De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia

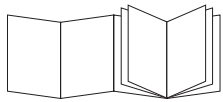
1191038IDL/11.13

MW25GPS MW25GP MW25GS

FORNO A MICROONDE
MICROWAVE OVEN
FOUR À MICRO-ONDES
MIKROWELLENHERD
MAGNETRON
HORNO MICROONDAS
FORNO MICROONDAS
ΦΟΥΡΝΟΣ
ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ
MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ
MIKROVLNNÁ TROUBA
MIKROVLNNÁ RÚRA
KUCHENKA MIKROFALOWA
MIKROVALNA
MIKROVALOVNA
МИКРОВЪЛНОВА ФУРНА
CUPTOR CU MICROUNDE
MİKRODALGA FIRIN
فرن الميكروويف
دستگاه میکروویو

DēLonghi

IT pag. 7	**EN** page 18	**FR** page 28	**DE** S.39
NL pag. 50	**ES** pág. 62	**PT** pág. 73	**EL** σελ. 84
HU old. 96	**CS** str. 107	**SK** str. 118	**PL** str. 129
HR str. 141	**SL** str. 152	**BG** стр. 162	**RO** pag.174
TR say. 185	**FA** 13	**AR** 2	



ELECTRICAL CONNECTION (UK ONLY)

A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below.
WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard.
With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED

IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

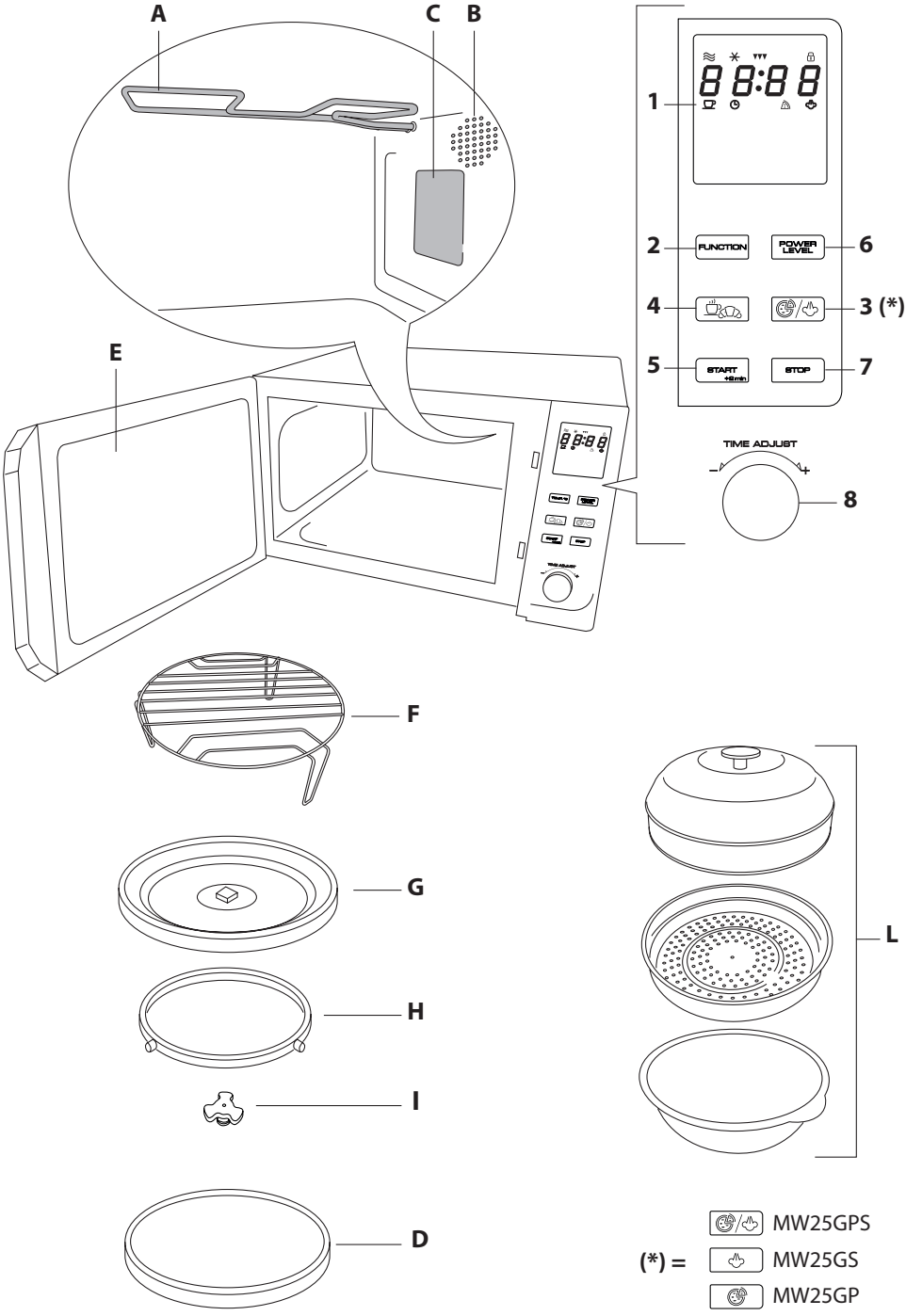
Green and yellow:	Earth
Blue:	Neutral
Brown:	Live

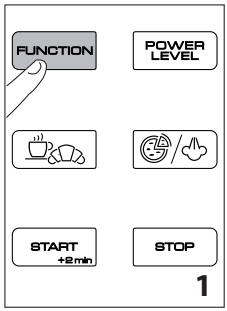
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ⏚ or coloured green or green and yellow.

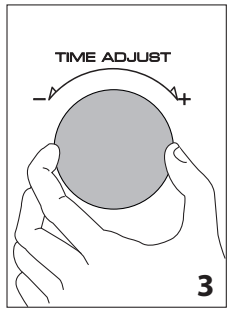
The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

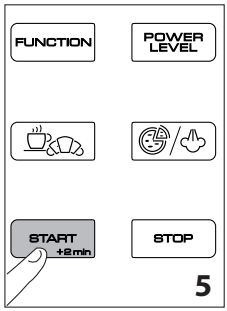

A
C
B
E
1
2
FUNCTION
POWER LEVEL
6
4
3 (*)
5
START
STOP
7
TIME ADJUST
8
F
G
H
I
D
L
(*) =
MW25GPS
MW25GS
MW25GP


FUNCTION
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
1

00:00
2


TIME ADJUST
–
+
3

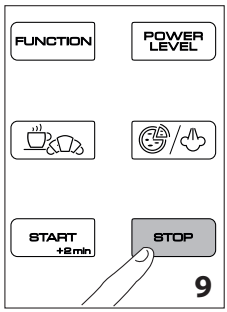
13:00
4

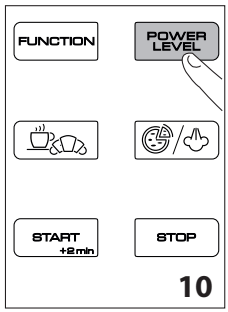

FUNCTION
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
5

13:00
6

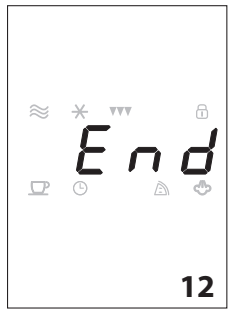
13:26
7

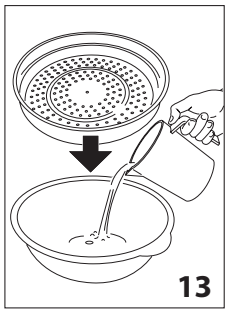
13:26
8

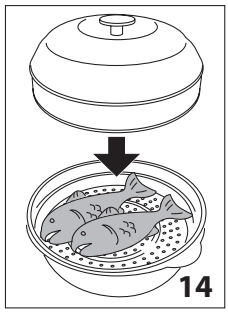

FUNCTION
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
9

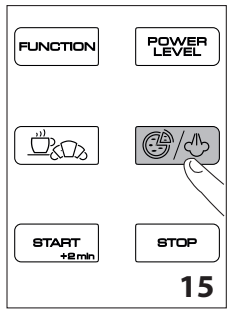

FUNCTION
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
10

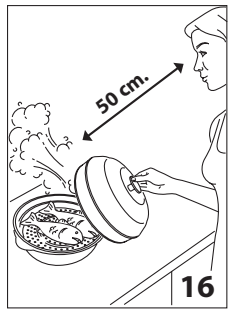
P 100
11

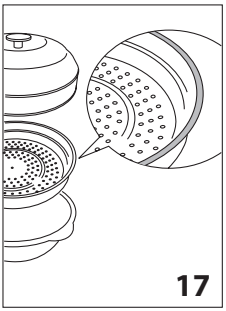

End
12

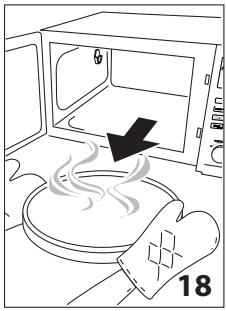

13

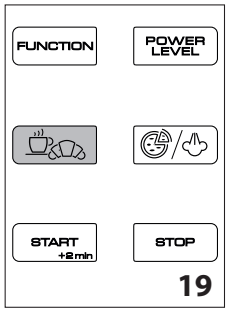

14


FUNCTION
POWER LEVEL
START +2 min
STOP
15

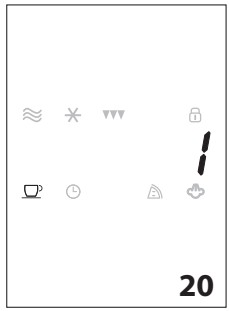

50 cm.
16


17


18

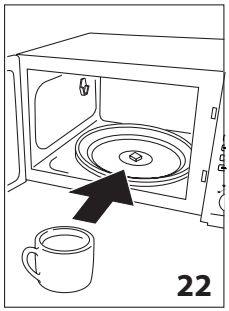


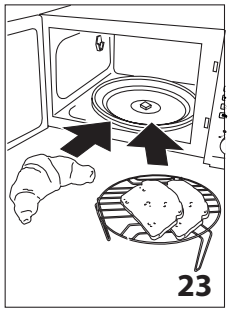
19



20

21


22


23

24

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 60705 and EN 60705 (1999-04)
The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power Level	Weight	Standing time	Note
12.3.1	Egg custard	15-17 min.	≋	P100	750 gr	5 min	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
12.3.2	Sponge cake	5-7 min.	≋	P100	475 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the turntable.
12.3.3	Meat loaf	18-20 min.	≋	P70	900 gr	5 min	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr. Z1/B8 (01)10460-1.
13.3	Defrosting minced meat	13-15 min.	✳	-	500 gr	15 min	Place the frozen load directly on the turntable (G). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.
12.3.4	Potato gratin	40-45 min.	≋ + ▼▼▼	P50	1100 gr	5 min	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max. dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick 6 mm. Put the container on the turntable.Do not preheat the oven.
12.3.6	Poultry	70-75 min.	≋ + ▼▼▼	P50	1200 gr	5 min	The following instruction shall be strictky observed for this type of load: put the chicken in a pyrex® glass container dia 210 mm, height 50 mm and wall thickness of 6 mm.

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Conservare queste istruzioni.

Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- Questo forno a microonde è adatto solo per riscaldare e cuocere alimenti e bevande. L'essicazione di cibi, asciugatura di vestiti o il riscaldamento di cuscini per la terapia caldo-freddo, ciabatte, spugne, panni umidi e simili, possono causare lesioni e rischi di incendio. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo. Questo microonde non è stato concepito per essere utilizzato all'interno di un mobile o incassato.
- Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare").
- Non usare detergenti abrasivi o raschie in metallo per pulire la porta in vetro del forno, poiché potrebbero danneggiarne la superficie e causarne la rottura.
- Tutti i forni a microonde sono testati ed approvati in accordo con le normative di sicurezza e compatibilità elettromagnetica in vigore. In via precauzionale, le case produttrici di pacemaker raccomandano di mantenere una distanza minima di 20 - 30 cm tra un forno a microonde acceso ed un pacemaker al fine di evitare possibili interferenze con il pacemaker stesso. Se per qualsiasi motivo, si sospetta il verificarsi di un'interferenza, spegnere immediatamente il forno a microonde e contattare la casa produttrice del pacemaker.
- In caso di surriscaldamento del forno (utilizzo prolungato, uso a vuoto, ecc.), il forno potrebbe essere spento da un termostato di sicurezza. Dopo essersi raffreddato, il forno tornerà a funzionare regolarmente.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- L'apparecchio deve essere posto e fatto funzionare con la parte posteriore accostata alla parete.
- Quando si avvia l'apparecchio per la prima volta, è possibile che per un periodo di 10 minuti circa, produca un odore di "nuovo" e un po' di fumo. Ció è causato solamente dalla presenza di sostanze protettive applicate alle resistenze.

Attenzione!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

- ***Attenzione!*** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
- ***Attenzione!*** È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.
- ***Attenzione!*** L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio ed abbiano compreso i pericoli ad esso inerenti. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano costantemente

sorvegliati. Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta. Mantenere sempre pulito il lato interno della porta usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.
- Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
- Quando si utilizzano le funzioni "Solo MICROONDE" e "COMBINATA MICROONDE" non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
- La mancata pulizia del forno può determinare il deterioramento della superficie. Ciò può influire negativamente sulla durata di vita dell'apparecchio oltre a creare possibili situazioni di pericolo.
- Nelle cotture a microonde non utilizzare contenitori metallici per alimenti e bevande, ad eccezione dell'accessorio vapore o del piatto pizza in dotazione all'apparecchio.
- Non utilizzare l'accessorio vapore (se previsto) per cuocere uova col guscio.

Pericolo Scottature!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare scottature o ustioni.

- ***Attenzione!*** Quando l'apparecchio viene fatto funzionare nel modo combinato i bambini dovrebbero utilizzarlo solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle alte temperature che si sviluppano.
- Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.
- Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
- ***Attenzione!*** Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere. Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
- ***Attenzione!*** Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non appoggiare alcun oggetto sopra il forno quando questo è in uso. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.
- Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.
- Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.
- Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea. Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.
- ***Attenzione!*** Quando l'apparecchio è in funzione, la porta e la superficie esterna possono raggiungere temperature elevate.
- Durante la cottura si produce vapore ad alta temperatura. Prestare attenzione durante l'apertura della porta del forno e dell'accessorio vapore per evitare pericoli di ustione a causa dello sbuffo di vapore.

Pericolo!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- Non mettere in funzione il forno nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati in quanto potrebbe essere causa di scosse elettriche.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, va sostituito dal costruttore, dal suo

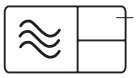
Centro assistenza o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da eliminare ogni rischio.

DATI TECNICI

dimensioni (LxPxH): 510x300x440mm
cavità (LxPxH): 335x360x210mm 25L
diametro piatto: 31.5cm
peso: 15Kg
Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

Potenza resa

La potenza resa in WATT del vostro forno si trova sulla targa dati dell'apparecchio alla voce MICRO OUTPUT. Al momento della consultazione delle tabelle fate sempre riferimento alla potenza del Vostro forno! Vi sarà utile anche quando consulterete i ricettari per microonde in commercio.



In alcuni modelli la potenza resa massima, in WATT, è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sul cruscotto.

CE Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla Compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo n. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con alimenti. Il prodotto è classificato come appartenente al Gruppo 2, Classe B delle apparecchiature ISM. Il Gruppo 2 comprende tutte le apparecchiature ISM (industriali, scientifiche o medicali) in cui le radiofrequenze sono generate intenzionalmente e/o utilizzate sotto forma di emissioni elettromagnetiche per il trattamento di materiali, nonché le attrezzature per elettroerosione. Rientrano nella Classe B le attrezzature per uso domestico o utilizzate in stabili direttamente collegati ad una rete elettrica a basso voltaggio per l'approvvigionamento di edifici destinati all'uso domestico.

SMALTIMENTO

Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/CE, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata e riciclaggio autorizzato.

DESCRIZIONE FORNO E PANNELLO COMANDI

A Resistenza grill
B Lampada cavità forno
C Coperchio uscita microonde
D Piatto grigliante/pizza (solo in alcuni modelli)
E Lato interno porta
F Griglia alta
G Piatto rotante
H Supporto piatto rotante
I Trascinatore piatto rotante
L Accessorio vapore (solo in alcuni modelli)

1. Display tempo e funzioni:

2. Tasto FUNCTION: selezione funzioni
3. Tasto : selezione cottura con piatto grigliante / pizza o accessorio vapore
4. Tasto : tasto funzione dedicata e programmabile
5. Tasto START: partenza cottura e riscaldamento rapido
6. Tasto POWER LEVEL: selezione livello di potenza microonde
   P20 = 180W
   P25 = 225W
   P30 = 270W
   P50 = 450W
   P70 = 630W
   P80 = 720W
   P100= 900W
7. Tasto STOP: arresto cotture e cancellazione impostazioni
8. Manopola TIME ADJUST: impostazione ora del giorno e durata delle cotture

INSTALLAZIONE E COLLEGAMENTO ELETTRICO

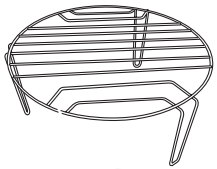
- Estrarre il forno dall'imballo, rimuovere la protezione contenente il piatto rotante (G), il relativo supporto (H/I) e tutti gli accessori. Verificare che il supporto (H/I) sia inserito correttamente nell'apposita sede al centro del piatto rotante.
- Pulire l'interno con un panno umido e morbido.
- Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto, in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.
- Posizionare l'apparecchio su un piano stabile ad un'altezza di almeno 85 cm., fuori dalla portata dei bambini, poiché la porta può raggiungere, durante la cottura, temperature

elevate.

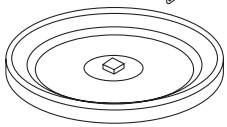
- Dopo aver posizionato l'apparecchio sul piano di lavoro, verificare che rimanga uno spazio di circa 5 cm tra le superfici dell'apparecchio, le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 30 cm. sopra il forno.
- Non ostruire i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e o dietro l'apparecchio) siano sempre libere.
- Posizionare al centro della sede circolare il supporto (H/I) ed appoggiarci il piatto rotante (G). Il supporto (H/I) deve inserirsi nella relativa sede al centro del piatto rotante.

  Nota Bene: non posizionare il forno sopra o vicino a fonti di calore (ad esempio sopra il frigorifero).
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 16A. Verificare inoltre che anche l'interruttore generale della Vostra abitazione abbia una portata minima di 16A, al fine di evitarne l'improvviso intervento durante il funzionamento del forno.
- Posizionare l'apparecchio in modo che la spina e la presa risultino facilmente accessibili anche dopo l'installazione.
- Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente sia correttamente messa a terra: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.
- La maggior parte delle moderne apparecchiature elettroniche (tv, radio, impianti stereo, ecc.) sono schermate da segnali a radiofrequenza (RF). Tuttavia, alcune apparecchiature elettroniche possono non essere schermate dai segnali a radiofrequenza provenienti dal forno a microonde. Si raccomanda di mantenere una distanza di almeno 1 -2 metri tra questi apparecchi e il forno in funzione.

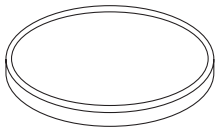
ACCESSORI IN DOTAZIONE



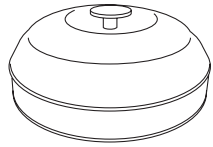
Griglia alta (F)
Va utilizzata nella funzione Grill, per la cottura rapida di carne.



Piatto rotante (G)
Il piatto rotante va utilizzato per tutte le funzioni.



Piatto grigliante/pizza (D)
(solo in alcuni modelli)
Il piatto va usato per la funzione Pizza.



Accessorio vapore (L)
(solo in alcuni modelli)
Va utilizzato per la funzione Vapore.

VASELLAME DA USARE

Nelle funzioni solo microonde e combinata con microonde, si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). É possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture solo Microonde. Comunque, se permangono dubbi sull'uso o meno di un particolare contenitore, potete effettuare questa semplice prova: inserire il contenitore vuoto nel forno per 60 secondi a livello di potenza massimo (funzione solo Microonde). Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde. Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto. Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta". Per quanto riguarda forma e dimensione, é indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo. É opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, é possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole. Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine.

Se il forno è impostato nella funzione Grill , si possono utilizzare tutti i tipi di recipienti da forno.

In ogni caso, attenersi a quanto indicato nella seguente tabella:

Funzione	Vetro	Pyrex	Vetroceramica	Terracotta	Fogli di alluminio	Plastica	Carta o cartone	Contenitori metallici
Microonde Scongelamento Vapore (solo in alcuni modelli)	SI	SI	SI	SI	NO	SI	SI	NO
▼▼▼ Microonde + grill Pizza (solo in alcuni modelli) Colazione	NO	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO
▼▼▼ Grill	NO	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI

REGOLE E CONSIGLI GENERALI PER L'UTILIZZO DEL FORNO

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche presenti anche in natura sotto forma di onde luminose (esempio: luce solare) che, all'interno del forno, penetrano nel cibo da tutte le direzioni e riscaldano le molecole di acqua, grasso e zucchero. Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura. Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica. Inoltre, rispetto ai sistemi tradizionali, la cottura avviene ad una temperatura meno elevata per cui i cibi, disidratandosi di meno, non perdono i loro principi nutritivi e conservano maggiormente il sapore.

Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

- La cottura è strettamente legata alla grandezza ed omogeneità dei cibi da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per tempo di riposo si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.
- Una delle principali operazioni da eseguire è mescolare più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.
- E' consigliabile anche rivoltare il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).
- Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi.
- Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, disporle ad anello in una pirofila per avere una cottura uniforme.
- Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.
- Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.
- La formazione di condensa all'interno del forno e nelle zone della porta e dell'uscita aria è perfettamente normale. Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato. Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.
- Non cuocere le uova con il guscio nel forno a microonde: la pressione che si forma all'interno farebbe esplodere l'uovo, anche a cottura ultimata. Non riscaldare le uova già cotte, a meno che non siano strapazzate.
- Prima di riscaldare o cuocere nel forno cibi in contenitori a

tenuta o sigillati, non dimenticare di aprirli. La pressione all'interno del contenitore salirebbe, facendoli esplodere anche a cottura ultimata.

COME REGOLARE L'OROLOGIO

Quando l'apparecchio viene collegato per la prima volta alla rete elettrica domestica, oppure dopo una mancanza di tensione, sul display comparirà per 2-3 secondi il messaggio di benvenuto 'delo' e poi quattro trattini (--:--). Per impostare l'ora del giorno, procedere come descritto di seguito:

- Premere il tasto FUNCTION (2) (fig. 1) finchè sul display si illumina l'icona ⏲.
  Sul display lampeggiano le ore (fig. 2).
- Ruotare la manopola TIME ADJUST (8) (fig. 3) per impostare l'ora desiderata (esempio 13) (fig. 4).
- Premere il tasto START (5) (fig. 5).
  Sul display lampeggiano i minuti (fig. 6).
- Impostare i minuti desiderati (fig. 7) ruotando la manopola TIME ADJUST (8) (fig. 3).
- Premere il tasto START (5) (fig. 5). Il display visualizza l'ora impostata (fig. 8).
  Se volete cambiare l'ora una volta impostata, procedere ad una nuova impostazione dell'ora come sopra descritto.

COME PROGRAMMARE LE COTTURE

- Premere il tasto FUNCTION (2) (fig. 1) e scegliere la funzione desiderata, che sarà visualizzata con l'accensione delle relativie icone poste sul display.
  Le funzioni disponibili sono:

  ≋ Microonde
  ✳ Scongelamento
  ▼▼▼ Grill
  ≋ ▼▼▼ Microonde + grill

- Impostare la durata della cottura, ruotando la manopola TIME ADJUST (8) (fig. 3). Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle di cottura.

  Nota Bene: é possibile modificare il tempo impostato anche durante la cottura, semplicemente interrompendo momentaneamente la cottura premendo il tasto STOP (7) (fig. 9) una volta o aprendo la porta del forno.
- Nelle funzioni solo Microonde, combinata Microonde + Grill, selezionare il livello di potenza delle microonde premendo ripetutamente il tasto POWER LEVEL (6) (fig. 10) fino a far lampeggiare la potenza desiderata espressa in percentuale e posta nella parte centrale del display (fig. 11). Per la scelta della potenza, consultare sempre le tabelle di cottura.

  Nota Bene: non è necessario selezionare alcun livello di potenza nella funzione di scongelamento automatico.

  Nota Bene: é possibile modificare la potenza impostata anche durante la cottura, semplicemente premendo il tasto POWER LEVEL (6) (fig. 10). Una singola pressione del tasto visualizzerà l'attuale livello selezionato, ulteriori pressioni permetteranno di modificare la potenza.
- Avviare il processo di cottura premendo il tasto START (5) (fig. 5). Sul display comparirà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.

  Nota Bene: se per qualsiasi motivo non si dovesse dare inizio al processo di cottura, tutte le impostazioni verranno automaticamente cancellate dopo 2 minuti.
- Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 "beep") e sul display compare la scritta "End" (fig. 12). Aprire la porta ed estrarre il cibo. Premendo il tasto STOP (8) (fig. 9) o dopo 3 minuti dalla fine della cottura, il display visualizzerà l'ora del giorno.

  Nota Bene: è possibile controllare lo svolgimento della cottura impostata in qualsiasi momento, aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Si interrompe così l'emissione di microonde ed il funzionamento del forno che verranno ripresi richiudendo la porta e premendo il tasto START (5) (fig. 5).

  Nota Bene: se per qualsiasi motivo fosse necessario sospendere la cottura senza aprire la porta, basta premere il tasto STOP (7) (fig. 9).

  Nota Bene: per terminare la cottura, procedere invece come segue:
  Se la porta del forno è aperta, premere una volta il tasto STOP (7) (fig. 9).
  Se la porta è chiusa e la cottura è in corso, premere 2 volte il tasto STOP (7) (fig. 9). Il display tornerà a visualizzare l'ora.

RISCALDAMENTO VELOCE

Questa funzione è molto utile per riscaldare piccole quantità di cibo o bevande.
Premere due volte il tasto START (5) (fig. 5) .
Il forno si avvierà per 2 minuti alla massima potenza.
Il riscaldamento veloce è anche utile per completare cotture.

SICUREZZA BAMBINI

Il forno è dotato di un dispositivo di sicurezza che impedisce l'avvio non voluto/accidentale del forno da parte dei bambini.
Per l'inserimento della sicurezza:

- Mantenere premuto il tasto STOP (7) (fig. 9) per 3 secondi.
- Viene emesso un "beep" breve e l'icona 🔒 si illuminerà sul display: non sarà possibile avviare il forno.
- Per togliere la sicurezza precedentemente inserita, mantenere premuto il tasto STOP (7) (fig. 9) per 3 secondi.

FUNZIONE RISPARMIO ENERGETICO

Lo sviluppo tecnologico richiede ogni anno un aumento della produzione di energia elettrica. Ciò si traduce in un sempre maggiore impatto ambientale a causa dell'aumento degli inquinanti (co2, zolfo ecc) e dello sfruttamento delle risorse naturali non rinnovabili (carbone, gas, petrolio). Il risparmio energetico, riducendo lo spreco di energia elettrica (es. riducendo il consumo degli apparecchi in stand-by) é una considerevole fonte di energia rinnovabile "virtuale", immediata e accessibile a tutti.
Per ridurre il consumo di energia elettrica da parte del forno durante i periodi di non-funzionamento.

- Tenere premuto il tasto POWER LEVEL (6) (fig. 10) per 2-3 secondi. Il forno emetterà un "beep".
- Se non viene premuto nessun tasto, il display verrà automaticamente spento dopo 10 minuti (le impostazioni dell'orologio verranno mantenute). Il display mostrerà il trattino '-' che scorre.
- Se la porta è tenuta aperta per più di 10 minuti, la lampada cavità forno (B) verrà automaticamente spenta.
- Per riaccendere il display, premere un tasto.
- Per disabilitare la funzione risparmio energetico e far visualizzare sempre l'ora, tener premuto il tasto POWER LEVEL (6) (fig. 10) per 2-3 secondi; il forno emetterà un "beep".

SCONGELAMENTO

- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).
- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima di iniziare la cottura.
- Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se vengono rimescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.
- Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi: scongelarli in una vaschetta.
- É consigliabile suddividere ogni singolo pezzo di carne nel proprio sacchetto prima di metterlo nel congelatore. Ciò vi farà risparmiare tempo prezioso nella preparazione.
- Subito dopo lo scongelamento, prima di eseguire la cottura, è importante rispettare i tempi di riposo: per tempo di riposo (in minuti) si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare per permettere un'ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso.

RISCALDAMENTO

Il riscaldamento dei cibi è una funzione in cui il vostro forno a microonde evidenzia tutta la sua utilità ed efficacia. Rispetto ai metodi tradizionali, utilizzando le microonde, si ha un evidente risparmio di tempo e, quindi anche di energia elettrica.

- Si raccomanda di riscaldare i cibi (specie se surgelati) ad una temperatura di almeno 70°C (deve scottare!). Non sarà possibile mangiare il cibo subito, perché troppo caldo, ma sarà garantita la sua completa sterilizzazione.
- Per riscaldare i cibi precotti o surgelati, osservare sempre le seguenti regole:

- togliere il cibo dai contenitori metallici;
- coprire con pellicola trasparente (del tipo adatto per forni a microonde) o carta oleata; in questo modo tutto il sapore naturale sarà mantenuto ed il forno rimarrà più pulito; è possibile coprire anche con un piatto rovesciato;
- se possibile, mescolare o rivoltare frequentemente per accelerare ed uniformare il processo di riscaldamento;
- seguire con molta cautela i tempi indicati sulla confezione; ricordare che, in certe condizioni, i tempi riportati dovranno essere aumentati.

- I cibi surgelati devono essere scongelati prima di iniziare il riscaldamento. Più bassa è la temperatura iniziale del cibo, più lungo sarà il tempo necessario per il riscaldamento.

CUOCERE ANTIPASTI, PRIMI PIATTI

Le minestre o zuppe in genere richiedono una minor quantità di liquido perché nel forno a microonde l'evaporazione è piuttosto scarsa. Il sale deve essere aggiunto solo alla fine della cottura o durante il tempo di riposo, perché disidratante. É giusto dire che il tempo necessario per cuocere il riso nel forno a microonde (come del resto la pasta) è pressappoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).

CUOCERE CARNE

La cottura è strettamente legata alla grandezza ed omogeneità dei cibi da cuocere: gli spiedini cuociono prima di un arrosto perché sono costituiti da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per mantenere morbidi gli arrosti, il pollo e gli spiedini, consigliamo di aggiungere 1/2 bicchiere d'acqua ad inizio cottura.

CUOCERE CONTORNI E VERDURE

Le verdure, cotte con le microonde, conservano colore e potere

nutritivo più che nella cottura tradizionale. Prima di iniziare la cottura, lavatele e pulitele. Quelle di maggiori dimensioni vanno tagliate a pezzi uniformi. Per ogni 500 gr di verdura, aggiungere circa 5 cucchiai di acqua (le verdure fibrose richiedono più acqua). Le verdure cotte in funzione solo Microonde, devono essere sempre coperte con pellicola trasparente adatta a forni a microonde. Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

Nota Bene: i tempi di cottura in tabella hanno valore puramente indicativo e sono in funzione del peso, della temperatura iniziale dell'alimento e anche dalla consistenza e struttura.

CUOCERE PESCE

Il pesce cuoce molto rapidamente e con ottimi risultati. Si può condire con poco burro o olio (o anche non condirlo). Coprire con una pellicola trasparente. Naturalmente se c'é la pelle, questa va incisa; i filetti vanno disposti uniformemente. Si sconsiglia di cuocere pesce impanato con uovo.

CUOCERE DOLCI E FRUTTA

I dolci lievitano (a potenza ridotta) molto più che nella cottura tradizionale. Poiché non fanno la crosta, è preferibile guarnire la superficie con creme o glasse (es. al cioccolato); inoltre vanno tenuti coperti dopo la cottura perché tendono ad asciugarsi più in fretta di quelli cotti nel forno tradizionale. La frutta va forata se cotta con la buccia e va tenuta coperta: è importante osservare il tempo di riposo (3 - 5 minuti).

COTTURA CON LA FUNZIONE VAPORE (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questa funzione è adatta per cuocere rapidamente tutti i cibi a vapore quali verdure, pesce, ecc.

Con questo accessorio vapore il cibo cuoce grazie al calore umido dell'acqua in ebollizione ma senza contatto diretto dell'alimento con l'acqua riducendo così la perdita di sali nutritivi. Infatti, l'accessorio vapore è dotato di un coperchio in metallo che non può essere attraversato dalle microonde; le microonde scaldano solo l'acqua che è contenuta nella parte in plastica, l'acqua genera il vapore che cuoce così gli alimenti.

Attenzione! mettere l'accessorio vapore (L) (previsto solo in alcuni modelli) sempre sopra il piatto rotante di vetro (G). Assicurarsi che l'accessorio sia posizionato esattamente al centro del piatto per evitare che tocchi le pareti della cavità durante la cottura. La mancata osservanza di queste semplici norme può danneggiare l'accessorio o produrre scintille.

Operare come segue:

- Versare 500 cc di acqua nel contenitore di plastica e poi appoggiarci sopra la base metallica dell'accessorio vapore (fig. 13).

  Attenzione! non utilizzare l'accessorio senza almeno 500 cc di acqua nel contenitore (a vuoto), per prevenire danni o scariche elettriche nell'accessorio vapore.

  Se l'acqua evapora completamente prima della fine della cottura, aggiungere altri 500 cc di acqua nel contenitore.
- Mettere il cibo all'interno dell'accessorio vapore, appoggiandolo sulla base metallica (fig. 14). Chiudere l'accessorio con il coperchio metallico, assicurandosi che sia ben posizionato.
- Premere il tasto / (3) (presente solo in alcuni modelli) (fig. 15). Sul display si illumina l'icona (presente solo in alcuni modelli).
- Impostare la durata della cottura, ruotando la manopola TIME ADJUST (8) (fig. 3).

  Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle di cottura.

  Nota Bene: é possibile modificare il tempo impostato anche durante la cottura, semplicemente interrompendo momentaneamente la cottura premendo il tasto STOP (7) (fig. 9) una volta, o aprendo la porta del forno.
- Avviare il processo di cottura premendo il tasto START (5) (fig. 5).
- Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 "beep") e sul display compare la scritta "End" (fig. 12).

  Aprire la porta ed estrarre il cibo.

  Premendo il tasto STOP (7) (fig. 9) o dopo 3 minuti dalla fine della cottura, il display visualizzerà l'ora del giorno.

Pericolo Scottature! durante la cottura, all'interno dell'accessorio, si produce vapore ad alta temperatura. Prestare attenzione durante l'apertura del coperchio per evitare pericoli di ustioni a causa dello sbuffo di vapore. Afferrare l'accessorio esclusivamente per la base in plastica ed alzare il coperchio tramite la maniglia superiore, evitando il contatto con le parti metalliche dell'accessorio (fig. 18).

Attenzione! non utilizzare l'accessorio se visibilmente danneggiato, rotto o distorto. Non cucinare mai senza utilizzare coperchio e base in metallo.

Attenzione! la base in metallo è dotata di una guarnizione in gomma inserita sul bordo (fig. 19). La guarnizione può essere facilmente rimossa per la pulizia dell'accessorio; al termine della pulizia dev'essere assolutamente rimessa nella sua posizione originaria. Non usare l'accessorio senza la guarnizione di gomma correttamente inserita sul bordo della base di metallo (la sua mancanza può danneggiare l'accessorio o produrre scintille durante l'utilizzo).

Tabella tempi di cottura

I tempi indicati nella tabella rappresentano una media e devono essere regolati tenendo presente queste piccole regole fondamentali;

- i tempi di cottura dipendono dalla dimensione dell'alimento. Quindi gli ortaggi tagliati a pezzetti cuoceranno prima rispetto a quelli interi.
- un alimento portato a temperatura ambiente cuoce prima rispetto a quelli estratti direttamenti dal frigorifero
- il risultato della cottura di un alimento dipende comunque sempre dalla qualità e dalla freschezza del prodotto base.

Cibi	Quantità	Tempo di cottura
Carote	400 gr	20 minuti
Zucchine	400 gr	12 minuti
Cavolfiore	450 gr	23 minuti
Patate	500 gr	20 minuti
Trancio di salmone	350 gr	13 minuti
Petti di pollo	300 gr	13 minuti

COTTURA CON LA FUNZIONE PIZZA (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questa funzione permette di cucinare/riscaldare tutti quei prodotti che si trovano in commercio congelati appartenenti alla categoria degli "snack" come ad esempio: pane, salatini, pizzette, torte salate, hamburger aromatizzati, patate duchessa, sfoglie varie, brioche, ecc.

Per ottenere i migliori risultati, tenere presente queste semplici regole/consigli generali:

- Lo speciale piatto grigliante/pizza (D) va preriscaldato prima di ogni cottura, operazione che il forno esegue automaticamente una volta impostato il programma e aver premuto il tasto START (5) (fig. 5).
- Consultare sempre la tabella di cottura per vedere in quale categoria ricade il cibo che dovete cucinare.

Operare come segue:

- Premere il tasto (3) (fig. 15).
  Sul display si illumina l'icona .
- Impostare la durata della cottura, ruotando la manopola TIME ADJUST (8) (fig. 3) .
  Per la scelta della durata, consultare sempre le tabelle di cottura.
- Inserire il piatto grigliante/pizza (D) (dopo averlo eventualmente oliato) nel forno, direttamente sopra il piatto girevole (G), chiudere la porta e premere il tasto START (5) (fig. 5). Il forno riscalderà in automatico il piatto per 3 minuti. Il display visualizzerà il tempo mancante alla fine del preriscaldamento.

  Nota Bene: il tempo di preriscaldamento del piatto non è modificabile.
- Al termine del preriscaldamento (segnalato dal forno con 2 "beep" sonori), togliere il piatto grigliante/pizza (D) dal forno aiutandosi con delle presine (attenzione scotta!) (fig. 19) e adagiarci sopra il cibo da cucinare/riscaldare.
- Reinserire il piatto grigliante/pizza (D) nel forno e premere di nuovo il tasto START (5) (fig. 5) (se entro 1 minuto nessun tasto viene premuto, il forno proseguirà la cottura automaticamente). Il display visualizzerà il tempo impostato precedentemente.

  Nota Bene: é possibile modificare il tempo impostato anche durante la cottura, semplicemente interrompendo momentaneamente la cottura premendo il tasto STOP (7) (fig. 9) una volta, o aprendo la porta del forno.
- Quando la cottura termina, viene emesso un segnale acustico (3 "beep") e sul display compare la scritta "End" (fig. 13). Aprire la porta ed estrarre il cibo.
  Premendo il tasto STOP (7) (fig. 9) o dopo 3 minuti dalla fine della cottura, il display visualizzerà l'ora del giorno.

  Pericolo Scottature! durante la cottura/riscaldamento del cibo, il forno funziona in modalità combinata con Grill; a tal proposito fare molta attenzione ad estrarre il cibo dal forno perché, oltre al piatto grigliante/pizza (D), anche la resistenza (A) posta nella parte superiore della cavità è molto calda.

Qui di seguito riportiamo alcuni consigli utili per utilizzare al meglio questa funzione ed ottenere così ottimi risultati:

Cibi	Note
Pizza congelata	• Mettere la pizza nel piatto e cucinare il tutto per 16-18 minuti.
Cordon bleu congelati	• Mettere i cordon bleu nel piatto e cucinare il tutto per 7-9 minuti. Non serve rivoltarli durante la cottura.
Bastoncini di merluzzo congelati	• Mettere i bastoncini nel piatto e cucinare il tutto per 6- 8 minuti. Non serve rivoltarli durante la cottura.

FUNZIONE "COLAZIONE"

La funzione Colazione permette il riscaldamento facile e veloce dei classici componenti della colazione: una tazza di caffè/latte/thè e il croissant/brioches (fresco, non congelato), oppure le fette di pane da tostare. Nella prima fase, viene velocemente riscaldato il contenuto della tazza. Grazie all'alta temperatura

raggiunta, la vostra bevanda resterà calda a lungo.
Nella seconda fase, il cibo è riscaldato grazie alle resistenze elettriche tradizionali: ciò permette di render croccante la superficie della brioches o di tostare le fette di pane.
Operare come segue:

- Premere il tasto (4) (fig. 19).
  Il display visualizza "1" e si illumina l'icona (fig. 20).
  Potete riscaldare quanto serve per una singola colazione (es. una tazza di latte e una brioches).
  Nel caso la quantità fosse maggiore, premete nuovamente il tasto (4) (fig. 19) per selezionare il secondo programma (il display visualizza "2") (fig. 21).
- Introdurre la tazza con la bevanda e appoggiarla direttamente sopra il piatto girevole (G) (fig. 22).
  Avviare il processo di cottura premendo il tasto START (5) (fig. 5). Il display visualizzerà il conteggio del tempo mancante alla fine della cottura.
- Al termine della prima fase il forno si fermerà automaticamente, emettendo due brevi "beep" e visualizzando il tempo di cottura della seconda fase lampeggiante.
  Aprire la porta e rimuovere la tazza. A questo punto, potete disporre la brioches appoggiandola direttamente sopra il piatto girevole (G), o le fette di pane (si raccomanda l'utilizzo della griglia (F)) (fig. 23).
- Far ripartire la funzione Colazione premendo nuovamente il tasto START (5) (fig. 5). Se entro 1 minuto il forno non venisse riavviato tramite il tasto START, il forno proseguirà la cottura automaticamente.
- Al termine della seconda fase, il forno si fermerà definitivamente e sul display comparirà la scritta "End" (fig. 12).
- Aprire la porta per estrarre il cibo.
  Premendo il tasto STOP (7) (fig. 9) o dopo 3 minuti dalla fine della cottura, il display visualizzerà l'ora del giorno.

  Pericolo Scottature! durante la cottura/riscaldamento nella seconda fase, il forno funziona in modalità Grill: a tal proposito fare molta attenzione ad estrarre il cibo dal forno perchè oltre alla griglia anche la resistenza posta nella parte alta, così come la cavità stessa, sarà molto calda.

Programmare con tasto "Colazione"

E' inoltre possibile programmare una qualsiasi altra cottura in due fasi in base alle vostre esigenze, utilizzando il tasto (4). Le due cotture verranno eseguite sequenzialmente, e il forno si fermerà in pausa per 1 minuto tra le due fasi per darvi il tempo di ispezionare la cottura. Il nuovo programma prenderà il posto della funzione Colazione impostata dalla fabbrica.
Operare come segue:

- Tenere premuto il tasto (4) (fig. 19) per almeno 3 secondi: il display emetterà un breve "beep" e il display visualizzerà la scritta "Fct1" lampeggiante (fig. 24).
- Impostare la prima funzione desiderata utilizzando il tasto FUNCTION (2) (fig. 1) e confermare la scelta con il tasto START (5) (fig. 5).
- Non appena confermata la prima funzione, il display visualizzerà la scritta "Fct2" lampeggiante.

  Nota Bene: se non desiderate programmare una seconda fase, premete direttamente il tasto START (5) (fig. 5).
- Impostare la seconda funzione utilizzando il tasto FUNCTION (2) (fig. 1) e confermare la scelta con il tasto START (5) (fig. 5). Il forno emetterà un breve "beep" e tornerà a visualizzare l'ora locale. Adesso il tasto Colazione è associato alla nuova cottura da Voi scelta e potrete richiamarla rapidamente premendo il tasto (4) (fig. 19).

  Nota Bene: in caso di blackout o scollegamento del forno dalla presa elettrica, al ritorno dell'energia elettrica il forno ripristinerà automaticamente la funzione Colazione originale da fabbrica.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Pericolo! prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina della presa di corrente ed attendere che l'apparecchio sia freddo.

Attenzione! non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti.
Inoltre, quando si pulisce la superficie esterna del forno, fare attenzione che non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio.
Si raccomanda inoltre di non usare alcool, detersivi abrasivi o detersivi a base di ammoniaca per pulire le superfici della porta. Non utilizzare pulitori a vapore per la pulizia interna del forno.

Per conservare il vostro apparecchio nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la porta, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (C). Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno. Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco. Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (G) ed il relativo supporto (H/I) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro (possono essere lavati in lavastoviglie).

Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il supporto (H/I).

Nota Bene: non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.

SE QUALCOSA NON FUNZIONA

Se qualcosa non sembra funzionare o nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

Problema	Causa/rimedio
L'apparecchio non funziona	• Azzerare il controllo elettronico scollegando la spina dell'apparecchio per almeno 1-2 minuti. • Potrebbe essere stata attivata la funziona di risparmio energetico (display spento): premere un tasto. • La porta non è correttamente chiusa. • La spina non è ben inserita nella presa. • La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione). • La sicurezza bambini è stata attivata (simbolo sul display).
Condensa sul piano di appoggio, all'interno del forno oppure attorno alla porta	• Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno, sul piano di cottura oppure attorno alla cornice della porta.
Scintille all'interno del forno	• Non accendere il forno senza alimenti nelle cotture a microonde e combinate. • Non usare contenitori metallici nelle cotture suddette né sacchetti o confezioni con punti metallici.
Il cibo non si riscalda o cuoce sufficientemente	• Selezionare la funzione corretta oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura.
Il cibo si brucia	• Selezionare la funzione corretta oppure diminuire il tempo di cottura.
Il cibo non si cuoce uniformemente	• Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi. • Il piatto rotante è rimasto bloccato

Nota Bene: in caso di guasto alla lampada cavità forno (B), è possibile continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.