som har lagats snabbt en mer aptitlig och grillad yta, kan du pensla den med grillsås eller soja. Om du bara använder lite av denna sås kommer det inte påverka matens väsentliga smak.

#### Minska matens inre tryck

- Många typer av mat har ett skinn eller skal. Ångan som byggs upp inuti när de kokar kan få dem att brista. För att undvika detta, ska skinnet/skalet borras med en gaffel eller kniv. Gör detta med potatis, kycklinglever, musslor, äggulor, korv och vissa typer av frukt och grönsaker.

Vänd och rör om maten under matlagningen.

- Det är viktigt att röra om maten när du kokar den i mikrovågsugn. Vid konventionell matlagning rörs maten för att blandas. I mikrovågstillagning rörs dock maten för att uppnå en jämn värmefördelning. Rör alltid om från utsidan mot mitten eftersom utsidan värmer upp innan mitten.
- Med skrymmande och avlånga rätter som stekar och hel fågel, bör du vända över dem för att se till att toppen och botten är lika kokta. Du kan behöva vända skivat kött och kyckling över.
- Vända över och röra om medan matlagning är viktigt för att se till att alla sidor är lika kokta.

#### Olika tillagningstider

- Börja alltid med att prova kortaste tillagningstid och kontrollera om maten är klar. Tillagningstiderna i denna bruksanvisning är ungefärliga värden. Tillagningstiden kan variera beroende på storlek och typ av mat och behållare.

#### Vilotid

- Låt maten stå en stund efter att du avsläpnat den från ugnen. Vid upptining, tillagning och uppvärmning, låt maten stå en stund, detta ger alltid bättre resultat. Detta beror på att värmen kommer att spridas jämnt runt maten.

Inuti mikrovågsugnen, kommer maten att fortsätta att koka även efter att ugnen har stängts av.

Vilotiden kommer att höja värmen i maten med mellan 3°C och 8°C. Denna process upprätthålls inte tack vare mikrovågsugnen men tack vare

värmen inuti maten. Vilotiden kan variera beroende på typen av mat. Ibland är denna period lika kort som den tid det tar att ta ut maten ur ugnen och servera den. Vilotiden kan förlängas till så länge som tio minuter med stora rätter.

- Ta bort mat från alla plastförpackningar innan tillagning eller upptining. Under vissa exceptionella omständigheter, kan du bli tvungen att täcka maten med en speciell fasthållande film av nylon.
- Det rekommenderas särskilt med mat som kött, kyckling, bröd, kakor och gräddsåser att du tar ut dem ur ugnen innan de är fullt kokta och lämnar dem att vila tills de är genomkokta.

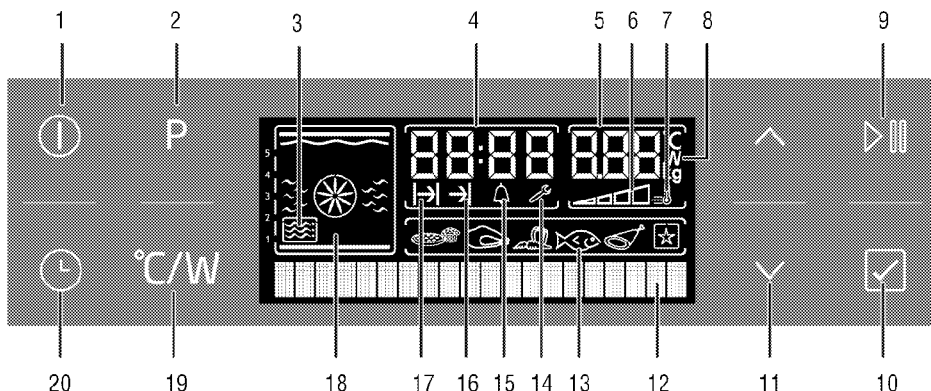
## Så här använder du mikrovågsugnen



Tiden måste ställas in innan du kan använda ugnen. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.

Mikrovågsugnen är verksam i tre olika principer, nämligen endast mikrovågsugn, endast ugnsfunktion och kombinerat läge.

Användningsläge	Beskrivning
Mikrovågsugn	När ugnen fungerar som mikrovågsugn, skapas värme direkt inuti rätten. Du kan använda mikrovågsugn för att värma mat eller dryck, för upptining eller matlagning. I mikrovågsugn, kokas mat men den rostas inte.
Ugnsfunktion	Endast ugnsvärmarna kokar maten genom att värma upp den. Du kan använda ugnen för alla typer av matlagning och även för upptining. Mat både kokas och rostas i ugnsläge.
Kombiläge	I kombiläget fungerar både ugnens värmare och mikrovågsugnen samtidigt. Mat både kokas och rostas på kortare tid i kombiläget.



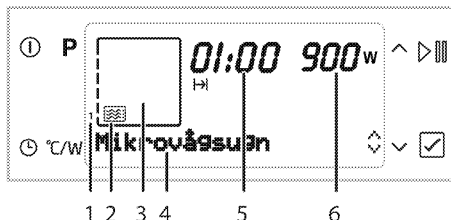
- 1 På/Av-knapp
- 2 Enkel valknapp för matmeny
- 3 Mikrovågssymbol
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält
- 6 Symbol för ugnens innertemperatur
- 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
- 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
- 9 Start / stopp matlagningssknapp
- 10 Bekräftelseknapp
- 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, menynavigeringsknappar
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Funktionsvisning
- 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp
- 20 Tid- och inställningsknapp

Ugnen återgår till standby-visning efter att den slagits på och den aktuella tiden ställts in. Endast aktuell tid visas på displayen.

Endast knapparna och fungerar när displayen har den här statusen. Du kan genomföra alla åtgärder i inställningsmenyn. Se: *Inställningsmeny*, .

### Användning i mikrovågsugnsläge

1. Tryck på knappen för att slå på ugnen.
2. Grundskärmen visas när ugnen slås på.



- 1 Falspositioner
- 2 Mikrovågssymbol
- 3 Funktionsvisning
- 4 Textdisplay
- 5 Fält för tillagningstid: Visar inställt tillagningstid.
- 6 Mikrovågseffekt / temperatur / vikt indikator fält

Denna skärm innehåller mikrovågs-läge med mikrovågsugnens effektnivå, rekommenderad rackposition och tillagningstid.

3. Om du vill ändra temperaturen trycker du på en gång för att öppna visad temperatur. **W** symbolen blinkar.

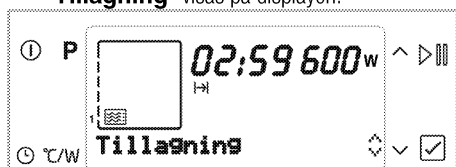


4. Tryck på tills önskad effektnivå visas i indikeringsfältet för effektnivå. Tryck på för att ställa in nivån när önskat värde visas på displayen.
5. För tillagningstiden trycker du på knappen en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen blinkar.

6. Tryck på knapparna  $\wedge/\vee$  för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen  $\rightarrow$  kontinuerligt.



7. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätta trycker du på  $\rightarrow$ -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.



**i** Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen "Pausad" på displayen.

**i** Matlagningen avbryts när ugnsluckan öppnas. Du måste röra vid  $\rightarrow$  igen för att återuppta tillagningen efter att ha stängt ugnsluckan.

» Ugnen värms upp till inställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstiden du ställt in. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

8. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid" på displayen och en alarmsignal hörs.  
9. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

### Användning i kombi-läge

1. Tryck på knappen  $\text{P}$  för att slå på ugnen.  
2. Tryck på knappen  $\wedge$  eller  $\vee$  för att välja önskat kombi-läge.



3. Om du vill ändra mikrovågseffekten trycker du på  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  en gång för att uppnå effektnivå displayen.

**W** symbolen blinkar.



4. Tryck på  $\wedge/\vee$  tills önskad effektnivå visas i indikeringsfältet för effektnivå. Tryck på  för att ställa in nivån när önskat värde visas på displayen.  
5. Om du vill ändra temperaturen i kombiläge trycker du på  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  två gånger för att uppnå temperaturinställnings displayen.

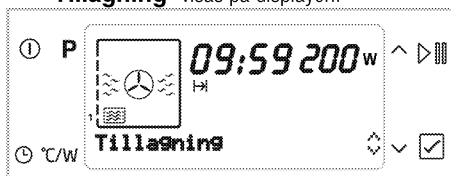
$^{\circ}\text{C}$  symbolen blinkar.



6. Tryck på  $\wedge/\vee$  tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.  
7. För tillagningstiden trycker du på knappen  $\text{L}$  en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen  $\rightarrow$  blinkar.  
8. Tryck på knapparna  $\wedge/\vee$  för att ställa in önskad tillagningstid och bekräfta inställningen genom att trycka på knappen . När Cooking Time (Tillagningstid) är inställd visas symbolen  $\rightarrow$  kontinuerligt.



9. Om värdena för tillagningsfunktion, temperatur och tid är rätta trycker du på  $\rightarrow$ -knappen för att starta tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.



**i** Om ugnsluckan är öppen under tillagning visas symbolen "Pausad" på displayen.

» Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstidendu valt. Samtidigt kan ugnen fortsätta att fungera på den inställda mikrovågseffekten. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.

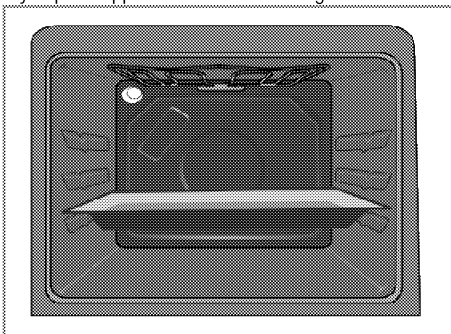
**i** Under tillagningen kan mikrovågsugnsnivå och tillagningstiden ändras.

**i** Ugnens klocka visar tillagningstiden i minuter och sekunder.

**i** I mikrovågsugnen, när du endast lagar mat eller i kombiläge vid låga temperaturer, kan lukt kvarstå efter att du tagit ut maten, eftersom ugnen kallnar under tillagningen. I ett sådant fall, använd din matlagningsläget samtidigt som ugnsläkten, med temperaturen inställd på 230 ° C i 20 minuter.

### Slå av elugnen

Tryck på knappen  för att slå av ugnen.



Första falsen i ugnen är den undre falsen. **Använd endast den första falsen för tillagning i mikrovågsugn.**

**i** Av säkerhetsskäl är den maximala tiden som kan ställas in för "Tillagningstid" begränsad till 12 timmar i alla lägen, förutom för lägena "Värmehållning" och "Lågtemp. På andra effektnivåer, kan denna tid vara upp till 90 minuter.

**i** När man gör en inställning, vilen som helst, kommer relaterade symboler blinkar på displayen.

**i** Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste programmera ugnen igen.

**i** Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.

**i** Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

## Användningslägen for mikrovågsugn

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

i

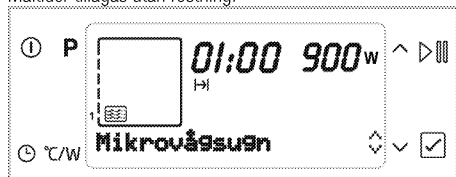
Matlagning med flera fals i mikrovågsugn- och kombiåget är inte möjligt. De är lämplig för tillagning med en enda fals.

i

Ugnen värms inte upp i endast mikrovågsugnsläget. Endast maten upphettas.

### Mikrovågsugn

Endast mikrovågssystemet är verksamt. Det kan användas för att värma måltider och drycker, samt för matlagning. Måltider tillagas utan rostning.



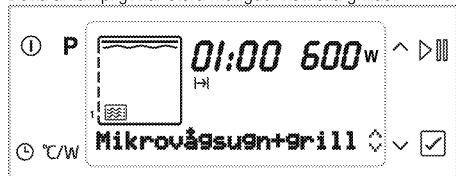
### Mikrovågsugn + Fläktvärme

Ugnens bakre värmare fungerar också tillsammans med mikrovågsugnen. Het luft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Du kan laga dina måltider på kort tid och steka samtidigt.



### Mikrovågsugn + Full grill

Mikrovågsugnen och grillen i ugnens innertak fungerar. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.



- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

### Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt

Mikrovågsugnen och het luft, som värms av fulla grillen, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

### Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt

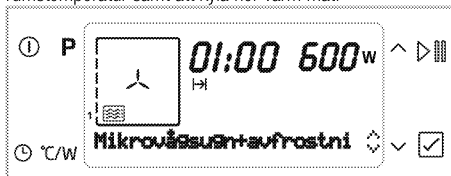


- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

### Mikrovågsugn + Avfrostning

Mikrovågsugnen och endast fläkten (i bakre väggen) används.

Detta är lämpligt för att långsamt tina upp mat i rumstemperatur samt att kyla ner varm mat.



## Funktionstabell

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras maximala och minimala temperaturer.

i

Effektvärdet i Watt för mikrovågsugn är 100, 200, 300, 600 och 900.

Funktion	Effektintervall (W)	Temperaturintervall (°C)
Mikrovågsugn	100-900	
Mikrovågsugn + Fläktvärme	100-600	40-280
Mikrovågsugn + Full grill	100-600	50-280
Mikrovågsugn + Full grill + Fläkt	100-600	50-280
Mikrovågsugn + Avfrostning	100-600	

## Tabell över tillagningstider

i

Tiderna i den här tabellen är endast riktlinjer. Tidsgränserna kan variera på grund av matens temperatur, tjocklek, typ och dina egna inställningar för tillagningen.

i

Första falsen i ugnen är den undre falsen. Använd endast 1:a falsen när du lagar mat i mikrovågsugn.

Rätt	Matlagningsläge	Vikt (gr)	Temperatur (°C)	Mikrovågseffekt (W)	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kycklingbaguette	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1000	210	600	25
Hel kyckling	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1500	15 min. 230 och sedan 200	600	35
Fryst kyckling	Mikrovågsugn + Fläktvärme	450	230	200	8
Kalkonlår (med ben)	Mikrovågsugn + Grill + Fläkt	1000	230	300	30
Färsk stor potatis	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1000	180	600	25
Potatis gratäng *	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1250	180	600	25
Köttbullar	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1800	5 min. 230 och sedan 170	300	20
Hel fisk	Mikrovågsugn + Grill + Fläkt	1000	250	600	10
Panerade fiskepinningar	Mikrovågsugn + Fläktvärme	600	230	300	12
Knödel med tomat och potatis	Mikrovågsugn + Fläktvärme	1500	210	200	35
Färdigmat (Kikärtor med kött)	Mikrovågsugn	400		600	3,5
Pilaff	Mikrovågsugn	400		600	4

Kör förvärmning innan du lagar mat i kombilåge. Förvärmningen bör användas beroende på ugnens användningsläge.

\* Det föreslås att lägga hyvlad kashar ost ovanpå, de sista fem minuterna.

## Avfrostning


Rätt	Vikt (gr)	Mikrovågseffekt (W)	Upplösningstid (min.) (ungefär)	Väntetid (min.)	Matlagnings förslag
Rött kött	250	200	6	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
	500	200	12	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
Köttfärs	100	100	8	10	
	250	200	5	10	
	500	200	6	10	Vänd på köttet efter halva tiden.
Hel kyckling	1500	200	25	10	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
Kycklinglår	750	300	7	10	
Kycklingbaguette	500	300	5	10	
	100	600	6	10	
Hel fisk	250	200	7	5	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
	500	200	10	5	Vänd på kycklingen efter halva tiden.
Korv	300	200	5	5	


## Färdiga måltidsfunktioner

### Välja färdiga måltidsfunktioner




Menyn för färdiga måltider innehåller förinställda program, gjorda av professionella kockar och lagrade i minnet för kontrollenheten.

Välja funktioner i Färdiga måltider:


- Tryck på knappen  för att slå på ugnen. Grundskärmen visas när ugnen slås på.
- Tryck på knappen **P** för att välja funktionsdisplayen för Färdiga måltider. I det här

steget visas "Lammgryta" och symbolen  på displayen.



- Tryck på knappen  /  för att välja önskad rätt.
- Tryck på  knappen för att starta tillagningen.



Tryck på  knappen för att starta tillagningen för mat som inte kräver förvärmning.

- Om måltiden du har valt kräver förvärmning, visas **“Förvärmning”** på displayen.
- “Placera brickan”** visas på displayen och en larmsignal hörs när förvärmningen är klar, eller när du trycker på  för att börja laga för måltider som inte kräver förvärmning.
- Placera din rätt i ugnen and stäng ugnsluckan. Tillagningen startar och **“Tillagning”** visas på displayen.
- När tillagningen är klar visas **“Smaklig måltid”** på displayen och en alarmsignal hörs.



Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.



“Tillbaka” kommandot som visas på displayen när du navigerar i rättsmenyn hjälper dig att återgå till den övre menyn. Du kan återgå till den ursprungliga funktionsdisplayen genom att trycka på **P**.

## LAMMGRYTA

### INGREDIENSER

- 150 g lamm kött kuber
- 100 g lök
- 20 g röd paprika
- 20 g grön paprika
- 40 g färsk potatis
- 20 g auberginer
- 100 g tomat
- 2 vitlöksklyftor
- ½ matsked tomatpuré
- 1 matsked olivolja
- 10 g smör
- Salt
- Svart peppar

### BEREDNING

- Tärna lök, röd paprika, grön paprika, potatis, aubergine och tomat grovt.
- Hacka vitlöken grovt.
- Blanda hackade grönsaker, lamm kött tärningar och andra ingredienser väl i en skål.
- Häll blandningen i en lockförsedd glasskål, och tillägg smör i bitar.

- Sätt locket på skålen.
- Placera glasskål locket på, på plattan den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.
- Det rekommenderas att servera måltiden efter att den vilat under 10 minuter efter tillagning.

## BÍFF WELLINGTON (KÖTTGRYTA)

### INGREDIENSER

- 40 g tärnad, finhackad lök
- 2 svampar, tärnade och finhackade
- 1 finhackad vitlöksklyfta
- 70 ml grädde
- Salt
- Svart peppar
- 150 g nötkötts filé
- 1 puffsördeg
- 1 rörat ägg
- 1 matsked olivolja

### BEREDNING

- Värm pannan, håll 1 msk olivolja när pannan är tillräckligt varm. Stek varje yta av filén, som smaksatts med salt och svartpeppar, på pannan (se till att köttet inte helt kokat). Låt köttet svalna helt.
- Fräs lök, svamp och vitlök i en annan panna. När vattnet som släppts av svamparna har kokat bort, tillsätt grädde och koka blandningen tills den tjocknat. Låt blandningen svalna helt.
- Mjöl den puffsördegen som vilat vid rumstemperatur under 1 timme och rulla ut lite med brödkavel.
- Sprid hälften av den svalnade blandningen i mitten av den utrullade degen med hjälp av en sked, placera filén på den och vik degen runt filén, (pensla med ägg på skarvsidan så att degkanterna klistras fast).
- Placera rätten på tallriken, sömnen nedåt.
- Pensel vispage äggulor över den.
- Placera plattan på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.

## HAVSABORRE

### INGREDIENSER

- \* 2 hela havsaborrar på 300 gr var (600 g)



- \* 90 strimlade lökar (3-4 mm tjocka strimlor)
- \* 1 mellanstor potatis (skivad i 1-4 mm tjocka skivor)
- \* 1 kvist färsk timjan
- \* 1 färsk kvist dill
- \* 1 vitlöksklyfta, finhackad
- \* Rivet skal av 1 citron
- \* 1 lagerblad
- \* 10 ml citronsaft
- \* Smör
- \* 10 ml olivolja
- \* Salt, svart peppar

#### BEREDNING

- \* Gnid fisken med salt, svartpeppar och smör.
- \* Blanda potatis, lök, den färska timjan, färsk dill, vitlök, rivet citronskal, lagerblad, citronsaft och olivolja i en skål.
- \* Olja kakplåten.
- \* Placera hälften av löken i mitten av den oljade kakplåten och rada upp potatisen runt löken.
- \* Fyll fisken med andra hälften av löken och placera den sedan på potatisen och löken.
- \* Placera plåten på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och koka.

#### SKIVADE KÖTTBULLAR MED GRÖNSAKER INGREDIENSER

- 1 medelstor lök
- 1 medelstor röd paprika
- 1 medelstor grön paprika
- 1 medelstor gul paprika
- 1 medelstor aubergine
- 1 medelstor zucchini
- 2 medelstora tomater
- 25 g smör
- 0,5 kg köttfärs
- 175 g brödsmlur
- 1 matsked tomatpuré
- 1 ägg
- 30 ml grädde
- 1 tesked malen rödpeppar
- Salt
- Svart peppar

#### BEREDNING

- Smält smöret i en kastrull. Tillägg den fint tärnade löken och auberginen i oljan och stek.

- Tillägg den fint tärnade röda, gröna och gula paprikan i blandningen och stek lite till.
- Lägg till den fint tärnade zucchini och tomaterna till den slutliga blandningen och stek (se till att grönsakerna inte blir för mjuka), låt blandningen svalna helt.
- Knåda köttfärs, ägg och grädde väl i en annan skål.
- Lägg till den kylda grönsaksblandningen, salt, svartpeppar, mald rödpeppar och brödsmlur till köttfärsblandningen och knåda alla ingredienser väl tills de når konsistensen för köttbullar.
- Placera oljat smörpapper på standardplåten och placera köttfärs i bullformar på plåten.
- Placera plåten på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och koka.
- Det rekommenderas att servera köttbullarna skivade efter att de vilat på plåten i 5 minuter efter tillagning.

#### RÖDBETSSALLAD MED GETOST INGREDIENSER

- \* 10 rödbetor av 50 gr, var
- \* 2 apelsiner
- \* 2 citroner
- \* 90 ml balsamvinäger
- \* 100 ml olivolja
- \* 1 vaniljstång
- \* Salt
- \* Svart peppar
- \* 3 färska kvistar timjan
- \* 2 vitlöksklyftor
- \* 2 knippen Ruccola
- \* 10 små och medelstora kvisttomater (körsbär)
- \* 100 g getost

#### BEREDNING

- \* Blanda balsamvinäger, apelsinskal, citronskal, kärnan av vaniljstången, olivolja, finhackad vitlök och färsk timjan (marinad).
- \* Marinera alla rödbetor med deras skal i marinaden.
- \* Rada upp alla marinerade rödbetor i en glasskål med lock, tillsammans med marinaden och stäng locket.
- \* Placera glasskålen med locket på, på plattan på 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.

- \* Ta ur den kokta rätten ur ugnen och låt den svalna.
- \* Skala och skiva de avsvalnade rödbetorna med hjälp av en kniv
- \* Blanda grovt hackat ruccola, körsbärstomaterna, skivor av de skalade apelsinerna och de skivade rödbetorna.
- \* Tillsätt den kokta och avsvalnade marinaden, salt, svartpeppar och skivad getost till blandningen, blanda och servera.

## POTATISGRATÄNG

### INGREDIENSER

- \* 200 g färsk potatis
- \* 100 ml grädde
- \* 1 liten näve muskot pulver
- \* Salt
- \* Svart peppar
- \* 1 vitlöksklyfta, finhackad
- \* 1 lagerblad
- \* 1 färsk kvist timjan
- \* 1 tesked smör

### BEREDNING

- \* Skär potatisen i mycket fina skivor (1-2 mm) och lägg dem i vatten i 30 minuter.
- \* Koka grädde, muskot pulver, salt, svartpeppar, fint hackad vitlök, lagerblad och timjan.
- \* Sprid smöret i en glasskål och rada upp potatisen i 2 lager. Håll hälften av blandningen när den är het. Rada upp potatis i 2 lager till och håll den återstående blandningen över dem.
- \* Placera glassbehållaren på plattan på 1:a hyllan i ugnen och laga rätten.
- \* Placera ett glaslock upp och ner på rätten som tas ut ur ugnen (detta skapar ett tryck och plattar till den) och låt den vila.
- \* Skiva potatisgratängen som fullständigt avsvalat.
- \* Värm pannan, håll 1 msk olivolja när pannan är tillräckligt varm och stek varje sida av den skivade potatisgratängen.
- \* Vi rekommenderar att du serverar rätten varma.

## VARM KAKA MED CHOKLADSÅS

### INGREDIENSER

- \* 2 matskedar mjöl
- \* 2 matskedar socker
- \* 2 matskedar mjölk
- \* 1 matsked olja
- \* 1 matsked kakao
- \* 1 ägg

## INGREDIENSER FÖR CHOKLAD SÅSEN

- \* 50 g grädde
- \* 50 g bitter choklad

### BEREDNING

- Blanda mjöl, kakao och socker väl i en skål.
- Tillsätt mjölk, olja och ägg till blandningen och rör om väl.
- Fyll sufflé skålen med smeten upp till hälften.
- Placera sufflé skålen på brickan och ställ in den i din icke-förvärmda ugn.
- Koka grädden i en separat skål och ta bort den från spisen. Lägg till strimlad bitter choklad i grädden och rör tills chokladen smälter (chokladsås).
- Håll chokladsåsen på den varma kakan och servera den.

## NAPOLEONRULLAR MED KANEL OCH RUSSIN

### INGREDIENSER

- \* 6 delar puffsmördeg
- \* 1 äggula

### INGREDIENSER TILL FYLLNINGEN

- \* 100 ml vatten
- \* 100 g socker
- \* 1 tesked russin
- \* 1 vattenglas malda hasselnötter
- \* ½ vattenglas kokos
- \* 1 tesked kanel

### BEREDNING

- Koka vatten och socker i en kastrull. Ta bort blandningen från spisen. Tillägg pulveriserad nötter, kokos och kanel och blanda, låt blandningen svalna helt (fyllning).
- Mjöl den puffsmördegen som vilat vid rumstemperatur under 1 timme och rulla ut lite med brödkavel.
- Sprid fyllningen på den utrullade degen med hjälp av en sked och sprid ut russin på den.
- Rulla degen och skär i 3 cm tjocka bitar.
- Placera smörat papper på kakanplåten och rada upp rullarna på plåten med mellanrum mellan dem, pensla äggula på snittytan.
- Placera plåten på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och koka.

- Vi rekommenderar att du serverar rullarna varma.

## FYLDA DRUVBLAD MED OLIVOLJA

### INGREDIENSER

- \* 500 g saltade druvblad
- \* ½ téglas olivolja
- \* Hett vatten
- \* Saft av en halv citron

### INGREDIENSER TILL Fyllningen:

- \* 4 lökar
- \* 1 teglas olivolja
- \* 2 matskedar pinjenötter
- \* 2 vattenglas ris
- \* 1 matsked torkad mynta
- \* 1 tesked svartpeppar
- \* 1 tesked kanel
- \* 5-6 g strösocker
- \* 2 matskedar vinbär
- \* 1 vattenglas hackad persilja
- \* 1 tesked salt

### BEREDNING

- \* Fräs löken med olivolja, tillsätt ris till blandningen och stek lite mer. Lägg alla andra fyllnings ingredienser till blandningen och låt vila.
- \* Rada upp de rullade vinbladen i en enda rad i en tillräckligt stor glasskål och lägg locket på.
- \* Tillsätt olivolja, citronsaft och varmvattenblandningen så att blandningen inte överstiger vinbladens övre yta.
- \* Sätt locket på skålen.
- \* Placera glasskålen med locket på, på den 1:a hyllan i den förvärmade ugnen och laga rätten.
- \* Det rekommenderas att servera de fyllda vinbladen efter att de vilat i rumstemperatur under 1 timme och därefter vid kylskåpet.

## KYCKLINGBEN

### INGREDIENSER

- \* 3 kycklingklubbor
- \* 3 medelstora potatisar (skurna i 1-cm tjocka bitar)
- \* 2 strimlade lökar (3-4 mm tjocka strimlor)
- \* 2 tärnade hackade tomater

### INGREDIENSER FÖR MARINADEN

- \* 1 vitlöksklyfta

- \* ½ tesked svartpeppar
- \* 1 tesked salt
- \* 50 ml rödvinsvinäger
- \* 1 matsked strösocker
- \* 1 matsked melass
- \* 1 matsked honung
- \* Saft av en citron
- \* 2 kvistar färska timjan
- \* 3 ml het pepparsås
- \* 1 tesked röd paprika
- \* 200 ml olivolja

### BEREDNING

- \* Krossa vitlöken och blanda alla ingredienser till marinaden.
- \* Blanda kycklingklubbor med hälften av marinaden och blanda den andra hälften med tomater, potatis och lök och marinera blandningen under 2 timmar.
- \* Rada upp kycklingklubborna i mitten av standardplattan. Placera potatis runt kycklingklubborna och lök och tomater mellan kycklingklubborna.
- \* Koka rätten genom att placera plattan på en hylla i ugnen.
- \* Låt rätten vila i fem minuter efteråt och servera sedan.

## 6 Så här använder du ugnen

### Allmän information om bakning, stekning och grillning



#### VARNING

Heta ytor kan orsaka brännskador! Produkten kan bli het när den används. Rör aldrig vid de heta brännarna, innersektionerna på ugnen, värmeelement etc. Håll barnen på avstånd. Använd alltid värmetåligna ugnsvantar när du sätter in mat i eller tar ut mat från den heta ugnen.



#### FARA:

Var försiktig när du öppnar luckan, eftersom det kan komma ut ånga. Kraftig ånga kan bränna dina händer, ditt ansikte och/eller dina ögon.

att utrymmet som täcks inte överskrider storleken på värmaren.

- Skjut in ugnsgallret eller plåten med till på önskad nivå i ugnen. Om du grillar på ugnsgallret ska du skjuta in långpannan på den nedre falsen för att samla upp fett. Håll lite vatten på plattan för att förenkla rengöring.



Mat som passar för grillning kan börja brinna. Använd bara mat för grillning som är lämplig för grillvärme. Placera inte maten för långt bak på grillen. Det här är det hetaste stället och maten kan fatta eld.

#### Tips för bakning

- Använd material som inte utsätts för beläggning, exempelvis metall- eller aluminiumformar.
- Använd gallret på bästa sätt.
- Placera bakformen på gallrets mitt.
- Välj gallrets position innan du slår på ugnen eller grillen. Ändra inte gallrets position när ugnen är varm.
- Håll ugnsluckan stängd.

#### Tips för stekning

- Om du penslar hel kyckling, kalkon eller större köttbitar med en marinad av citronsaft och svartpeppar innan stekning kommer tillagningsprestandan att öka.
- Det tar ungefär 15 till 30 minuter längre att steka kött med ben jämfört med att steka samma köttstorlek utan ben.
- För varje extra centimeter köttets tjocklek ska du tillägga cirka 4 till 5 minuters tillagningstid.
- Låt köttet vila i ugnen i cirka 10 minuter efter att tillagningstiden är slut. Saften fördelas bättre över steken och rinner inte ut när du skär i köttet.
- Fisk ska placeras i mitten eller på den nedre falsen, i en eldfast form.

#### Tips för grillning

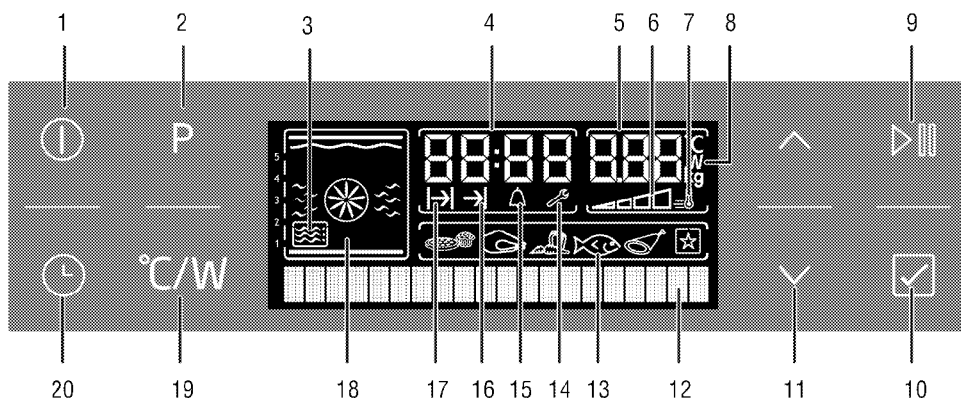
När kött, fisk och kyckling grillas blir de snabbt bruna och får en krispig yta, samt torkar inte. Platta delar, köttbitar och korvar passar speciellt bra för grillning, samt grönsaker med högt vatteninnehåll, såsom tomater och lök.

- Fördela delarna som ska grillas på ugnsgallret eller på plåten med ugnsgallret på ett sådant sätt

## Så här använder du den elektriska ugnen



Innan du använder ugnen måste timern ställas in. Om tiden inte ställs in fungerar inte ugnen.



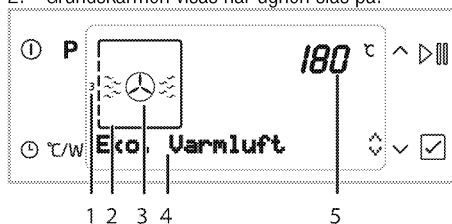
- 1 På/Av-knapp
- 2 Enkel valknapp för matmeny
- 3 Mikrovågssymbol
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator fält
- 6 Symbol för ugnens innetemperatur
- 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
- 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
- 9 Start / stopp matlagningsknapp
- 10 Bekräftelseknapp
- 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, meny navigeringsknappar
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Funktionsvisning
- 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp
- 20 Tid- och inställningsknapp

Ugnen återgår till standby-visning efter att den slagits på och den aktuella tiden ställts in. Endast aktuell tid visas på displayen.

Endast knapparna och fungerar när displayen har den här statusen. Du kan genomföra alla åtgärder i inställningsmenyn. Se *Inställningsmeny, sida*

### Val av temperatur och driftläge

1. Tryck på för att slå på ugnen.
2. Grundskärmen visas när ugnen slås på.



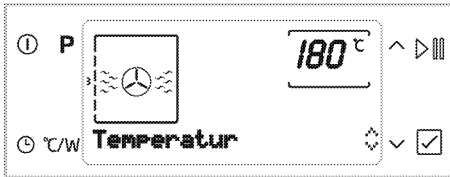
- 1 Falspositioner
- 2 Funktionsvisning
- 3 Funktionssymbol
- 4 Textdisplay
- 5 Visar temperatur/vikt

Den här skärmen visar rekommenderad temperatur under indikatorn för temperatur/vikt och de aktiva värmeaggregaten och rekommenderad plåtposition på funktionsskärmen.

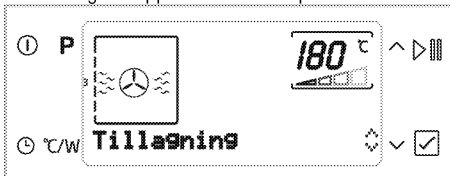
3. Tryck på knapparna för att ange önskad driftläge.

När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid" och "Booster" (snabbvärmning).

4. Om du vill ändra temperaturen tryck på en gång för att nå temperaturdisplayen.



- Tryck på tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
- Om tillagningsfunktion, temperatur och tid är lämpliga, tryck på knappen för att börja tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen. Inre ugnstemperaturindikatorn tänds respektive tills ugnen uppnår inställd temperatur.



### Slå av elugnen

Tryck på knappen för att slå av ugnen.

### Funktionstabell

Funktionstabellen anger funktionerna som kan användas i ugnen samt deras max. och min.temperaturer.

	Funktionerna kan variera beroende på modell.
	Maximal justerbar tillagningstid i lägen förutom "varmhållning" är begränsat till 6 timmar på grund av säkerhetsskäl.
	Om du gör några ändringar kommer respektive symbol att blinka.
	Programmet avbryts vid ett strömavbrott. Du måste omprogrammera ugnen.
	Aktuell tid kan inte ställas in när ugnen kör en annan funktion eller om halvautomatiskt eller fullt automatiskt program ställs in på ugnen.
	Även om ugnen är avstängd tänds ugnslampan när ugnsluckan är öppen.

Funktion	Rekommenderad temperatur (°C)	Temperaturintervall (°C)
Fläktuppvärmning	180	40-250
Full grill	280	40-280
Låg grill	280	40-280
Ekofäktvärmare	180	160-220
Varmhållning	60	40-100

\* Funktionerna kan variera beroende på modell.

### Användningslägen

Användningslägenas ordning som visas här kan skilja sig från de på din enhet.

#### Fläktuppvärmning

Het luft, som värms av det bakre elementet, fördelas snabbt och jämnt i ugnen tack vare fläkten. Detta är lämpligt att använda när du vill värma flera rätter på flera falsnivåer. Förvärmning krävs i regel inte. Lämplig för tillagning med flera långpannor.



När ugnsluckan är öppen körs inte fläktmotorn, det gör att varmluften behålls i ugnen.

#### Full grill

Den stora grillen i ugnens innertak används. Detta är lämpligt när stora mängder kött ska grillas.

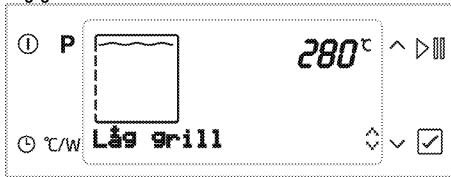


- Placera små och medelstora portioner på rätt fals under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

#### Låg grill

Liten grill på ugnen innertak är i drift. Lämplig för grillning och gratängrätter.

## Låg grill



- Placera små och medelstora portioner på rätt fäls under grillvärmaren för grillning.
- Ställ in temperaturen på maximal nivå.
- Vänd på maten efter halva grillningstiden.

## Ekofläktvärmare

För att spara ström kan du använda den här funktionen istället för tillagningssägena du utför om du använder fläktuppvärmning i temperaturintervallet 160-220°C. Men tillagningstiden ökar något.

Tillagningstiderna som gäller för den här funktionen anges i tabellen "Ekofläktsvärme".

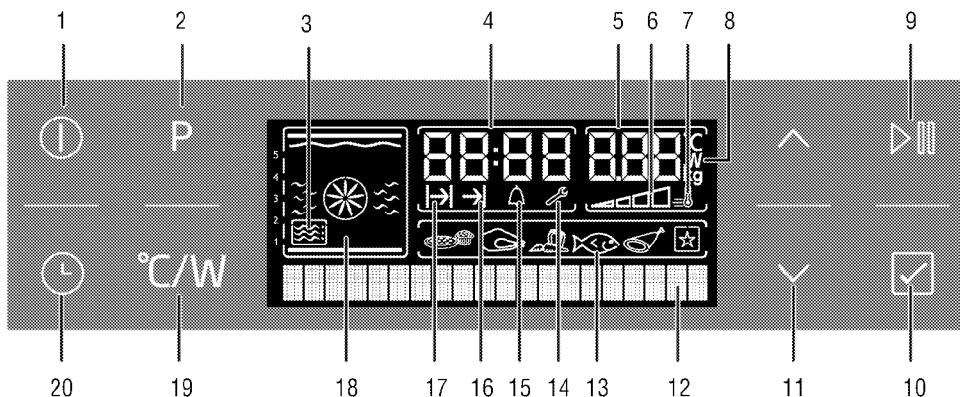


## Varmhållning

Används för varmhållning av mat i låg temperatur under en längre period, så den är redo att serveras.



## Så här använder du ugnens kontrollenhet



- 1 På/Av-knapp
- 2 Enkel valknapp för matmeny
- 3 Mikrovågssymbol
- 4 Indikatorfält för aktuell tid
- 5 Temperatur/vikt/mikrovågseffekt indikator
- 6 Symbol för ugnens innertemperatur
- 7 Snabbvärmningssymbol (Booster)
- 8 Temperatur-/effekt-/viktsymbol
- 9 Start / stopp matlagningssknapp
- 10 Bekräftelseknapp
- 11 Temperatur/tid/effekt ökning och minskning, meny navigeringsknappar
- 12 Textdisplay
- 13 Visning av enkelt matval
- 14 Inställningssymbol
- 15 Alarmsymbol
- 16 Tillagningstiden slut
- 17 Symbol för tillagningstid
- 18 Funktionsvisning
- 19 Temperatur/vikt/effekt/snabbvärmningsinställningsknapp
- 20 Tid- och inställningsknapp

### Aktivera halvautomatisk användning

I detta användarläge kan du ändra tidsperioden under vilken ugnen används (tillagningstid).

1. Tryck på för att slå på ugnen.
2. Tryck på knapparna eller för att ange önskat driftläge för ugnen.
3. För tillagningstiden trycker du på knappen en gång för att gå till "Tillagningstid" på textdisplayen. Symbolen blinkar.
4. Tryck på eller för att ställa in tillagningstiden. Tryck på för att bekräfta. Så

fort tillagningstiden ställts in visas med fast sken.



5. Placera din rätt i ugnen and stäng ugnsluckan.
6. För tillagningstemperaturen trycker du på knappen en gång för att bläddra till "Temperature" på textdisplayen.
7. Tryck på eller för att ställa in temperaturen.
8. Tryck på knappen för att starta tillagningen. "Tillagning" visas på displayen.

» Ugnen värms upp till förinställd temperatur och behåller den här temperaturen till slutet av tillagningstidendu valt. Ugnslampan tänds under tillagningsprocessen.



9. När tillagningen är klar visas "Smaklig måltid" på displayen och en alarmsignal hörs.
10. Tryck på valfri knapp för att stoppa alarmsignalen.

### Ställa in snabbvärmaren (booster)

Använd funktionen Booster (snabb förvärmning) för att ugnen ska nå önskad temperatur snabbare.





Snabbvärmaren kan inte väljas för tillagningsfunktionerna Avfrostning, Långsam tillagning, värnehållning och lågtemptillagn. Snabbvärmningsinställningarna avbryts vid ett strömavbrott.

Välj önskad tillagningsfunktion, och sedan:

1. Tryck på **°C/W** med korta intervall tills "Booster passiv" visas på displayen.
2. Tryck på **^** för att bläddra till "**Booster aktiv**" i displayen. symbolen förblir tänd.



» symbolen försvinner så snart ugnen uppnått önskad temperatur och ugnen återupptar användning i den funktion den var innan snabbvärmningsfunktionen.

3. För att avbryta snabbvärmningsfunktionen tryck på knappen **°C/W** med korta mellanrum tills "**Booster aktiv**" visas på displayen.
4. Tryck på **^** för att bläddra till "**Booster passiv**" i displayen.



» När du återgår till funktionsvaldisplayen efter den här processen försvinner .

### Använda knapplåset

Du kan förhindra att ugnen används genom att använda knapplåsfunktionen.



Knapplåset kan användas oavsett om ugnen är igång eller inte. Ugnen kan stängas av genom att trycka på **Ⓛ**-knappen även när knapplåset är aktiverat när ugnen används.

### Aktivera knapplåset

1. Tryck på **Ⓛ** med korta mellanrum tills "**Knapplåset passivt**" visas på displayen.
2. Tryck på **^** eller **v** knappen för att aktivera knapplåset. När knapplåset är aktiverat visas "**Knapplåset aktivt**" på displayen.



» När knapplåset är aktiverat visas varningen "Knapplåset aktivt" på displayen när du trycker på någon knapp (förutom **v**).



Ugnsknapparna kan inte användas när knapplåsfunktionen är aktiverad. Knapplåset avbryts inte vid ett strömavbrott.

### Avaktivera knapplåset

1. Tryck på **v** knappen för att avaktivera knapplåset. "**Knapplåset passivt**" visas på displayen.



### Använda timern som alarmklocka

Du kan använda klockan på produkten för vilken varning som helst och påminnelse annan än tillagningsprogrammet.

Alarmklockan har ingen påverkan på ugnens funktioner. Den används endast som en varning. Den kan exempelvis vara användbar när du ska vända mat i ugnen vid en viss tidpunkt. Alarmklockan avger en signal när den inställda tiden nås.







Den maximala alarmtiden kan vara 23 timmar och 59 minuter.

### Ställa in alarmet:



1. Tryck på **Ⓛ** med korta mellanrum tills symbolen visas på displayen.
2. Tryck på **^** eller **v** för att ställa in tiden. symbolen förblir tänd efter inställning av larmtiden.
3. Efter att larmtiden är slut börjar blinka och en larmsignal hörs.
4. Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.



















## Avbryta larmet:

1. Tryck på  med korta mellanrum tills  symbolen visas på displayen.
2. Tryck på  tills "00:00" visas på displayen. 

## Tabell över tillagningstider



Värdena har fastställts på labb. Värdena som passar dig kan skilja sig från dessa värden.

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på plåt*	En nivå		1	175	30 ... 40
Kakor i form*	En nivå		1	175	50 ... 60
Bakverk/cramefyllda kakor*	En nivå		1	175	25 ... 35
Sockerkaka*	En nivå		1	200	8 ... 15
Vainöts småkakor	En nivå		1	175	25 ... 30
	2 nivåer		1 - 3	170 ... 180	35 ... 45
Kaka av deg*	En nivå		1	200	35 ... 45
	2 nivåer		1 - 3	200	45 ... 55
Fylliga kakor*	En nivå		1	190	25 ... 35
	2 nivåer		1 - 3	190	35 ... 45
Surdög*	En nivå		1	200	35 ... 45
Lasagne*	En nivå		1	200	30 ... 40
Biffstek (hell)/stek	En nivå		1	25 min. 250/max. sedan 180 ... 190	100 ... 120
Lammgyta	En nivå		1	25 min vid 220 och sedan 180 ... 190	70 ... 90
Stekt kyckling	En nivå		1	15 min. 250/max. sedan 190	55 ... 65
Kalkon (skivad)	En nivå		1	25 min. 250/max. sedan 190	150 ... 210
Fisk	En nivå		1	200	20 ... 30

Vid tillagning med 2 plåtar samtidigt placerar du den djupa plåten på den övre falsen och den grunda på den nedre.

\* Vi föreslår att du använder förvärmning för all mat.






## Ekofläktvärmare



Ändra inte tillagningstemperaturen efter påbörjad tillagning i långsamt tillagningsläge.



Öppna inte luckan under tillagning i läget för "Ekofläktvärmare".

Rätt	Tillagningsnivå		Falsposition	Temperatur (°C)	Tillagningstid (i ungefärligt antal min.)
Kakor på bakplåtspapper	En nivå		1	200	35 ... 40
Vainöts småkakor	En nivå		1	200	30 ... 35
Degkaka	En nivå		1	200	40 ... 45
Fylliga kakor	En nivå		1	200	40 ... 45

## Tips för bakning av kakor

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10°C och minska tillagningstiden.
- Om kakan är kladdig ska du använda en mindre vätskemängd och sänka temperaturen med 10 °C.
- Om kakan blir för mörk ska du placera den längre ner i ugnen, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

- Om den är välgräddad på insidan med kladdig på utsidan ska använda en mindre vätskemängd, sänka temperaturen och öka tillagningstiden.

## Tips vid tillagning av bakverk

- Om bakverket är för torrt ska du öka temperaturen med 10°C och minska tillagningstiden. Pensla degen med en blandning av mjölk, olja, ägg och yoghurt.
- Om bakverket tar för lång tid att grädda ska du kontrollera tjockleken så att den inte överskrider plåtens djup.

- Om den övre sidan av bakverket blir mörkt men den undre delen är inte färdiggräddad ska du kontrollera att mängden sås för bakverket inte är för stor på undersidan av bakverket. Försök att fördela såsen jämnt mellan och på lagren av det, och överst, för att få en jämn gräddning.

 Tillaga bakverket enligt det läge och den temperatur som är angiven i tillagningstabellen. Om botten inte har tillräckligt med färg ska du placera den på en lägre fals nästa gång.

### Tips vid tillagning av grönsaker

- Om grönsaksrätten blir för torr ska du tillaga den i en form med lock. Ett stängt kärl förhindrar att vätskan ångar bort.
- Om grönsaksrätten inte blir färdigkockt ska du förkoka grönsakerna eller förbereda dem som konserverad mat och placera dem i ugnen.

### Färdiga måltider funktioner


#### Välja färdiga måltider funktioner

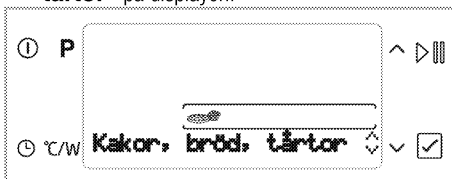
Menyn för färdiga måltider innehåller förinställda program, gjorda av professionella kockar och lagrade i minnet för kontrollenheten.




I den här menyn ställs temperatur, falsposition, vikt och tillagningsfunktioner in automatiskt.

Du kan ändra vikt och tillagningstid i enlighet med rätt och smak.

Välja funktioner i Färdiga måltider:


1. Tryck på knappen  för att slå på ugnen. Grundskärmen visas när ugnen slås på.
2. Tryck på knappen **P** för att välja Färdiga måltider displayen. I det här steget visas **"Kakor, bröd, tårter"** på displayen.




3. Tryck på  för att välja funktionshuvudmenyn för Färdiga måltider (Kakor, bröd, tårter, Kött, Fisk, Kyckling, Specialmåltider, Special).
4. Tryck på  för att bekräfta funktionshuvudmenyn du har valt.
5. Tryck på knapparna  för att välja önskad rätt (Valnöts småkakor, Kaka, Liten kaka etc).




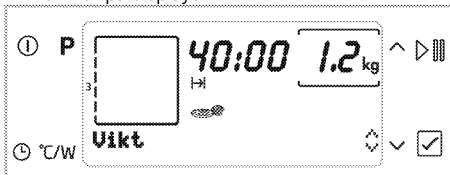
6. Placera din rätt i ugnen.
7. Tryck på  knappen för att starta tillagningen. **"Tillagning"** visas på displayen.
8. När tillagningen är klar visas **"Smaklig måltid"** på displayen och en alarmsignal hörs.

 Tryck på valfri knapp för att stoppa larmet.

 "Tillbaka" kommandot som visas på displayen när du navigerar i rättsmenyn hjälper dig att återgå till den övre menyn. Du kan återgå till den ursprungliga funktionsdisplayen genom att trycka på **P**.

Innan du börjar tillagning i menyn för färdiga måltider kan du ställa in vikten, beroende på vilken måltidstyp du har valt. Gör så här:


1. Tryck på knappen  efter att du har valt önskad måltid. "Vikt" visas och symbolen **kg** blinkar på displayen.



2. Tryck på knapparna  för att ange önskad vikt och bekräfta genom att trycka på knappen .

 Ugnen ändrar temperatur och tillagningstid automatiskt utifrån viktändring.

 Du kan bara ändra vikten för måltider för vilka en vikt anges.

3. Tryck på  knappen för att starta tillagningen.

### Bekvämlighetsmat meny:

Kan variera beroende på modell

Kakor, bröd, tårter	Kött	Fisk	Köttfärs	Lätta måltider	Special	Mikrovågsugn
Vainöts småkakor	Stekt lamm, köfte	Stekt havsaborre	Stekt kyckling < 1600 gr	Gryta	Jasdegår	Lammgryta
Vol au vent	Rostbiff	Ångkokt ansjovis	Grillad kyckling	Makaroner i ostsås	Rostade kastanjer	Biff Wellington (köttgryta)
Kanelbullar	Dalyan köttbullar	Kolja (Merlans)	Kycklingfilé	Klassiska lasagne		Havsaborre
Russin- och citronkaka		Laxfilé	Stekt anka	Moussaka		Skivade köttbullar med grönsaker
Kakor på bakplåtspapper						Salad med getost
Chokladbrownies						Potatis gratäng
Äppelkaka						Varm kaka med chokladsås
Äppelpaj						Napoleonrullar med kanel och russin
Fylliga kakor						Fyllda druvblad med olivolja
						Kycklinglår

## Inställningsmeny

### Inställning av ljusstyrka

Ljusstyrkan kan endast ställas in när ugnen är avstängd.




- Tryck på  med korta intervall tills "Ljusstyrka" visas på displayen.
- Det finns 4 nivåer av ljusstyrka, 1, 2, 3 och 4. Tryck på knappen  för att välja önskad nivå.



Nivån av ljusstyrka minskar, för att spara ström, när ugnen är avstängd. Den återställs till inställd nivå igen när ugnen slås på.




### Inställning av kontrast

Kontrasten kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på  med korta intervall tills "Kontrast" visas på displayen.
- Det finns 4 nivåer av kontrast, 1, 2, 3 och 4. Tryck på knappen  eller  för att välja önskad kontrastnivå.


### Volyminställning

Volymen kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på  med korta intervall tills "Volym" visas på displayen.
- Det finns 3 volymnivåer, 0 (tyst), 1 och 2. Tryck på knappen  eller  för att välja önskad nivå.

## Språkinställning

Språk kan endast ställas in när ugnen är avstängd.

- Tryck på  med korta intervall tills "Valt språk" visas på displayen.
- Tryck på knappen  eller  för att välja önskat språk.





## Så här använder du grillen



### VARNING

Stäng ugnsluckan under grillning. Heta ytor kan orsaka brännskador!

### Slå på grillen

- Tryck på knappen  för att slå på ugnen.
- Tryck på  för att välja önskad grillfunktion. När funktionen är vald kan du ställa in "Temperatur", "Tillagningstid" och "Booster" (snabbvärmning).
- Om du vill ändra temperaturen trycker du på  $^{\circ}\text{C}/\text{W}$  en gång för att nå temperaturdisplayen.
- Tryck på  tills önskad temperatur visas i indikeringsfältet för temperatur/vikt. Tryck på  för att ställa in temperaturen när önskat värde visas på displayen.
- Om tillagningsfunktion, temperatur och tid är lämpliga, tryck du på knappen  för att börja tillagningen. Tillagningen startar och "Tillagning" visas på displayen.

### Stänga av grillen

- Tryck på knappen  för att slå av ugnen.

## Tabell för tillagningstider för grillning

### Grillning med elgrill

Mat	Införandenivå	Grillningstid (cirka)
Fisk	2..3	20..25 min. <sup>#</sup>
Skivad kyckling	2..3	25..35 min.
Lammkotletter	2..3	20..25 min.
Rostbiff	2..3	25..30 min. <sup>#</sup>
Kalvkotletter	2..3	25..30 min. <sup>#</sup>
Rostat bröd	3	1..2 min.
<sup>#</sup> beroende på tjocklek		

## 7 Underhåll och rengöring

### Allmän information

Produktens servicelivslängd ökar och risken för problem minskar i omfattning om produkten rengörs med jämna mellanrum.



#### FARA:

Koppla från produkten från strömkällan innan du påbörjar underhåll och rengöring. Du kan få en elektrisk stöt!



#### FARA:

Låt produkten svalna före rengöring. Heta ytor kan orsaka brännskador!

- Rengör produkten noggrant efter varje användning. På detta sätt är det möjligt att enklare ta bort tillagningsrester genom att undvika att de bränns in nästa gång apparaten används.
- Inga speciella rengöringsmedel behövs för rengöring av produkten. Använd varmvatten med diskmedel, en mjuk trasa eller svamp när du rengör produkten, och torka den sedan med en torr trasa.
- Se alltid till att överskottsvätska torkas bort ordentligt efter rengöring och att eventuellt spill omedelbart torkas torr.
- Använd inte rengöringsmedel som innehåller syra eller klor när du rengör rostfria ytor eller inox-tytor och handtaget. Använd en mjuk trasa med diskmedel (utan slipmedel) för att torka dessa delar rena, var noga med att torka i en riktning.



Ytan kan skadas av vissa rengöringsmedel eller rengöringsmaterial.

Använd inte aggressiva rengöringsmedel, skurpulver/-mjölk eller några vassa föremål under rengöring.

Använd inte rengöringsmedel med hög slipeffekt eller vassa metallskrapor för att rengöra ugnsluckans glas, eftersom de kan repa ytan, vilket kan resultera i att glaset spricker.



Använd inte ångrengörare för att rengöra apparaten, det kan orsaka elektrisk stöt.

### Rengöring av mikrovågsugnsdelen

- Om ånga ansamlas inuti eller runt utsidan av ugnsluckan, torka med en mjuk trasa. Detta kan inträffa när mikrovågsugnen drivs under hög fuktighet. Och det är normalt.

- Ta bort lukt från ugnen genom att kombinera en kopp vatten med saften och skalet av en citron i en djup mikrovågsugns skål och i mikrovågsugnen i 5 minuter. Torka noga med en mjuk och torr trasa.
- När det blir nödvändigt att byta ut ugnslampan, kontakta en auktoriserad serviceverkstad för att få den utbytt.
- Ugnen bör rengöras regelbundet och eventuella matrester bör avlägsnas. Underlåtenhet att hålla ugnen ren kan leda till försämring av ytan som negativt kan påverka produktens livslängd och eventuellt leda till en farlig situation.
- Kasta inte denna produkt i hushållsavfallet. Den ska kasseras i den särskilda återvinningsstation som tillhandahålls av kommunen.



Var noga med att inte skada dörrtätningen när du rengör ugnsluckan. Använd aldrig produkten om dörrtätningen är skadad.

### Rengöra kontrollpanelen

Rengör kontrollpanelen och kontrollknapparna med en våt trasa och torka dem torra.



Avlägsna inte kontrollknapparna när du rengör kontrollpanelen. Kontrollpanelen kan skadas!

### Rengöra ugnen

#### Rengör ugnsluckan

För att rengöra ugnsluckan använder du varmvatten med diskmedel och en mjuk trasa eller svamp, och torkar den sedan med en torr trasa.



Använd inte några hårda rengöringsmedel med slipmedel eller någon vass metall som repar när du rengör ugnsluckan. De kan repa ytan och förstöra glaset.

## Byta ugnslampan



### FARA:

Innan du byter ugnslampan ska du se till att produkten har kopplats från elen och svalnat, så att du inte får en elektrisk stöt. Heta ytor kan orsaka brännskador!



Ugnslampan är en speciallampa som klarar upp till 300 °C. Mer information finns under *Tekniska specificationer*. Ugnslamporna kan köpas av auktoriserade serviceombud.



Lampans placering kan skilja sig något från bilden.



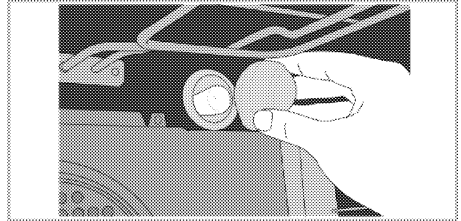
Lampan som används i denna apparat är inte lämplig för rumsbelysning. Lampans avsedda syfte är att hjälpa användaren att se livsmedel.



Lamporna som används i den här apparaten måste kunna tåla extrema fysiska förhållanden; såsom temperaturer över 50 °C.

### Om ugnen är utrustad med en rund lampa:

1. Koppla bort produkten från elen.
2. Vrid glasskyddet moturs för att avlägsna det.



3. Dra ut ugnslampan från uttaget och byt den mot en ny.
4. Montera glasplattan på nytt.

## 8 Felsökning

### Det kommer ånga från ugnen när den används.

- Det är normalt att ånga sipprar ut under användning. >>> *Detta beror inte på något fel.*

### Det kommer metalliska oljud under uppvärmning och nedkyllning.

- När metalldelarna värms upp kan de öka i storlek och orsaka ljud. >>> *Detta beror inte på något fel.*

### Produkten fungerar inte.

- Huvudsäkringarna är defekt eller har gått. >>> *Kolla säkringarna i säkringslådan. Byt eller återställ dem vid behov.*
- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Kontrollera kontaktanslutningen.*
- Knappar/rattar/tangenter på kontrollpanelen fungerar inte. >>> *Knapplås kan vara aktiverat. Avaktivera det. (Se. )*

### Lampan i ugnen fungerar inte.

- Ugnslampan är defekt. >>> *Byt ut ugnslampan.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

### Ugnen värms inte upp.

- Funktionen och/eller temperaturen är inte inställda. >>> *Ställ in funktionen och temperaturen med Funktion och / eller temperaturregler / knappen.*
- Strömmen är bruten. >>> *Kontrollera om det finns ström. Kontrollera säkringarna i säkringsboxen. Byt eller återställ dem vid behov.*

### Inte ingenting händer när jag håller tangenterna / knapparna intryckta under en lång tid

- Använd inte ugnen. Slå av strömbrytaren och dra ur kontakten. Kontakta auktoriserat serviceombud.

### Mikrovågsugnen fungerar inte.

- Produkten är inte kopplad till det (jordade) uttaget. >>> *Sätt i kontakten i uttaget.*
- Dörren är inte ordentligt stängd. >>> *Dörren bör "klicka" när den stängs. .*
- Det kan finnas ett hinder mellan dörren och den främre delen av ugnen. >>> *Ta bort hindret och stäng dörren ordentligt.*

### Konstiga ljud hörs när mikrovågsugnen är i drift.

- En elektrisk båg uppstår inuti ugnen till följd av ett främmande metallföremål. >>> *Avlägsna metallföremålet från ugnsutrymmet.*
- Ugnstillbehör är i kontakt med ugnens väggar. >>> *Undvik kontakt med ugnsluckan.*
- Det finns lösa bestick eller köksredskap i ugnen. >>> *Ta bort besticket eller köksredskapet från ugnsutrymmet.*

### Mat värms inte upp eller värms för långsamt.

- Den valda drifttiden och/eller effektnivån är inte rätt. >>> *Välj lämplig tillagningstid kraft och tid för din mat.*
- Mängden av mat kan vara större än normalt eller så kan den vara kallare än den normala temperaturen. >>> *Ställ in ytterligare tillagningstid. Kontrollera regelbundet för att förhindra att maten bränns.*
- Det finns lösa bestick eller köksredskap i ugnen. >>> *Ta bort besticket eller köksredskapet från ugnsutrymmet.*

### Maten är för varm, torr eller vidbränd.

- Den valda drifttiden och/eller effektnivån är inte rätt. >>> *Kontrollera att du valt lämplig tillagningstid och effekt för din mat. Kontakta ett auktoriserat serviceombud om din ugn är skadad.*

### Vissa ljud hörs efter slutet av tillagningstiden.

- Kylfläkten kan vara i drift. >>> *Detta beror inte på något fel. Kylfläkten fortsätter att köra efter att ugnen har slagits av. Fläkten stannar automatiskt när temperaturen sjunker till en viss nivå.*

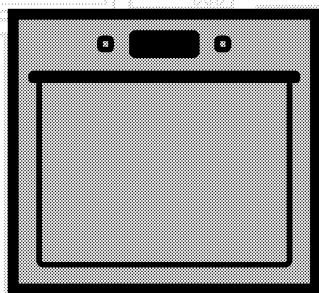


Kontakta ett auktoriserat serviceombud eller den återförsäljare som sålde produkten till dig, om du inte kan lösa problemet med hjälp av instruktionerna i det här avsnittet. Försök aldrig att reparera en defekt produkt på egen hand.



# Forno incassato

Manuale utente



IT

**beko**

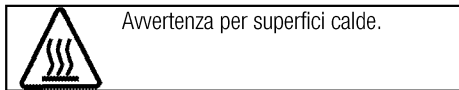
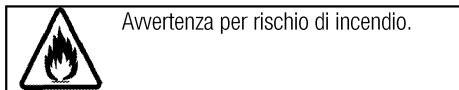
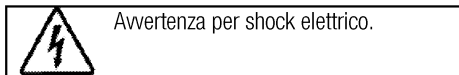
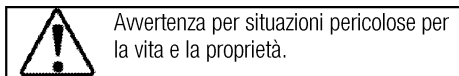
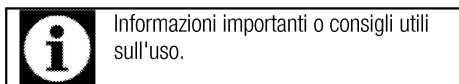
## Leggere prima il presente manuale utente!

Gentile cliente,

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

### Spiegazione dei simboli

In questo manuale utente si usano i simboli che seguono:



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

**1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente 4**

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

**2 Informazioni generali 13**

Panoramica .....13  
 Contenuto della confezione .....14  
 Specifiche tecniche .....15

**3 Installazione 16**

Prima della installazione .....16  
 Installazione e collegamento .....19  
 Trasporto futuro .....20

**4 Preparazione 21**

Consigli per il risparmio energetico.....21  
 Uso iniziale .....21  
 Ora del giorno .....21  
 Prima pulizia dell'apparecchio .....23  
 Riscaldamento iniziale .....23

**5 Come utilizzare il forno a microonde24**

Informazioni generali sulla cottura con il microonde .....24  
 Come utilizzare il forno a microonde .....29  
 Modalità di funzionamento per il microonde ...33  
 Tabella tempi di cottura .....34  
 Funzione Pasti pronti .....35

**6 Come utilizzare il forno 41**

Informazioni generali su cottura al forno, cottura arrosto e con grill ..... 41  
 Come utilizzare il forno elettrico..... 41  
 Modalità di funzionamento ..... 44  
 Come utilizzare l'unità di controllo del forno .. 45  
 Uso del blocco tasti ..... 46  
 Utilizzo del timer come sveglia..... 47  
 Tabella tempi di cottura ..... 47  
 Funzione Pasti pronti ..... 48  
 Menu Impostazioni ..... 50  
 Come utilizzare il grill..... 50  
 Tabella tempi di cottura per la cottura con grill50

**7 Manutenzione e cura 51**

Informazioni generali ..... 51  
 Pulizia delle parti del forno a microonde..... 51  
 Pulizia del pannello di controllo ..... 52  
 Pulizia del forno ..... 52  
 Sostituzione della lampadina del forno ..... 52

**8 Ricerca e risoluzione dei problemi 53**

## **1 Istruzioni importanti e avvertenze per sicurezza e ambiente**

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

### **Sicurezza generale**

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

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

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

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

### **Sicurezza elettrica**

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

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

eseguiti solo da personale qualificato e autorizzato.

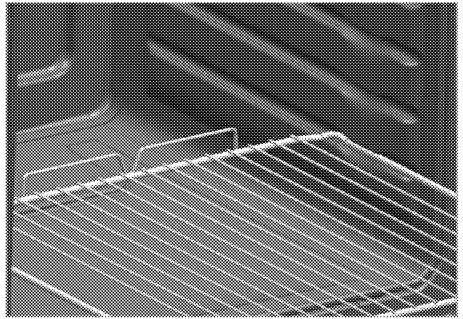
- In caso di danni, spegnere il prodotto e scollegarlo dalla rete. Per farlo, disattivare il fusibile domestico.
- Assicurarsi che la corrente del fusibile sia compatibile con il prodotto.

### **Sicurezza del prodotto**

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

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

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



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

Per l'affidabilità antincendio dell'apparecchio:

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

## Istruzioni di sicurezza per le microonde

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

ne impediscono la chiusura corretta.

- **Interferenza radio**

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

- Non cuocere i piatti con tempo di cottura e potenza del forno troppo alti. La cottura eccessiva può essiccare, bruciare o carbonizzare alcune parti del piatto.

- **Non utilizzare mai fogli di alluminio né utensili di alluminio per la cottura a microonde.** Le scintille danneggiano l'apparecchio.

- Non utilizzare oggetti di metallo a una distanza inferiore a 3 cm dallo sportello del forno durante la cottura con le microonde.

- Non mettere nel forno sostanze chimiche corrosive né materiali contenenti vapore corrosivo.

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

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

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

- Posizionare il forno lontano da altri apparecchi di riscaldamento ed evitare di utilizzarlo in ambienti umidi o pieni di vapore.

- È pericoloso per tutti, tranne che per le persone qualificate o l'agente autorizzato per l'assistenza, effettuare operazioni di assistenza o riparazioni che implicano la rimozione di una copertura che dà protezione contro l'esposizione all'energia delle microonde.

- Questo apparecchio è un dispositivo di Gruppo 2 Classe B ISM. La definizione di Gruppo 2 include tutti i dispositivi ISM (industriali, scientifici e medici) in cui l'energia di radio-frequenza è generata intenzionalmente e/o utilizzata in forma di radiazioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali e dispositivi per elettroerosione. Le apparecchiature di Classe B sono idonee per essere utilizzate in strutture domestiche e in strutture collegate direttamente ad una rete con alimentazione a bassa tensione che rifornisce edifici di tipo residenziale.



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

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

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

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

pertanto è necessario prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.

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

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

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

- Le superfici di contatto tra lo sportello e la parte anteriore del forno sono danneggiate;
- Il vetro dello sportello è danneggiato;
- Si verifica un arco elettrico all'interno del forno sebbene non vi sono oggetti di metallo nel segmento di cottura.
- È molto importante non selezionare durate lunghe o livelli di potenza estremamente alti quando si cucinano piccole quantità di alimenti per evitare che il pasto si surriscaldi o bruci. Per esempio, una fetta di pane può bruciare dopo 3 minuti se è selezionato un livello di potenza molto alto.
- Non utilizzare il forno per friggere poiché non è possibile controllare la temperatura dell'olio riscaldato nel microonde.
- Le superfici di contatto dello sportello (parte anteriore del segmento interno e lato interno degli sportelli) devono essere tenute pulite per assicurare il funzionamento corretto del forno.

### **Uso previsto**

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

usato per altri scopi, per esempio riscaldare l'ambiente.

- Questo apparecchio non deve essere usato in roulotte, veicoli per il tempo libero e luoghi simili.
- Usare il forno all'interno. Non usarlo in giardini, su balconi o in altri ambienti esterni.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare piatti sotto al grill, asciugare asciugamani, panni per piatti, ecc. appesi sulle maniglie dello sportello del forno. Questo prodotto non deve nemmeno essere usato per riscaldare l'ambiente.
- Tutte le aperture della parete dietro l'apparecchio e del pavimento sotto l'apparecchio devono essere sigillate.
- Non ostruire la ventilazione dell'aria.
- Il produttore non sarà responsabile per danni provocati da uso non corretto o da errori di uso.
- Il forno può essere usato per scongelare, cuocere al forno, arrostitire e cuocere con il grill gli alimenti.

### **Sicurezza dei bambini**

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

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

**Smaltimento di vecchi prodotti**  
**Conformità alla direttiva RAEE e**  
**allo smaltimento dei rifiuti:**



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

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

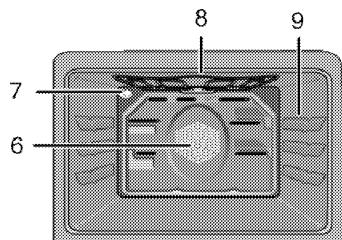
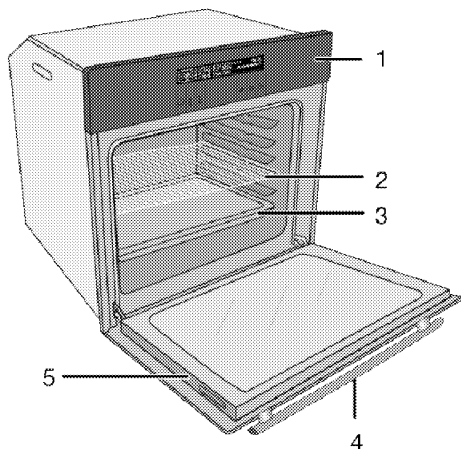
**Conformità con la direttiva RoHS:** il prodotto acquistato è conforme alla direttiva RoHS UE (2011/65/UE). Non contiene materiali dannosi e proibiti specificati nella direttiva.

**Informazioni sulla confezione**

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

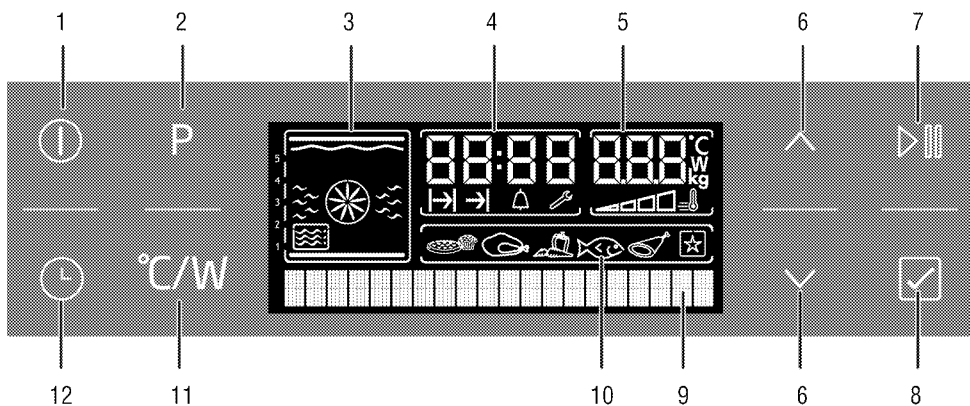
## 2 Informazioni generali

### Panoramica



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

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



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

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

## Contenuto della confezione

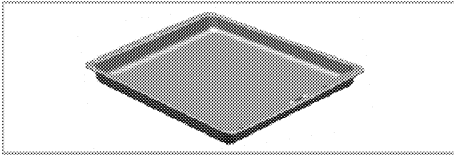


Gli accessori in dotazione possono variare a seconda del modello del prodotto. Non tutti gli accessori descritti nel manuale utente potrebbero esistere con il prodotto acquistato.

1. **Manuale utente**

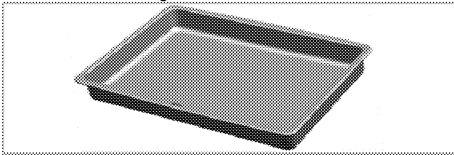
2. **Vassoio forno**

Usato per dolci, alimenti congelati e grandi arrosti.



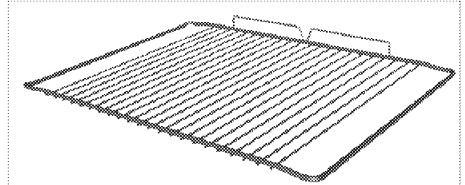
3. **Vassoio profondo**

Usato per dolci, arrosti grandi, piatti sugosi e per la raccolta del grasso durante la cottura con grill.



4. **Ripiano metallico**

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



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

## Specifiche tecniche

GENERALE	
Tensione / frequenza	220-240 V ~ 50 Hz
Consumo energetico totale	3.6kW
Fusibile	min. 16 A
Tipo/sezione cavo	H05W-FG 3 x 1,5 mm <sup>2</sup>
Lunghezza cavo	max. 2 m
FORNO/GRILL	
Dimensioni esterne (altezza/larghezza/profondità)	455 mm/594 mm/567 mm
Dimensioni installazione (altezza/larghezza/profondità)	**450 o 460 mm/560 mm/min. 550 mm
Forno principale	<b>Forno multifunzione</b>
Lampadina interna	15/25 W
Consumo energetico grill	2,0 kW
FORNO A MICROONDE	
Volume netto	40 lt
Potenza microonde	Max. 900 W
Frequenza microonde	2.465 MHz

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

\*\* Vedere *Installazione, pagina*



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



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



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

### 3 Installazione

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



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



**PERICOLO:**

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



**PERICOLO:**

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

#### Prima della installazione

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

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

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



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

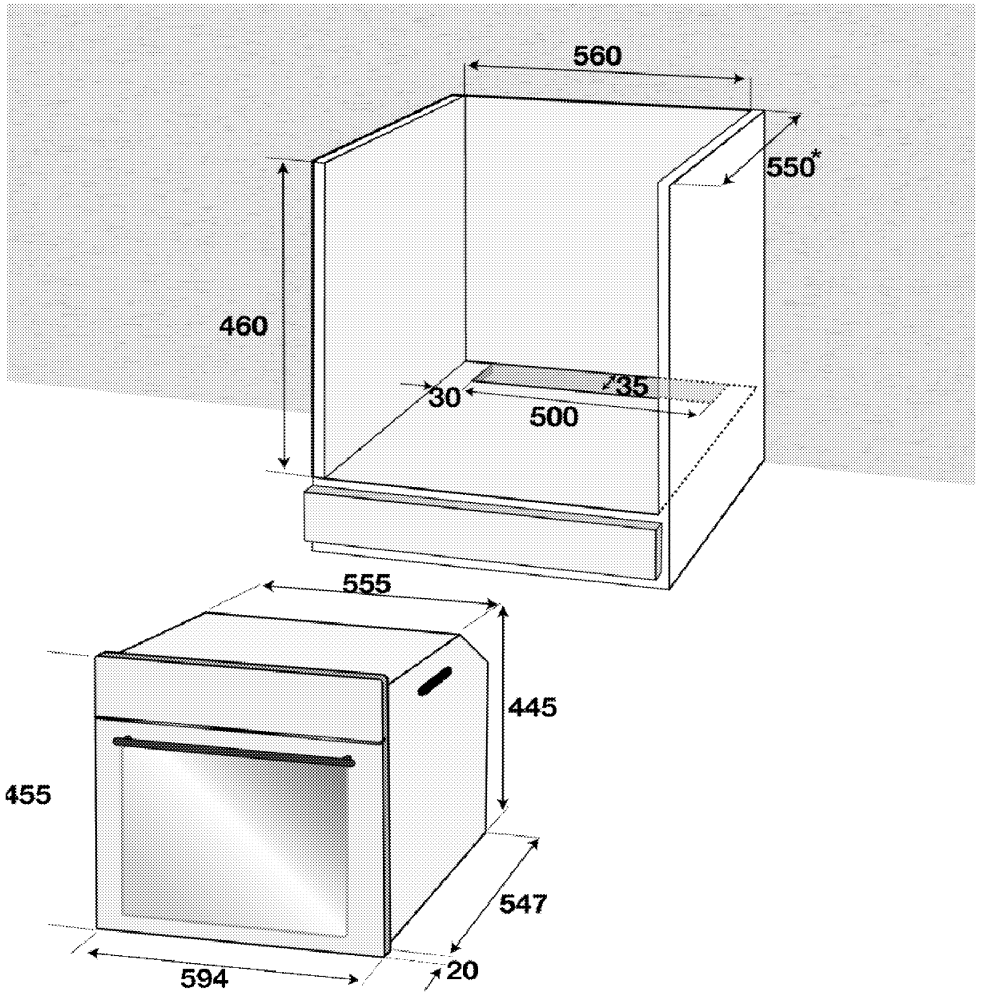


Lo sportello e/o la maniglia non devono essere usati per sollevare o spostare l'unità.

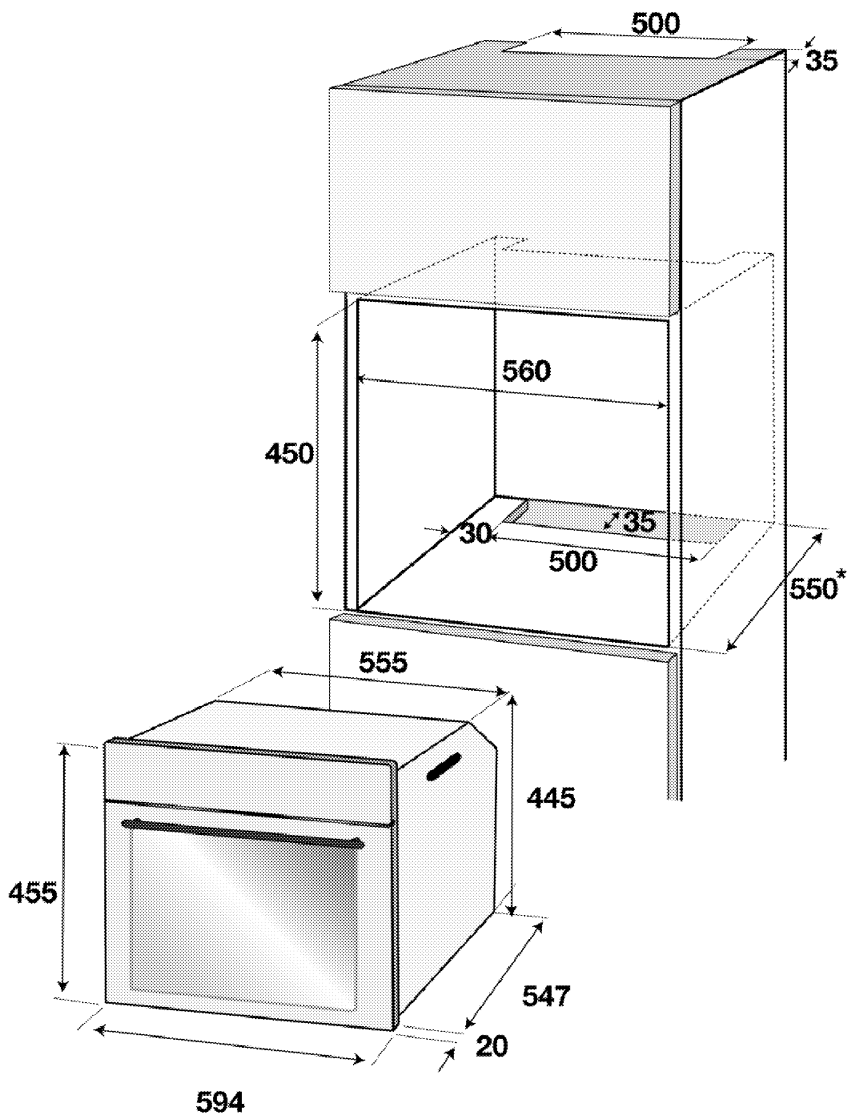


Se l'apparecchio ha maniglie metalliche, spingere le maniglie all'indietro nelle pareti laterali dopo aver spostato l'apparecchio.





\* min.



\* min.

## Installazione e collegamento

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

### Collegamento elettrico

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



#### PERICOLO:

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



#### PERICOLO:

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

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



#### PERICOLO:

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

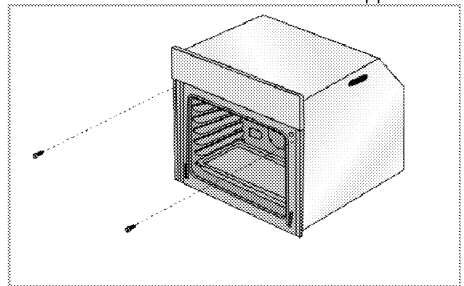


Il cavo di alimentazione deve essere facilmente raggiungibile dopo l'installazione (non farlo correre sopra al piano cottura).

Inserire il cavo di alimentazione nella presa.

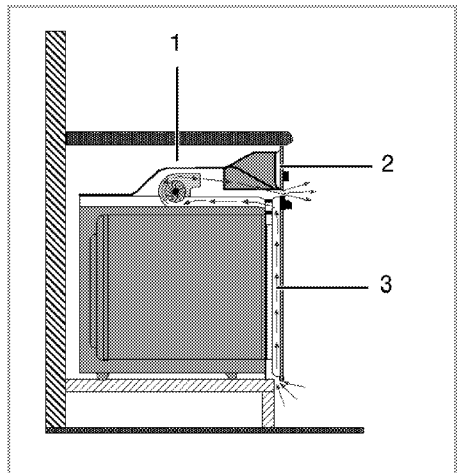
### Installazione dell'unità

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



Assicurare il forno con 2 viti come illustrato.

### Per prodotti dotati di ventola di raffreddamento



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

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



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

### **Controllo finale**

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

### **Trasporto futuro**

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

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

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



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

Nelle parti del microonde:

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



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

## 4 Preparazione

### Consigli per il risparmio energetico

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

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

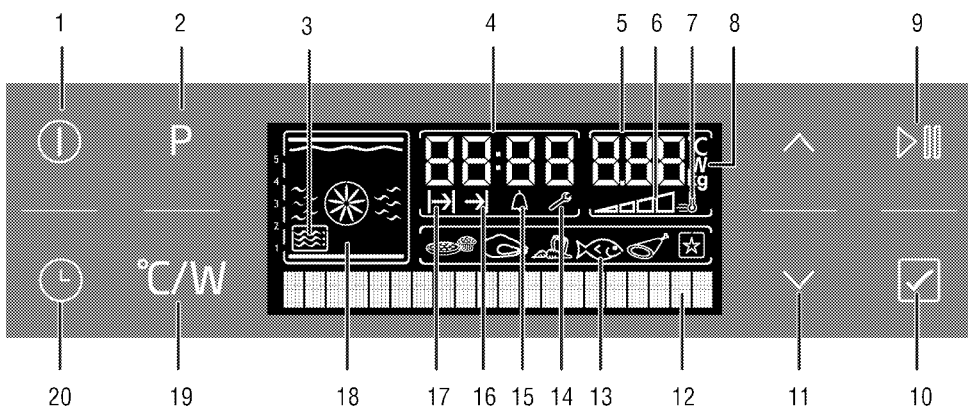
cucinare mettendo due contenitori per la cottura sul ripiano metallico.

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

### Uso iniziale

#### Orario del giorno

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



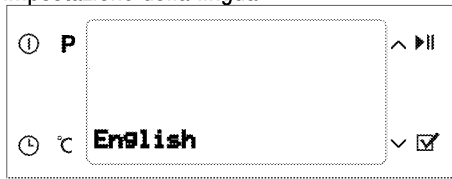
- |    |  |    |   |
|----|--|----|---|
| 1  | Pulsante accensione / spegnimento                                      | 11 | Pulsante per aumento e diminuzione di temperatura/tempo/potenza, navigazione nel menu |
| 2  | Tasto Convenience food menu selection (selezione menu alimenti pronti) | 12 | Display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

20 Tasto Time and settings (ora e impostazioni)

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

Bisogna impostare la lingua prima dell'ora.

## Impostazione della lingua



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

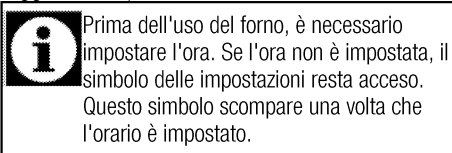


La schermata di impostazione della lingua compare solo durante l'avvio iniziale. Usare il menu Impostazioni per cambiare la lingua. *Menu impostazioni, pagina 50.*

## Impostare l'ora.

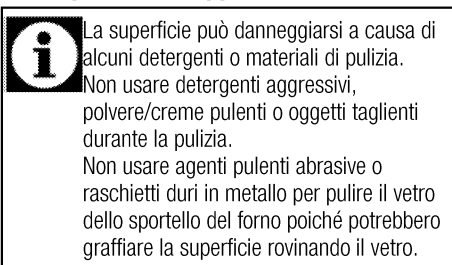


Dopo aver selezionato la lingua, "Time setting(ora del giorno)" (impostazione ora) compare sul display di testo. Premere  $\wedge$  or  $\vee$  leggermente per immettere l'ora corrente.



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

## Prima pulizia dell'apparecchio



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

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio.

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

## Riscaldamento iniziale

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



## AVVERTENZA

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

## Forno elettrico

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

## Forno con grill

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



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

## 5 Come utilizzare il forno a microonde

### Informazioni generali sulla cottura con il microonde

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

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

### I vantaggi della cottura nel microonde

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

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

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

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

### Teoria della cottura con le microonde

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



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

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

### Perché gli alimenti si riscaldano

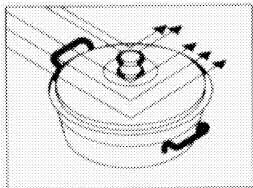
La maggior parte degli alimenti contiene acqua e le molecole dell'acqua vibrano quando sono sottoposte alle microonde. La frizione tra le molecole produce il calore che aumenta la temperatura degli alimenti, scongela quelli congelati, li cuoce o li mantiene caldi. Come risultato della formazione di calore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

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

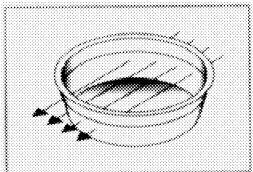
### Contenitori idonei per la cottura a microonde

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

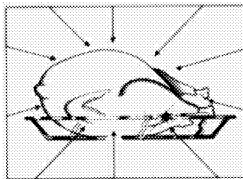
Le microonde sono riflesse dal metallo...



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



... e sono assorbite dagli alimenti.



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

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

Contenitori di vetro

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

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

#### Contenitori di plastica

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

#### Sacchetti per la cottura

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

#### Carta

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

per alimenti oleosi e asciutti che richiedono una cottura breve.

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

#### Contenitori di legno e vimini

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

#### Contenitori di porcellana

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

#### Contenitori di metallo

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



#### PERICOLO:

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

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

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

## Posizionamento degli alimenti

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

### Altezza degli alimenti

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

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

## Suggerimenti per la cottura

Fattori che influenzano il tempo della cottura con le microonde:

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

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

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

### Scongelamento:

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

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

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

#### Contenuto liquido

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

#### Vapore

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

#### Zucchero

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

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

#### Densità degli alimenti

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

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

#### Ossi e contenuto di grassi

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

#### Colore degli alimenti

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

#### Riduzione della pressione interna negli alimenti

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

#### Girare e mescolare gli alimenti durante la cottura

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

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

Tempi diversi di cottura

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

Tempo di attesa

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

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

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

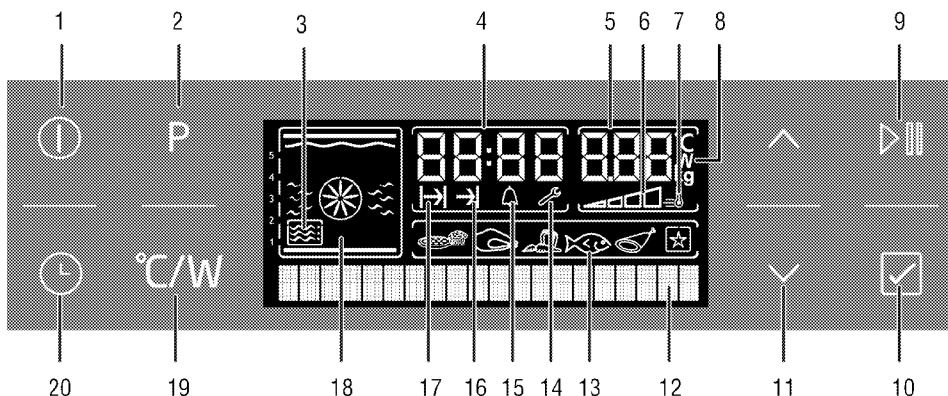
Il forno a microonde opera secondo 3 principi diversi, cioè, solo microonde, solo funzione forno e modalità combinata.

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

## Come utilizzare il forno a microonde



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



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

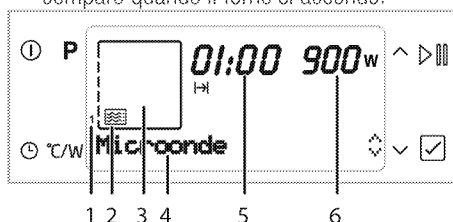
Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

Solo i pulsanti ① e ② sono attivi quando il display è in questo stato. Si possono eseguire tutte le azioni del menu Impostazioni. Vedere:

*Menu Impostazioni, pagina Error! Bookmark not defined..*

### Funzionamento in modalità microonde

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



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

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

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

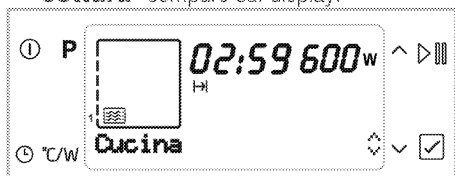
**W** Il simbolo lampeggia.



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



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



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



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

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

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

### Funzionamento in modalità combi

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



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

**W** Il simbolo lampeggia.








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


**°C** Il simbolo lampeggia.

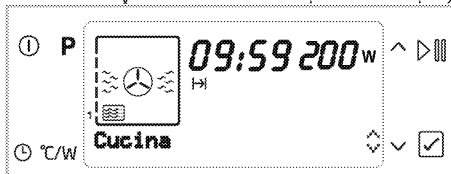



6. Toccare finché la temperatura desiderata compare nel campo indicatore della temperatura. Toccare  per impostare la temperatura quando il valore desiderato compare sul display.

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





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




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

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

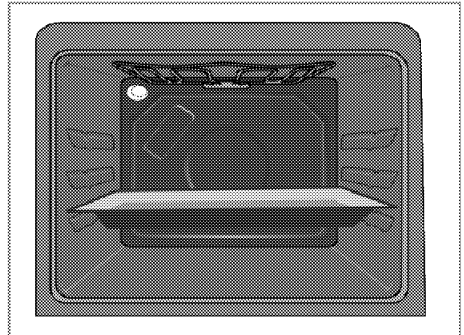
 Durante la cottura, il livello delle microonde e il tempo di cottura possono essere modificati.

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


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


### Spegnimento del forno elettrico


Toccare il pulsante  per spegnere il forno.





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

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

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

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

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

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



## Modalità di funzionamento per il microonde

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



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



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

### Forno a microonde

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



### Microonde+Ventola supportata

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



### Microonde+Grill

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

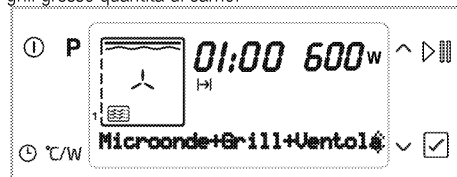


### Microonde+Grill

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

### Microonde+Grill+Ventola

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



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

### Microonde+Scongelo

Microonde e solo ventola (nella parete posteriore) sono in funzione.

Si adatta a scongelare alimenti granulosi congelati lentamente a temperatura ambiente e a raffreddare alimenti cotti.



### Tabella funzioni

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

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

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

## Tabella tempi di cottura



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



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

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

Eseguire il pre-riscaldamento prima di cucinare in modalità combi. Il pre-riscaldamento deve essere effettuato con le modalità operative del forno.  
 \* Si consiglia di aggiungere il formaggio previsto durante gli ultimi 5 minuti di cottura.

## Scongelamento


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

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



## Funzione Pasti pronti

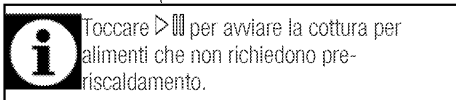
### Selezione della funzione Pasti pronti


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


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



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



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

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

La cottura si avvia e **"In cottura"** compare sul display.

8. Quando il processo di cottura è completato, **"Buon appetito"** compare sul display e si sente un allarme sonoro.



Per interrompere il segnale, basta premere un tasto qualsiasi.



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

## AGNELLO EN COCOTTE

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

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

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

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

## VITELLO ALLA WELLINGTON

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

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

## BRANZINO

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

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

## POLPETTE A FETTE CON VERDURE

### INGREDIENTI

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

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

#### PREPARAZIONE

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

sulla teglia per 5 minuti dopo la cottura.

#### INSALATA DI BARBABIETOLE CON FORMAGGIO DI CAPRA

##### INGREDIENTI

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

##### PREPARAZIONE

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

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

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

## PATATE GRATINATE

### INGREDIENTI

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

### PREPARAZIONE

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

## TORTINO CALDO CON SALSA DI CIOCCOLATO

### INGREDIENTI

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

### INGREDIENTI PER LA SALSA DI CIOCCOLATO

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

### PREPARAZIONE

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

## ROLLÉ DI PASTA SFOGLIA CON CANNELLA E UVETTA

### INGREDIENTI

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

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

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

### PREPARAZIONE

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

che miscela si raffreddi completamente (ripieno).

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

## FOGLIE DI VITE IMBOTTITE CON OLIO DI OLIVA

### INGREDIENTI

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

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

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

### PREPARAZIONE

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

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

## COSCE DI POLLO

### INGREDIENTI

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

### INGREDIENTI PER IL LIQUIDO PER MARINATURA

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

### PREPARAZIONE

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

patate e cipolle e marinare la miscela per 2 ore.

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



## 6 Come utilizzare il forno

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



#### AVVERTENZA

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

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



#### PERICOLO:

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

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

### Suggerimenti per la cottura al forno

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

### Suggerimenti per l'arrosto

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

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

### Suggerimenti per la cottura con grill

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

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



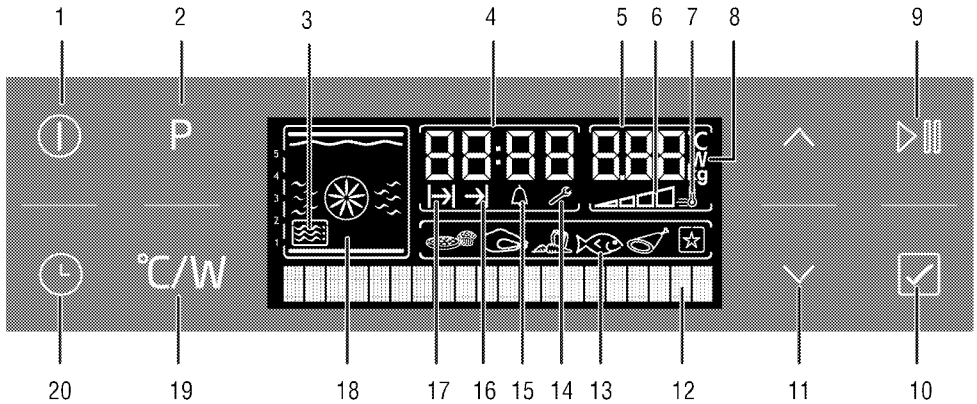
Gli alimenti che non sono adatti alla cottura al grill rappresentano un rischio di incendio. Usare solo alimenti per cottura con grill adatti al calore intenso del grill.

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

### Come utilizzare il forno elettrico



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



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

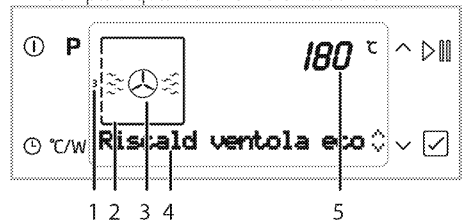
Il forno torna al display di stand-by dopo l'accensione e l'impostazione dell'ora corrente. Solo l'ora corrente compare sul display.

Solo i pulsanti ① e ② funzionano quando il display è in questo stato. Si possono eseguire

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

### Selezione di temperatura e modalità di funzionamento

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



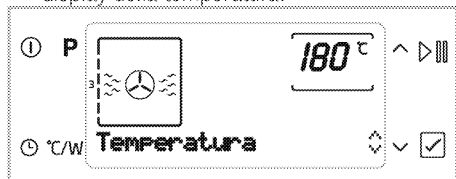
- 1 Posizioni rastrelliera
- 2 Display funzioni
- 3 Simbolo funzione
- 4 Display testo
- 5 Campo indicatore temperatura/peso


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


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

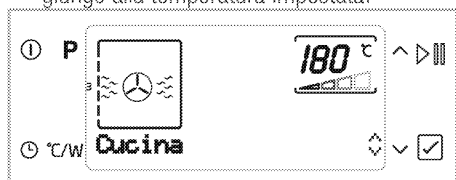
Dopo che la funzione è selezionata, è possibile impostare "Temperatura", "Tempo di cottura" e "Booster" (riscaldamento rapido).

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




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

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





### Spegnimento del forno elettrico

Toccare  per spegnere il forno.

### Tabella funzioni

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

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

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

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

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

## Modalità di funzionamento

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

### Riscaldamento ventola

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



### Grill inferiore

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

### Riscaldamento ventola Eco

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



### Grill completo

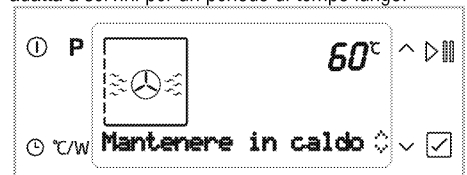
Il grill grande sul soffitto del forno è attivo. Si possono cuocere con grill grosse quantità di carne.



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

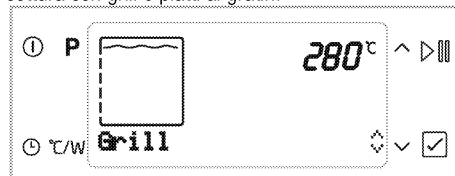
### Mantenere in caldo

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

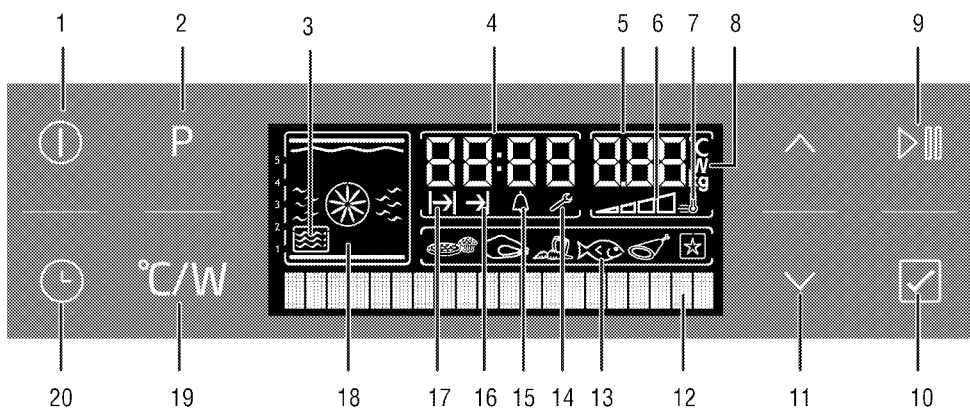


### Grill inferiore

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



## Come utilizzare l'unità di controllo del forno



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

1. Toccare **I** per accendere il forno.
2. Toccare **^** o **v** per impostare la modalità di funzionamento desiderata per il forno.
3. Per il tempo di cottura, toccare **⌚** una volta per scorrere fino al "Tempo di cottura" sul display. **→** il simbolo lampeggia.
4. Toccare **^** o **v** per impostare il tempo di cottura. Toccare **☑** per confermare. Quando il tempo di cottura è impostato, **→** viene visualizzato in modo continuo.



5. Mettere il piatto nel forno e chiudere lo sportello del forno.
  6. Per la temperatura di cottura, toccare **°C/W** una volta per scorrere fino a "Temperatura" nel display.
  7. Toccare **^** o **v** per impostare la temperatura.
  8. Toccare **>|||** per avviare la cottura. "In cottura" compare sul display.
- » Il forno si riscalda fino alla temperatura preimpostata e conserva questa temperatura fino alla fine del tempo di cottura selezionato. La

### Attivare il funzionamento semi-automatico

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

lampadina del forno si accende durante il processo di cottura.

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

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

### Impostazione del booster

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

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

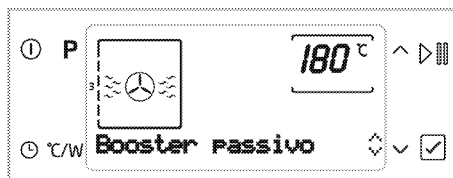
Selezionare la funzione di cottura desiderata e poi:

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



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

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



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

### Uso del blocco tasti

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

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

### Attivazione del blocco tasti

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

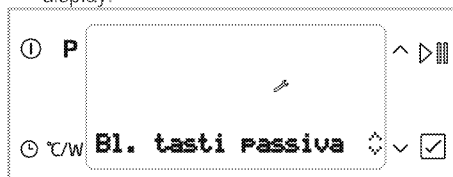


» Dopo aver attivato il blocco tasti, l'avvertenza **"Blocco tasti attivo"** compare sul display quando si preme qualsiasi pulsante (tranne **^**).

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

### Disattivazione del blocco tasti

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



## Utilizzo del timer come sveglia

Si può usare il timer dell'apparecchio per qualsiasi avvertenza o promemoria, tranne che per il programma di cottura.

La sveglia non ha influenza sulle funzioni del forno. Si usa solo come avvertenza. Per esempio è utile quando si desidera girare gli alimenti nel forno ad un certo punto. La sveglia emette un segnale una volta che il tempo impostato è finito.



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

### Per impostare l'allarme:



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

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

### Per annullare l'allarme:

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

### Tabella tempi di cottura



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

### Cottura al forno e arrosto



La 1ª rastrelliera del forno è quella inferiore.

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

Quando si cucina con 2 vassoi allo stesso tempo, mettere quello profondo sulla rastrelliera superiore e l'altro sulla rastrelliera inferiore.

\* Si raccomanda il preriscaldamento per tutti gli alimenti.

## Riscaldamento ventola Eco



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



Non aprire lo sportello in modalità Riscaldamento ventola Eco.

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

### Suggerimenti per la cottura al forno dei dolci

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

### Consigli per la cottura al forno della pasta

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



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

### Consigli per la cottura delle verdure

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

### Funzione Pasti pronti

#### Selezione della funzione Pasti pronti

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

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

Per selezionare la funzione Pasti pronti:

1. Toccare per accendere il forno.


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

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





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




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



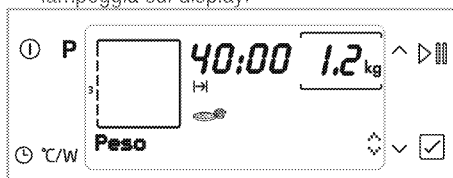
6. Mettere il piatto nel forno.
7. Toccare  per avviare la cottura. "In cottura" compare sul display.
8. Quando il processo di cottura è completato, "Buon appetito" compare sul display e si sente un allarme sonoro.


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


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


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


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



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

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

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

3. Toccare  per avviare la cottura.

### Menu alimenti pronti:

Può variare a seconda dei modelli




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

							ripiene con olio d'oliva
							Cosciotti di pollo

## Menu Impostazioni

### Impostazione luminosità

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




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



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




### Impostazione contrasto

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

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




### Impostazione volume

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

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

### Impostazione lingua

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

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








## Come utilizzare il grill




### AVVERTENZA

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

## Accensione del grill

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

## Spegnimento del grill

1. Toccare  per spegnere il forno.

## Tabella tempi di cottura per la cottura con grill

### Cottura con grill elettrico

Alimenti	Livello di inserimento	Tempo cottura grill (circa)
Pesce	4..5	20...25 min. #
Fettine di pollo	4..5	25...35 min.
Costolette di agnello	4..5	20...25 min.
Arrosti di manzo	4..5	25...30 min. #
Costolette di vitello	4..5	25...30 min. #
Tostare il pane	4	1...2 min.

# a seconda dello spessore

## 7 Manutenzione e cura

### Informazioni generali

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

**PERICOLO:**

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

C'è il rischio di shock elettrico!

**PERICOLO:**

Consentire all'apparecchio di raffreddarsi prima di pulirla.

Le superfici calde possono provocare ustioni!

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



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

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

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



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

### Pulizia delle parti del forno a microonde

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


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

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

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

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

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

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

### **Pulizia del forno**


#### **Pulire lo sportello del forno**

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


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


### **Sostituzione della lampadina del forno**

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

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

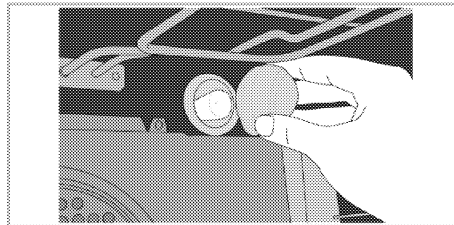
 La posizione della lampadina può variare dalla figura.

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

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

### **Se il forno è dotato di una lampadina rotonda:**

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



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

## **8 Ricerca e risoluzione dei problemi**

### **Il forno emette vapore durante l'uso.**

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

### **L'apparecchio emette rumori metallici durante riscaldamento e raffreddamento.**

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

### **L'apparecchio non funziona.**

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

### **La luce del forno non funziona.**

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

### **Il forno non riscalda.**

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

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

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

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

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

### **Alcuni rumori strani provengono dal microonde quando è in uso.**

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

### **Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano troppo lentamente.**

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

### **Gli alimenti sono troppo caldi, secchi o bruciati.**

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

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

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



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



