

Handleiding

Manuale di istruzioni

BEKO

OCW 45300X



Geachte klant:

Voor we verder gaan, wil ik u bedanken voor uw keuze voor ons product. We zijn er zeker van dat deze moderne, functionele en praktische magnetron, vervaardigd met materialen uit topkwaliteit, volledig aan uw verwachtingen zal voldoen.

We vragen u om de instructies in deze handleiding zorgvuldig te lezen zodat u de beste resultaten met uw magnetron kunt verkrijgen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE VAN DIT PRODUCT VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE.

Bewaar de instructiehandleiding altijd in de buurt. Indien u de magnetron aan iemand uitleent, geef ze dan ook de handleiding!

Milieubescherming

Afvoeren van de verpakking



De verpakking bevat het Groen Punt-logo.

Gooi alle verpakkingsmateriaal zoals karton, polystreenschuim en plastic verpakkingen in de

juiste vuilnisbakken. Zo bent u er zeker van dat de verpakkingsmaterialen herbruikt zullen worden.

Afvoeren van apparaten die niet meer gebruikt worden



Conform de Europese Richtlijn 2002/96/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE), mogen elektrische huishoudtoestellen niet in de normale systemen voor het afvoeren van vaste stedelijke afval geplaatst worden.

Ouderwetse apparaten moeten afzonderlijk verzameld worden om het recycleren van componentmaterialen en recyclingpercentages te optimaliseren en om potentiële schade aan de menselijke gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van een vuilnisemmer met een diagonaal kruis erover moet op al dit soort producten geplaatst worden om de mensen te herinneren aan hun verplichting om dit soort items afzonderlijk te verzamelen.

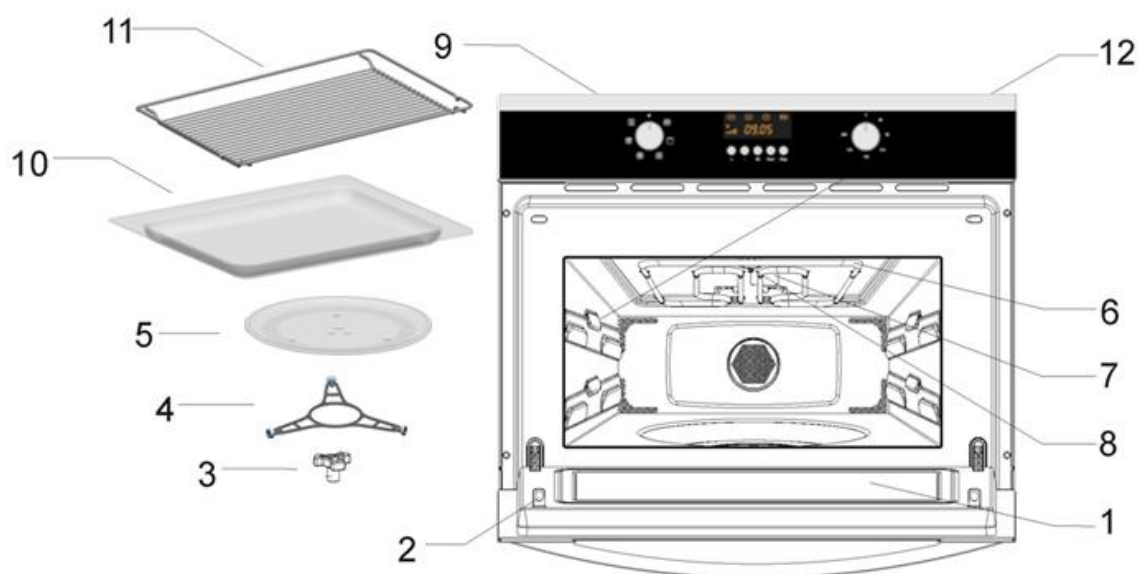
De consumenten zouden hun plaatselijke overheid of verkooppunt moeten contacteren om te informeren naar de juiste plaatsen om hun afgedankte huishoudtoestellen achter te laten.

Voor het afvoeren van uw toestel, maak het onbruikbaar door de stroomkabel eruit te trekken, deze door te snijden en te af te voeren

Inhaltsverzeichnis

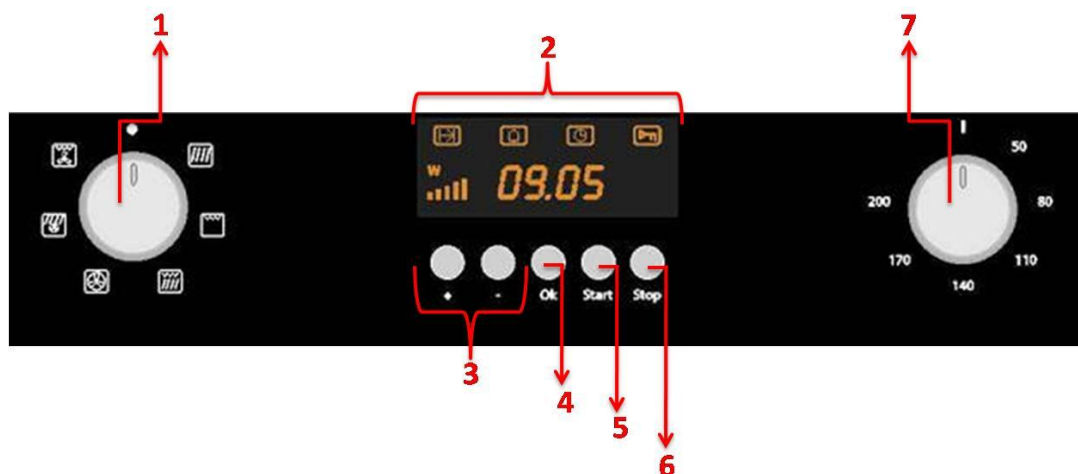
Beschrijving van uw oven	3
Welk type ovenschotels kan gebruikt worden?	4
Magnetronfunctie	4
Grill- en Hete Lucht-functies	4
Gecombineerde functies.....	4
Aluminium potten en folie	4
Deksels.....	4
Installatie-instructies	6
Voor installatie	6
Na installatie	6
Magnetronveiligheid	7
De voordelen van microgolven	9
Basisinstellingen	10
De klok instellen	10
De klok verbergen/weergeven	10
Kinderslot.....	10
Basisfuncties	11
Magnetron	11
Grill	11
Magnetron + Grill	12
Warme lucht	12
Magnetron + Warme lucht	13
Grill + Ventilator	13
Wanneer de oven werkt	14
Een bereidingscyclus onderbreken.....	14
Parameters wijzigen	14
Einde van een bereidingscyclus	14
Ontdooien	15
Algemene richtlijnen voor ontdooien.....	15
Koken met een magnetron	17
Koken met de grill	19
Tabellen en suggesties - Braden	22
Over reinigen en onderhoud	24
Oppervlak voorkant	24
Binnenkant van de oven	24
Ovenplafond	25
Wat moet ik doen indien de oven niet werkt?	26
Technische eigenschappen	27
Installatie	55

Beschrijving van uw oven



- 1. – Vensterglas deur
- 2. – Vergrendelingen
- 3. – Draaiplaatsteun
- 4. – Draaiplaatring
- 5. – Draaiplaat
- 6. – Grill
- 7. – Mica bedekking

- 8. – Lamp
- 9. – Bedieningspaneel
- 10. – Geëmailleerd bakblik
(Niet gebruiken met de magnetron)
- 11. – Rechthoekig rek
(Niet gebruiken met de magnetron)
- 12. – Laterale steunen



- 1. Functiekeuzeknop
- 2. Scherm
- 3. “+” en “-” toetsen
- 4. “OK” toets

- 5. Start/Stop-toets
- 6. Timer
- 7. Keuzeknop vermogensniveau magnetron

Welk type ovenschotels kan gebruikt worden?

Magnetronfunctie

Houd voor de magnetronfunctie in gedachten dat microgolven gereflecteerd worden door metalen oppervlakken. Glas, porselein, klei, plastic en papier laten microgolven door.

Omwille van deze reden, **kunnen metalen pannen, schotels of potten met metalen delen of decoraties niet in de magnetron gebruikt worden**. Glazen potten en klei met **metalen versieringen of inhoud** (bijv. loodkristal) kunnen niet in de magnetron gebruikt worden.

De **ideale** materialen voor gebruik in de magnetron zijn glas, vuurvast porselein of klei, hittebestendig plastic. Zeer dun, fragiel glas of porselein zouden enkel gedurende korte tijdsperiodes gebruikt mogen worden (bijv. voor opwarming).

Heet voedsel brengt warmte over op de schalen die zelf dan zeer heet kunnen worden. Gebruik daarom altijd een ovenwant!

Hoe ovenschotels/potten die u wilt gebruiken testen

Plaats het item dat u wilt gebruiken gedurende 20 seconden bij maximum vermogen in de magnetron. Als het item na die tijd koud of lichtjes warm is, is het geschikt voor gebruik. Als het echt opwarmt of lichtbogen veroorzaakt, is het niet geschikt voor gebruik in de **magnetron**.

Grill- en Hete Lucht-functies

In het geval van de grillfunctie, moeten de ovenschotels bestand zijn tegen een temperatuur van minstens 300°C

Plastic schotels zijn niet geschikt voor gebruik in de grill.

Gecombineerde functies

Voor de magnetron- + grillfunctie, moeten de schotels zowel geschikt zijn voor gebruik in de magnetron als voor de grill.

Aluminium potten en folie

Vooraf bereid voedsel in aluminium potten of in aluminiumfolie kunnen in de magnetron geplaatst

worden, indien het volgende in acht wordt genomen:

- Volg de aanbevelingen van de fabrikant op de verpakking.
- De aluminium schotels mogen niet hoger zijn dan 3 cm en mogen niet in contact komen met de ovenwanden (**minimum afstand 3 cm**). Elk aluminium deksel moet verwijderd worden.
- Plaats de aluminium schotel direct boven op de draaiplaat. Indien u het rooster gebruikt, plaatst de schotel op een porseleinen bord. Plaats de schotel nooit rechtstreeks op het rooster!
- De bereidingstijd is langer omdat de microgolven het voedsel enkel van de bovenkant binnendringen. Indien u twijfelt, gebruikt u best enkel schotels die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron!
- Aluminiumfolie kan gebruikt worden om de microgolven te weerspiegelen tijdens het ontdooiproces. Delicaat voedsel zoals gevogelte of gehakt, kan beschermd worden tegen teveel warmte door de uiteinden of randen te bedekken.
- **Belangrijk:** aluminiumfolie kan niet in contact komen met de wanden van de ovenruimte gezien dit lichtbogen kan veroorzaken.

Deksels

We bevelen aan dat u glazen of plastic deksels of huishoudfolie gebruikt gezien:

1. Dit buitensporige verdamping zal stoppen (vooral tijdens zeer lange bereidingstijden);
2. De bereidingstijden zijn korter;
3. Het voedsel droogt niet uit;
4. Het aroma wordt behouden.

Het deksel moet gaten of openingen hebben zodat er geen druk ontstaat. Plastic zakken moeten ook geopend worden. Babyflesjes of potjes met babyvoedsel en gelijkaardige potten kunnen enkel zonder hun deksel worden opgewarmd, anders kunnen ze uiteen springen.

Welk type ovenschotels/potten kan gebruikt worden?

Ovenschoteltabel

De onderstaande tabel geeft u een algemeen idee over welk type ovenschotel geschikt is voor elke situatie.

Type ovenschotel	Bedieningsstand		Magnetron		Grill- en Hete Lucht-functies	Gecombineerde functies
			Ontdooien / Opwarmen	Bereiden		
Glas en porselein 1) Thuisgebruik, niet vuurbestendig, kan in vaatwasser gebruikt worden			ja	ja	nee	nee
Geglazuurd porselein Vuurbestendig glas en porselein			ja	ja	ja	ja
Porselein, zwaar aardewerk 2) Niet geglazuurd of geglazuurd zonder metalen versieringen			ja	ja	nee	nee
Kleischotels 2) Geglazuurd			ja	ja	nee	nee
Niet geglazuurd			nee	nee	nee	nee
Plastic schotels 2) Hittebestendig tot 100°C			ja	nee	nee	nee
Hittebestendig tot 250°C			ja	ja	nee	nee
Plastic folie 3) Plastic folie voor voedsel			nee	nee	nee	nee
Cellofaan			ja	ja	nee	nee
Papier, karton, perkament 4)			ja	nee	nee	nee
Metaal Aluminiumfolie			ja	nee	ja	nee
Aluminiumverpakking 5)			nee	ja	ja	ja
Accessoires (Rechthoekige rooster, Geëmailleerd bakblik)			nee	nee	ja	nee

1. Zonder gouden of zilveren randen; geen loodkristal.
2. Volg de instructies van de fabrikant!
3. Gebruik geen metalen clips voor het sluiten van zakken. Maak gaten in de zakken. Gebruik de folie enkel om het voedsel te bedekken.

4. Gebruik geen papieren borden.
5. Enkel ondiepe aluminium schotels zonder deksels. De aluminium kan niet in contact komen met de wanden van de ovenruimte.

Voor installatie

Controleer dat de ingangsspanning aangegeven op het typeplaatje dezelfde is als de spanning van het stopcontact dat u gaat gebruiken.

Open de ovendeur en **verwijder alle accessoires** en verwijder het verpakkingsmateriaal, inclusief het witte polystreenschuimdeel dat de draaiplaat bevat.

Verwijder de mica bedekking op de bovenkant van de binnenkant niet! Deze bedekking verhindert dat vet en stukken voedsel de generator van de magnetron kunnen beschadigen.

Opgelet! Het oppervlak van de voorkant van de oven is mogelijk verpakt in een **beschermende folie**. Verwijder deze folie zorgvuldig, beginnende aan de binnenkant, voor u de oven voor de eerste keer gebruikt.

Zorg ervoor dat de oven op geen enkele manier beschadigd wordt. Controleer dat de ovendeur correct sluit en dat de binnenkant van de deur en de voorkant van de ovenopening niet beschadigd zijn. Indien u toch enige schade opmerkt, contacteer de technische dienst.

GEBRUIK DE OVEN NIET indien de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, indien de oven niet correct werkt of indien deze beschadigd of gevallen is. Neem contact op met de technische dienst.

Plaats de oven op een plat en stabiel oppervlak. De oven mag niet in de buurt van warmtebronnen, radio's of televisies geplaatst worden.

Zorg er tijdens de installatie voor dat de stroomkabel niet in contact komt met vocht of met objecten met scherpe randen achter de oven. Hoge temperaturen kunnen de kabel beschadigen.

Waarschuwing: zorg ervoor dat u toegang hebt tot de stekker nadat de oven geïnstalleerd is.

Na installatie

De oven is voorzien van een stroomkabel en een stekker voor eenfasige stroom.

Indien de oven op een permanente basis geïnstalleerd moet worden, dient dit te gebeuren door een gekwalificeerde technicus. In zulk een geval moet de oven aangesloten worden op een circuit met een stroomonderbreker met een minimum contactafstand van 3 mm.

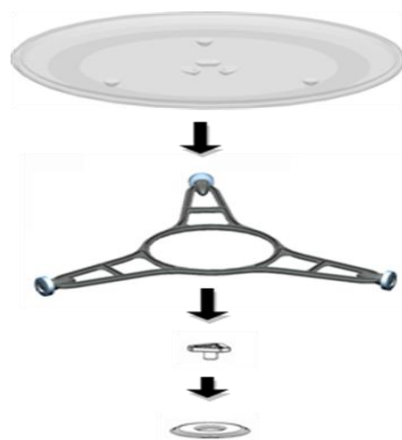
WAARSCHUWING: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en kleinhandelaars aanvaarden geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt kan zijn aan mensen, dieren of eigendom indien deze installatie-instructies niet nageleefd worden.

De oven werkt enkel wanneer de deur correct gesloten is.

Reinig na het eerste gebruik de binnenkant van de oven en de accessoires en volg hierbij de reinigingsinstructies in het deel "Ovenreiniging en onderhoud".

Plaats de steun voor de draaiplaat in het midden van de ovenruimte en plaats de draaiplaatring en de draaiplaat er bovenop, en zorg ervoor dat ze erin passen. Wanneer u de magnetron gebruikt moeten de draaiplaat en de respectievelijke accessoires juist erin geplaatst zijn. **De draaiplaat kan in de beide richtingen draaien.**



Tijdens de installatie, volg de afzonderlijk bijgeleverde instructies.

Magnetronveiligheid

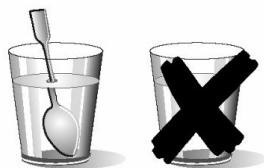


- **Waarschuwing:** Gebruik geen bakplaat met de magnetronfunctie of de gecombineerde magnetronfunctie.
- **Opgelet!** Laat de oven nooit onbeheerd, vooral wanneer papier, plastic of andere brandbare materialen gebruikt worden. Deze materialen kunnen verbranden en brand veroorzaken. **BRANDGEVAAR!**
- **Opgelet!** Indien u rook of brand ziet, houd de deur gesloten om de vlammen te doven. Schakel de oven uit en verwijder de stekker uit het stopcontact of koppel de oven los van de stroomtoevoer.
- **Opgelet!** Verwarm geen zuivere alcohol of alcoholische dranken in de magnetron. **BRANDGEVAAR!**
- **Opgelet!** Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in gesloten potten gezien ze gemakkelijk kunnen ontploffen.
- **Waarschuwing:** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- **Opgelet!** Indien de oven een gecombineerde functiemodus heeft (microgolf met een ander verwarmingsmiddel), mogen kinderen de oven alleen gebruiken onder toezicht van een volwassene omwille van de hoge temperaturen die gegenereerd worden.
- **Opgelet!** De oven kan niet worden gebruikt indien:
 - De deur niet correct gesloten is;
 - De deurscharnieren beschadigd zijn;
 - De oppervlakken van het contact tussen de deur en de ovenvoorkant beschadigd zijn;
 - Het glas van de ovendeur beschadigd is;
 - Er vaak een lichtboog in de oven is, zelfs indien er zich geen metalen object in de oven bevindt.
- De oven **oven kan enkel opnieuw gebruikt worden** nadat deze gerepareerd werd door een technicus van de technische dienst.

- Dit apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Vermijd om de verwarmingselementen binnen in de oven aan te raken.
- **Waarschuwing:** De toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten op een afstand worden gehouden.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken gezien ze het oppervlak kunnen krassen waardoor het glas kan breken.

Opgepast!

- **Verwarm nooit babyvoeding of dranken in flessen of potten met de spenen of deksels er op. Meng of schud goed na het opwarmen van het voedsel om de warmte gelijkmatig te verspreiden. Controleer de temperatuur van het voedsel voor u het aan het kind geeft. VERBRANDINGSGEVAAR!**
- Om het oververhitten of verbranden van het voedsel te vermijden, is het belangrijk om geen te lange tijdsperiodes of te hoge energieniveaus te selecteren bij het **opwarmen van kleine hoeveelheden voedsel**. Een broodje kan al na 3 minuten verbranden wanneer het geselecteerde vermogen te hoog is.
- Gebruik voor het roosteren enkel de grillfunctie en controleer de oven altijd. Indien u een gecombineerde functie gebruikt om brood te toosten, zal het op een zeer korte tijd vuur vatten.
- Zorg ervoor dat de stroomkabels van andere elektrische toestellen nooit in de hete deur of de oven verstrikt geraken. De kabelisolatie kan smelten. **Gevaar op kortsluiting!**



Wees voorzichtig bij het opwarmen van vloeistoffen!

Wanneer vloeistoffen (water, koffie, thee, melk, enz.) bijna het kookpunt bereiken in de oven en plots verwijderd worden, kunnen ze opspatten. **GEVAAR OP KWETSUREN EN BRANDWONDEN!**

Om dat soort situatie te vermijden bij het verwarmen van vloeistoffen, plaats een theelepel of glazen staafje in de pot.

Dit product dient enkel voor huishoudelijk gebruik!

Gebruik de oven voor het bereiden van maaltijden.

Vermijd de oven te beschadigen of andere gevaarlijke situaties door deze instructies te volgen:

- Schakel de oven niet in zonder dat de **draaiplaatsteun**, de **draaiplaatring** en de **draaiplaat** op hun plaats zijn.
- **Schakel de magnetron nooit in wanneer deze leeg is.** Indien er zich geen voedsel in de oven bevindt, kan er een elektrische overbelasting zijn en zou de oven beschadigd kunnen geraken. RISICO OP BESCHADIGING!
- **Plaats voor het uitvoeren van ovenprogrammeertests** een glas water in de oven. Het water zal de microgolven absorberen en de oven zal niet beschadigd geraken.
- Bedek of blokkeer de **ventilatieopeningen** niet.
- Gebruik enkel **schotels die geschikt zijn** voor microgolven. Voor u schotels en containers gebruikt in de magnetron, controleer dat deze hiervoor geschikt zijn (zie het deel over schotels).
- **Verwijder nooit de mica bedekking op de bovenkant van de binnenkant!** Deze bedekking verhindert dat vet en stukken voedsel de generator van de magnetron kunnen beschadigen.
- Plaats geen **ontvlambaar object** in de oven gezien dit kan ontvlammen wanneer de oven ingeschakeld is.
- Gebruik de oven niet als een **provisiekast**.
- **Eieren met hun schalen en volledige gekookte eieren** mogen niet opgewarmd worden in magnetrons omdat ze kunnen ontploffen.
- Gebruik de oven niet om te **braden** gezien het onmogelijk is om de temperatuur van olie verwarmd door microgolven te controleren.
- **Om te vermijden dat u zich verbrandt**, gebruik altijd ovenwanten voor het hanteren van schotels en potten en voor het aanraken van de oven.

- **Leun of zit niet op de open ovendeur.** Dit kan de oven beschadigen, vooral in de scharnierzone. De deur kan een maximum gewicht van 8 kg dragen.

- **De draaiplaat en de grill kunnen een maximum gewicht van 8 kg dragen.** Om de beschadiging van de oven te vermijden, overschrijd dit gewicht niet.

Reiniging:

- **Waarschuwing:** Uw magnetron moet regelmatig gereinigd worden. Alle voedselresten moeten verwijderd worden (zie deel Ovenreiniging). Indien de magnetron niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak aangetast worden **en dit kan de levensduur van de oven verkorten en zelfs resulteren in een gevaarlijke situatie.**
- De deurcontactoppervlakken (de voorkant van de ovenruimte en de binnendelen van de deuren) moet zeer proper worden gehouden om ervoor te zorgen dat de oven correct werkt.
- Volg de instructies met betrekking tot het reinigen in het deel "Ovenreiniging en onderhoud".

Reparaties:

- **Waarschuwing - Microgolven! De buitenbescherming van de oven moeten niet worden verwijderd.** Het is gevaarlijk voor iedereen die niet gemachtigd is door de fabrikant om reparatie- of onderhoudswerk uit te voeren.
- Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, de erkende agenten of technici die gekwalificeerd zijn voor deze taak ten einde gevaarlijke situaties te vermijden. Bovendien zijn speciale gereedschappen vereist voor deze taak.
- Reparatie- en onderhoudswerk, vooral van stroomdragende delen, kan enkel uitgevoerd worden door technici die erkend zijn door de fabrikant.

De voordelen van microgolven

Uitgestraald wordt door elektrische elementen of gasbranders het voedsel traag van de buitenkant naar de binnenkant toe. Daardoor wordt een belangrijke hoeveelheid energie verspild ter verwarming van de lucht, de ovencomponenten en de voedselpotten.

In een magnetron wordt de hitte door het voedsel zelf gegenereerd en gaat de hitte van binnenuit naar buiten. Er gaat geen hitte verloren in de lucht, de wanden van de ovenruimte, de schotels en potten (indien deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron), met andere woorden, enkel het voedsel wordt opgewarmd.

Magnetronovens hebben de volgende voordelen:

1. Kortere bereidingstijden; in het algemeen zijn deze tot 3/4 korter dan de tijd vereist voor de conventionele bereiding.
2. Ultrasnelle voedselontdooiing, waardoor het gevaar op bacteriële ontwikkeling kleiner is.
3. Energiebesparingen.
4. Behoud van de voedingswaarden van het voedsel omwille van de kortere bereidingstijden.
5. Eenvoudig te reinigen.

Hoe een magnetron werkt

In een magnetronoven is er een hoogspanningsklep, magnetron genaamd, die elektrische energie omzet in microgolfenergie. Deze electromagnetische golven worden naar het binnenste van de oven geleid via een golfgeleiding en verdeeld door een metalen verspreider of via een draaiplaat.

Binnenin de oven verspreiden de microgolven zich in alle richtingen en worden ze weerspiegeld door de metalen wanden en dringen ze op uniforme wijze het voedsel binnen.

Waarom voedsel opwarmt

Het meeste voedsel bevat water en watermoleculen trillen wanneer ze onderworpen worden aan microgolven.

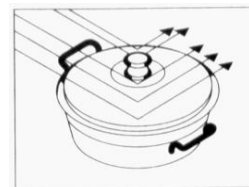
De frictie tussen de molecules produceert warmte die de temperatuur van het voedsel verhoogt, het voedsel ontdooit, bereidt of warm houdt.

Gezien de warmte ontstaat binnenin het voedsel zelf:

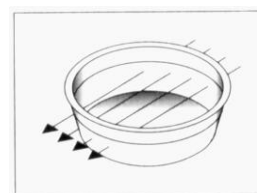
- Kan het bereid worden met weinig of geen vloeistof of vetten/oliën;
- Het ontdooien, verwarmen of bereiden in een microgolfoven gaat sneller dan in een conventionele oven;
- De vitamines, mineralen en voedingsstoffen in het voedsel worden behouden;
- De natuurlijke kleur en aroma van het voedsel zijn ongewijzigd.

Microgolven gaan door porselein, glas, karton of plastic maar ze gaan niet door metaal. Daarom mogen metalen potten of deze met metalen onderdelen niet gebruikt worden in een magnetron.

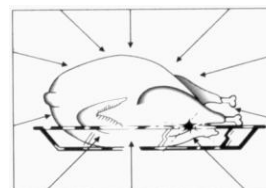
Microgolven worden gereflecteerd door metaal...



...maar gaan door glas en porselein door...



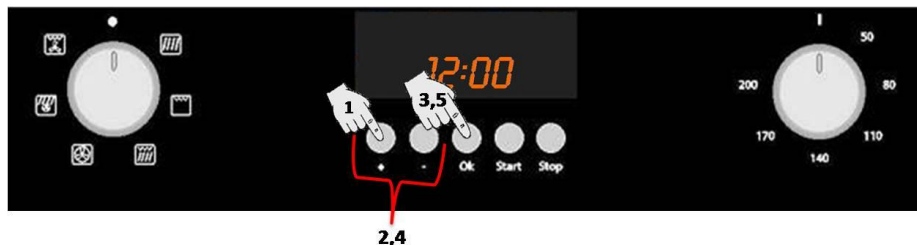
...en worden door voedsel geabsorbeerd.



De klok instellen

Nadat uw magnetron voor de eerste keer ingeschakeld is of na een stroomonderbreking, zal de klokweergave knipperen om aan te geven dat de weergegeven tijd niet correct is. Stel voor het

gebruik van de magnetron de klok in via de hieronder beschreven procedure maar start met stap 2.



Om de klok in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk op de “+” toets tot de urcijfers beginnen te knipperen.
2. Druk op de “+” en “-” toetsen om het correcte uur in te stellen.

3. Druk op de **Start/Stop** toets om de minuten in te stellen. De minuutcijfers beginnen te knipperen.
4. Druk op de “+” en “-” toetsen om de correcte minuutwaarde in te stellen.
5. Om af te sluiten, druk opnieuw op de **Start/Stop** toets.

De klok verbergen/weergeven

Indien de klokweergave u hindert, kunt u deze verbergen door gelijktijdig op de “+” en “-” toetsen te drukken en dit gedurende 3 seconden. De stippen die de uren en minuten scheiden zullen blijven knipperen, maar de rest van de klokweergave zal verborgen zijn.

Indien u de klok opnieuw wilt weergeven, druk opnieuw tegelijkertijd op de “+” en “-” toetsen gedurende 3 seconden.



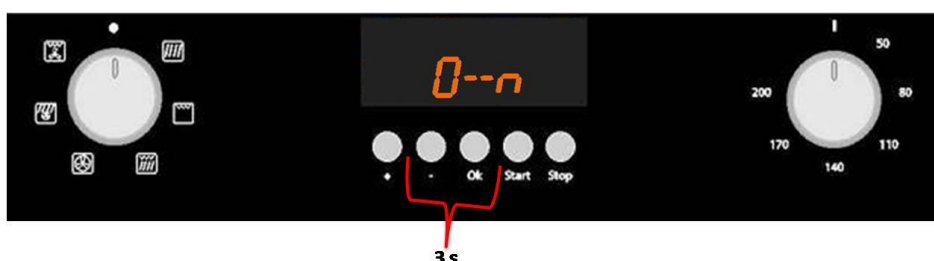
Kinderslot

De ovenwerking kan geblokkeerd worden (bijv. om te verhinderen dat kinderen die gebruiken).

Om de oven te blokkeren, druk tegelijkertijd op de **Start/Stop** toets en de “-” toets gedurende 3 seconden.

Wanneer een toets is ingedrukt, geeft het scherm een sleutelsymbool weer en voert de oven geen functie uit.

Om de oven te deblokkeren, druk opnieuw tegelijkertijd op de **Start/Stop** toets en de “-” toets gedurende 3 seconden.



Basisfuncties

Magnetron

Gebruik deze functie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te bereiden en op te warmen.



1. Draai de **Functiekeuzeknop** naar de positie die overeenkomt met de magnetronfunctie.
2. Stel het magnetronvermogen in door de **keuzeknop voor het vermogensniveau van de magnetron** naar de gewenste positie te draaien (zie het hoofdstuk Beschrijving van de functies voor meer informatie betreffende de beschikbare vermogensniveaus).
3. Stel de werkingstijd in door de **Timer** naar de gewenste positie te draaien. Voor tijden die kleiner dan twee minuten zijn, draai de timerknop naar een hogere tijd en ga dan omlaag naar de gewenste tijd.
4. Druk op de toets **Start/Stop**. De oven begint te werken.

Grill

Gebruik deze functie om de bovenkant van het voedsel snel te bruinen.



1. Draai de **Functiekeuzeknop** naar de positie die overeenkomt met de grillfunctie.
2. Stel de werkingstijd in door de **Timer** naar de gewenste positie te draaien. Voor tijden die kleiner dan twee minuten zijn, draai de timerknop naar een hogere tijd en ga dan omlaag naar de gewenste tijd.
3. Druk op de toets **Start/Stop**. De oven begint te werken.

Basisfuncties

Magnetron + Grill

Gebruik deze functie om lasagne, gevogelte, ovenaardappelen en geroosterd voedsel te bereiden.



1. Draai de **Functiekeuzeknop** naar de positie die overeenkomt met de magnetron- + grillfunctie.
2. Stel het magnetronvermogen in door de **keuzeknop voor het vermogensniveau van de magnetron** naar de gewenste positie te draaien (zie het hoofdstuk Beschrijving van de functies voor meer informatie betreffende de beschikbare vermogensniveaus).
3. Stel de werkingstijd in door de **Timer** naar de gewenste positie te draaien. Voor tijden die kleiner dan twee minuten zijn, draai de timerknop naar een hogere tijd en ga dan omlaag naar de gewenste tijd.
4. Druk op de toets **Start/Stop**. De oven begint te werken.

Warme lucht

Gebruik deze functie om voedsel te bakken.



1. Draai de **Functiekeuzeknop** naar de positie die overeenkomt met de hete lucht-functie.
2. Stel de oventemperatuur in door de **Thermostaat** naar de gewenste positie te draaien.
3. Stel de werkingstijd in door de **Timer** naar de gewenste positie te draaien. Voor tijden die kleiner dan twee minuten zijn, draai de timerknop naar een hogere tijd en ga dan omlaag naar de gewenste tijd.
4. Druk op de toets **Start/Stop**. De oven begint te werken.

Basisfuncties

Magnetron + Warme lucht

Gebruik deze functie om voedsel snel te bakken.



1. Draai de **Functiekeuzeknop** naar de positie die overeenkomt met de magnetron + hete lucht-functie.
2. Stel de oventemperatuur in door de **Thermostaat** naar de gewenste positie te draaien.
3. Stel het magnetronvermogen in door de **keuzeknop voor het vermogensniveau van de magnetron** naar de gewenste positie te draaien (zie het hoofdstuk Beschrijving van de functies voor meer informatie betreffende de beschikbare vermogensniveaus).
4. Stel de werkingstijd in door de **Timer** naar de gewenste positie te draaien. Voor tijden die kleiner dan twee minuten zijn, draai de timerknop naar een hogere tijd en ga dan omlaag naar de gewenste tijd.
5. Druk op de toets **Start/Stop**. De oven begint te werken.

Grill + Ventilator

Gebruik deze functie om voedsel gelijkmatig te bakken en tegelijkertijd het oppervlak ervan te bruinen.



1. Draai de **Functiekeuzeknop** naar de positie die overeenkomt met de grill- + ventilatorfunctie.
2. Stel de oventemperatuur in door de **Thermostaat** naar de gewenste positie te draaien.
3. Stel de werkingstijd in door de **Timer** naar de gewenste positie te draaien. Voor tijden die kleiner dan twee minuten zijn, draai de timerknop naar een hogere tijd en ga dan omlaag naar de gewenste tijd.
4. Druk op de toets **Start/Stop**. De oven begint te werken.

Wanneer de oven werkt...

Een bereidingscyclus onderbreken

U kunt het bereidingsproces op elk ogenblik onderbreken door de toets **Start/Stop** eenmaal in te drukken of door de ovendeur te openen.

In beide gevallen:

- De straling van microgolven wordt onmiddellijk gestopt.
- De grill wordt gedeactiveerd maar is **nog altijd zeer heet. Verbrandingsgevaar!**
- De timer stopt automatisch en geeft de resterende werkingstijd aan.

Indien u wenst kunt u op dit ogenblik:

1. Het voedsel draaien of roeren om ervoor te zorgen dat het gelijkmatig gekookt is.
2. De procesparameters wijzigen.

Om het proces te starten, sluit de deur en druk op de toets **Start/Stop**.

Parameters wijzigen

Die Einstellungen (Zeit, Gewicht, Leistung, Temperatur usw.) können während des Betriebes bzw. bei Unterbrechung des Kochvorganges durch Drehen am entsprechenden Drehschalter geändert werden.

Een bereidingscyclus annuleren

Indien u het bereidingsproces wenst te annuleren, draai de timer naar nul.

Einde van een bereidingscyclus

Wanneer de ingestelde tijd voorbij is, piept de oven en wijst de timerknop naar NUL.

Ontdooien

Algemene richtlijnen voor ontdooien

1. Gebruik bij het ontdooien enkel schotels die geschikt zijn voor microgolven (porselein, glas, geschikt plastic).
2. De ontdooifunctie volgens gewicht en de tabellen verwijzen naar het ontdooien van rauw voedsel.
3. De ontdooitijd hangt af van de hoeveelheid en de dikte van het voedsel. Houd het ontdooiproces in gedachten wanneer u voedsel invriest. Verdeel het voedsel gelijkmatig in de pot.
4. Verdeel het voedsel zo goed mogelijk in de oven. De dikste stukken vis of kippenboutjes moeten naar de buitenkant gericht geplaatst worden. U kunt de meest delicate delen van het voedsel beschermen met stukken aluminiumfolie. Belangrijk: De aluminiumfolie mag niet in contact komen met de binnenkant van de ovenruimte gezien dit lichtbogen kan veroorzaken.
5. Dikke delen voedsel moeten verschillende maal gedraaid worden.
6. Verdeel het bevroren voedsel zo gelijkmatig mogelijk gezien kleine en dunne delen sneller ontdooien dan dikke en bredere delen.
7. Vetrijk voedsel zoals boter, roomkaas en room mogen niet volledig ontdooid worden. Indien ze op kamertemperatuur worden gehouden, zullen ze op enkele minuten tijd klaar zijn om geserveerd te worden. Met ultrabevroren room, indien er kleine stukjes ijs in zitten, moet u deze mengen voor het opdienen.
8. Plaats gevogelte op een omgedraaid bord zodat de vleessappen er gemakkelijk af kunnen lopen.
9. Brood moet in een doekje gewikkeld zijn zodat het niet te droog wordt.
10. Draai het voedsel regelmatig.
11. Verwijder diepvriesvoedsel uit zijn verpakking en vergeet niet om metalen sluitingen te verwijderen. Voor potten die gebruikt worden om diepgevroren voedsel in de diepvries te bewaren maar die ook voor opwarmen en bereiden gebruikt kunnen worden, hoeft u enkel het deksel te verwijderen. Voor alle andere gevallen moet u het voedsel in potten plaatsen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
12. De ontdooivloeistof, vooral deze van gevogelte, moet weggegooid worden. Zulke vloeistoffen mogen in geen geval in contact komen met andere levensmiddelen.
13. Vergeet niet dat u bij het ontdooien rusttijd moet bijrekenen tot het voedsel volledig ontdooid is.

Om het voedsel te ontdooien, moet u de magnetronfunctie selecteren met één van de volgende vermogensniveaus: De onderstaande tabel toont de verschillende ontdooi- en rusttijden

(ten einde ervoor te zorgen dat de voedseltemperatuur gelijkmatig verspreid is) voor de verschillende types en gewichten voedsel, plus aanbevelingen.

Evensmiddelen	Gewicht (g)	Ontdooitijd (min.)	Rusttijd (min.)	Aanbeveling
Porties vlees, kalfs, ronds, varkens	100	2-3	5-10	Eenmaal draaien
	200	4-5	5-10	Eenmaal draaien
	500	10-12	10-15	Tweemaal draaien
	1000	21-23	20-30	Tweemaal draaien
	1500	32-34	20-30	Tweemaal draaien
	2000	43-45	25-35	Driemaal draaien
Goulash	500	8-10	10-15	Tweemaal draaien
	1000	17-19	20-30	Driemaal draaien
Gehakt	100	2-4	10-15	Tweemaal draaien
	500	10-14	20-30	Driemaal draaien
Worsten	200	4-6	10-15	Eenmaal draaien
	500	9-12	15-20	Tweemaal draaien
Gevogelte (porties)	250	5-6	5-10	Eenmaal draaien
Kip	1000	20-24	20-30	Tweemaal draaien
Mesthoentje	2500	38-42	25-35	Driemaal draaien
Visfilet	200	4-5	5-10	Eenmaal draaien
Forel	250	5-6	5-10	Eenmaal draaien
Garnalen	100	2-3	5-10	Eenmaal draaien
	500	8-11	15-20	Tweemaal draaien
Fruit	200	4-5	5-10	Eenmaal draaien
	300	8-9	5-10	Eenmaal draaien
	500	11-14	10-20	Tweemaal draaien
Brood	200	4-5	5-10	Eenmaal draaien
	500	10-12	10-15	Eenmaal draaien
	800	15-17	10-20	Tweemaal draaien
Boter	250	8-10	10-15	
Roomkaas	250	6-8	10-15	
Room	250	7-8	10-15	

Koken met een magnetron

Waarschuwing: Lees het deel "Magnetronveiligheid" voor u met uw magnetron kookt.

Volg deze aanbevelingen wanneer u kookt met uw magnetron:

- Voor het opwarmen of bereiden van voedsel met een schil of een **vel** (bijv. appels, tomaten, aardappelen, worsten) **prik erdoor** zodat ze niet barsten. Snij in stukken voor u de bereiding start.
- Voor u een pot of schotel gebruikt, zorg ervoor dat deze geschikt is voor gebruik in de magnetron (zie het deel types ovenschotels/potten).
- Wanneer voedsel met weinig nat bereid wordt (bijv. **brood ontdooien**, popcorn maken, enz.) is de verdamping zeer snel. De oven werkt dan alsof deze leeg was en het voedsel kan verbranden. In zulk een situatie kan de oven en de pot beschadigd geraken. U moet daarom de juiste kooktijd instellen en het kookproces van nabij volgen.
- Het is niet mogelijk om grote hoeveelheden olie te verwarmen (**braden**) in de magnetron.
- Verwijder **van tevoren bereid voedsel** uit de potten waarin ze zich bevinden gezien deze niet altijd hittebestendig zijn. Volg de instructies van uw fabrikant.
- **Indien u verschillende potten hebt**, zoals koppen, bijvoorbeeld, zet ze op gelijke wijze op de draaiplaat.
- Sluit **plastic zakken** niet met metalen clips. Gebruik hiervoor plastic clips. Doorprik de zakken verschillende keer zodat de stoom gemakkelijk kan ontsnappen.
- Bij het opwarmen of bereiden van voedsel, controleer dat ze **minstens 70°C** bereiken.
- Tijdens het bereiden kan **stoom** gevormd worden op het venster van de ovendeur en kan dit beginnen druppen. Dit is normaal en kan meer opgemerkt worden indien de kamertemperatuur laag is. De veilige werking van de oven wordt hierdoor niet beïnvloed. Reinig nadat het koken gedaan is het water dat afkomstig is van condensatie.

- Gebruik voor het opwarmen van vloeistoffen **potten met een brede opening**, zodat de stoom gemakkelijk kan ontsnappen.

Bereid het voedsel volgens de instructies en houd u aan de kooktijden en vermogenniveaus aangegeven in de tabellen.

Vergeet niet dat de cijfers die aangegeven werden enkel richtcijfers zijn die variëren afhankelijk van de initiële staat, temperatuur, vochtigheid en type voedsel. Het is adviseerbaar om de tijden en vermogenniveaus aan elke situatie aan te passen. Afhankelijk van de exacte eigenschappen van het voedsel moet u mogelijk de kooktijden en vermogenniveaus verhogen of verkleinen.

Koken met microgolven...

1. Hoe groter de hoeveelheid voedsel, hoe langer de bereidingstijd. Vergeet het volgende niet:

- Dubbele hoeveelheid » verdubbel de tijd
- Halve hoeveelheid » halveer de tijd

2. Hoe lager de temperatuur, hoe langer de kooktijd.

3. Voedsel dat veel vloeistof bevat, warmt veel sneller op.

4. Het koken gebeurt veel gelijkvormiger als het voedsel gelijkmatig over de draaiplaat verspreid wordt. Als u vast voedsel aan de buitenkant van de plaat plaatst en minder vast voedsel in het midden van de plaat, kunt u de verschillende soorten voedsel tegelijkertijd opwarmen.

5. U kunt de ovendeur op elk ogenblik openen. Wanneer u dit doet, schakelt de oven zich automatisch uit. De magnetron begint terug te werken wanneer u de deur sluit en drukt op de starttoets.

6. Voedsel dat bedekt is, vereist een kortere kooktijd en behoudt zijn eigenschappen beter. De gebruikte deksels moeten de microgolven doorlaten en kleine gaatjes hebben zodat de stoom kan ontsnappen.

Koken met een magnetron

Tabellen en suggesties - Groenten bereiden

Levensmiddelen	Hoeveelheid (g)	Toevoegen van vloeistof	Stroom (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min.)	Instructies
Bloemkool	500	100 ml	750	9-11	2-3	In stukken snijden.
Broccoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	Bedekt houden.
Champignons	250	25 ml	750	6-8	2-3	
Erwtjes & worteltjes	300	100 ml	750	7-9	2-3	In stukken of sneetjes snijden. Bedekt houden.
Bevrozen worteltjes	250	25 ml	750	8-10	2-3	Schillen en in gelijke stukken snijden. Bedekt houden.
Aardappelen	250	25 ml	750	5-7	2-3	
Paprika	250	25 ml	750	5-7	2-3	In stukken of sneetjes snijden. Bedekt houden.
Prei	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Diepvriesspruiten	300	50 ml	750	6-8	2-3	Bedekt houden.
Zuurkool	250	25 ml	750	8-10	2-3	Bedekt houden.

Tabellen en suggesties - Vis bereiden

Levensmiddelen	Hoeveelheid (g)	Stroom (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min.)	Instructies
Visfilets	500	550	10-12	3	Met deksel bereiden. Na de helft van de kooktijd omdraaien.
Volledige vis	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Met deksel bereiden. Na de helft van de kooktijd omdraaien. U kunt de kleine uiteinden van de vis bedekken.

Koken met de grill

Voor goede resultaten met de grill, gebruik het rooster dat bij de oven geleverd werd.

BELANGRIJKE PUNTEN:

1. Wanneer de grill voor de eerste keer gebruikt wordt, zal er wat rook en geur zijn afkomstig van de oliën gebruikt tijdens de fabricatie van de oven.
2. Het venster van de ovendeur wordt zeer heet wanneer de grill werkt. **Houd uw kinderen uit de buurt.**
3. Wanneer de grill werkt, worden de ovenwanden en het rooster zeer heet. U zou ovenwanten moeten gebruiken.
4. Indien de grill gebruikt wordt voor een langere tijdsperiode, is het normaal dat de elementen zichzelf tijdelijk zullen uitschakelen omwille van de veiligheidsthermostaat.
5. **Belangrijk!** Wanneer voedsel in potten gegrild of bereid moeten worden, moet u controleren dat de pot in kwestie geschikt is voor gebruik in de magnetron. Zie het deel over types ovenschotels/potten!
6. Wanneer de grill gebruikt wordt, is het mogelijk dat vetspatten op de elementen terecht komen en verbranden. Dit is een normale situatie en dit betekent geen werkingsfout.
7. Nadat u klaar bent met koken, reinig de binnenkant en de accessoires zodat kookresten geen korsten vormen.

Zubereitung mit dem Grill

Tabellen en suggesties - Grillen zonder microgolven

Vis	Hoeveelheid (g)	Tijd (min)	Instructies
Vis			
Bas Sardines/poon	800 6-8 vis.	18-24 15-20	Bestrijk lichtjes met boter. Draai na de helft van de bereidingstijd en kruid.
Vlees			
Worsten	6-8 stuks	22-26	Doorprik na de helft van de bereidingstijd en draai.
Bevroren hamburgers	3 stuks	18-20	
Spare rib (ongev. 3 cm dik)	400	25-30	Bedruip na de helft van de bereidingstijd en draai.
Andere			
Toast	4 stuks	1½-3	Hou het roosteren in de gaten.
Geroosterde sandwiches	2 stuks	5-10	Hou het roosteren in de gaten.

Verwarm de grill 2 minuten op voorhand. Tenzij anders aangegeven, gebruik het rooster. Plaats het rooster op een kom zodat het water en het vet erin kunnen vallen. De getoonde tijden zijn louter indicatief en kunnen variëren als een functie van de samenstelling en de hoeveelheid van het voedsel, evenals het gewenste resultaat. Vis en vlees zullen geweldig smaken indien u ze voor het grillen insmeert met plantaardige olie en kruiden en ze enkele uren laat marineren. Voeg zout toe na het grillen.

Worsten zullen niet barsten indien u ze met een vork inprijkt voor het grillen.

Nadat de helft van de griltijd voorbij is, controleer hoe het koken verloopt en draai het voedsel om indien nodig.

De grill is speciaal geschikt voor het bereiden van dunne porties vlees en vis. Dunne porties vlees moeten slechts eenmaal gedraaid worden, maar dikkere porties moeten verschillende keren gedraaid worden.

Koken met de grill

Tabellen en suggesties - Magnetron + Grill

De magnetron + grillfunctie is ideaal voor het snel bereiden en tegelijkertijd bruinen van voedsel. Bovendien kunt u ook met kaas bedekt voedsel grillen en bereiden.

De magnetron en de grill werkt tegelijkertijd. De magnetron kookt en de grill roostert.

Levensmiddelen	Hoeveelheid (g)	Gerecht	Vermogen (Watt)	Tijd (min)	Rusttijd (min.)
Pasta met een laagje kaas bovenop	500	Lage schotel	300	12-17	3-5
Aardappelen met een laagje kaas bovenop	800	Lage schotel	550	20-22	3-5
Lasagne	ongev. 800	Lage schotel	550	15-20	3-5
Gegrilde roomkaas	ongev. 500	Lage schotel	300	18-20	3-5
2 verse kippenbouten (gegrild)	200 elk	Lage schotel	300	10-15	3-5
Kip	ongev. 1000	Lage en brede schotel	300	35-40	3-5
Uiensoep met een laagje kaas bovenop	2 x 200 g koppen	Soepkommen	300	2-4	3-5

Voor een schotel in de magnetron gebruikt wordt, zorg ervoor dat deze geschikt is voor gebruik in de magnetron. Gebruik enkel schotels of potten die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

De schotel die gebruikt zal worden in de gecombineerde functie, moet geschikt zijn voor gebruik met microgolven en grill. Zie het deel over types ovenschotels/potten!

Vergeet niet dat de cijfers die aangegeven werden enkel richtcijfers zijn die variëren afhankelijk van de initiële staat, temperatuur, vochtigheid en type voedsel.

Indien de tijd onvoldoende is om het voedsel goed te bruinen, plaats nog 5 of 10 minuten onder de grill.

Volg de rusttijden en vergeet niet om stukken vlees te draaien.

Tenzij anders aangegeven, gebruik de draaiplaat voor het koken.

De waarden in de tabellen zijn geldig wanneer de ovenruimte koud is (het is niet nodig om de oven voor te verwarmen).

Tabellen en suggesties - Braden

Type	Hoeveelheid (g)	Vermogen (Watt)	Temperatuur °C	Tijd (min)	Rusttijd (min.)	Opmerkingen
Rundstoofschotel	1000	150	160/170	80/90	10	Plaats geen deksel op de pot
Varkenslendenstuk	500/600	150	180/190	35/40	10	Plaats geen deksel op de pot
Hele kip	100/1200	300	210/220	30/40	10	Plaats een deksel op de pot. Borststuk naar boven gericht. Niet draaien.
Kippenstukken	800	300	210/220	25/35	10	Plaats geen deksel op de pot. Plaats de stukken met de huid naar boven gericht. Niet draaien.
Eend	1500/1700	150	200/210	70/80	10	Plaats een deksel op de pot. Niet draaien.

Advies voor het braden van vlees

Draai de stukken vlees halverweg de bereidingstijd. Wanneer het gebraden vlees klaar is, moet u het gedurende 10 minuten in de oven laten staan, met de oven uitgeschakeld en gesloten. Dit zal ervoor zorgen dat de sappen in het vlees goed verdeeld zijn.

Voeg 2 tot 3 eetlepels vleessaas of een gelijkaardige vloeistof toe aan mager vlees en 8 tot 10 eetlepels aan stoofpotten, afhankelijk van de hoeveelheid vlees.

De braadtemperatuur en de vereiste tijd hangen af van het type en de hoeveelheid vlees die bereid wordt.

Indien het gewicht van het te braden vlees niet op de tabel staat, kies de instellingen voor het gewicht dat er onmiddellijk onder komt en verleng de bereidingstijd.

Advies over ovenschotels/potten

Controleer dat de ovenschotels in de oven passen.

Hete glazen potten moeten op een droge keukenhanddoek geplaatst worden. Als zulke potten op een koud of nat oppervlak geplaatst worden, kan het glas breken of barsten. Gebruik ovenwanten om de ovenschotels uit de oven te nemen.

Tabellen en suggesties - Bakken

Tabellen en suggesties - Cakes

Type	Pot	Niveau	Temperatuur	Tijd (min)
Walnootcake	Springvorm type blik	1	170/180	30/35
Fruittaart	Springvorm type blik	2	150/160	35/45
Vruchtencakes	Cakeblik met gat in het midden	1	170/190	30/45
Hartige taarten	Springvorm type blik	2	160/180	50/70
Eenvoudige cake (biscuitgebak)	Springvorm type blik	1	160/170	40/45
Amandelcake	Cake tray	2	110	35/45
Gebak van bladerdeeg	Cake tray	2	170/180	35/45

Advies over cakebakvormen

Het meest gebruikte type bakvorm zijn zwarte metalen vormen. Indien u ook microgolven wilt gebruiken, gebruik dan glazen, keramische of plastic bakvormen. Ze moeten bestand zijn tegen temperaturen tot 205°C. Indien u dit soort bakvormen gebruikt, zullen de cakes niet zo bruin worden.

Advies over hoe cakes te bakken

Verschillende hoeveelheden en types gebak vereisen verschillende temperaturen en baktijden. Probeer eerste lage instellingen en indien nodig de volgende keer hogere temperaturen. Een lagere temperatuur zal resulteren in een meer gelijkmatig bakresultaat. Plaats de cakevorm altijd in het midden van de draaiplaat.

Baksuggesties

Hoe controleren of de cake goed gebakken is

Duw een tandenstoker in het hoogste gedeelte van de cake 10 minuten voor het einde van de baktijd. Wanneer er geen deeg aan de tandenstoker blijft plakken, is de cake klaar.

Indien de cake aan de buitenkant zeer donker is

Kies de volgende keer een lagere temperatuur en laat de cake langer bakken.

Indien de cake zeer droog is

Maak met een tandenstoker kleine gaatjes in de cake wanneer deze gebakken is. Besprinkel de cake dan met wat fruitsap of een alcoholische drank. Verhoog de volgende keer de temperatuur met ongeveer 10°C en reduceer de baktijd.

Indien de cake blijft plakken wanneer hij omgedraaid wordt

Laat de cake gedurende 5 tot 10 minuten na het bakken afkoelen en hij zal gemakkelijker uit de bakvorm loslaten. Indien de cake toch aan de vorm blijft kleven, maakt deze met behulp van een mes rond de randen los. Vet de bakvorm de volgende keer goed in.

Advies om energie te besparen

Wanneer u meer dan één cake maakt, is het aan te raden om ze na elkaar in de oven te bakken wanneer de oven nog warm is. Hierdoor reduceert u de baktijd voor de tweede en volgende cakes.

Het is aan te raden om donker gekleurde bakvormen - geverfd of zwart geëmailleerd - te gebruiken gezien zulke vormen de hitte beter absorberen.

Bij gebruik van lange baktijden, kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de baktijd uitschakelen en gebruik maken van de resthitte om de baktijd te voltooien.

Reinigen is het enige onderhoud dat normaal gesproken vereist is.

Opgelet! Uw magnetron moet regelmatig gereinigd worden, waarbij alle voedselresten verwijderd moeten worden. Indien de magnetron niet proper wordt gehouden, kunnen de oppervlakken agetast worden, **waardoor de levensduur van de oven verkleind wordt en wat mogelijk ook tot een gevaarlijke situatie kan leiden..**

Waarschuwing: Het reinigen dient te gebeuren met de stroom uitgeschakeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel het stroomcircuit van de oven uit.

Gebruik geen agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen die de oppervlakken kunnen krassen of scherpe objecten, gezien er vlekken kunnen ontstaan.

Gebruik geen hoge druk of stoomreinigers.

Oppervlak voorkant

Normaal moet u enkel de oven reinigen met een vochtige doek. Indien deze zeer vuil is, voeg enkele druppels afwasmiddel toe aan het reinigingswater. Wrijf de oven daarna met een droge doek.

In een oven met een aluminium voorkant, gebruik een glasreinigingsproduct en een zachte doek die geen vezels of draden afgeeft. Wrijf van kant naar kant zonder druk op het oppervlak uit te oefenen.

Verwijder onmiddellijk vlekken van kalk, vet, zetmeel of eiwit. Onder deze vlekken kan corrosie optreden.

Laat geen water de oven binnensijpelen.

Binnenkant van de oven

Reinig elke keer nadat de oven gebruikt is de binnenwanden met een vochtige doek, gezien dit de eenvoudigste manier is om spatten of vlekken van voedsel dat aan de binnenkant plakt te verwijderen.

Om harder vuil te verwijderen, gebruik een niet-agressief reinigingsproduct. **Gebruik geen ovensprays of andere agressieve reinigingsproducten of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd proper om ervoor te zorgen dat de deur juist sluit en opent.

Zorg ervoor dat er geen water komt in de ventilatiegaten van de magnetron.

Verwijder regelmatig de draaiplaat en de steun en reinig de bodem vooral na het overlopen van vloeistof.

Schakel de oven niet in zonder dat de draaiplaat en zijn steun op hun plaats zitten.

Indien de ovenruimte zeer vuil is, plaats een glas water op de draaiplaat en schakel de magnetron gedurende 2 of 3 minuten in op maximum vermogen. De stoom zal het vuil losmaken wat dan gereinigd kan worden met een zachte doek.

Onaangename geuren (bijv. na het koken van vis) kunnen gemakkelijk geëlimineerd worden. Plaats enkele druppels citroensap in een kop met water. Plaats een lepel koffie in de kop om te vermijden dat het water overkookt. Warm het water gedurende 2 tot 3 minuten bij vol vermogen op.

Over reinigen en onderhoud

Ovenplafond

Om het gevaar op verbranden te vermijden, wacht tot de grill volledig koud is voor u deze begint te reinigen.

De mica bedekking (3) in het plafond moet altijd proper gehouden worden. Alle voedselresten op de mica bedekking kan schade veroorzaken of vonken veroorzaken.

Gebruik geen schuurmiddelen om te reinigen of scherpe objecten.

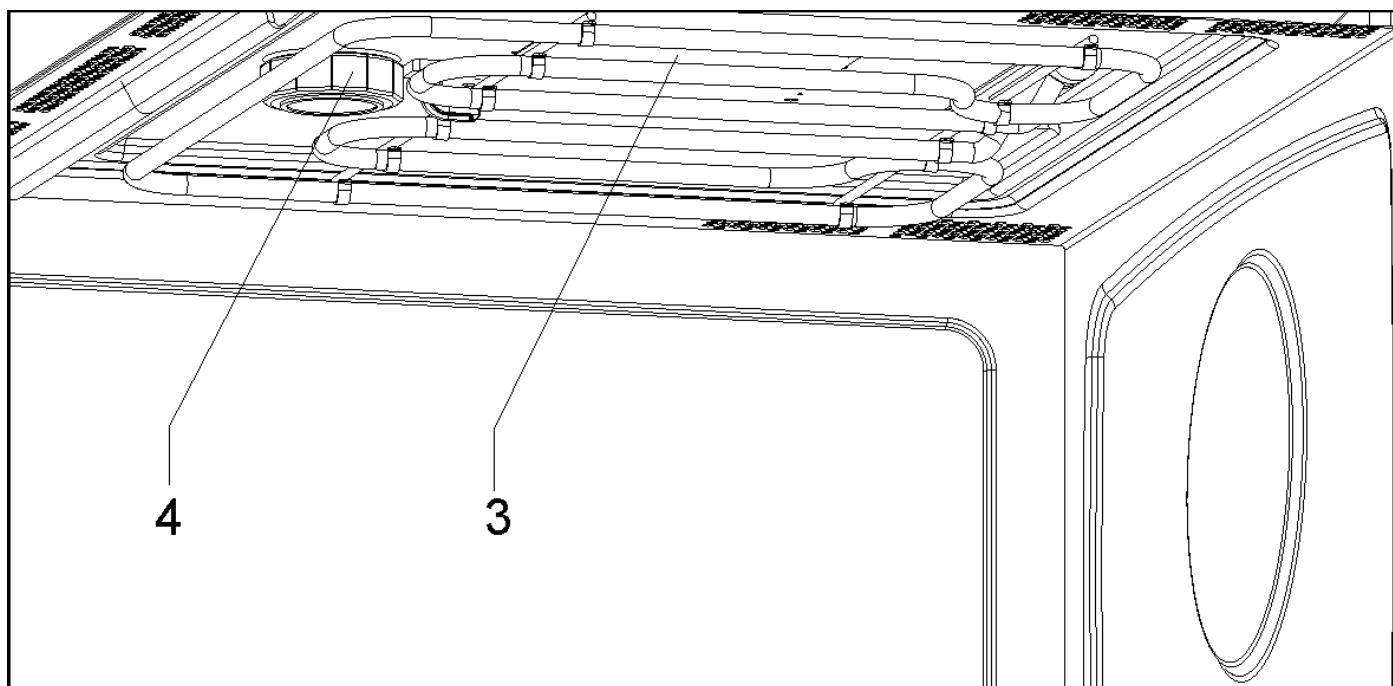
Verwijder de mica bedekking niet om risico te vermijden.

Het deksel van de glazen lamp (4) bevindt zich op het ovenplafond en kan gemakkelijk om te reinigen verwijderd worden. Hiervoor moet u het enkel losschroeven en reinigen met water en afwasmiddel.

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Indien ze zeer vuil zijn, week ze eerst en gebruik dan een borstel en een spons. De accessoires kunnen in een vaatwasser gewassen worden.

Zorg ervoor dat de draaiplaat en zijn steun altijd proper zijn. Schakel de oven niet in zonder dat de draaiplaat en zijn steun op hun plaats zitten.



Wat moet ik doen indien de oven niet werkt?

WAARSCHUWING! Elke type reparatie mag enkel uitgevoerd worden door een gespecialiseerde technicus. Elke reparatie uitgevoerd door een persoon die niet geautoriseerd is door de fabrikant is gevaarlijk.

U moet de Technische Dienst niet contacteren om de volgende zaken op te lossen:

- **Het display wordt niet weergegeven!**
Controleer of:
 - De tijdindicatie werd uitgeschakeld (zie deel over Basisinstellingen).
- **Het scherm geeft LAMP weer! Controleer of:**
 - De lamp verbrand is of indien het vermogen hoger is dan vermeld in het hoofdstuk "Vervangen van lamp".
- **Er gebeurt niets wanneer ik de toetsen indruk!**
Controleer of:
 - De veiligheidsblokkering actief is (zie deel over Basisinstellingen).
- **Het toestel werkt niet** Controleer of:
 - De stekker correct in het stopcontact is gestoken.
 - De stroom van de oven ingeschakeld is.
 - De deur volledig gesloten is. De deur moet met een hoorbare klik sluiten.
 - Er zich geen vreemde objecten tussen de deur en de voorkant van de ovenruimte bevinden.
- **Wanneer de oven werkt, hoor ik soms vreemde geluiden!** Controleer of:
 - Er geen lichtbogen zijn in de oven veroorzaakt door vreemde metalen objecten (zie deel over type ovenschotels).
 - De ovenschotels de wanden raken.
 - Er losse stukken bestek of kookgereedschappen in de oven zijn.
- **Het voedsel warmt niet of zeer traag op!**
Controleer of:
 - U ongewild toch metalen schotels gebruikt hebt.
 - U de correcte werkingstijden en vermogensniveau geselecteerd hebt.
 - Het voedsel dat u in de oven gezet hebt, een grotere hoeveelheid of kouder is dat gewoonlijk.

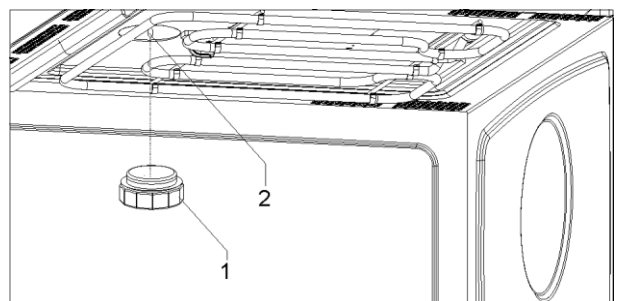
- **Het voedsel is te warm, uitgedroogd of verbrand!** Controleer of u de correcte werkingstijd en vermogensniveau geselecteerd hebt.
- **Ik hoor geluiden nadat het kookproces voltooid is!** Dit is geen probleem. De koelventilators blijven nog enige tijd werken. Wanneer de temperatuur voldoende gedaald is, schakelt de ventilator zichzelf uit.
- **De oven schakelt in maar het lampje binnenin brandt niet!** Indien alle functies correct werken, is de lamp waarschijnlijk kapot. U kunt de oven verder blijven gebruiken.

Vervanging van de lamp

Om de lamp te vervangen, ga als volgt te werk:

- Koppel de oven los van de elektriciteit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel het stroomcircuit van de oven uit.
- Schroef het deksel van de lamp los en verwijder **(1)**.
- Verwijder de halogeen lamp **(2)**.
Waarschuwing: De lamp kan zeer warm zijn.
- Plaats een nieuwe 12V / 10W halogeenlamp.
Waarschuwing: Raak het oppervlak van de lamp niet rechtstreeks met uw vingers aan gezien u de lamp kan beschadigen. Volg de instructies van uw fabrikant.
- Schroef het deksel van de lamp terug op zijn plaats **(1)**.

Steek de stekker van de oven terug in het stopcontact.



Technische eigenschappen

Beschrijving van functies

Functie		Magnetronvermogen		Voedingsmiddelen
	Magnetron		150 W	Traag ontdooien voor delicate voedingsmiddelen; voedsel warm houden
			300 W	Koken met weinig warmte; koken van rijst. Snel ontdooien
		550 W	550 W	Boter smelten. Babyvoedsel opwarmen
		750 W	750 W	Groenten en voedsel koken. Koken en voorzichtig opwarmen. Opwarmen en koken van kleine porties voedsel. Delicaat voedsel opwarmen
		1000 W	1000 W	Koken en snel opwarmen van vloeistoffen en vooraf bereid voedsel
	Magnetron + Grill		150 W	Roosteren van voedsel
			300 W	Grillen van gevogelte en vlees
		550 W	550 W	Bereiden van pies en schotels met een kaaslaagje bovenop
		750 W	750 W	Gebruik zorgvuldig: voedsel kan verbranden.
		1000 W	1000 W	Gebruik zorgvuldig: voedsel kan verbranden.
	Grill	---	---	Grillen van voedsel
	Microgolven + Warme lucht		150 W	Vlees braden en sudderen
			300 W	Gevogelte braden
		550 W	550 W	Andere snelle gebraden
		750 W	750 W	Gebruik zorgvuldig: voedsel kan verbranden.
		1000 W	1000 W	Gebruik zorgvuldig: voedsel kan verbranden.
	Warme lucht	---	---	Braden en bakken
	Grill + Ventilator	---	---	Gelijkmatig bruinen van voedsel

Specificaties

- AC Voltage 230-240 V / 50 Hz
- Vereist vermogen 3400 W
- Grillvermogen. 1500 W
- Hete lucht-vermogen. 1600 W
- Magnetron vermogen. 1000 W
- Microgolffrequentie... 2.450 MHz
- Buitenmaten (B×H×D)..... 595 × 455 × 542 mm
- Binnenmaten (B×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Ovencapaciteit..... 32 l
- Gewicht 38 kg

Egregio cliente,

innanzitutto La desideriamo ringraziare per aver scelto il nostro prodotto. Siamo praticamente sicuri che rimarrete soddisfatti di questo moderno, funzionale e pratico forno a microonde, fabbricato utilizzando materiali di prima qualità.

La invitiamo a leggere con attenzione le presenti istruzioni per l'uso che Le permetteranno di ottenere i massimi risultati di prestazione dal forno acquistato.

CONSERVARE CON CURA QUESTE ISTRUZIONI PER L'USO NEL CASO DOVESSE RENDERSI NECESSARIO CONSULTARLE DI NUOVO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio



L'imballaggio è contrassegnato dal logo "Punto Verde".

Utilizzare i contenitori appositi per smaltire tutti i materiali dell'imballaggio come cartone, polistirolo espanso e pellicole protettive. Si assicura così il riciclaggio dei materiali d'imballaggio.

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2002/96/EC su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residui.

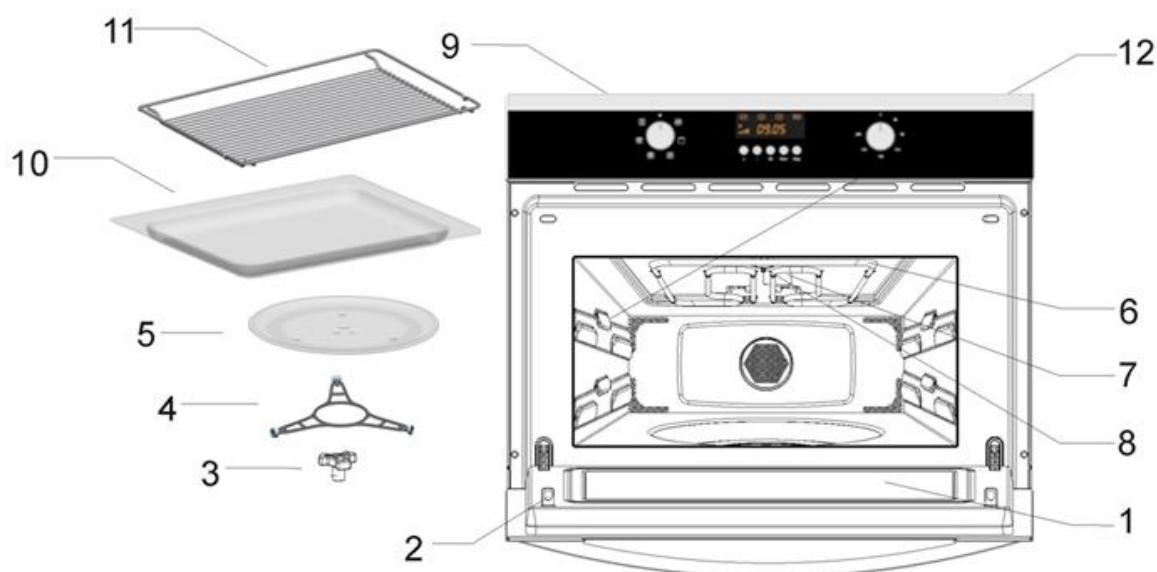
Gli apparecchi in disuso devono pertanto essere recuperati separatamente dagli altri rifiuti per ottimizzare la percentuale di recupero e riciclaggio dei materiali di cui sono composti e per evitare possibili danni alla salute delle persone e all'ambiente. Il simbolo del cassonetto barrato deve essere applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

L'utilizzatore deve mettersi in contatto con gli enti locali competenti o con i nostri punti vendita per informarsi sul luogo di raccolta di vecchi elettrodomestici più vicino.

Prima di procedere allo smaltimento rendere sicuro l'apparecchio, staccando il cavo di alimentazione, tagliandolo e smaltendolo quindi, a sua volta, adeguatamente.

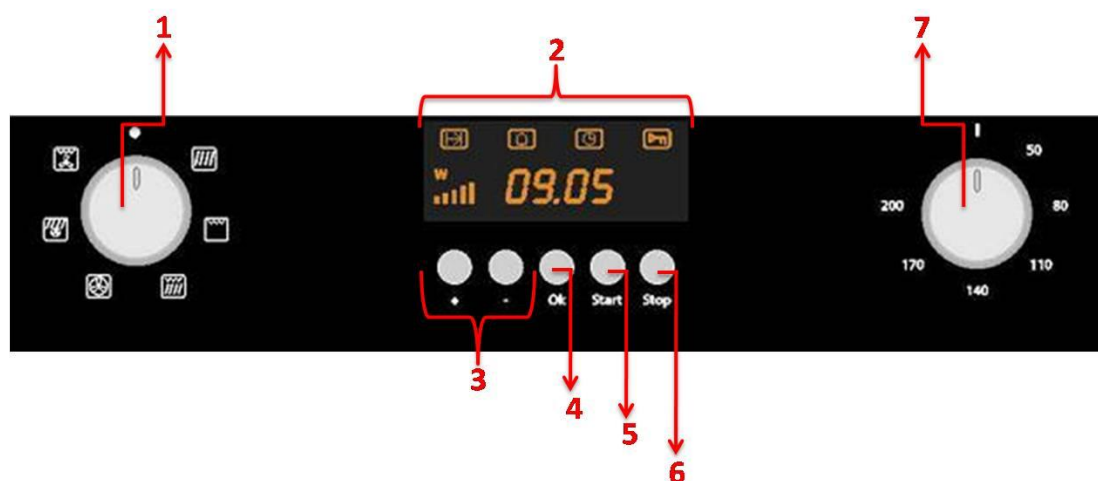
Indice

Descrizione del forno	30
Stoviglie adatte per le microonde	31
Istruzioni di montaggio	33
Prima dell'installazione	33
Dopo l'installazione	33
Avvertenze di sicurezza	34
I vantaggi delle microonde.....	36
Impostazioni di base	37
Impostazione dell'orologio	37
Nascondere/Mostrare l'orologio	37
Blocco bambini	37
Funzioni di base.....	38
Microonde.....	38
Grill	38
Microonde + Grill	39
Aria calda.....	39
Microonde + Aria calda.....	40
Grill + Ventola.....	40
Durante il funzionamento.....	41
Interruzione di un procedimento di cottura	41
Modifica dei parametri	41
Termine di un procedimento di cottura	41
Scongelare	42
Indicazioni generali di scongelamento	42
Cucinare con le microonde.....	44
Cuocere con il grill	46
Arrostire e cuocere.....	49
Pulizia e manutenzione	51
Frontale dell'apparecchio.....	51
Vano cottura	51
Superficie superiore del vano cottura	52
Guasti, cosa fare?.....	53
Dati tecnici.....	54
Incasso	55



- 1. – Vetro dello sportello
- 2. – Fermi
- 3. – Supporto piatto rotante
- 4. – Anello rotante
- 5. – Piatto rotante
- 6. – Resistenza grill

- 7. – Protezioni in mica
- 8. – Lampadina
- 9. – Pannello di controllo
- 10. – Vassoio smaltato
(Non usare con le microonde)
- 11. – Ripiano rettangolare
(Non usare con le microonde)
- 12. – Supporti laterali



- 1. Selettore funzione
- 2. Display
- 3. Tasti "+" e "-"
- 4. Tasti "OK"

- 5. Tasto di avvio/arresto
- 6. Timer
- 7. Selettore del livello di potenza delle microonde

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

Quando si utilizza la funzione Microonde non dimenticarsi che queste vengono riflesse dalle superfici metalliche, mentre il vetro, la porcellana, la terraglia, la plastica e la carta si lasciano attraversare.

Pertanto **non utilizzare con le microonde pentole e stoviglie di metallo o recipienti con elementi o decorazioni metalliche**. Non utilizzare nemmeno stoviglie di vetro e terraglia con decorazioni o riporti metallici (p.e. cristallo al piombo).

Le stoviglie o i recipienti ideali per la cottura nel forno a microonde sono il vetro pirofilo, la porcellana o la terraglia, così come la plastica termoresistente. Utilizzare stoviglie di vetro e porcellana molto sottili e fragili solo per tempi di cottura brevi, p.e. solo per riscaldare.

I cibi caldi trasmettono il calore alle stoviglie, che possono così surriscaldarsi. Utilizzare pertanto sempre una presina per prelevare le pietanze dal forno.

Test stoviglie

Sistemare le stoviglie per 20 secondi nel forno e accenderlo alla massima potenza. Se le stoviglie rimangono fredde o si riscaldano solo leggermente, significa che sono adatte alle microonde. Se invece si dovessero riscaldare troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

Grill con Aria calda

Se si utilizza la funzione "Grill" le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

Le stoviglie di plastica non sono adatte alla cottura con il grill.

Funzioni combinate.

Quando si combinano le microonde con il grill bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

Contenitori e pellicole di alluminio

I piatti pronti contenuti in recipienti di alluminio o avvolti in pellicole di alluminio possono essere cotti nel forno a microonde, se si osservano le seguenti indicazioni.

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura (**distanza minima: 3 cm**). Rimuovere i coperchi di alluminio.
- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare mai il contenitore direttamente sulla griglia.
- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

Si consiglia l'utilizzo di coperchi di vetro, plastica o pellicola trasparente, perché in questo modo

1. si evita un'eccessiva fuoriuscita di vapore (soprattutto con tempi di cottura molto lunghi);
2. si accelera il processo di cottura;
3. si impedisce che gli alimenti si essicchino;
4. si conserva l'aroma delle pietanze.

I coperchi non devono essere a tenuta stagna, per evitare che si formi qualsiasi tipo di pressione. I sacchetti di plastica devono presentare aperture uniformi. I biberon, i vasetti con alimenti per neonati e contenitori simili non devono essere riscaldati con il coperchio perché altrimenti si corre il rischio che scoppino.

Stoviglie adatte per le microonde

Tabella - Stoviglie

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

Modo di funzionamento Tipo stoviglie	Microonde		Grill con Aria calda	Microonde + Grill
	Scongellare / riscaldare	Cuocere		
Vetro e porcellana 1) Adatte alla casa, non termoresistenti, possono essere lavate nella lavastoviglie.	sì	sì	no	no
Ceramica smaltata Vetro termoresistente e porcellana	sì	sì	sì	sì
Ceramica e stoviglie in terraglia 2) Non smaltate o smaltate ma senza decorazioni metalliche	sì	sì	no	no
Stoviglie di terracotta 2) smaltate non smaltate	sì	sì	no	no
	no	no	no	no
Stoviglie di plastica 2) termoresistenti fino a 100°C termoresistenti fino a 250°C	sì	no	no	no
	sì	sì	no	no
Pellicole di plastica 3) Pellicole per alimenti Cellofan	no	no	no	no
	sì	sì	no	no
Carta, cartone e pergamena 4)	sì	no	no	no
Metallo Pellicola di alluminio Confezioni di alluminio 5) Accessori (Griglia rettangolare, Teglia)	sì no no	no sì no	sì sì sì	no sì no

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.

4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'installazione da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un ruttore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

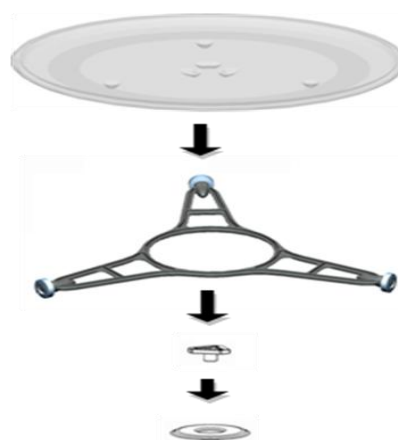
ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**



Durante l'installazione attenersi a quanto contenuto nelle istruzioni allegate.

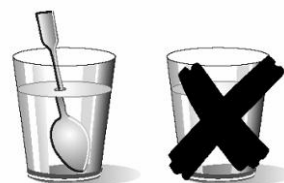


- **Attenzione!** Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente se vengono utilizzati recipienti di carta, plastica o altri materiali combustibili, perché potrebbero carbonizzarsi ed infiammarsi. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Attenzione!** Se si dovessero notare fumo o fiamme all'interno del vano cottura, lasciare chiuso lo sportello in modo da soffocare le eventuali fiammate. Spegnerne l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Attenzione!** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori chiusi, perché potrebbero esplodere facilmente.
- **Attenzione!** Questo apparecchio non è adatto all'utilizzo da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte. Gli utenti che manchino di esperienza e conoscenza dell'apparecchio oppure ai quali non siano state date istruzioni relative all'utilizzo dell'apparecchio dovranno essere soggette alla supervisione da parte di una persona responsabile della loro sicurezza. E' necessario vigilare sui bambini per assicurare che non giochino con l'apparecchio.
- **Attenzione!** Se l'apparecchio ha una modalità di funzionamento combinato (microonde combinate ad altre funzioni) non permettere ai bambini di utilizzare il forno senza sorveglianza, perché il forno raggiunge temperature molto elevate.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio **può essere di nuovo utilizzato**, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

Prudenza!

- **Riscaldare le pappe per neonati sempre in biberon o bottiglie senza coperchio e senza tettarella. Dopo aver riscaldato il cibo del bambino, mescolarlo o agitarlo bene in modo che il calore si distribuisca uniformemente. Controllare quindi la temperatura della pietanza prima di somministrargliela. PERICOLO DI SCOTTATURE!**
- Per evitare che, **durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo**, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Non incastrare mai il cavo di alimentazione di altri apparecchi elettrici nello sportello dell'apparecchio quando caldo. Potrebbe danneggiarsi l'isolamento del cavo. **Pericolo di cortocircuito!**



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**

Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

Avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio è destinato solo ad uso domestico!

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di pietanze.

Attenendosi alle istruzioni per l'uso, si evitano danni all'apparecchio e non si creano situazioni pericolose.

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il **perno**, l'**anello di scorrimento** e il relativo **piatto girante** si trovino nel vano cottura.
- **Non accendere mai il forno a microonde se vuoto.** In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno **per verificarne la programmazione.** L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo **recipienti adatti al microonde.** Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- **Non rimuovere la copertura di mica** applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di **oggetti infiammabili** nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come **dispensa.**
- Non riscaldare **uova con guscio** o **uova sode intere** nel forno a microonde, perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare il forno per **friggere in olio**, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- **Per evitare di scottarsi**, indossare sempre guanti da cucina per inserire o estrarre i contenitori dal forno e per toccare il vano cottura.

- **Non appoggiarsi e non sedersi sullo sportello del forno aperto.** Si potrebbero danneggiare specialmente le cerniere. Lo sportello resiste ad un carico di massimo 8 kg.
- **Il piatto girevole e le griglie possono resistere ad un carico massimo di 8 kg.** Se non si desidera danneggiare l'apparecchio, non superare mai i suddetti valori di carico.

Pulizia

- **Attenzione!** Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i resti di cottura (vedi capitolo "Pulizia e manutenzione"). Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**
- Le superfici di contatto dello sportello (frontale del vano cottura e lato interno dello sportello) devono essere mantenute sempre pulite, al fine di garantire il perfetto funzionamento del forno.
- Attenersi a quanto contenuto al capitolo "Pulizia e manutenzione".

In caso di riparazione

- **Attenzione – emissione di microonde! Non aprire l'involucro dell'apparecchio.** Qualsiasi tipo di riparazione o lavoro di manutenzione eseguito da personale non autorizzato dal produttore, potrebbe essere pericoloso.
- Se il cavo di alimentazione dovesse essere danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un rappresentante autorizzato o da un tecnico specializzato, per evitare situazioni pericolose e perché sono necessari utensili speciali.
- Lavori di riparazione e manutenzione, soprattutto su componenti sotto tensione, devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico autorizzato dal produttore.

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano.

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

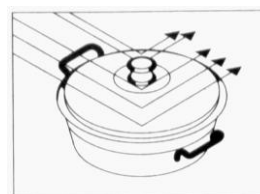
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

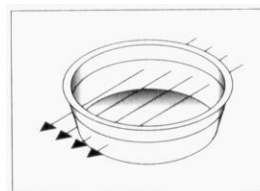
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

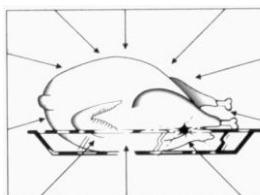
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



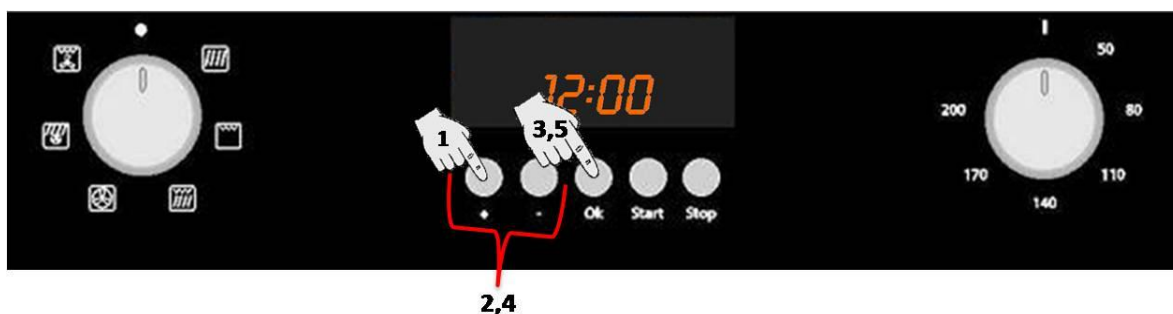
... e vengono quindi assorbite dal cibo.



Impostazioni di base

Impostazione dell'orologio

Dopo aver collegato per la prima volta il forno a microonde o dopo un'interruzione di corrente, il display dell'orologio lampeggerà per indicare che l'ora visualizzata non è corretta. Prima di iniziare a usare il forno a microonde, regolare l'orologio seguendo la procedura di seguito descritta ma iniziando dal Passaggio 2.



Per impostare l'orologio, procedere come segue:

1. Premere il tasto “+” finché le cifre dell'ora non iniziano a lampeggiare.
2. Premere i tasti “+” and “-” per impostare l'ora esatta.

3. Premere il tasto **Start/Stop** per impostare i minuti. Le cifre che indicano i minuti cominceranno a lampeggiare.
4. Premere i tasti “-” and “+” per impostare i minuti esatti.
5. Per terminare, premere nuovamente il tasto **Start/Stop**.

Nascondere/Mostrare l'orologio

Qualora il display dell'orologio fosse una fonte di disturbo, è possibile nascondere premendo contemporaneamente i tasti “+” e “-” per 3 secondi. I punti che separano le ore dai minuti continueranno a lampeggiare, mentre il resto del display dell'orologio verrà nascosto.

Per ripristinare la visualizzazione dell'ora, premere nuovamente insieme i tasti “+” e “-” per 3 secondi.



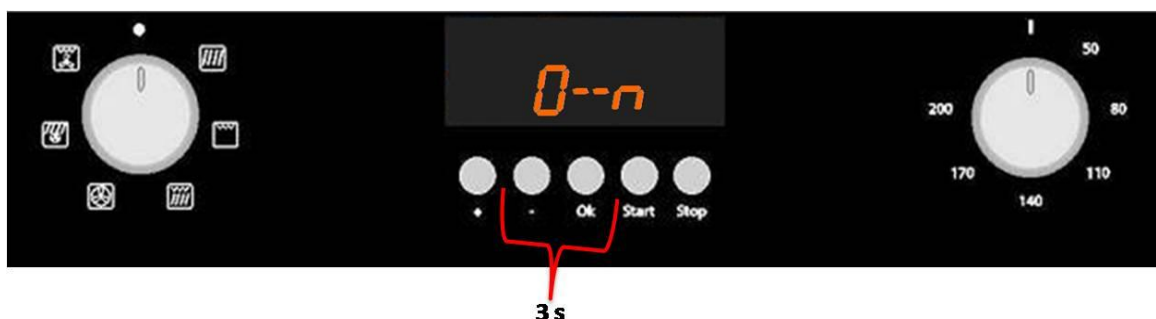
Blocco bambini

È possibile bloccare il funzionamento del forno (per evitare, ad esempio, che venga utilizzato dai bambini).

Per bloccare il forno premere contemporaneamente il tasto **Start/Stop** e il tasto “-” per 3 secondi. Quando

viene premuto un tasto il display visualizza il simbolo di una chiave e nel forno non ci sono azioni attive.

Per sbloccare il forno premere nuovamente insieme il tasto **Start/Stop** e il tasto “-” per 3 secondi.



Funzioni di base

Microonde

Utilizzare questa funzione per cucinare e riscaldare verdure, patate, riso, pesce e carne.



1. Ruotare il **Selettore di Funzione** nella posizione corrispondente alla Funzione Microonde.
2. Impostare la potenza delle microonde ruotando il **Selettore di Potenza del Microonde** fino alla posizione desiderata (consultare il capitolo Descrizione delle Funzioni per ulteriori informazioni relativamente ai livelli di potenza disponibili).
3. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il **Timer** fino a portarlo nella posizione desiderata. Per periodi di durata inferiore ai 2 minuti, ruotare il tasto del timer su una durata superiore, quindi scendere fino a raggiungere il tempo desiderato.
4. Premere il **tasto Start/Stop**. Il forno comincerà a funzionare.

Grill

Usare questa funzione per rosolare rapidamente la parte superiore degli alimenti.



1. Ruotare il **Selettore di Funzione** nella posizione corrispondente alla Funzione Grill.
2. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il **Timer** fino a portarlo nella posizione desiderata. Per periodi di durata inferiore ai 2 minuti, ruotare il tasto del timer su una durata superiore, quindi scendere fino a raggiungere il tempo desiderato.
3. Premere il **tasto Start/Stop**. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni di base

Microonde + Grill

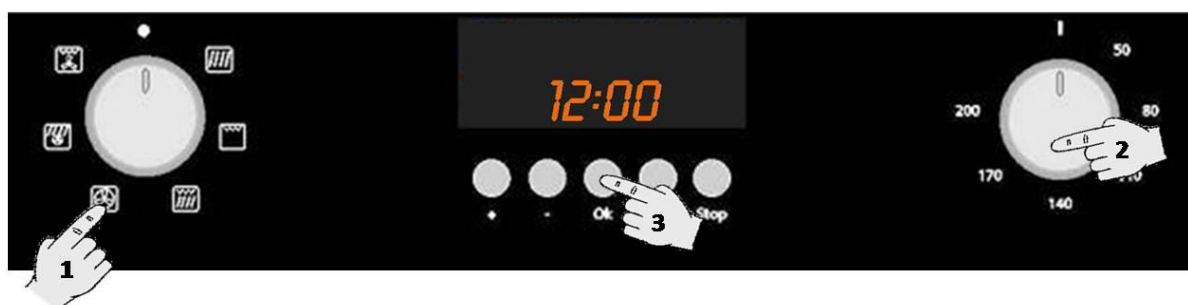
Utilizzare questa funzione per cucinare lasagne, pollame, patate arrosti e alimenti tostati.



1. Ruotare il **Selettore di Funzione** nella posizione corrispondente alla Funzione Microonde + Grill.
2. Impostare la potenza delle microonde ruotando il **Selettore di Potenza del Microonde** fino alla posizione desiderata (consultare il capitolo Descrizione delle Funzioni per ulteriori informazioni relativamente ai livelli di potenza disponibili).
3. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il **Timer** fino a portarlo nella posizione desiderata. Per periodi di durata inferiore ai 2 minuti, ruotare il tasto del timer su una durata superiore, quindi scendere fino a raggiungere il tempo desiderato.
4. Premere il **tasto Start/Stop**. Il forno comincerà a funzionare.

Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere gli alimenti.



1. Ruotare il **Selettore di Funzione** nella posizione corrispondente alla Funzione Aria Calda.
2. Impostare la temperatura della cavità ruotando il **Termostato** fino a portarlo nella posizione desiderata.
3. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il **Timer** fino a portarlo nella posizione desiderata. Per periodi di durata inferiore ai 2 minuti, ruotare il tasto del timer su una durata superiore, quindi scendere fino a raggiungere il tempo desiderato.
4. Premere il **tasto Start/Stop**. Il forno comincerà a funzionare.

Funzioni di base

Microonde + Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere rapidamente gli alimenti.



1. Ruotare il **Selettore di Funzione** nella posizione corrispondente alla Funzione Microonde + Aria Calda.
2. Impostare la temperatura della cavità ruotando il **Termostato** fino a portarlo nella posizione desiderata.
3. Impostare la potenza delle microonde ruotando il **Selettore di Potenza del Microonde** fino alla posizione desiderata (consultare il capitolo Descrizione delle

Funzioni per ulteriori informazioni relativamente ai livelli di potenza disponibili).

4. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il **Timer** fino a portarlo nella posizione desiderata. Per periodi di durata inferiore ai 2 minuti, ruotare il tasto del timer su una durata superiore, quindi scendere fino a raggiungere il tempo desiderato.
5. Premere il **tasto Start/Stop**. Il forno comincerà a funzionare.

Grill + Ventola

Utilizzare questa funzione per cuocere gli alimenti in modo uniforme e rosolare al tempo stesso la superficie.



1. Ruotare il **Selettore di Funzione** nella posizione corrispondente alla Funzione Grill + Ventola.
2. Impostare la temperatura della cavità ruotando il **Termostato** fino a portarlo nella posizione desiderata.
3. Impostare il tempo di funzionamento ruotando il **Timer** fino a portarlo nella posizione desiderata. Per periodi di durata inferiore ai 2 minuti, ruotare il tasto del timer su una durata superiore, quindi scendere fino a raggiungere il tempo desiderato.
4. Premere il **tasto Start/Stop**. Il forno comincerà a funzionare.

Durante il funzionamento...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **START/STOP** o aprendo lo sportello del forno.

Automaticamente

- **non vengono più irradiate le microonde,**
- si disattiva il grill, che **rimane però molto caldo (pericolo di scottature!)**,
- si blocca il timer e a **display** viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile

1. girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura,
2. modificare i parametri del procedimento,
3. interrompere il procedimento premendo il tasto **START/STOP**.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START/STOP** per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

Per modificare i parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) durante il funzionamento del forno o interrompendo il procedimento di cottura, procedere come segue:

1. Girare la **manopola** in una direzione qualsiasi per modificare la durata di cottura; il nuovo tempo impostato viene subito memorizzato.
2. Premere il tasto **POTENZA/PESO** per modificare la potenza o il peso; iniziano a lampeggiare le relative spie. Modificare i parametri girando la **manopola** in una direzione qualsiasi e selezionare il valore desiderato premendo di nuovo il tasto **POTENZA/PESO**.

Annullare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **START/STOP** per 3 secondi.

Se il procedimento era già stato interrotto e lo si desidera ora annullare, premere il tasto **START/STOP** per altri 3 secondi.

Viene quindi emesso un segnale acustico e a **display** viene visualizzata l'ora.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola "**End**".

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto **START/STOP**.

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.
5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti non appena il forno emette un segnale acustico e a display viene visualizzato: **turn**.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi di

riposo (utili per la distribuzione uniforme del calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Pollastrello	2500	38-42	25-35	Girare 3 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	15-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

Cucinare con le microonde

Attenzione! Leggere attentamente il capitolo "Indicazioni di sicurezza" prima di utilizzare il forno a microonde.

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelo** di pane, cottura di pop-corn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.

- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

Preparare gli alimenti attenendosi alle istruzioni, ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che
 - doppia quantità = durata raddoppiata
 - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.
5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rinizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto START/STOP.
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Cucinare con le microonde

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100 ml	750	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50 ml	750	6-8	2-3	
Funghi	250	25 ml	750	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100 ml	750	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25 ml	750	8-10	2-3	
Patate	250	25 ml	750	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25 ml	750	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50 ml	750	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50 ml	750	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25 ml	750	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	550	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	750 300	2-3 7-9	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.

Cuocere con il grill

Utilizzare la griglia in dotazione per ottenere buoni risultati di cottura con il grill.

Sistemare la griglia nel forno in modo che non tocchi le superfici metalliche del vano cottura, perché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille che potrebbero danneggiare l'apparecchio.

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.
4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

Cuocere con il grill

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata	800	18-24	Ungere leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Sardine/caponi	6-8 pezzi	15-20	
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si lascia marinare

per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

La combinazione microonde con grill è ideale per preparare velocemente le pietanze e per dorarle contemporaneamente. Gli alimenti possono anche essere gratinati.

Le microonde e il grill funzionano contemporaneamente: le microonde cuociono e il grill tosta.

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	300	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	550	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	550	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	300	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	300	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	300	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	300	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Arrostire e cuocere

Tabelle e suggerimenti – Preparazione di carne e torte

Microonde / Aria calda

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Roastbeef	1000	150	160-170	80-90	10	Recipiente senza coperchio
Lombata di maiale/ Costolette od ossa Maiale arrosto	500-600	150	180-190	35-40	10	Recipiente senza coperchio,
Pollo, intero	1000/1200	300	210-220	30-40	10	Recipiente con coperchio. Parte del petto verso il basso.
Pollo a pezzi	800	300	210-220	25-35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare i pezzi con la pelle verso il basso.
Anatra	1500/1700	150	200-210	70-80	10	Recipiente con coperchio, continuare con la cottura senza coprire.

Consigli per le carni arrosto

Girare i pezzi di carne a metà strada attraverso il tempo di cottura. Quando la carne arrosto è pronto si dovrebbe lasciar riposare per 10 minuti in forno con questa spento e chiuso. Questo garantisce che il succo della carne sono ben distribuiti.

Aggiungere 2-3 cucchiaini di sugo o liquido simile a quello di carne magra e cucchiaini 8-10 zuppa di stufati, a seconda della quantità di carne in questione.

La temperatura di cottura e il tempo richiesto dipende dal tipo e dalla quantità di carne in cottura.

Se il peso della carne allo spiedo non appare sulla tabella scegliere le impostazioni per il peso immediatamente inferiore e prolungare i tempi di cottura.

Consigli su stoviglie

Verificare che le stoviglie si inserisce all'interno del forno. I contenitori di vetro a caldo dovrebbe essere messo su un canovaccio asciutto. Se tali contenitori vengono messi su una superficie fredda o umida il vetro potrebbe incrinarsi e rompersi. Indossare guanti da forno a prendere le stoviglie fuori dal forno.

Tabelle e suggerimenti – Cuocere/ Aria calda

Alimento	Recipiente	Piano	Temperatura	Tempo (Min.)
Torta alle noci	Stampo con cono	1	170-180	30-35
Tarte de fruta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	2	150-160	35-45
Plumcake	Stampo con cono	1	170-190	30-45
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	2	160-180	50-70
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	1	160-170	40-45
Tronco	Tortiera in vetro	2	110	35-45
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	2	170-180	35-45

Consigli sugli stampi per torte

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250°C. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

Consigli su come cuocere torte

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio o sul piatto girevole.

Suggerimenti per cuocere**Come controllare se la torta è cotta:**

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

La torta diventa troppo scura

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

La torta risulta troppa asciutta:

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10° con un tempo più corto.

La torta non si stacca quando si capovolge:

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello per i bordi. In una prossima volta, imburrare bene lo stampo.

Consigli per risparmiare energia

Quando si fa più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l'altra. In tale modo si approfitta il calore residuo del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà staccare il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuo per ultimare la cottura.

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Per la pulizia di **apparecchi con frontale di alluminio** utilizzare un detergente delicato per vetro e un panno morbido e senza pelucchi. Pulire la superficie in senso orizzontale e non facendo pressione.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 180° il supporto del grill **(1)**.
2. Abbassarlo quindi con cautela **(2)**. **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill **(2)** nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

AVVISO IMPORTANTE: Il supporto del grill **(1)** può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill **(1)** nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill **(2)**.

La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita. Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

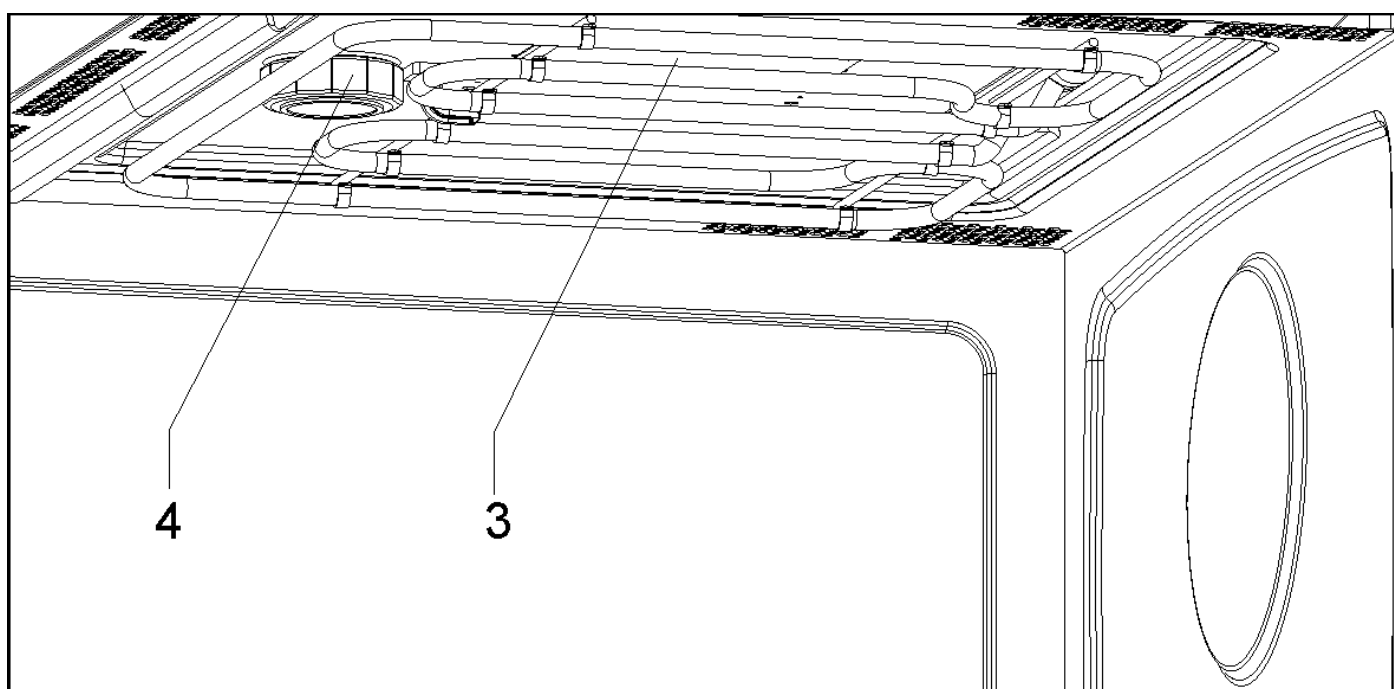
La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

Il vetro per la copertura della luce **(4)** si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.

Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.



Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

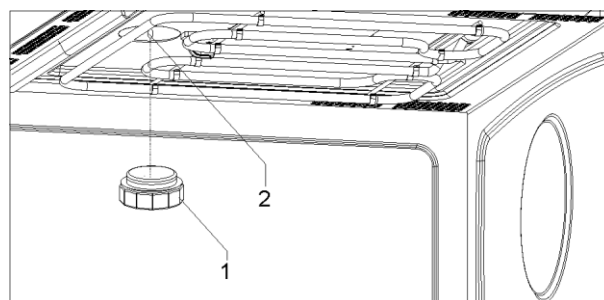
- **Il display è oscurato!** Controllare se
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
 - la spina è correttamente inserita nella presa,
 - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
 - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
 - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
 - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
 - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;
 - nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiari.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
 - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
 - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
 - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.

- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina.

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
- Svitare la copertura della luce **(1)**.
- Rimuovere la lampada alogena **(2)**. **Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V / 10W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
- Avvitare il vetro di copertura della lampadina **(1)**.
- Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



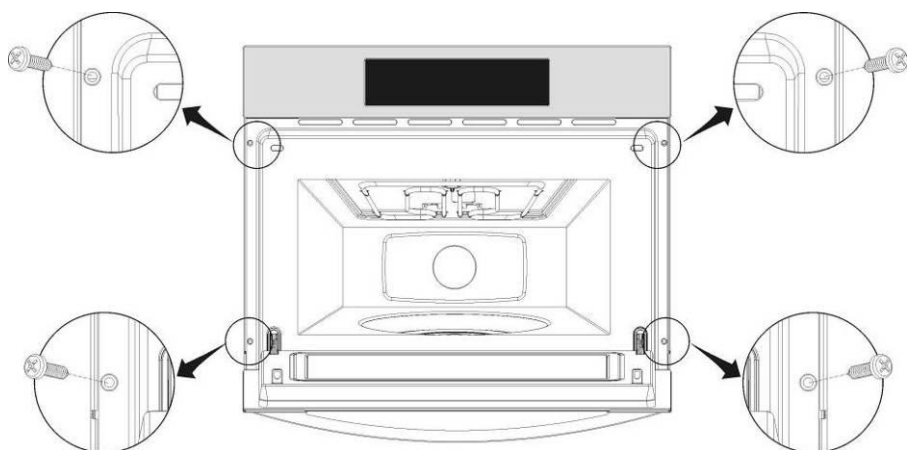
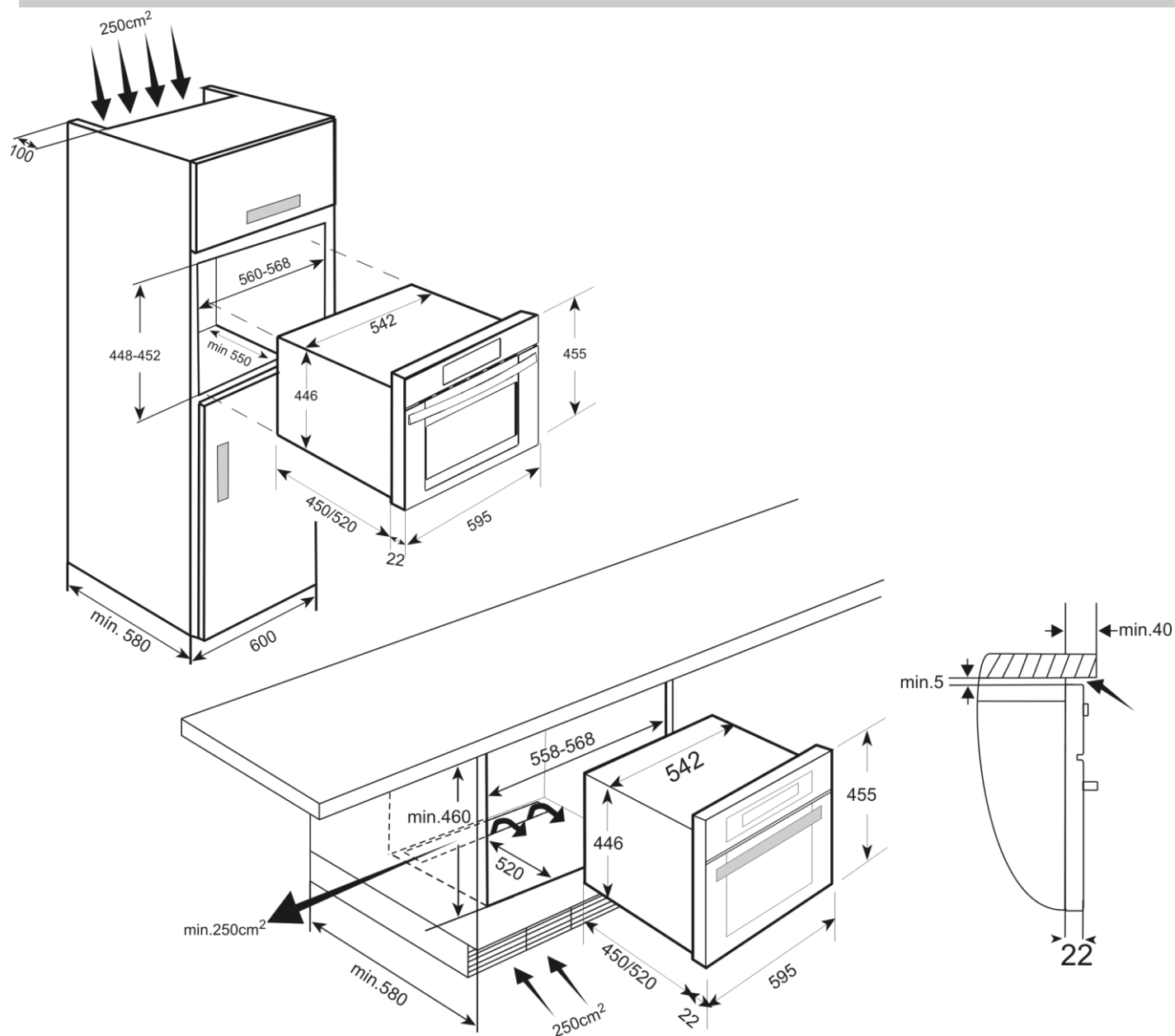
Descrizione delle modalità di funzionamento

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde		Alimenti
	Microonde		150 W	Scongellare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
			300 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongellare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
		550 W	550 W	Riscaldare e cucinare cibi.
		750W	750 W	Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongellare e cucinare piccole quantità.
		1000W	1000 W	Riscaldare liquidi.
	Microonde + Grill		150 W	Gratinare toast.
			300 W	Grigliare pollame e carne.
			550 W	Cottura di vol-au-vent e sformati.
	Grill	--	---	Grigliare.
	Grill + Aria calda		150 W	Grigliare carne e pesce, pezzature piccole.
		---		Grigliare pollame.
				Patate – scongelare e rosolare cibi surgelati.
	Aria calda		---	Arrostire e cuocere.
	Microonde + Aria calda		---	Arrostire rapidamente carne, pesce e pollame. Cuocere torte umide ed asciutte.

Dati tecnici

- Tensione (CA) 230-240 V / 50 Hz
- Potenza richiesta 3400 W
- Potenza del grill..... 1500 W
- Potenza erogata, microonde..... 1600 W
- Potenza dell'aria calda 1000 W
- Frequenza del microonde ... 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP) 595 × 455 × 542 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno. 32 l
- Peso 38 kg

Installatie Incasso



IT

- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearla.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

FL

- Duw de oven volledig in de behuizing en centreer.
- Open de ovendeur en bevestig het toestel aan de behuizing met de vier bijgeleverde schroeven. Plaats de schroeven door de voorste gaten.

