

beko

Four encastré

Manuel d'utilisation

Forno da incasso

Manuale Utente



BBCW13400X

385441449_2/ FR/ IT/ R.AA/ 18/05/2022 08:44
7758089214

Bienvenue !

Cher client, chère cliente

Nous vous remercions d'avoir choisi l'appareil Beko . Nous voulons que votre appareil de haute qualité et doté d'une technologie de pointe vous offre une efficacité optimale. Pour ce faire, lisez attentivement ce manuel et tout autre document fourni avant d'utiliser l'appareil.

Tenez compte de toutes les informations et avertissements figurant dans le manuel d'utilisation. Ainsi, vous vous protégerez, vous et votre produit, contre d'éventuels dangers.

Conservez le manuel d'utilisation. Si vous donnez l'appareil à quelqu'un d'autre, donnez également le manuel. Les conditions de garantie, les méthodes d'utilisation et de dépannage de votre appareil sont indiquées dans ce manuel.

Les symboles et leurs descriptions dans le manuel de l'utilisateur :



Danger pouvant entraîner la mort ou des blessures.



Informations importantes et conseils d'utilisation utiles.



Lisez le manuel d'utilisation.



Attention aux surfaces chaudes.

**RE-
MARQUE**

Danger pouvant entraîner des dommages matériels à l'appareil ou à son environnement.

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

Table des matières

1	Consignes de sécurité.....	4	5.2	Fonctionnement de l'unité de commande du four	28
1.1	Utilisation prévue	4	5.3	Réglages.....	35
1.2	Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques	5	6	Informations générales sur la cuisine	39
1.3	Sécurité électrique.....	6	6.1	Avertissements généraux sur la cuisson au four	39
1.4	Sécurité des micro-ondes.....	7	6.2	Avertissements généraux concernant la cuisson au four.....	45
1.5	Sécurité des transports.....	13	6.2.1	Pâtisseries et aliments cuits au four	45
1.6	Sûreté des installations	13	6.2.2	Viande, poisson et volaille.....	48
1.7	Sécurité d'utilisation.....	13	6.2.3	Grille.....	48
1.8	Alertes de température	14	6.2.4	Aliments test	49
1.9	Utilisation des accessoires.....	14	6.2.5	Micro-ondes.....	50
1.10	Consignes de sécurité relatives à la cuisson	15	7	Entretien et nettoyage	52
1.11	Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage	16	7.1	Consignes de nettoyage générales	52
2	Instructions relatives à l'environnement	16	7.2	Accessoires de nettoyage	54
2.1	Directive sur les déchets	16	7.3	Nettoyage du panneau de commande	54
2.1.1	Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets	16	7.4	Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)	54
2.2	Informations sur l'emballage	17	7.5	Nettoyage de la lampe du four	55
2.3	Recommandations pour économiser l'énergie.....	17	8	Dépannage.....	56
3	Votre appareil	18			
3.1	Présentation de l'appareil	18			
3.2	Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil..	19			
3.2.1	Panneau de commande.....	19			
3.2.2	Introduction au panneau de commande de l'appareil.....	19			
3.3	Fonctions d'utilisation du four	20			
3.4	Accessoires de l'appareil	22			
3.5	Utilisation des accessoires de l'appareil	23			
3.6	Spécifications techniques	26			
4	Première utilisation	27			
4.1	Réglage de l'heure pour la première fois.....	27			
4.2	Premier nettoyage	27			
5	Utilisation du four.....	28			
5.1	Informations générales sur l'utilisation du four.....	28			

1 Consignes de sécurité

- Cette section contient les instructions de sécurité nécessaires à la prévention des risques de dommage corporel ou de dommage matériel.
- Si l'appareil est remis à une autre personne pour un usage personnel ou à des fins d'utilisation d'occasion, le manuel d'utilisation, les étiquettes de l'appareil et les autres documents et pièces pertinents doivent également être remis.
- Notre entreprise ne peut être tenue pour responsable des dommages qui peuvent se produire si ces instructions ne sont pas respectées.
- Le non-respect de ces instructions annule toute garantie.
- Faites toujours effectuer les travaux d'installation et de réparation par le fabricant, le service agréé ou une personne que l'entreprise importatrice désignera.
- Utilisez uniquement des pièces d'origine et des accessoires d'origine.
- Évitez de réparer ou de remplacer tout composant de l'appareil sauf si cela est clairement spécifié dans le manuel d'utilisation.
- N'apportez pas de modifications techniques au produit.

1.1 Utilisation prévue

- Cet appareil est conçu pour être utilisé à domicile. Il n'est pas destiné à un usage commercial.
- N'utilisez pas l'appareil dans les jardins, les balcons ou autres environnements extérieurs. Cet appareil est destiné à une utilisation dans les ménages et dans les cuisines du personnel de magasins, de bureaux et d'autres environnements de travail.
- **AVERTISSEMENT :** Cet appareil doit être utilisé pour la cuisine uniquement. Il ne devrait pas être utilisé à d'autres fins comme le chauffage d'une pièce.
- Le four peut être utilisé pour décongeler, cuire, frire et griller les aliments.

- Cet appareil ne doit pas être utilisé comme chauffage ou plaque chauffante. Il n'est pas recommandé de suspendre les serviettes ou les vêtements sur la poignée pour les faire sécher.

1.2 Sécurité des enfants, des personnes vulnérables et des animaux domestiques



- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes dont les aptitudes physiques, sensorielles ou mentales sont sous-développées, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à condition qu'ils soient encadrés ou formés à l'utilisation sécuritaire et aux dangers de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Ne laissez pas les enfants effectuer le nettoyage et l'entretien de l'appareil, à moins qu'ils soient sous surveillance.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées (y compris les enfants), sauf si elles sont gardées sous surveillance ou reçoivent les instructions nécessaires.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les produits électriques sont dangereux pour les enfants et les animaux domestiques. Les enfants et les animaux domestiques ne doivent pas jouer avec l'appareil. En outre, ils ne doivent ni grimper dessus ni y entrer.
- Ne mettez pas d'objets à portée des enfants sur l'appareil.
- **AVERTISSEMENT** : pendant l'utilisation, les surfaces accessibles de l'appareil sont chaudes. Tenez les enfants à l'écart de l'appareil.
- Tenez le matériel d'emballage hors de portée des enfants. Ils pourraient entraîner des lésions ou une asphyxie.
- Lorsque la porte est ouverte, ne posez aucun objet lourd dessus et ne laissez pas les enfants s'y asseoir. Vous risquez de faire basculer le four ou d'endommager les charnières de la porte.

- Pour la sécurité des enfants, débranchez la prise d'alimentation et rendez l'appareil inutilisable avant de le mettre au rebut.

1.3 Sécurité électrique

- Branchez l'appareil à un courant avec prise de terre protégée par un fusible qui correspond aux courants nominaux indiqués sur la plaque signalétique. Contactez un technicien qualifié pour l'installation de la mise à la terre. N'utilisez pas l'appareil sans prise de terre conformément aux réglementations locales / nationales.
- La fiche ou le raccordement électrique de l'appareil doit se trouver dans un endroit facilement accessible (où il ne sera pas affecté par la flamme de la plaque de cuisson). Si cela est impossible, il doit y avoir un mécanisme (fusible, interrupteur, interrupteur à clé, etc.) sur l'installation électrique à laquelle l'appareil est connecté, conforme à la réglementation électrique et séparant tous les pôles du réseau.
- L'appareil ne doit pas être branché dans la prise pendant l'installation, la réparation et le transport.
- Branchez l'appareil dans une prise conforme aux valeurs de tension et de fréquence indiquées sur la plaque signalétique.
- Si votre appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez uniquement le câble de connexion décrit dans la section "Spécifications techniques".
- Ne bloquez pas le cordon d'alimentation sous et derrière l'appareil. Ne placez aucun objet lourd sur le cordon d'alimentation. Le cordon d'alimentation ne doit pas être plié, coincé, ni entrer en contact avec une source de chaleur.
- La surface arrière du four devient chaude lorsque vous l'utilisez. Les cordons d'alimentation ne doivent pas toucher la surface arrière, les raccords peuvent être endommagés.
- Évitez de bloquer les câbles électriques dans la porte du four et ne les faites pas passer

sur des surfaces chaudes. Sinon, l'isolation du câble peut fondre et provoquer un incendie en raison d'un court-circuit.

- Utilisez uniquement des câbles originaux. N'utilisez pas de câbles coupés ou endommagés ni de câbles intermédiaires.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un service autorisé ou une personne désignée par l'entreprise importatrice afin de prévenir d'éventuels dangers.
- **AVERTISSEMENT** : Avant de remplacer la lampe du four, veuillez à débrancher l'appareil de l'alimentation électrique pour éviter tout risque d'électrocution. Débranchez l'appareil ou désactivez le fusible de la boîte à fusibles.

Si votre appareil est équipé d'un cordon et d'une fiche :

- Ne branchez pas l'appareil dans une prise de courant mal fixée, sortie de son support, cassée, sale, huileuse, avec un risque de contact avec de l'eau (par exemple, de l'eau qui peut s'écouler du comptoir).

- Évitez de toucher la fiche avec des mains humides ! Ne la débranchez jamais en tirant le cordon. Veuillez toujours tenir à partir de la fiche.
- Assurez-vous que la fiche de l'appareil est bien branchée dans la prise de courant pour éviter la formation d'arcs électriques.



1.4 Sécurité des micro-ondes

- Ces appareils sont destinés à être utilisés dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - les aires de cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail;
 - les maisons de campagne ;
 - pour les clients dans les hôtels, les motels et autres environnements résidentiels;
 - pour chambres d'hôtes type environnements.
- Ne permettre aux enfants d'utiliser le four sans supervision que lorsque des instructions adéquates ont été données pour que l'enfant puisse utiliser le four à micro-ondes

de façon sécuritaire et comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

- Lorsque l'appareil fonctionne en mode combiné, les enfants ne doivent utiliser le four que sous la supervision d'un adulte en raison de la température générée.
- Les parties exposées du produit deviennent chaudes pendant et après son utilisation.
- Vérifiez l'étuve pour voir s'il y a des dommages, comme une porte mal alignée ou pliée, des joints de porte et une surface d'étanchéité endommagés, des charnières et des loquets de porte brisés ou desserrés et des bosselures à l'intérieur de la cavité ou sur la porte. En cas de dommage, ne pas utiliser l'étuve et ne pas contacter l'agent de maintenance agréé.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente ou un agent de service agréé.
- Avant d'utiliser votre four, assurez-vous que la porte est bien fermée. Un mécanisme de sécurité dans la serrure de

la porte empêche votre appareil de fonctionner lorsque la porte est ouverte, ce qui interrompt les opérations de cuisson si vous ouvrez la porte. Vous ne devez pas interférer avec le système de verrouillage de la porte ni tenter de contourner ce système. Si le système de verrouillage de la porte est dépassé, le risque d'exposition aux micro-ondes se pose si l'appareil fonctionne avec une porte ouverte.

- Ne placez aucun objet entre l'avant du four et la porte. Vous ne devriez pas faire fonctionner votre four si des objets tels que des serviettes en papier ou des serviettes empêchent qu'il soit fermé correctement.
- Interférences radio : Placez le four à au moins 2 mètres des téléviseurs, radios, modems sans fil, points d'accès et antennes. Sinon, cela peut provoquer des interférences.
- Ne préparez pas vos repas avec le temps de cuisson et la puissance du micro-ondes réglés à un niveau trop élevé. Une cuisson excessive peut

dessécher, brûler ou enflammer certaines parties du repas.

- Ne jamais utiliser d'ustensiles en aluminium pour la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas utiliser d'objets métalliques à moins de 3 cm de la porte du four pendant la cuisson au micro-ondes.
- Ne pas placer de produits chimiques corrosifs ou de matières contenant de la vapeur corrosive dans le four.

En cas d'interférence, elle peut être réduite ou éliminée en prenant les mesures suivantes :

- Nettoyer la porte et la surface d'étanchéité du four.
- Réorienter l'antenne de réception de la radio ou de la télévision.
- Déplacer le four à micro-ondes par rapport au récepteur.
- Éloigner le four à micro-ondes du récepteur.
- Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente de sorte que le four à micro-ondes et le récepteur sont sur différents circuits de branche.

- Placez le four loin des autres appareils de chauffage et évitez de l'utiliser dans des environnements humides ou brumeux.
- Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente ou l'Agent de Service Autorisé d'effectuer toute opération de service ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui donne une protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Ce produit est un équipement ISM de classe B du groupe 2. La définition du groupe 2 qui contient tous les équipements ISM (industriels, scientifiques et médicaux) dans lesquels l'énergie radio fréquence est générée intentionnellement et/ou utilisée sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement des matériaux, et les équipements d'érosion par étincelles. Pour l'équipement de classe B, il s'agit de l'équipement adapté aux environnements domestiques et aux établissements directement connectés à un réseau d'alimentation basse

tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

- Le four à micro-ondes est destiné à chauffer les aliments et les boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements, des coussinets chauffants, des pantoufles, des éponges, des tissus humides et d'autres articles similaires peut entraîner des blessures, des inflammations ou des incendies.
- Votre four n'a pas été conçu pour sécher les êtres vivants.
- Ne faites pas fonctionner votre four lorsqu'il est vide. Cela peut endommager le four. Si vous souhaitez tester le four, placez un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie des micro-ondes et le four ne subira aucun dommage.
- N'utilisez que des ustensiles convenant aux fours à micro-ondes.
- Ne pas utiliser de récipients en terre cuite pour la cuisson au micro-ondes. L'humidité dans la poterie peut se dilater et provoquer la fissuration de votre récipient.

Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :

- Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation. Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
- Retirer les attaches torsadées des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
- Ne pas utiliser la cavité à des fins de stockage. Ne pas laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Si vous utilisez du papier, du bois ou du plastique pour la cuisson au micro-ondes, ne laissez pas le four sans surveillance. Le papier, le bois et les matériaux similaires peuvent s'enflammer, tandis que les matières plastiques peuvent fondre. N'utilisez pas

de récipients faits de matériaux pour le four à ventilateur, la cuisson et la cuisson mixte.

- Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être agité ou agité et la température vérifiée avant la consommation, afin d'éviter les brûlures.
- Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des contenants scellés, car ils sont susceptibles d'exploser.
- Le fait de chauffer les boissons au micro-ondes peut retarder l'ébullition éruptive; il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du contenant.
- Les œufs en coquille et les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser même après avoir été chauffés au micro-ondes.
- N'utilisez pas votre four pour chauffer des boissons gazeuses ou des aliments entreposés dans des contenants hermétiques comme des boîtes de conserve. Cela entraînera une accumulation de pression à l'intérieur du four qui peut entraîner des dommages ou une explosion lorsque la porte est ouverte.
- N'utilisez pas votre four à micro-ondes pour faire cuire ou réchauffer des œufs non décortiqués, qu'ils soient écosés ou non. Assurez-vous de percer la peau des pommes de terre, des pommes, des châtaignes ou des fruits et légumes similaires avant la cuisson.
- Ne pas utiliser de porcelaine contenant du métal (argent, or, etc.). Assurez-vous de retirer toutes les attaches métalliques des emballages alimentaires. Des morceaux de métal à l'intérieur du four peuvent provoquer des arcs électriques qui peuvent entraîner des dommages graves.
- Ne pas utiliser votre four avec de l'huile yo friture alimentaire que vous ne serez pas en mesure d'ajuster la température de l'huile.
- Ne pas utiliser le micro-ondes pour réchauffer l'huile de cuisson ou les boissons à haut volume d'alcool seulement.

- Ne placez pas le four là où la chaleur, l'humidité ou une humidité élevée sont générées, ou à proximité de matériaux inflammables.
- N'utilisez pas l'intérieur de votre four à des fins de stockage.
- Si le contenu du four prend feu ou si vous remarquez de la fumée, gardez la porte du four fermée. Éteignez le four et retirez la fiche de la prise, ou bien retirez ou éteignez les fusibles de votre maison.
- Ne pas appuyer sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte, ou laisser les enfants la bricoler. Cela va déformer la porte du four et l'empêcher de se fermer correctement.
- Mettre une cuillère à café ou une tige de verre en métal dans le récipient lors du chauffage des liquides. Cela évitera le retard de l'ébullition du liquide, empêchant ainsi le débordement soudain lorsque le récipient est déplacé.
- Ne pas utiliser le four si :
 - La porte n'est pas bien fermée.
 - Les charnières de la porte sont endommagées;
- Les surfaces de contact entre la porte et le côté avant du four sont endommagées;
- La fenêtre de la porte est endommagée;
- Un arc électrique se produit dans le four, bien qu'il n'y ait pas d'objet métallique dans le segment de cuisson.
- Il est très important de ne pas choisir de longues durées ou des niveaux de puissance extrêmement élevés pendant la cuisson d'une petite quantité de nourriture afin d'éviter de surchauffer ou de brûler le repas. Par exemple, une tranche de pain peut brûler après 3 minutes si un niveau de puissance très élevé est sélectionné.
- Ne pas utiliser le four pour faire frire car il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile chauffée au micro-ondes.
- Les surfaces de contact de la porte (côté avant du segment intérieur et côté intérieur des portes) doivent être maintenues propres pour assurer le bon fonctionnement du four.

1.5 Sécurité des transports

- Avant le nettoyage, débranchez le produit de l'alimentation électrique avant de porter l'appareil.
- L'appareil est lourd, il doit être porté par au moins deux personnes.
- N'utilisez pas la porte et/ou la poignée pour transporter ou déplacer l'appareil.
- Ne posez pas d'autres articles sur l'appareil et transportez-le en position verticale.
- Lorsque vous souhaitez transporter l'appareil, emballez-le avec du matériel d'emballage à bulles ou du carton épais et attachez-le avec du ruban adhésif. Fixez fermement l'appareil avec du ruban adhésif pour éviter d'éventuels dommages aux pièces amovibles ou mobiles de l'appareil et à l'appareil proprement dit.
- Vérifiez l'aspect général de l'appareil afin de détecter tout dommage qui aurait pu se produire lors du transport.

1.6 Sûreté des installations

- Avant d'installer l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. S'il est endommagé, ne l'installez pas.
- Ne l'installez pas à proximité de sources de chaleur (radiateurs, cuisinières, etc.).
- Maintenez ouvert l'environnement de tous les conduits de ventilation du produit.
- Pour éviter la surchauffe, n'installez pas l'appareil derrière des portes décoratives.

1.7 Sécurité d'utilisation

- Assurez-vous que l'appareil soit éteint après chaque utilisation.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant une longue période, débranchez-le ou coupez le fusible de la boîte à fusibles.
- Ne l'utilisez pas s'il est défectueux ou endommagé. Le cas échéant, débranchez ses raccordements électriques / de gaz et appelez le service autorisé.
- N'utilisez pas l'appareil si la porte en verre a été retirée ou est fissurée.

- Ne montez pas sur l'appareil pour atteindre quoi que ce soit ou pour toute autre raison.
- N'utilisez jamais l'appareil lorsque votre discernement ou votre coordination de mouvements est altéré par la consommation d'alcool et/ou de drogues.
- Les objets inflammables conservés dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Ne rangez jamais les objets inflammables dans la zone de cuisson.
- La poignée du four n'est pas un sèche-serviettes. Lorsque vous utilisez l'appareil, n'accrochez pas de serviettes, ni de gants, ni de textiles similaires sur la poignée.
- Les charnières de la porte du produit bougent lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et peuvent se bloquer. Lors de l'ouverture / la fermeture de la porte, ne tenez pas la pièce à partir des charnières.
- Ne placez pas de matières inflammables ou explosives à proximité de l'appareil, car les bords seront chauds pendant son utilisation.
- Éloignez-vous lors de l'ouverture de la porte du four, car ce dernier peut dégager de la vapeur. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et / ou les yeux.
- L'appareil peut devenir chaud pendant le fonctionnement. Il faut veiller à ne pas toucher les parties chaudes, l'intérieur du four et les éléments chauffants.
- Utilisez toujours des gants de cuisine résistants à la chaleur lorsque vous placez des aliments dans le four chaud ou lorsque vous les retirez du four chaud.



1.8 Alertes de température

- **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles du produit seront chaudes pendant l'utilisa-



1.9 Utilisation des accessoires

- Il est important de placer correctement la grille métallique et le plateau sur les étagères

métalliques. Pour plus d'informations, reportez-vous à la section «**utilisation des accessoires**».

- Les accessoires peuvent endommager la vitre de la porte lors de la fermeture de la porte de l'appareil. Poussez toujours les accessoires jusqu'à l'extrémité de la zone de cuisson.



1.10 Consignes de sécurité relatives à la cuisson

- Soyez prudent lorsque vous utilisez des boissons alcoolisées dans vos plats. L'alcool s'évapore à haute température et peut provoquer un incendie, car il peut s'enflammer lorsqu'il entre en contact avec des surfaces chaudes.
- Les déchets alimentaires, l'huile, etc. dans la zone de cuisson peuvent prendre feu. Avant la cuisson, enlevez ces grosses saletés.
- Risque d'intoxication alimentaire : Ne laissez pas les aliments au four pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Sinon, ils peuvent provoquer des intoxications alimentaires ou des maladies.
- Ne chauffez pas les boîtes fermées et les bocaux en verre dans le four. La pression susceptible de s'accumuler dans la boîte / le bocal pourrait la/le faire exploser.
- Placez le papier sulfurisé dans un ustensile de cuisine ou sur un accessoire du four (plateau, grille métallique, etc.) avec les aliments et placez-le dans le four préchauffé. Retirez tout excédant de papier sulfurisé qui déborde de l'accessoire ou du récipient pour éviter qu'il ne touche les éléments chauffants du four. N'utilisez jamais de papier sulfurisé à une température de four supérieure à la température d'utilisation maximale spécifiée sur le papier que vous utilisez. Ne mettez jamais le papier sulfurisé en contact avec le four.
- Ne placez pas de plateaux de cuisson, de plats ou de papier aluminium directement au bas du four. La chaleur accumulée pourrait endommager le fond du four.
- Fermez la porte du four pendant la grillade. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil, car il peut provoquer un choc électrique.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs durs, de grattoirs métalliques, de fil de laine métallique ou de produits d'eau de Javel pour nettoyer la vitre de la porte avant / (le cas échéant) vitre de la porte supérieure du four. Ces matériaux peuvent provoquer des rayures sur les surfaces en verre et leur rupture.

1.11 Sécurité relative à l'entretien et au nettoyage

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ne lavez jamais l'appareil par pulvérisation ou aspersion d'eau ! Il existe un risque d'électrocution !
- Gardez toujours le panneau de commande propre et sec. Une surface humide et sale peut entraîner des dysfonctionnements.

2 Instructions relatives à l'environnement

2.1 Directive sur les déchets

2.1.1 Conformité avec la directive DEEE et élimination des déchets

Cet appareil est conforme à la directive DEEE de l'Union européenne (2012/19/UE). Le produit possède un symbole de classification attribué aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE).



Ce produit a été fabriqué avec des pièces et matériaux de qualité supérieure, réutilisables et adaptés au recyclage. Par conséquent, ne le mettez pas au rebut avec les ordures ménagères et d'autres déchets à la

fin de sa durée de vie. Rendez-vous dans un point de collecte pour le recyclage de tout matériel électrique et électronique. Vous pouvez demander à votre administration locale quels sont ces points de collecte. L'éli-

mination correcte de l'appareil permet d'éviter les conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine.

Conformité avec la directive RoHS :

Votre appareil est conforme à la directive RoHS de l'Union européenne (2011/65/UE). Il ne comporte pas de matériaux dangereux et interdits mentionnés dans la directive.

2.2 Informations sur l'emballage

Les matériaux d'emballage de cet appareil sont fabriqués à partir de matériaux recyclables, conformément à nos réglementations nationales en matière d'environnement. Ne jetez pas les déchets d'emballage avec les déchets ménagers ou autres, apportez-les aux points de collecte des matériaux d'emballage désignés par les autorités locales.

2.3 Recommandations pour économiser l'énergie

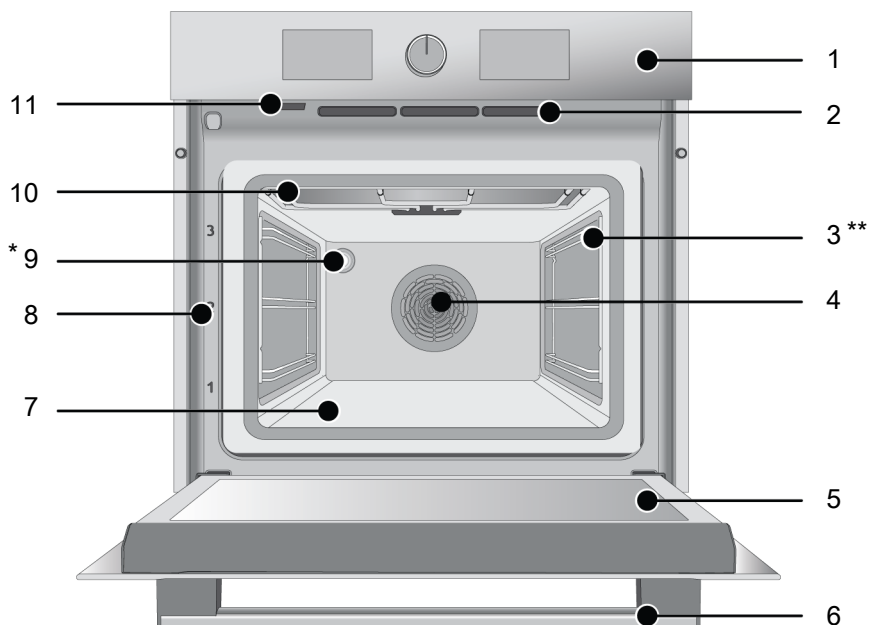
Conformément à l'UE 66/2014, les informations sur l'efficacité énergétique figurent sur le reçu fourni avec le produit.

Les recommandations ci-après vous aideront à utiliser votre appareil de façon écologique tout en économisant de l'énergie.

- Décongeler les aliments surgelés avant de les cuire.
- Dans le four, utilisez des récipients sombres ou émaillés qui transmettent mieux la chaleur.
- S'il est indiqué dans la recette ou le manuel d'utilisation, préchauffez toujours. N'ouvrez pas la porte du four trop souvent pendant la cuisson.
- Éteignez l'appareil 5 à 10 minutes avant la fin de la cuisson pour une cuisson prolongée. Vous pouvez économiser jusqu'à 20 % d'électricité en utilisant la chaleur résiduelle.
- Essayez de faire cuire plus d'un plat à la fois au four. Vous pouvez cuire en même temps en plaçant deux cuiseurs sur la grille. De plus, si vous faites cuire vos repas l'un après l'autre, vous économiserez de l'énergie, car le four ne perdra pas sa chaleur.
- N'ouvrez pas la porte du four lors de la cuisson en mode "Chaleur tournante éco" de fonctionnement. Si la porte n'est pas ouverte, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie dans la "Chaleur tournante éco" fonction d'utilisation, et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.

3 Votre appareil

3.1 Présentation de l'appareil



1 Panneau de commande

3 Étagères grillagées

5 Porte

7 Appareil de chauffage (sous une plaque en acier)

9 Lampe

11 Trou de sortie de la vapeur : La vapeur est évacuée d'ici pendant le fonctionnement des micro-ondes. La condensation peut se former sur les surfaces environnantes.

2 Ouvertures de ventilation

4 Moteur du ventilateur (derrière la plaque en acier)

6 Poignée

8 Positions de l'étagère

10 Chauffage supérieur

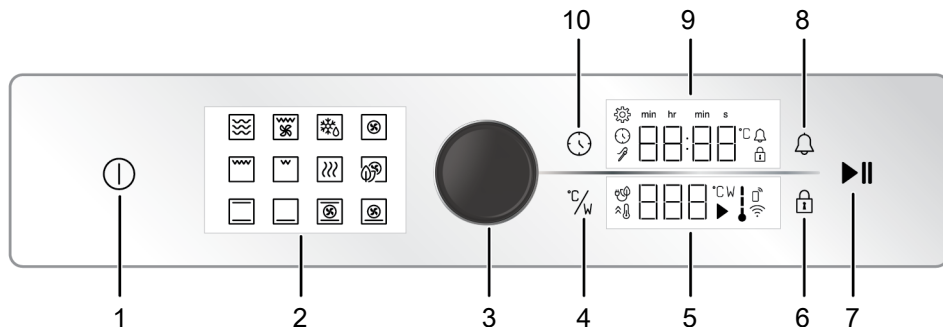
* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut que votre appareil ne soit pas équipé d'une lampe, ou que le type et l'emplacement de la lampe soient différents de ce qu'indique l'illustration.

** Cela varie selon le modèle de l'appareil. Votre produit n'est peut-être pas équipé d'une grille. Dans l'image, un produit avec un support métallique est montré à titre d'exemple.

3.2 Présentation et utilisation du panneau de commande de l'appareil

Dans cette section, vous trouverez l'aperçu et les utilisations de base du panneau de commande de l'appareil. Les images et certaines caractéristiques peuvent varier selon le type d'appareil.

3.2.1 Panneau de commande



- | | |
|---|--------------------------------------|
| 1 Touche marche/arrêt | 2 Affichage de fonction |
| 3 Bouton de commande du four | 4 Touche température/d'énergie |
| 5 Zone d'indication de la température | 6 Touche de verrouillage des touches |
| 7 Touche de démarrage/arrêt de la cuisson | 8 Touche d'alarme |
| 9 Zone d'indication de la durée et du temporisateur | 10 Touche du minuteur et de réglages |

S'il y a des boutons de commande de votre produit, dans certains modèles ces boutons peuvent être tels qu'ils sortent lorsqu'on les enfonce (boutons enterrés). Pour effectuer les réglages à l'aide de ces boutons, il convient d'enfoncer au préalable le bouton correspondant et le retirer. Après avoir effectué votre réglage, appuyez à nouveau et remettez le bouton en place.

3.2.2 Introduction au panneau de commande de l'appareil

Bouton de commande du four

Vous pouvez vérifier les réglages sur l'indicateur de minuterie/horloge et les zones d'indicateur de température avec le bouton de commande du four. Vous pouvez passer par ces réglages en tournant ce bouton de commande de four à droite et à gauche et les appliquer en poussant le bouton.

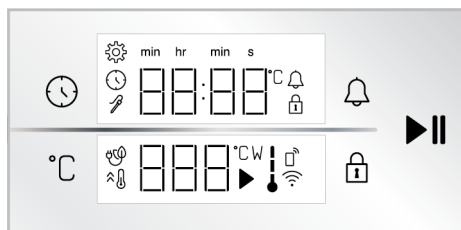
Symbole de température interne du four

Vous pouvez déterminer la température interne du four grâce au symbole de température intérieure à l'écran. Lorsque la cuisson commence, le symbole est visible sur l'écran et lorsque la température intérieure atteint la température programmée, chaque niveau du symbole s'allume.

Affichage de fonction

Les fonctions de travail de votre four sont indiquées sur l'affichage des fonctions de votre four. Chaque fonction s'active lorsque vous appuyez dessus. Toutes les fonctions affichées à l'écran sont schématiques ; elles peuvent ne pas être disponibles sur votre appareil. Les fonctions de votre produit sont décrites dans la section intitulée « Fonctions de fonctionnement du four ».

Zones d'indicateurs :



Touches :

: Touche du minuteur et de réglages

: Touche température/d'énergie

: Touche de verrouillage des touches

: Touche d'alarme

: Touche de démarrage/arrêt de la cuisson

Zone d'indication de la durée et du temporisateur :

: Symbole de l'heure de cuisson/du moment de la journée

: Symbole d'alarme

: Symbole des réglages

: Le symbole de verrouillage des commandes

s : Symbole des secondes

min : Symboles des minutes

hr : Symbole du minuteur

: Symbole du thermomètre à viande *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Zone d'indication de la température :

: Symbole de cuisson

: Symbole de température

W : Symbole de puissance du micro-ondes

: Symbole de la température du four

: Symbole de cuisson avec ventilateur écologique

: Symbole du chauffage rapide (booster)

: Symbole de commande à distance *

: Symbole Wifi *

* : Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

3.3 Fonctions d'utilisation du four











Sur le tableau de fonctions, vous trouverez les fonctions de cuisson que vous pouvez utiliser dans votre four et les températures les plus élevées et les plus basses qui peuvent être réglées pour ces fonctions.

L'ordre des modes de fonctionnement indiqués ici peut être différent de la disposition sur votre l'appareil.












Les fonctions de votre four fonctionnent selon trois principes différents : fonction micro-ondes uniquement, fonction four uniquement et mode combiné.

Mode de fonctionnement	Spécifications
Micro-ondes	En fonctionnant uniquement en mode micro-ondes, le four chauffe directement l'intérieur du repas. Vous pouvez utiliser le micro-ondes pour chauffer les repas et les boissons pré-cuits, décongeler et cuisiner. Un repas serait cuire en mode micro-ondes, mais il ne serait pas rôti.
fonction du four	En utilisant uniquement les appareils de chauffage du four, il cuit le repas en le chauffant. Vous pouvez utiliser le four pour toutes vos cuissons et décongélations. Dans la fonction four, le repas à la fois cuisiniers et rôtis.
mode combiné	En mode combiné, les appareils de chauffage du four et le micro-ondes fonctionnent en même temps. Le repas cuit et rôti plus rapidement en mode combiné.

Fonction du four

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Description et utilisation
	Convection naturelle	40-280	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Chauffage par le bas	40-220	Seul le chauffage inférieur est en marche. Il convient aux aliments dont la partie supérieure doit être brunie.
	Chaleur tournante	40-280	L'air chauffé par l'appareil de chauffage soufflant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Il convient à la cuisson de vos aliments sur plusieurs plateaux à différents niveaux d'étagères.
	Chaleur tournante éco	160-220	Afin d'économiser de l'énergie, vous pouvez utiliser cette fonction au lieu d'utiliser "Chaleur tournante" entre 160 et 220 °C. Mais le temps de cuisson sera légèrement plus long. L'utilisation de cette fonction est expliquée dans la section intitulée « Fonctionnement de l'unité de commande du four ».
	Fonction Pizza	40-280	L'appareil de chauffage inférieur et le chauffage soufflant fonctionnent. Il convient à la cuisson des pizzas.
	Fonction « 3D »	40-280	Les fonctions de chauffage supérieur, de chauffage inférieur et de chauffage par ventilateur fonctionnent. Chaque côté du produit à cuire est cuit de manière égale et rapide. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
	Gril inférieur	40-280	La petite grille au plafond du four fonctionne. Elle convient aux grillades en petites quantités.
	Grille complète	40-280	La large grille située sur le plafond du four fonctionne. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Gril complet assisté par ventilateur	40-280	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
	Garder chaud	40-100	Elle est utilisée pour maintenir les aliments à une température prête à être servie pendant une longue période.

Micro-ondes et modes combinés

Symboles des fonctions	Description des fonctions	Plage de température (°C)	Plage de puissance (W)	Description et utilisation
	Micro-ondes	-	100 200 300 600 800	Ça ne marche qu'au micro-ondes. Il peut être utilisé pour chauffer les repas et les boissons préparés avant le repas, et les repas cuisinés. Les repas cuisent sans rôtir.
 	Micro-ondes + Gril complet assisté par ventilateur	40-280	100 200 300 600	L'air chauffé par la grande grille est rapidement distribué dans le four grâce au ventilateur. Elle est appropriée pour les grillades en grande quantité.
 	Micro-ondes + Décongeler	-	100 200 300 600	Micro-onde Seul le ventilateur (sur le mur arrière) fonctionne. Il est adapté pour faire fondre les aliments surgelés à température ambiante et refroidir les repas cuits.
 	Micro-ondes + Chaleur tournante	40-280	100 200 300 600	Le chauffage arrière du four fonctionne avec le micro-ondes. L'air chauffé à l'arrière de l'appareil chauffant est distribué de façon égale et rapide dans tout le four grâce au ventilateur. Vous pouvez faire cuire le repas rapidement tout en le rôtissant.
 	Micro-ondes + Convection naturelle	40-280	100 200 300 600	Les aliments sont chauffés au-dessus et en dessous au même moment. Convient aux gâteaux, aux pâtisseries ou aux gâteaux et ragoûts dans des moules à pâtisserie. La cuisson se fait à l'aide d'un seul plateau.
 	Micro-ondes + Pizza	40-280	100 200 300 600	Le chauffage inférieur et le ventilateur fonctionnent avec le micro-ondes. Il convient à la cuisson des pizzas.

3.4 Accessoires de l'appareil

Votre appareil comporte divers accessoires. Dans cette section, vous trouverez la description des accessoires ainsi que les descriptions de leur utilisation appropriée. Selon le modèle de l'appareil, l'accessoire fourni

varie. Tous les accessoires décrits dans le manuel d'utilisation peuvent ne pas être disponibles dans votre appareil.



Les plateaux à l'intérieur de votre appareil peuvent être déformés sous l'effet de la chaleur. Cela n'a aucun effet sur la fonctionnalité. La déformation disparaît lorsque le plateau est refroidi.

Plateau standard

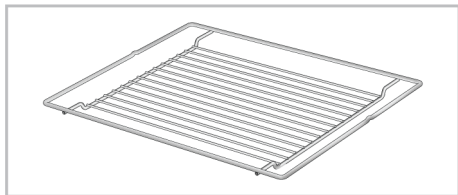
Il est utilisé pour les pâtisseries, les aliments surgelés et la friture de gros morceaux.



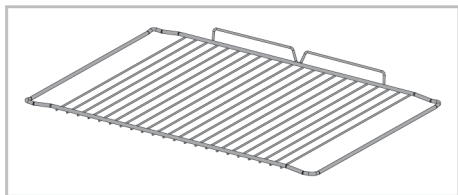
Grille métallique

Il est utilisé pour frire ou placer les aliments à cuire, frire et mijoter sur la grille désirée.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

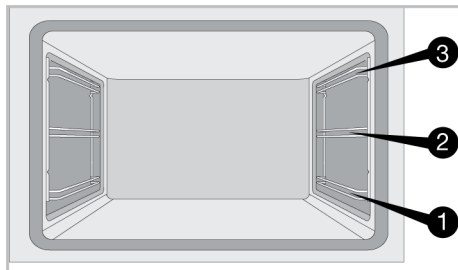


3.5 Utilisation des accessoires de l'appareil

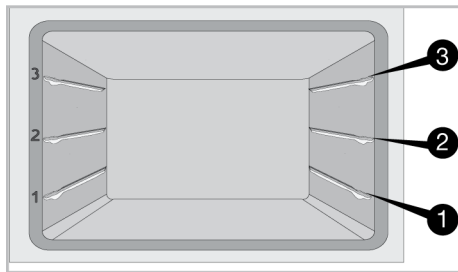
Étagères de cuisine

Il existe 3 niveaux de position des étagères dans la zone de cuisson. Vous pouvez également voir l'ordre des étagères en regardant les numéros figurant sur le cadre frontal du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

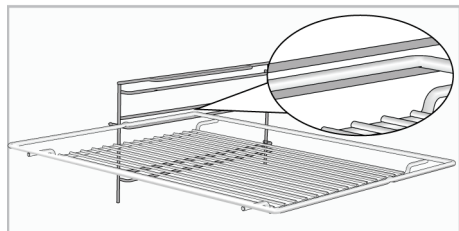


« La position de l'étagère 0 » est le plancher du four. Ne l'utilisez pas autrement que pour le micro-ondes.

Mise en place de la grille métallique et du plateau métallique sur les étagères de cuisine

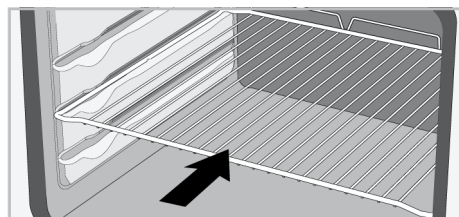
Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères métalliques latérales. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, la grille métallique doit être fixée sur le point d'arrêt de l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer contact avec la paroi arrière du four.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



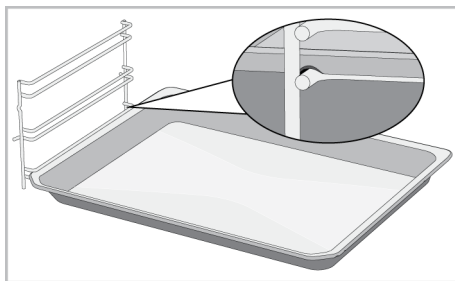
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :

Il est essentiel de bien placer la grille métallique sur les étagères latérales. La grille métallique n'est orientée que vers une seule direction lorsqu'elle est placée sur l'étagère. En plaçant la grille métallique sur l'étagère souhaitée, la partie ouverte doit être orientée vers l'avant.



Mise en place du plateau sur les étagères de cuisine

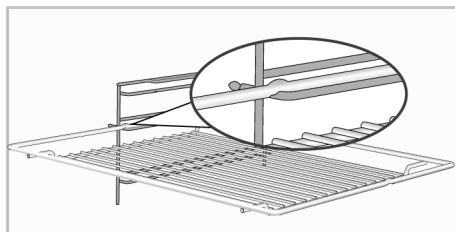
Il est également important de bien placer les plateaux sur les étagères métalliques latérales. Lorsque vous placez le plateau sur l'étagère souhaitée, son côté conçu pour être tenu doit se trouver vers l'avant. Pour une meilleure cuisson, le plateau doit être fixé avec la butée sur l'étagère métallique. Elle ne doit pas traverser la butée et entrer en contact avec la paroi arrière du four.



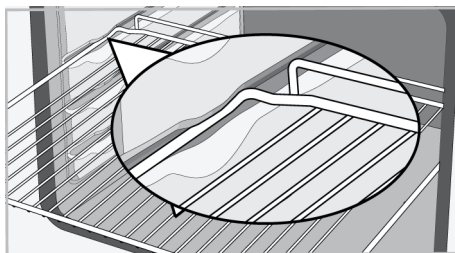
Fonction de butée du grillage

Il existe une fonction de butée qui empêche la grille métallique de basculer de l'étagère métallique. Grâce à cette fonction, vous pouvez sortir votre nourriture facilement et en toute sécurité. Tout en retirant la grille métallique, vous pouvez la tirer vers l'avant jusqu'à ce qu'elle atteigne la butée. Vous devez passer sur ce point pour le supprimer complètement.

Sur les modèles avec étagères en fil métallique :



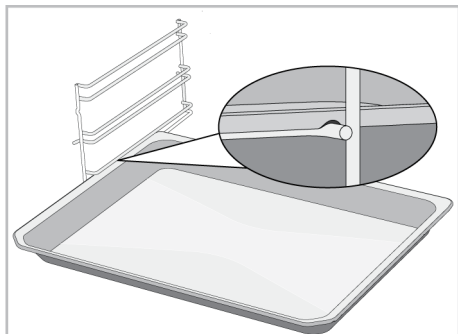
Sur les modèles sans étagères en fil métallique :



Fonction d'arrêt de plateau

Il existe également une fonction de butée qui empêche le plateau de basculer de l'étagère métallique. Tout en retirant le plateau, libérez-le de la prise d'arrêt arrière et tirez-le

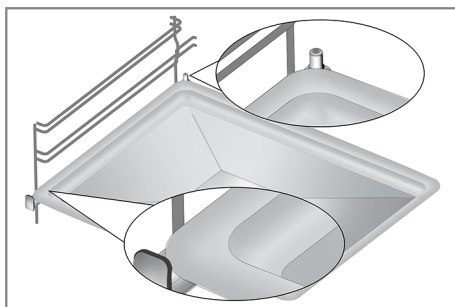
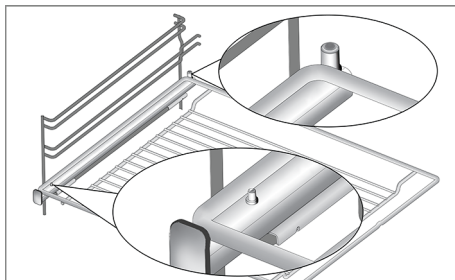
vers vous jusqu'à ce qu'il atteigne le côté avant. Vous devez passer sur cette douille d'arrêt pour la supprimer complètement.



Mise en place appropriée de la grille métallique et du plateau sur les rails télescopiques Modèles à étagères grillagées et rails télescopiques

Grâce aux rails télescopiques, les plateaux ou la grille métallique peuvent être facilement installés et retirés. Lors de l'utilisation de plateaux et de grilles métalliques avec le rail télescopique, il faut s'assurer que les broches,

à l'avant et à l'arrière des rails télescopiques, reposent sur les bords de la grille et du plateau (comme indiqué sur la figure).



3.6 Spécifications techniques

Spécifications générales	
Dimension externe de l'appareil (hauteur/largeur/profondeur)(mm)	455 /594 /567
Dimension d'installation du four (hauteur/largeur/profondeur)	450 - 460 /560 /min. 550
Tension/fréquence	220-240 V ~; 50 Hz
Type et section du câble utilisé / adapté à l'utilisation dans l'appareil	min. H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consommation totale d'énergie (kW)	2,7
Type de fours	Four multifonction

Caractéristiques du micro-ondes	
volume net	48 lt
Puissance du micro-ondes (W)	max. 800 W
Fréquence du micro-ondes	2465 MHz

Classique : Les informations figurant sur l'étiquette énergétique des fours électriques domestiques sont données conformément à la norme EN 60350-1 / IEC 60350-1. Les valeurs sont déterminées en fonctions Chauffage de haut / bas assisté par ventilateur ou (si elles sont présentes) Convection naturelle avec la charge standard.

La classe d'efficacité énergétique est déterminée selon l'ordre de priorité suivant, selon que les fonctions pertinentes existent ou non sur l'appareil. 1-Chaleur tournante éco , 2-Chaleur tournante , 3-Gril inférieur assisté par ventilateur , 4-Convection naturelle.



Les spécifications techniques peuvent être modifiées sans préavis afin d'améliorer la qualité de l'appareil.



Les illustrations présentées dans ce manuel sont schématiques et peuvent ne pas correspondre exactement à votre appareil.



Les valeurs indiquées sur les étiquettes de l'appareil ou dans la documentation accompagnant l'appareil sont obtenues dans des conditions de laboratoire, en conformité avec les normes applicables. Ces valeurs peuvent varier en fonction des conditions d'utilisation et l'environnement de l'appareil.


4 Première utilisation

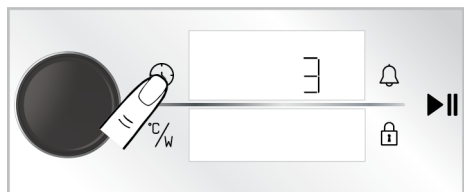
Avant de commencer à utiliser votre appareil, il est recommandé de suivre les étapes décrites dans les sections suivantes :



4.1 Réglage de l'heure pour la première fois

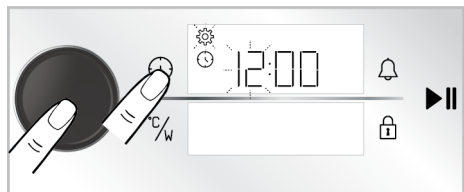



Réglez toujours l'heure de la journée avant d'utiliser votre four. Si vous ne la réglez pas, vous ne pourrez pas cuisiner dans certains modèles de four.

- Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.
 - ⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

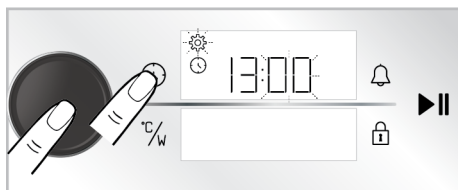




- Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la  touche une fois.
 - ⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



- Réglez l'heure de la journée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et activez le champ des minutes en poussant le bouton de commande du four une fois ou en touchant la  touche une fois.

⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



- Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la  touche une fois.
 - ⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole  s'allume constamment.



Si le premier réglage de minuterie n'est pas effectué, l'heure de la journée commence à l'heure définie lors du processus de production. Vous pouvez modifier les réglages de l'heure de la journée plus tard tel que décrit dans la section « **Réglages** ».



En cas de panne de courant prolongée, le réglage de l'heure du jour est annulé. Il devrait être remis en place.

4.2 Premier nettoyage

- Retirez tous les emballages.
- Retirez tous les accessoires du four prévu à l'intérieur du produit.
- Allumez l'appareil et laissez-le fonctionner pendant 30 minutes, puis éteignez-le. De cette façon, les résidus et les couches qui ont pu rester dans le four pendant la fabrication sont brûlés et nettoyés.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, sélectionnez la température la plus élevée et la fonction de cuisson que tous les appareils de chauffage de votre appareil utilisent. Voir «Fonctions de fonctionnement

du four [► 20]». Vous pouvez apprendre comment faire fonctionner le four dans la section suivante.

- e. Veuillez attendre que le four refroidisse.
- f. Essuyez les surfaces du produit avec un chiffon ou une éponge humide et séchez-les avec un chiffon.

Avant d'utiliser les accessoires ;

Nettoyez les accessoires que vous retirez du four avec de l'eau savonneuse et une éponge de nettoyage douce.

5 Utilisation du four

5.1 Informations générales sur l'utilisation du four

Ventilateur de refroidissement(Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.)

Votre produit est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement est activé automatiquement en cas de besoin et refroidit à la fois la face avant de l'appareil et le four. Il est automatiquement désactivé lorsque le processus de refroidissement est terminé. L'air chaud sort par la porte du four. Évitez de couvrir ces ouvertures de ventilation. Sinon, le four risque de surchauffer. Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner pendant le fonctionnement du four ou après l'arrêt du four (pen-

REMARQUE : Certains détergents ou agents de nettoyage peuvent endommager la surface. N'utilisez pas de détergents abrasifs, de poudres de nettoyage, de crèmes de nettoyage ou d'objets pointus pendant le nettoyage.

REMARQUE : Lors de la première utilisation, de la fumée et des odeurs peuvent se dégager pendant plusieurs heures. C'est normal et vous avez juste besoin d'une bonne ventilation pour l'éliminer. Évitez d'inhaler directement la fumée et les odeurs qui se forment.

dant environ 20 à 30 minutes). Si vous cuisinez en programmant la minuterie du four, à la fin du temps de cuisson, le ventilateur de refroidissement s'éteint au même moment que toutes les fonctions. L'utilisateur ne peut pas déterminer la durée de fonctionnement du ventilateur de refroidissement. Il s'allume et s'éteint automatiquement. Ce n'est pas une erreur.

Éclairage du four

L'éclairage du four est en marche lorsque le four commence la cuisson. Dans certains modèles, l'éclairage est en marche pendant la cuisson, tandis que dans d'autres, il s'éteint après un certain temps.


Si la porte de l'appareil s'ouvre alors que le four fonctionne ou est en position fermée, l'éclairage du four s'allume automatiquement.

5.2 Fonctionnement de l'unité de commande du four

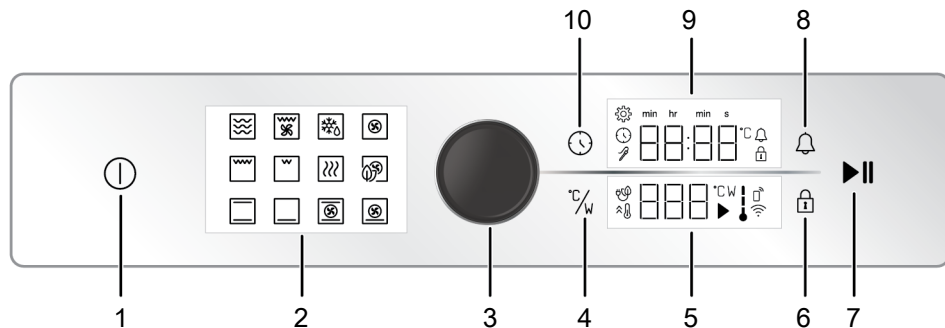
Avertissements généraux sur l'unité de commande du four

- La durée maximale qui peut être définie pour le processus de cuisson est de 5:59 heures. Dans la fonction de maintien au chaud, cette heure est de 23:59 heures. En cas de panne de courant, la cuisson et la durée de cuisson pré-réglées sont annulées.

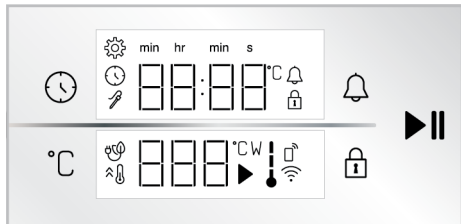
- Lors des réglages, les symboles correspondants clignotent à l'écran. Il est nécessaire de sauvegarder les réglages effectués, soit en touchant la touche correspondante dans la description, soit en attendant un court instant.
- Si la durée de cuisson est réglée lorsque la cuisson commence. Le temps restant s'affiche à l'écran.

- Si le réglage du préchauffage rapide est actif sur l'unité de commande, le  apparaît sur l'affichage lorsque vous commencez à cuisiner et que le four atteint rapide-










ment la température que vous avez définie pour la cuisson. Pour les réglages de préchauffage rapide, voir la section "réglages".



- 1 Touche marche/arrêt
- 2 Affichage de fonction
- 3 Bouton de commande du four
- 4 Touche température/d'énergie
- 5 Zone d'indication de la température
- 6 Touche de verrouillage des touches
- 7 Touche de démarrage/arrêt de la cuisson
- 8 Touche d'alarme
- 9 Zone d'indication de la durée et du temporisateur
- 10 Touche du minuteur et de réglages



Touches :

-  : Touche du minuteur et de réglages
 -  : Touche température/d'énergie
 -  : Touche de verrouillage des touches
 -  : Touche d'alarme
 -  : Touche de démarrage/arrêt de la cuisson
- Zone d'indication de la durée et du temporisateur :**
-  : Symbole de l'heure de cuisson/du moment de la journée
 -  : Symbole d'alarme
 -  : Symbole des réglages
 -  : Le symbole de verrouillage des commandes

s : Symbole des secondes

min : Symboles des minutes

hr : Symbole du minuteur

 : Symbole du thermomètre à viande *

* Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Zone d'indication de la température :

 : Symbole de cuisson

 : Symbole de température

W : Symbole de puissance du micro-onde

 : Symbole de la température du four

 : Symbole de cuisson avec ventilateur écologique


 : Symbole du chauffage rapide (booster)

 : Symbole de commande à distance *

 : Symbole Wifi *

* : Cela varie selon le modèle de l'appareil. Il se peut qu'il ne soit pas disponible pour votre appareil.

Mise en marche du four

- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche .

⇒ Une fois le four mis en marche, la première fonction de cuisson s'affiche à l'écran. La fonction de fonctionnement, la température et le temps de cuisson peuvent être réglés lorsque l'écran est dans cet état.




Si aucun réglage n'est effectué dans cet écran, le four s'éteint au bout de 5 minutes environ et l'heure du jour s'affiche à l'écran.

Arrêt du four


Éteignez le four en appuyant sur la touche . L'heure de la journée s'affiche à l'écran.

Cuisson manuelle pour la sélection de la température et de la fonction de cuisson du four

Vous pouvez cuisiner à l'aide d'une commande manuelle (sous votre propre contrôle) sans régler le temps de cuisson en sélectionnant la température et la fonction de cuisson spécifiques à vos aliments. À titre d'exemple, la fonction «Convection naturelle» et les paramètres de 180 °C sont indiqués sur les images.

- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche .
- Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.



- La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur la touche  et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

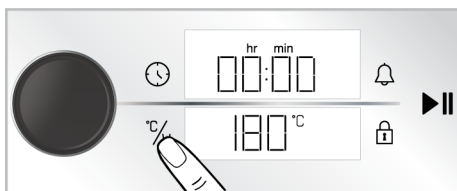
⇒ Le symbole  apparaît à l'écran de température.



Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température pré-réglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.



- Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche .

⇒ Le symbole  clignote à l'écran de température.



- Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.



⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées. Sur l'affichage de la température, les symboles  et  sont affichés. Le temps de cuisson commence à compter sur l'écran. Lorsque la tem-

pérature à l'intérieur du four atteint la température définie, chaque étape du symbole de température ↓ du four s'allume. Le four ne s'éteint pas automatiquement car la cuisson manuelle se fait sans réglage du temps de cuisson.

Vous devez contrôler la cuisson et l'éteindre vous-même. Lorsque la cuisson est terminée, appuyez sur la touche ►|| pour terminer la cuisson ou sur la touche ① pour éteindre complètement le four.

Cuisson effectuée par le réglage du temps de cuisson

Vous pouvez faire en sorte que le four s'éteigne automatiquement à la fin du temps imparti en sélectionnant la température et la fonction de fonctionnement spécifiques à votre aliment et en réglant le temps de cuisson sur la minuterie. À titre d'exemple, la fonction «Convection naturelle » et les paramètres de 180 °C sont indiqués sur les images.

- Mettez le four en marche en appuyant sur la touche ①.
- Appuyez sur la fonction d'utilisation que vous souhaitez pour la cuisson sur l'écran de fonction.



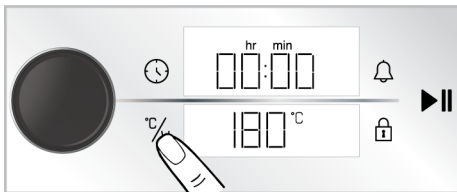
- La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Pour modifier cette température, appuyez sur la touche °C et tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

⇒ Le symbole °C apparaît à l'écran de température.

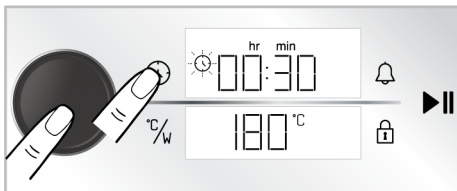



Si vous changez la fonction de fonctionnement après avoir modifié la température préréglée de la fonction de fonctionnement, la dernière température réglée s'affiche à l'écran. Toutefois, si la température sélectionnée n'est pas comprise dans la plage de température de la fonction de fonctionnement sélectionnée, la température la plus élevée pour cette fonction de fonctionnement est affichée.


- Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche °C.
 - ⇒ Le symbole °C clignote à l'écran de température.



- Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche ⌚ pour régler la durée de cuisson.
 - ⇒ La valeur réglée de 30 minutes apparaît sur l'affichage de la minuterie/durée et le ⌚ symbole clignote.




i Pour régler rapidement le temps de cuisson, vous pouvez activer le temps de cuisson de 30 minutes en appuyant sur le  bouton de commande du four ou en touchant la touche après avoir réglé la fonction de fonctionnement et la température, et vous pouvez modifier le temps en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.



- f. Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Confirmez le réglage en appuyant sur la touche .






i Le temps de cuisson augmente d'une minute au cours des 15 premières minutes et de 5 minutes après 15 minutes.

- g. Après avoir configuré la fonction de fonctionnement et la température, appuyez sur la touche  pour démarrer la cuisson.




⇒ Votre four commence à fonctionner immédiatement à la fonction et à la température sélectionnées et le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche sur l'écran. Sur l'affichage de la température, les symboles  et  sont affichés. Lorsque la température à l'intérieur du four atteint la température défi-


nie, chaque étape du symbole de température  du four s'allume. Une fois le temps de cuisson réglé terminé, « **Fin** » apparaît sur l'affichage de la température, la minuterie émet un avertissement sonore et la cuisson s'arrête.

- h. L'avertissement retentit pendant une minute. Si vous touchez la touche  alors que l'avertissement sonore est donné et que le texte « **Fin** » s'affiche à l'écran, le four continue de fonctionner indéfiniment.. Éteignez le four en appuyant sur la touche . Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

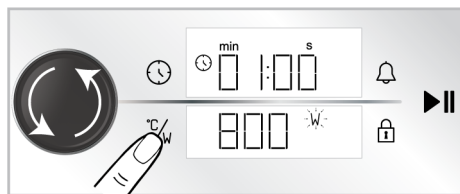
Utilisation du mode micro-ondes


- a. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche .
- b. Appuyez sur la fonction «Micro-ondes» de l'écran de la fonction.





- c. Appuyez sur la touche  pour modifier le niveau de puissance du micro-ondes. Réglez la puissance désirée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

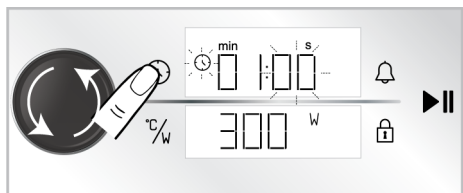
⇒ Le symbole **W** clignote à l'écran.





- d. Confirmez la température réglée en appuyant sur la touche .
- ⇒ Le symbole **W** apparaît en permanence sur l'écran.

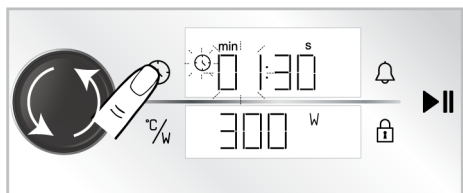
- e. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche  pour régler la durée de cuisson.


⇒ À l'écran, le  symbole et le second champ clignotent.





- f. Réglez le temps de cuisson en quelques secondes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.
- g. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la  touche.


⇒ À l'écran, le  symbole et le second champ clignotent.

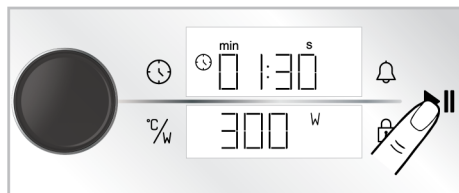



- h. Réglez le temps de cuisson en quelques secondes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.
- i. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la  touche.



 La puissance maximale des micro-ondes est limitée à 600 W lorsque le temps de cuisson sélectionné en mode micro-ondes dépasse 12 minutes. La puissance du micro-onde est automatiquement réglée sur 600 W lorsque les temps de cuisson sélectionnés dépassent 12 minutes.

 Les intervalles de temps de cuisson sont déterminés automatiquement en fonction de la puissance du micro-onde que vous avez réglée et ne peuvent pas être modifiés. Les réglages 800 W/1 minute et 30 secondes sont présentés à titre d'exemple sur les photos.


- j. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche .

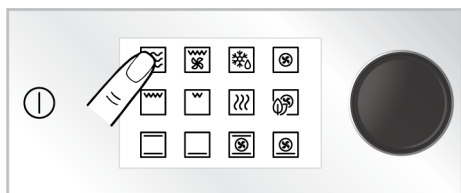


⇒ Votre four se met en marche immédiatement en fonction et puissance micro-ondes. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Sur l'écran, les symboles  et **W** s'affichent. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le texte « **Fin** » apparaît sur l'écran, un avertissement sonore est émis et la cuisson s'arrête.

- k. L'avertissement retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche  pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « **Fin** » s'affiche sur l'écran, le four continue de fonctionner pendant une minute supplémentaire. Éteignez le four en appuyant sur la touche . Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

Utilisation du mode Combi (four et micro-onde ensemble)

- a. Mettez le four en marche en appuyant sur la touche .
- b. Appuyez sur la fonction «Micro-ondes» de l'écran de la fonction.

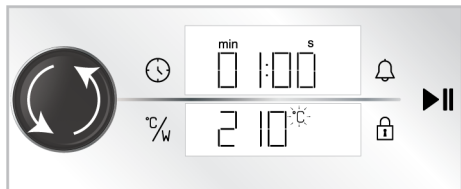


- c. Touchez la fonction combi que vous voulez faire cuire avec la fonction micro-ondes. Les deux s'activeront. (ex. Micro-ondes + Convection naturelle)



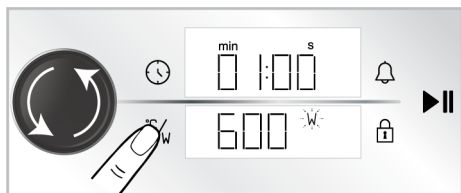
- d. La température prédéfinie pour la fonction d'utilisation sélectionnée s'affiche à l'écran. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche pour changer cette température.

⇒ Le symbole °C clignote à l'écran.



- e. Confirmez la température en appuyant la $\%W$ touche.

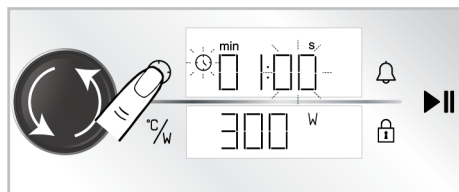
⇒ Le niveau de puissance de micro-ondes est activé et la puissance de micro-ondes prédéfinie apparaît sur l'affichage. Le symbole W clignote à l'écran.



- f. Pour modifier le niveau de puissance du micro-ondes, tournez le bouton de commande du four vers la droite / la gauche et confirmez le réglage de la puissance en touchant la $\%W$ touche.

- g. Appuyez sur le bouton de commande du four ou touchez une fois la touche ⌚ pour régler la durée de cuisson.

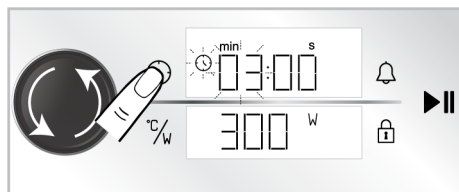
⇒ À l'écran, le ⌚ symbole et le second champ clignotent.



- h. Réglez le temps de cuisson en quelques secondes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

- i. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la ⌚ touche.

⇒ À l'écran, le ⌚ symbole et le second champ clignotent.



- j. Réglez le temps de cuisson en quelques secondes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.

- k. Confirmez le temps de cuisson en appuyant sur la ⌚ touche.

i Lors de la cuisson en mode combi, la puissance maximale des micro-ondes est limitée à 600 W et ne dépend pas de la durée de cuisson sélectionnée.

i Les intervalles de temps de cuisson sont déterminés automatiquement en fonction de la puissance du micro-ondes que vous avez réglée et ne peuvent pas être modifiés. Le réglage de 300 W/ 3 minutes est présenté à titre d'exemple sur les photos.

- i. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **▶▶**.



⇒ Votre four se met en marche immédiatement à la fonction combi, la température et la puissance de micro-ondes sélectionnées. Le temps de cuisson défini commence à décompter. Sur l'écran, les symboles **▶** et **↓** s'affichent. Lorsque le temps de cuisson est terminé, le texte « **Fin** » apparaît sur l'écran, un avertissement sonore est émis et la cuisson s'arrête.

- m. L'avertissement retentit pendant une minute. Si vous appuyez sur la touche **▶▶** pendant que l'avertissement sonore est émis et que le texte « **Fin** » s'affiche sur l'écran, le four continue de fonctionner pendant une minute supplémentaire. Éteignez le four en appuyant sur la touche **⓪**. Si vous touchez une touche autre que celles-ci, l'avertissement sonore s'arrête.

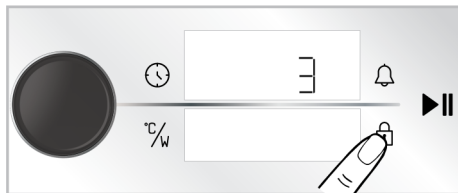
5.3 Réglages

i Le compte à rebours 3-2-1 est affiché à l'écran dans les menus ou les réglages qui doivent être activés par une pression prolongée. Une fois le compte à rebours terminé, le menu ou le réglage correspondant s'active.

Activation du verrouillage de touches

En utilisant la fonction de verrouillage de la clé, vous pouvez protéger les interférences de l'unité de commande.

- a. Appuyez sur la touche **🔒** jusqu'à ce que le symbole **🔒** apparaisse sur l'affichage minuterie/durée.



⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le symbole **🔒** apparaît sur l'affichage minuterie/durée et le verrouillage de la touche est activé. Une fois la clé verrouillée, si une touche est touchée ou si le bouton de commande du four est enfoncé, le minuteur émet un signal sonore et le **🔒** symbole clignote.



i Lorsque le verrouillage des touches est activé, les touches de l'unité de commande ne peuvent pas être utilisées. Le verrouillage de touches ne se désactive pas en cas de panne de courant.

Désactivation du verrouillage de touches

- a. Appuyez sur la touche **🔒** jusqu'à ce que le symbole **🔒** apparaisse sur l'affichage minuterie/durée.



⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Lorsque le compte à rebours est terminé, le **🔒** symbole disparaît sur l'affichage minuterie/durée et le verrouillage de la touche est désactivé.

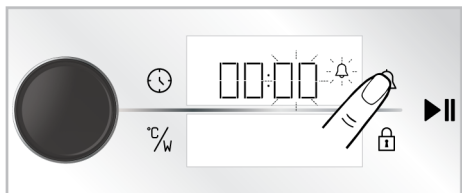
Réglage de l'alarme



Vous pouvez également utiliser l'unité de commande de l'appareil pour tout avertissement ou rappel autre que la cuisson. L'horloge de l'alarme n'a aucun impact sur le fonctionnement du four. Elle est utilisée à des fins d'avertissement. Par exemple, vous pouvez utiliser l'alarme lorsque vous voulez retourner les aliments au four à une certaine heure. Dès que l'heure que vous avez réglée est écoulée, la minuterie émet un avertissement sonore.

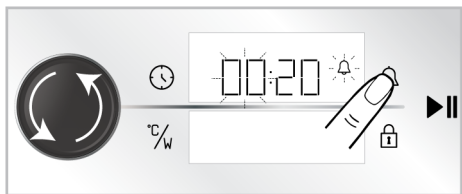



La durée maximale de l'alarme peut être de 23 heures 59 minutes.

- Appuyez sur la touche  une fois pour régler le temps de l'alarme.
 - ⇒ Le champ des minutes et le  symbole commencent à clignoter sur l'affichage minuterie/durée.



- Commencez par régler les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et activez le champ de minuterie en touchant la  touche une fois.
- Réglez le temps de cuisson en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Appuyez à nouveau sur la touche  pour confirmer le réglage.



⇒ Sur l'affichage minuterie/durée, le  le symbole s'allume en continu et le temps d'alarme commence à compter sur l'écran.

- Une fois que l'heure de l'alarme est écoulée, le symbole  commence à clignoter et un avertissement sonore retentit.





Si l'heure de l'alarme et le temps de cuisson sont réglés en même temps, le temps le plus court est affiché sur l'affichage minuterie/durée.

Désactivation de l'alarme


- Une fois le temps de l'alarme écoulé, l'avertissement sonore retentit pendant une minute. Appuyez sur n'importe quelle touche pour arrêter l'avertissement sonore.
 - ⇒ L'avertissement sonore s'arrête.

Si vous souhaitez désactiver l'alarme ;

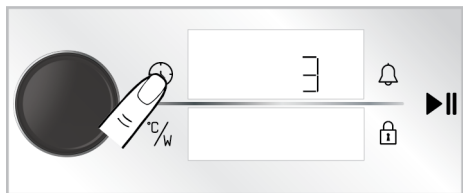
- Appuyez une  fois sur la touche pour réinitialiser la période d'alarme.
 - ⇒ Le  symbole commence à clignoter sur l'affichage minuterie/durée.
- Tourner le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que l'heure d'alarme atteigne "00:00".

Réglage du volume

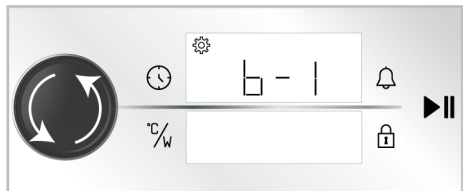
Vous pouvez régler le volume de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


- Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

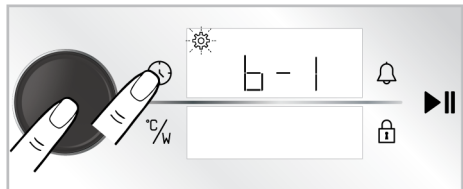



- b. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que « **b-1** » ou « **b-2** » apparaisse sur l'écran de l'heure/de l'horloge.



- c. Activez le réglage de la tonalité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



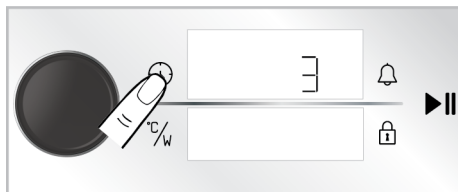
- d. Réglez la tonalité désirée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.
- e. Confirmez la tonalité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.

Réglage de la luminosité de l'écran

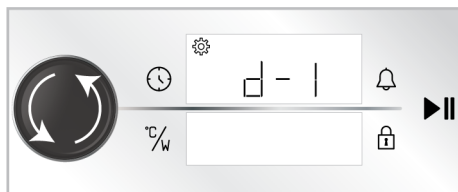
Vous pouvez régler la luminosité de l'écran de l'unité de commande. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


- a. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

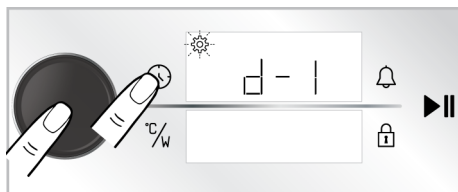



- b. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que les valeurs « **d-1** », « **d-2** » ou « **d-3** » apparaissent sur l'affichage de la minuterie/durée.



- c. Activez le réglage de la luminosité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



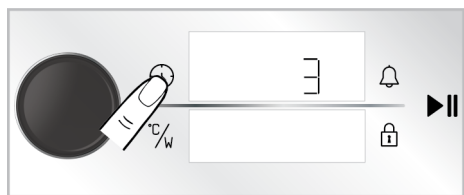
- d. Réglez la luminosité souhaitée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.
- e. Activez le réglage de la luminosité en touchant  à nouveau la touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


Réglage de la fonction de préchauffage rapide (Booster)

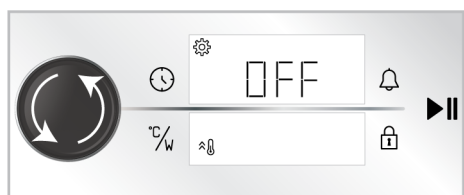
Vous pouvez faire fonctionner la cuisson sur votre produit automatiquement avec la fonction de préchauffage rapide. Pour ce faire, vous devez activer le réglage du préchauffage rapide. Votre four doit être éteint pour effectuer ce réglage.


- a. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.

⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.

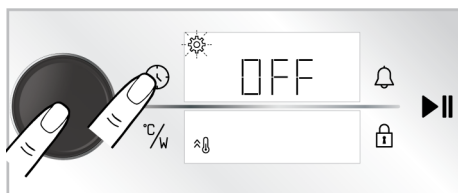


- b. Tournez le bouton de commande du four vers la droite/gauche jusqu'à ce que le  symbole et le bouton « **ARRÊT** » apparaissent sur l'écran.

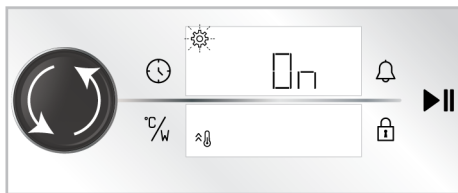



- c. Activez le réglage de préchauffage rapide (Booster) en touchant la  touche ou en poussant une fois le bouton de commande du four.


⇒ Le symbole  clignote sur l'affichage minuterie/durée.



- d. Mettez le réglage « **OFF** » sur l'écran à « **ON** » en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche.




- e. Confirmez le préchauffage (amplificateur) en touchant  à nouveau la clé ou en poussant une fois le bouton de commande du four.

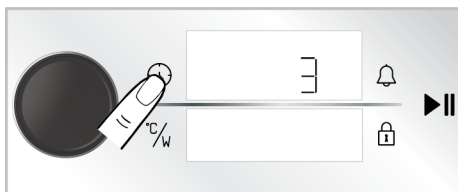
 Vous pouvez désactiver le réglage de préchauffage rapide en suivant la même procédure. En tournant le réglage « **OFF (ARRÊT)** », vous pouvez annuler le réglage du préchauffage rapide.


Modification de l'heure du jour


Pour modifier l'heure du jour que vous avez précédemment définie,

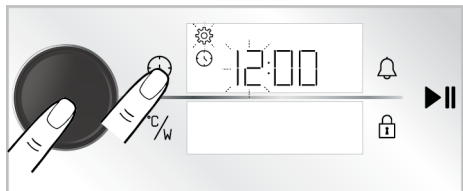
- a. Le four étant éteint (alors que l'heure du jour s'affiche sur l'écran), touchez la touche  pendant environ 3 secondes pour activer le menu des paramètres.


⇒ Un compte à rebours de 3-2-1 apparaît sur l'écran. Une fois le compte à rebours terminé, le menu des paramètres est activé.




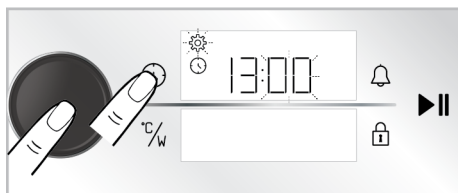
- b. Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la  touche une fois.


⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



- c. Réglez l'heure de la journée en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche et activez le champ des minutes en poussant le bouton de commande du four une fois ou en touchant la  touche une fois.

⇒ Le champ Minutes et le symbole  clignotent à l'écran.



- d. Réglez les minutes en tournant le bouton de commande du four vers la droite/gauche. Activez le champ de minuterie en appuyant une fois sur le bouton de commande du four ou en touchant la  touche une fois.

⇒ L'heure de la journée est réglée et le symbole  s'allume constamment.

6 Informations générales sur la cuisine

Vous trouverez dans cette section des conseils sur la préparation et la cuisson de vos aliments.

Cette section décrit certains des aliments testés en tant que producteurs et les paramètres les plus appropriés pour ces aliments. Les réglages du four et des accessoires appropriés pour ces aliments y sont également indiqués.

6.1 Avertissements généraux sur la cuisson au four

Pour éviter le débordement lors du chauffage de l'eau et d'autres liquides dans le four à micro-ondes :

- Ne pas utiliser de contenants fermés ou à couvercle étroit.
- Ne pas trop chauffer.
- Avant de mettre le récipient au micro-ondes, remuez-le avec une cuillère et ouvrez le couvercle, puis au milieu du chauffage remuez-le à nouveau. Ne laissez pas la cuillère à l'intérieur pendant que le four fonctionne.

- Pendant le chauffage de liquides comme la soupe et la sauce, ces liquides peuvent bouillonner et déborder de façon inattendue avant d'être bouillis. Tout en chauffant de tels liquides, ne pas quitter son côté.
- Pendant que vous chauffez des aliments ou des boissons pour bébé dans un biberon, avant de les donner au bébé, secouez-le et contrôlez leur température. Retirer le couvercle et l'embout buccal avant de chauffer.
- Retirez les aliments de leur emballage plastique avant de les cuire ou de les décongeler. Dans certains cas exceptionnels, il peut être nécessaire de recouvrir les aliments d'un film étirable spécial en nylon.
- Sauf si vous utilisez des sacs spécialement conçus pour les fours à micro-ondes, ne pas utiliser votre appareil pour le maïs soufflé.
- Les bonbons au chocolat et les produits de boulangerie à faible teneur en liquide doivent être chauffés soigneusement.
- Les œufs en coquille et les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils peuvent exploser même après avoir été chauffés au micro-ondes.

Avantages des micro-ondes

- Dans les fours traditionnels, la chaleur se propage dans l'appareil par des éléments électriques et des plaques de cuisson au gaz pénètrent la nourriture de l'extérieur. À cause de cela, beaucoup d'énergie a été gaspillée pour chauffer l'air intérieur, les composants du four et les récipients alimentaires.
- Dans le four à micro-ondes, la chaleur est créée par la nourriture elle-même et la vague de chaleur se déplace à l'intérieur. Il n'y a pas de perte de chaleur aux parois intérieures du four ou des récipients (s'ils sont le bon matériau pour l'utilisation de micro-onde), en d'autres termes, seuls les aliments sont chauffés.
- Les fours à micro-ondes diminuent sérieusement le temps de cuisson. La cuisson au micro-ondes exige environ la moitié ou le tiers du temps requis dans les fours normaux. Cela dépend de la densité, de la chaleur et de la quantité du contenu à cuire.
- Vous pouvez faire cuire l'aliment dans son propre jus sans ajouter trop ou pas d'assaisonnement, et préserver son goût naturel.
- Les fours à micro-ondes gaspillent moins d'énergie. L'énergie n'est utilisée qu'à la cuisson. L'énergie ne va pas au gaspillage dans un micro-ondes.
- Vous n'avez pas besoin de vous soucier de la viande à décongeler ou non. Fours à micro-ondes décongeler les aliments congelés en peu de temps, donc vous pouvez commencer la cuisson immédiatement. Cela réduit le risque de croissance bactérienne.
- En raison du temps de cuisson plus court, il préserve les valeurs nutritionnelles de l'aliment.
- Il offre un nettoyage plus facile que les fours conventionnels.

En théorie le micro-onde

- La micro-onde est une sorte d'énergie qui est semblable aux ondes de radio et de télévision. Le tube de magnétron à l'inté-

rieur de votre four à micro-ondes crée l'énergie du micro-onde. L'énergie du micro-onde se propage dans toutes les directions à l'intérieur du four et est réfléchiée des murs latéraux, pénétrant la nourriture uniformément. Les micro-ondes font vibrer rapidement les molécules de la nourriture. Cette vibration crée la chaleur qui fait cuire la nourriture.

- Les micro-ondes ne traversent pas les parois métalliques de votre four. Les micro-ondes peuvent traverser des matériaux tels que la céramique, le verre ou le papier.

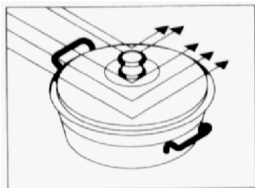
Pourquoi la nourriture est-elle chaude ?

- La plupart des aliments contiennent de l'eau, et les molécules d'eau vibrent lorsqu'elles sont exposées aux micro-ondes. La friction entre les molécules crée la chaleur qui réchauffe la nourriture, décongèle les produits congelés, cuit ou garde la chaleur. En raison de la chaleur croissante à l'intérieur de la nourriture
- Les aliments peuvent être cuits avec peu ou pas d'huile du tout;
- La décongélation, le chauffage ou la cuisson sont beaucoup plus rapides dans un four à micro-ondes que dans les fours traditionnels;
- Les vitamines, les minéraux et les nutriments sont conservés dans les aliments;
- La couleur et la saveur naturelles de l'aliment ne changent pas.

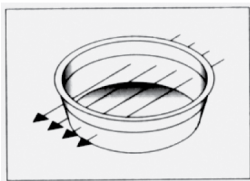
Récipients appropriés pour fours à micro-ondes

Les micro-ondes peuvent traverser la porcelaine, le verre, le carton ou le plastique, mais pas les métaux. Par conséquent, les récipients métalliques ou les récipients avec des pièces métalliques ne peuvent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.

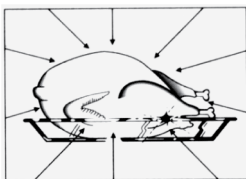
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



...mais passer par le verre ou la porcelaine...



...et sont absorbés par les aliments.



Risque d'incendie!

Ne mettez jamais vos contenants recouverts de métal ou de métal dans le four à micro-ondes.

- Les micro-ondes ne peuvent pas pénétrer le métal. Les micro-ondes réfléchiront tout objet métallique dans le four, provoquant un arc électrique dangereux. La plupart des récipients non métalliques résistants à la chaleur peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes. Mais certains récipients peuvent inclure du matériel inapproprié pour une utilisation dans un four à micro-ondes. Pour déterminer si un récipient convient à un micro-ondes, vous pouvez utiliser le test suivant :
- Placez le récipient vide que vous voulez tester et un autre récipient rempli d'eau à l'intérieur du four.
- Faire fonctionner le four à haute puissance pendant une minute. Si l'eau est chaude et que le récipient que vous testez est froid, alors le récipient convient au micro-ondes.

- D'autre part, si l'eau est froide et le récipient à côté de lui devient chaud, c'est que les micro-ondes ont été absorbées par le récipient et que celui-ci ne convient pas à l'utilisation des micro-ondes.

Récipients en verre

- Ne pas utiliser de récipients en verre mince ou en cristal de plomb. Les récipients résistants à la chaleur sont adaptés aux fours à micro-ondes. Mais n'utilisez pas de récipients en verre fragiles comme de l'eau et des verres à vin, dont les matériaux peuvent être brisés lorsqu'ils sont chauffés, dans le four à micro-ondes.

Récipients en plastique

- Ne pas tenir les récipients et les plats faits de plastique ou de mélamine dans le micro-ondes pendant trop longtemps; qui va pour les sacs en plastique utilisés pour tenir les aliments congelés ainsi. La raison derrière cela est, la chaleur d'un repas chaud finira par fondre et déformer le matériau. Utilisez ces types de matériel dans la micro-onde pour juste une quantité limitée de temps.

Sacs de cuisine

- Les sacs de cuisson peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes aussi longtemps qu'ils sont conçus pour la cuisson. N'oubliez pas de percer les sacs pour permettre à la vapeur à l'intérieur de s'échapper. N'utilisez pas de sacs de plastique ordinaires pour la cuisson, car ils fondront et s'ouvriront.

Papier

- Ne pas utiliser de papier pour une cuisson prolongée. Le papier va s'enflammer. Les assiettes en papier ne conviennent qu'aux aliments huileux ou secs qui nécessitent peu de temps pour cuire.
- N'utilisez pas de papier recyclé. Ces papiers peuvent avoir des molécules qui peuvent causer des arches.

Conteneurs en bois et en osier

- Il ne faut pas utiliser de grands contenants en bois, car la micro-onde fait sécher la structure du bois et la rend cassante.

Récipients en porcelaine

- Généralement, les récipients faits de ces types de matériel sont bons à utiliser à l'intérieur des fours à micro-ondes, mais vous devez les tester pour être sûr.

récipients métalliques

- Les récipients métalliques réfléchissent les micro-ondes loin des aliments. Alors ne les utilisez pas !



Certains ustensiles de cuisine à haute teneur en fer et en plomb ne conviennent pas aux fours à micro-ondes. Assurez-vous de vérifier si vos contenants peuvent aller au micro-ondes.

Récipients de cuisson	Micro-ondes	Gril inférieur	Convection naturelle	modes combinés
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre transmetteur de chaleur	Non	Non	Non	Non
Céramique à l'épreuve de la chaleur	Oui	Oui	Oui	Oui
Plaque en plastique pouvant être utilisée dans un micro-onde	Oui	Non	Non	Non
Papier papier de cuisine	Oui	Non	Non	Non
Plateau métallique	Oui*	Oui	Oui	Oui*
Grille métallique	Non	Oui	Oui	Non
Feuille d'aluminium & Conteneur en aluminium	Non	Oui	Oui	Non

* Utiliser uniquement le plateau métallique fourni avec le four.

Placement de la nourriture

- Vous obtiendrez le résultat optimal si vous répartissez la nourriture également sur le récipient. Cette méthode peut être appliquée de nombreuses façons avec des résultats satisfaisants.
- Vous pouvez faire cuire de grandes quantités d'articles semblables (p. ex., pommes de terre) ensemble. Ils cuiront mieux si vous les placez dans le four en cercles régulièrement espacés. Veillez à ne pas faire se chevaucher les pièces.
- Lorsque vous faites cuire des plats de formes et d'épaisseurs différentes, placez les parties les plus épaisses au milieu du plateau, car les micro-ondes auront un effet plus important sur les couches extérieures de ces aliments. Vous les ferez donc cuire plus rapidement
- Placez le poisson et les autres aliments irréguliers avec la queue sur le bord du plateau.
- Vous pouvez empiler des morceaux de viande finement coupés les uns sur les autres. Les articles plus épais comme les saucisses et les morceaux de viande doivent être placés côte à côte.
- Chauffer le bouillon et les sauces dans une autre assiette. Les assiettes étroites et profondes conviennent mieux à cette tâche que les assiettes larges et peu profondes. Lorsque vous chauffez du bouillon, de la sauce ou de la soupe, les contenants ne doivent pas être remplis à plus des deux tiers.
- Si vous faites cuire le poisson entier, percez des trous pour que la peau ne éclate pas.

- Lorsque vous utilisez un film étirable, des sacs ou du papier sulfurisé, percez des trous ou laissez une ouverture pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- Les petits morceaux d'aliments cuisent plus vite que les gros morceaux, les morceaux égaux cuisent plus vite que les morceaux inégaux. Pour de meilleurs résultats, coupez vos aliments en portions égales.

Hauteur des aliments

- Les aliments très épais (généralement les rôtis) cuisent plus rapidement sur le fond. Cela signifie que vous devrez peut-être les retourner plusieurs fois.
- Les pièces épaisses ou denses peuvent être placées dans une position plus élevée de sorte que les micro-ondes peuvent également affecter la partie inférieure et centrale de la pièce.

conseils culinaires

Facteurs affectant le temps de micro-onde :

- Le temps de micro-onde dépend de quelques facteurs. La chaleur des ingrédients utilisés dans la recette peut affecter considérablement le temps de cuisson requis. Par conséquent, un gâteau fait avec du beurre glacé, du lait et des œufs prendra plus de temps à cuire qu'un gâteau fait avec des ingrédients à température ambiante.
- Particulièrement, certaines recettes de pain, de gâteaux et de sauces à la crème recommandent de les retirer du four avant qu'ils ne soient complètement cuits. Ces plats, maintenus fermés à l'extérieur du four, permettront aux aliments de continuer à cuire lorsque la chaleur se déplace de l'extérieur vers l'intérieur.
- Si vous gardez les morceaux dans le four jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits, il y a un risque de brûler la couche extérieure. Au fil du temps, vous saurez quels sont les plats à laisser cuire et ceux à sortir et à attendre.

- Ne laissez pas les morceaux de côté pendant la cuisson. La lumière du four à micro-ondes s'allumera automatiquement pendant le fonctionnement, et vous permettra de voir l'état des morceaux cuits.

Dégivrage :

- Le temps de décongélation peut varier en fonction de la taille de l'emballage. Les emballages rectangulaires peu profonds se décongèlent plus rapidement que les récipients profonds.
- Séparez les morceaux qui commencent à fondre. De cette façon, ils fondront plus facilement.
- Plus la quantité d'aliments à cuire augmente, plus le temps nécessaire augmente aussi. Un repas deux fois plus grand prendra environ deux fois plus de temps. Si une pomme de terre met quatre minutes à cuire, deux pommes de terre mettront environ sept minutes. Quelle que soit la quantité d'aliments que vous mettez dans le four, la quantité de micro-ondes créée restera la même. Autrement dit, plus vous mettez d'aliments à l'intérieur, plus le temps de cuisson sera long.

Contenu liquide

- Comme les micro-ondes sont sensibles aux liquides, la teneur en liquide affectera le temps de cuisson. Les repas avec des ingrédients liquides naturels (par ex. légumes, poisson et volaille) seront cuisinés plus rapidement et plus facilement. Il est recommandé d'ajouter de l'eau lors de la cuisson d'aliments secs comme le riz et les légumineuses.
- Il convient de noter que le micro-ondes élimine l'humidité. Par conséquent, avant de cuire des aliments plus secs, comme certains légumes, il est conseillé de les tremper dans un peu d'eau ou de les emballer pour qu'ils conservent leur humidité.
- Lors de la cuisson d'aliments qui contiennent très peu d'eau (comme la décongélation du pain, le pop-corn qui éclate), l'évaporation se produit très rapidement. Dans ce cas, le four fonctionne comme s'il était vide et les aliments risquent de brûler. Dans ce cas, le four et

le récipient peuvent être endommagés. Par conséquent, ne le réglez que sur le temps de cuisson requis et surveillez attentivement le four pendant le processus de cuisson.

Vapeur

- L'humidité contenue dans les aliments peut parfois provoquer la formation de vapeur à l'intérieur du four pendant son fonctionnement. C'est normal.

Sucre

- Suivez les recommandations du livre de recettes pour micro-ondes lorsque vous préparez des plats à très forte teneur en sucre, comme les puddings et les tartes. Si vous dépassez le temps de cuisson recommandé, les aliments risquent de brûler ou d'endommager le four.

Densité alimentaire

- Les aliments légers et poreux comme le pain et les gâteaux cuisent plus rapidement que les aliments plus lourds et denses comme les rôtis et les ragoûts. Soyez prudent lorsque vous chauffez des aliments poreux sans surfaces dures et sèches dans le micro-ondes.

Teneur en os et en graisse

- Les os transmettent la chaleur et la graisse cuit plus vite que la viande. Lorsque vous faites cuire des morceaux de viande contenant des os et de la graisse, veillez à ce qu'ils soient répartis de manière égale et ne soient pas trop cuits.

Couleur du plat

- La viande ou la volaille qui a été cuite pendant quinze minutes ou plus noircira légèrement avec sa propre graisse. Pour préparer un repas rapidement cuit avec un aspect appétissant et grillé, vous pouvez l'enrober de sauce barbecue ou de sauce de soja. Si vous utilisez une petite quantité de cette sauce, elle n'affectera pas le goût de l'aliment lui-même.

Réduire la pression interne des aliments

- La plupart des aliments sont recouverts de peau. Au fur et à mesure qu'ils cuisent, une pression s'accumule à l'intérieur, ce qui peut les faire éclater. Pour éviter cela, la peau doit être perforée à l'aide d'une fourchette ou d'un couteau. Vous devriez appliquer ce procédé sur les pommes de terre, les foies de poulet, les moules, les jaunes d'œufs, les saucisses et certains types de fruits et légumes.

Tourner et remuer les morceaux pendant la cuisson

- Il est important de remuer les aliments lors de la cuisson au micro-ondes. Pendant la cuisson de façon régulière, vous devez remuer les aliments de sorte qu'ils ne s'écrasent pas ensemble. En revanche, lors de la cuisson au micro-ondes, vous devez remuer les aliments pour que la chaleur les répartisse de manière égale. Comme la couche extérieure se réchauffe plus vite que l'intérieur, remuez toujours de l'extérieur vers l'intérieur.
- Les gros morceaux longs, comme les rôtis et les volailles entières, doivent être retournés pour assurer une cuisson uniforme du dessus et du dessous. Ainsi, vous devrez probablement aussi retourner la viande coupée et le poulet.
- Il est important de retourner et de remuer les morceaux pendant la cuisson pour vous assurer qu'ils sont cuits de manière uniforme.

Différents temps de cuisson

- Au début, essayez toujours le temps de cuisson minimum et contrôlez si le repas est prêt ou non. Les temps de cuisson indiqués dans ce manuel sont des estimations précises. Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, du type d'aliment et de récipient.

Temps d'attente

- Laissez reposer les aliments pendant un certain temps après les avoir sortis du four. Lors de la décongélation, de la cuisson et du réchauffage, le fait de laisser re-

poser les morceaux pendant un certain temps donne toujours de meilleurs résultats. C'est parce que la chaleur est répartie sur les aliments de façon uniforme.

- Dans le four à micro-ondes, les aliments continuent de cuire même après l'arrêt du four. Le temps d'attente fait augmenter la température des aliments entre 3 °C et 8 °C. Ce processus n'est pas effectué par le four à micro-ondes, mais par la chaleur présente dans l'aliment. Le temps d'attente varie en fonction du type de nourriture. Parfois, ce temps peut être aussi court que de sortir les aliments du four et de les mettre sur la table. Ou bien il peut prendre jusqu'à dix minutes pour les gros morceaux.
- Retirez les aliments de leur emballage plastique avant de les cuire ou de les décongeler. Dans certains cas exceptionnels, il peut être nécessaire de recouvrir les aliments d'un film étirable spécial en nylon.
- Il est particulièrement recommandé de sortir du four certains plats tels que la viande, le poulet, le pain, les gâteaux et la sauce à la crème avant qu'ils ne soient complètement cuits et de les laisser attendre jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits.

6.2 Avertissements généraux concernant la cuisson au four

- Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant ou après la cuisson, de la vapeur brûlante peut s'en échapper. La vapeur peut vous brûler la main, le visage et/ou les yeux. Lorsque vous ouvrez la porte du four, tâchez de rester à l'écart.
- La vapeur intense générée pendant la cuisson peut former des gouttes d'eau de condensation à l'intérieur et à l'extérieur du four, et sur les parties supérieures de l'appareil en raison de la différence de température. Il s'agit d'un phénomène physique et normal.

- Les valeurs de température et de temps de cuisson indiquées pour les aliments peuvent varier selon la recette et la quantité. Pour cette raison, ces valeurs sont fournies sous forme de pages.
- Retirez toujours les accessoires non utilisés du four avant de lancer la cuisson. Les accessoires laissés dans le four peuvent empêcher que vos aliments cuisent à de valeurs de température appropriées.
- Pour les aliments que vous cuisinez selon votre propre recette, vous pouvez faire référence à des aliments similaires indiqués dans les tables de cuisson.
- L'utilisation des accessoires fournis vous permet d'obtenir les meilleures performances de cuisson. Prêtez toujours attention aux avertissements et aux informations fournis par le fabricant pour d'autres ustensiles de cuisine que vous utilisez.
- Découpez le papier sulfurisé à utiliser pendant votre cuisson dans des dimensions adaptées au récipient dans lequel vous cuisinez. Lorsque le papier sulfurisé débord du récipient, cela peut causer des brûlures et affecter la qualité de votre cuisson. Utilisez le papier sulfurisé dans la plage de température indiquée.
- Pour une bonne performance de cuisson, placez vos aliments sur la bonne étagère recommandée. Ne changez pas la position de l'étagère pendant la cuisson.

6.2.1 Pâtisseries et aliments cuits au four

Informations générales

- Nous vous recommandons d'utiliser les accessoires de l'appareil pour obtenir une bonne performance de cuisson. Si vous utilisez un ustensile de cuisson autre que ceux fournis, optez pour un ustensile de couleur sombre, antiadhésif et résistant à la chaleur.
- Si le préchauffage d'aliments est recommandé dans la table de cuisson, veillez à les mettre au four par la suite.

- Si vous cuisinez à l'aide d'ustensiles de cuisine sur la grille métallique, placez-les au milieu de la grille, et non près du mur arrière.
- Tous les ingrédients utilisés dans la fabrication des pâtisseries doivent être frais et à température ambiante.
- L'état de cuisson des aliments peut varier selon la quantité de nourriture et la taille des ustensiles de cuisine utilisés.
- Les moules en métal, en céramique et en verre prolongent le temps de cuisson et les surfaces inférieures des pâtisseries ne brunissent pas uniformément.
- Si vous utilisez du papier sulfurisé, un petit brunissement peut être observé sur la surface inférieure de l'aliment. Dans ce cas, vous devez peut-être prolonger votre période de cuisson d'environ 10 minutes.
- Les valeurs indiquées dans les tables de cuisson sont déterminées à la suite des tests effectués dans nos laboratoires. Les valeurs qui vous conviennent peuvent être différentes de celles-ci.
- Placez vos aliments sur l'étagère appropriée recommandée dans la table de cuisson. Reportez-vous à l'étagère inférieure du four comme étagère 1.

Conseils pour la cuisson des gâteaux

- Si le gâteau est trop sec, augmentez la température de 10°C et diminuez le temps de cuisson.

- Si le gâteau est humide, utilisez une petite quantité de liquide ou réduisez la température de 10°C.
- Si le dessus du gâteau est brûlé, placez-le sur une étagère inférieure, baissez la température et augmentez le temps de cuisson.
- Si l'intérieur du gâteau est bien cuit, mais que l'extérieur est collant, utilisez moins de liquide, diminuez la température et augmentez le temps de cuisson.

Conseils pour la pâtisserie

- Si la pâtisserie est trop sèche, augmentez la température de 10 °C et diminuez le temps de cuisson. Humidifiez les feuilles de pâte à l'aide d'une sauce composée d'un mélange de lait, d'huile, d'œuf et de yaourt.
- Si la pâtisserie cuit lentement, veillez à ce que l'épaisseur de la pâte que vous avez préparée ne déborde pas du plateau.
- Si la surface de la pâte est dorée et que le fond n'est pas cuit, assurez-vous que la quantité de sauce utilisée au fond de la pâte n'est pas trop importante. Pour que la pâtisserie soit dorée de façon uniforme, essayez d'étaler uniformément la sauce entre les feuilles de pâte et la pâte.
- Faites cuire votre pâte à la position et à la température spécifiées dans la table de cuisson. Si le fond n'est toujours pas assez doré, placez-le sur une étagère inférieure pour la prochaine cuisson.

Table de cuisson pour pâtisseries et aliments cuits au four

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Gâteau sur le plateau	Plateau standard *	Convection naturelle	2	180	20 ... 30
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	2	150	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	150 ... 160	35 ... 50
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	1	160	35 ... 45
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Convection naturelle	2	170	25 ... 35
Biscuit	Plateau de pâtisseries *	Chaleur tournante	1	170	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	Convection naturelle	2	180	35 ... 45
Brioche	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	20 ... 30
Brioche	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	180	20 ... 30
Pain entier	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200	30 ... 40
Pain entier	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	200	30 ... 40
Lasagne	Récipient rectangulaire en verre / métal sur grille métallique **	Convection naturelle	1 ou 2	200	30 ... 40
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 60
Pizza	Plateau standard *	Convection naturelle	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Plateau standard *	Fonction Pizza	2	200 ... 220	10 ... 15

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Table de cuisson avec fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco »

- Ne modifiez pas le réglage de la température après avoir commencé la cuisson dans la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».

- N'ouvrez pas la porte du four lorsque vous cuisinez avec la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ». Si la porte ne s'ouvre pas, la température interne est optimisée pour économiser l'énergie et cette température peut être différente de celle qui est affichée à l'écran.
- Ne préchauffez pas le four lors de la fonction d'utilisation « Chaleur tournante éco ».

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Petits gâteaux	Plateau standard *	2	160	30 ... 40
Biscuit	Plateau standard *	2	180	30 ... 40
Pâtisserie	Plateau standard *	2	200	45 ... 55
Brioche	Plateau standard *	2	200	35 ... 45

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

6.2.2 Viande, poisson et volaille

Les points clés des grillades

- L'assaisonnement avec du jus de citron et du poivre avant la cuisson de tout le poulet, de la dinde et des gros morceaux de viande permettra d'améliorer la qualité de la cuisson.
- Il faut 15 à 30 minutes de plus pour faire cuire une viande désossée que de faire frire un filet.
- Vous devez calculer environ 4 à 5 minutes de cuisson pour chaque centimètre d'épaisseur de la viande.

- Une fois la durée de cuisson terminée, gardez la viande au four pendant environ 10 minutes. Le jus de la viande est mieux réparti sur la viande frite et ne ressort pas lorsque vous découpez la viande.
- Le poisson doit être placé sur une étagère de niveau moyen ou bas dans une assiette résistante à la chaleur.
- Faites cuire les plats recommandés dans le tableau de cuisson avec un seul plateau.

Table de cuisson pour viande, poisson et volaille

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Steak (entier) / Rôti (1 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	15 mn 250/max, après 180 ... 190	60 ... 80
Jarret d'agneau (1,5-2 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	170	85 ... 110
Poulet frit (1,8-2 kg)	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	1	15 mn 250/max, après 190	70 ... 90
Turquie (5,5 kg)	Plateau standard *	Fonction « 3D »	1	25 mn 250/max, après 180 ... 190	150 ... 210
Poisson	Grille métallique * Placez un plateau sur une étagère inférieure.	Fonction « 3D »	1	200	20 ... 30

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

6.2.3 Grille

La viande rouge, le poisson et la volaille brunissent rapidement lorsqu'ils sont grillés, ils gardent une belle croûte et ne se dessèchent pas. Les filets de viande, les brochettes, les saucisses ainsi que les légumes juteux (tomates, oignons, etc.) sont particulièrement adaptés aux grillades.

Avertissements généraux

- Les aliments qui ne sont pas adaptés aux grillades présentent un risque d'incendie. Faites griller uniquement les aliments qui sont adaptés à un feu de barbecue intense. Ne placez pas non plus les aliments trop loin à l'arrière de la grille. Il s'agit de la zone la plus chaude et les aliments gras peuvent prendre feu.

- **Fermez la porte du four pendant la grillade. Ne faites jamais de grillade avec la porte du four ouverte. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !**

Les points clés des grillades

- Préparez autant que possible des aliments dont l'épaisseur et le poids sont similaires à la grille.
- Placez les morceaux à griller sur la grille métallique ou sur la grille de barbecue métallique en les répartissant sans dépasser les dimensions de l'appareil de chauffage.

- Les durées de cuisson indiquées sur le tableau peuvent varier en fonction de l'épaisseur des morceaux à griller.
- Faites glisser la grille métallique ou la grille de barbecue métallique jusqu'au niveau souhaité dans le four. Si vous cuisinez sur la grille métallique, faites glisser la plaque de four vers l'étagère inférieure pour récupérer l'huile. La plaque de four que vous ferez glisser doit être dimensionnée de manière à couvrir toute la surface de la grille. Ce plateau peut ne pas être inclus dans l'appareil. Mettez un peu d'eau dans la plaque de four pour faciliter le nettoyage.

Table barbecue

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Poisson	Grille métallique	2	250	20 ... 25
Morceaux de volaille	Grille métallique	2	250	25 ... 35
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	2	250	20 ... 30
Côtelette d'agneau	Grille métallique	2	250	20 ... 25
Steak - (cubes de viande)	Grille métallique	2	250	25 ... 30
Côtelette de veau	Grille métallique	2	250	25 ... 30
Gratin de légumes	Grille métallique	2	220	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	2	250	3 ... 5

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

6.2.4 Aliments test

- Les aliments de cette table de cuisson sont préparés conformément à la norme EN 60350-1 afin de faciliter les tests de l'appareil pour les instituts de contrôle.

Tableau de cuisson pour repas expérimentaux

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Convection naturelle	2	140	20 ... 30
Sablé (biscuit sucré)	Plateau standard *	Chaleur tournante	2	140	15 .. 25
Petits gâteaux	Plateau standard *	Convection naturelle	2	150	25 ... 35
Petits gâteaux	Plateau standard *	Chaleur tournante	1	150 ... 160	35 ... 50

Aliment	Accessoire à utiliser	Fonction d'utilisation	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Convection naturelle	2	160	30 ... 40
Génoise	Moule à gâteau rond, 26 cm de diamètre avec pince sur grille métallique **	Chaleur tournante	1	160	35 ... 45
Tarte aux pommes	Moule rond en métal noir, 20 cm de diamètre sur grille métallique **	Convection naturelle	2	180	50 ... 60

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Grille

Aliment	Accessoire à utiliser	Position de l'étagère	Température (°C)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Boulettes de viande (veau) - 12 Quantité	Grille métallique	2	250	20 ... 30
Pain grillé	Grille métallique	2	250	3 ... 5

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments grillés pendant 5 minutes.

Retournez les morceaux d'aliments après la moitié du temps total de grillage.

6.2.5 Micro-ondes

- « La position de l'étagère 0 » est le plancher du four. Ne l'utilisez pas autrement que pour le micro-ondes.
- Il est recommandé d'effectuer la cuisson au micro-ondes dans la « position d'étagère 0 ». Pour les utilisations autres que la « position de l'étagère 0 », reportez-vous à la rubrique « Cuisson ».
- Le préchauffage doit être effectué avec les modes de fonctionnement du four.

Tableau de cuisson pour les modes micro-ondes et combiné

Aliment	Fonction d'utilisation	Poids (g)	Position de l'étagère	Accessoire à utiliser	Température (°C)	Puissance du micro-onde (W)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Baguette de poulet	Micro-ondes + Chaleur tournante	1000	1	Plateau standard *	210	600	25 ... 30
Poulet entier	Micro-ondes + Chaleur tournante	1500	1	Plateau standard *	15 mn 230 / après	600	32 ... 38
Pizza congelée	Micro-ondes + Pizza	450	1	Plateau standard *	230	200	10 ... 15

Aliment	Fonction d'utilisation	Poids (g)	Position de l'étagère	Accessoire à utiliser	Température (°C)	Puissance du micro-onde (W)	Durée de cuisson (en min) (environ)
Cuisse de dinde (vande avec os)	Micro-ondes + Gril complet assisté par ventilateur	1000	1	Plateau standard *	230	300	28 ... 32
Cuisse de dinde (vande avec os)	Micro-ondes + Chaleur tournante	1000	1	Plateau standard *	180	600	25 ... 30
Gratin de pommes de terre	Micro-ondes + Chaleur tournante	1250	1	Un moule à manqué rond de 20 cm de diamètre sur un plateau standard*.	180	600	25 ... 30
Boulettes de viande de Dalyan	Micro-ondes + Chaleur tournante	1800	1	Plateau standard *	5 mn 230 / après 170	300	18 ... 23
Poisson entier	Micro-ondes + Gril complet assisté par ventilateur	1000	1	Plateau standard *	250	600	8 ... 14
Bâtonnets de poisson panés	Micro-ondes + Chaleur tournante	600	1	Plateau standard *	230	300	10 ... 15
Sauce de boulettes de viande accompagnées des pommes de terre	Micro-ondes + Chaleur tournante	1500	1	Plateau standard *	210	200	32 ... 40
Aliments prêts à servir (pois chiches avec viande)	Micro-ondes	400	1	Plateau standard *	-	600	3 ... 5
plat à base de riz	Micro-ondes	400	1	Plateau standard *	-	600	3 ... 5
Maïs frais (80 g , 17 g huile , 3 g sel)	Micro-ondes	80	0	Couvercle en verre de borate sur le plateau en verre **	-	800	8 ... 11
Maïs conditionné prêt à cuire	Micro-ondes	100	2	Plateau en verre **	-	800	4 ... 7

Il est recommandé de préchauffer tous les aliments.

*Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

**Ces accessoires ne sont pas inclus dans votre appareil. Ce sont des accessoires disponibles dans le commerce.

Micro-ondes + Décongeler - Table

Aliment	Poids (g)	Position de l'étagère	Accessoire à utiliser	Puissance du micro-onde (W)	Durée de congélation (en min) (environ)	Temps d'attente (min.)	Suggestion
Viande rouge entière	250	1	Plateau standard *	200	8 ... 10	10	Retournez après la moitié du temps
	500	1	Plateau standard *	200	12 ... 16	10	Retournez après la moitié du temps
Viande hachée	100	1	Plateau standard *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Plateau standard *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Plateau standard *	200	8 ... 10	10	Retournez après la moitié du temps
Poulet entier	1500	1	Plateau standard *	200	25 ... 30	10	Retournez après la moitié du temps
Cuisse de poulet	750	1	Plateau standard *	300	6 ... 10	10	-
Baguette de poulet	500	1	Plateau standard *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Plateau standard *	600	6 ... 10	10	-
Poisson	250	1	Plateau standard *	200	7 .. 12	5	Retournez après la moitié du temps
	500	1	Plateau standard *	200	10 ... 15	5	Retournez après la moitié du temps
Saucisse	300	1	Plateau standard *	200	5 ... 10	5	-

* Ces accessoires peuvent ne pas être inclus dans votre appareil.

7 Entretien et nettoyage

7.1 Consignes de nettoyage générales

Avertissements généraux

- Attendez que l'appareil refroidisse avant de le nettoyer. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- N'appliquez pas les détergents directement sur les surfaces chaudes. Ils peuvent provoquer des taches permanentes.
- L'appareil doit être soigneusement nettoyé et séché après chaque utilisation. Ainsi, les résidus alimentaires sont faciles à nettoyer et ces résidus ne brûlent pas lorsque l'appareil est réutilisé ultérieurement. Ainsi, la

durée de vie de l'appareil est prolongée et les problèmes fréquemment rencontrés sont réduits.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage à vapeur pour le nettoyage.
- Certains détergents ou agents de nettoyage endommagent la surface. Les produits de nettoyage inadaptés sont : l'eau de Javel, les produits de nettoyage contenant de l'ammoniac, de l'acide ou du chlore, les produits de nettoyage à vapeur, les détartrants, les détachants et les anti-rouilles, les produits de nettoyage abrasifs (crèmes nettoyantes, poudre à récurer, crème à récurer, épurateur abrasif et grat-

tant, fil de fer, éponges, torchons de nettoyage contenant de la saleté et des résidus de détergent).

- Aucun produit de nettoyage spécial n'est nécessaire lors du nettoyage effectué après chaque utilisation. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent pour lave-vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge, puis séchez-le avec un chiffon sec. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec.
- Assurez-vous d'essuyer complètement tout le liquide restant après le nettoyage et nettoyez immédiatement toute éclaboussure d'aliments pendant la cuisson.
- Ne lavez aucun composant de votre appareil dans un lave-vaisselle.

Inox - surfaces inoxydables

- N'utilisez pas d'agents de nettoyage contenant de l'acide ou du chlore pour nettoyer les surfaces et les poignées en acier inoxydable ou en inox.
- La surface en acier inoxydable ou en inox peut changer de couleur avec le temps. C'est normal. Après chaque opération, nettoyez avec un détergent adapté à la surface en acier inoxydable ou en inox.
- Nettoyez à l'aide d'un chiffon doux savonneux et d'un détergent liquide (non abrasif) adapté à la surface en inox, en prenant soin d'essuyer dans un sens.
- Élimine immédiatement et sans attendre les taches de calcaire, d'huile, d'amidon, de lait et de protéines sur les surfaces en verre et en inox. À la longue, les taches peuvent causer la rouille.
- Les nettoyants pulvérisés/appliqués sur la surface doivent être nettoyés immédiatement. Les nettoyants abrasifs qui restent sur la surface la font blanchir.

Surfaces émaillées

- Après chaque utilisation, nettoyez les surfaces émaillées à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.

- Pour les taches difficiles, vous pouvez utiliser un nettoyant pour four et grill recommandé sur le site Web de la marque de votre produit et un tampon à récurer non abrasif. N'utilisez pas de produit de nettoyage de four externe.
- Pour nettoyer le foyer, laissez le four refroidir. Le nettoyage sur des surfaces chaudes crée à la fois un risque d'incendie et des dommages à la surface émaillée.

Surfaces catalytiques

- Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle.
- Les parois catalytiques ont une surface légèrement mate et poreuse. Ne nettoyez pas les parois catalytiques du four.
- Les surfaces catalytiques absorbent de l'huile grâce à sa structure poreuse et commencent à briller lorsque la surface est saturée d'huile, dans ce cas il est recommandé de remplacer les pièces.

Surfaces en verre

- Lorsque vous nettoyez des surfaces en verre, n'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager la surface en verre.
- Nettoyez l'appareil à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon en microfibrilles spécifique pour les surfaces en verre et séchez-le à l'aide d'un chiffon sec en microfibrilles.
- Si des résidus de détergent restent après le nettoyage, nettoyez-les avec de l'eau froide et séchez à l'aide d'un chiffon en microfibrilles sec et propre. Les résidus de détergent peuvent endommager la surface du verre la prochaine fois.
- Les résidus séchés sur la surface du verre ne doivent en aucun cas être nettoyés avec des couteaux dentelés, du fil laine métallique ou des outils de grattage similaires.

- Vous pouvez éliminer les taches de calcium (taches jaunes) sur la surface du verre à l'aide d'un agent de détartrage disponible sur le marché, tel que le vinaigre ou le jus de citron.
- Si la surface est très sale, appliquez le produit de nettoyage sur la tache à l'aide d'une éponge et patientez longtemps qu'il agisse correctement. Nettoyez ensuite la surface en verre à l'aide d'un chiffon humide.
- Les décolorations et les taches sur la surface en verre sont normales et ne présentent pas de défauts.

Pièces en plastique et surfaces peintes

- Nettoyez les pièces en plastiques et les surfaces peintes à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec.
- N'utilisez pas de grattoirs métalliques durs ni de produits de nettoyage abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces.
- Assurez-vous que les joints des composants de l'appareil ne sont pas laissés humides et avec du détergent. Autrement, ces joints risquent de se corroder

7.2 Accessoires de nettoyage

N'introduisez pas les accessoires de l'appareil dans un lave-vaisselle sauf indication contraire dans le manuel d'utilisation.

7.3 Nettoyage du panneau de commande

- Lors du nettoyage des panneaux et du bouton de commande, essuyez le panneau et les boutons à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Ne retirez pas les boutons et les joints en dessous pour nettoyer le panneau. Le panneau de commande et les boutons peuvent être endommagés.

- Lors du nettoyage des panneaux en inox et du bouton de commande, n'utilisez pas d'agents de nettoyage pour inox autour du bouton. Les indicateurs situés autour du bouton peuvent être effacés.
- Nettoyez les panneaux de commande tactiles à l'aide d'un chiffon doux humide et séchez-les à l'aide d'un chiffon sec. Si votre produit est doté d'une fonction de verrouillage des touches, réglez le verrouillage des touches avant de procéder au nettoyage du panneau de commande. Dans le cas contraire, une détection incorrecte peut se produire sur les touches.

7.4 Nettoyage de l'intérieur du four (zone de cuisson)

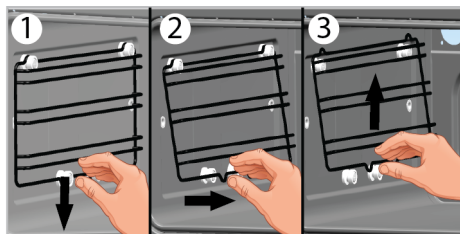
Suivez les étapes de nettoyage décrites dans la section « Informations générales sur le nettoyage » [► 52] en fonction des types de surface de votre four.

Nettoyage des parois latérales du four

Les parois latérales de la zone de cuisson peuvent uniquement être recouvertes d'émail ou de parois catalytiques. Cela varie selon le modèle. S'il existe une paroi catalytique, reportez-vous à la section « Parois catalytiques » [► 53] pour plus d'informations. Si votre produit est un modèle à étagères grillagées, retirez les étagères grillagées avant de nettoyer les parois latérales. Terminez ensuite le nettoyage tel que décrit dans la section « Informations générales sur le nettoyage » [► 52] en fonction des types de surfaces de la paroi latérale.

Pour retirer les étagères métalliques latérales :

- a. Tenez l'étagère métallique latérale par le bas. Tirez-la vers le bas et libérez-la des fentes inférieures.
- b. Tirez l'étagère métallique latérale dans la direction opposée à celle de la paroi latérale.
- c. Retirez complètement l'étagère métallique latérale en la tirant vers le haut.



7.5 Nettoyage de la lampe du four

Au cas où la porte en verre de la lampe du four de la zone de cuisson est sale, nettoyez-la à l'aide d'un détergent à vaisselle, d'eau chaude et d'un chiffon doux ou d'une éponge et séchez-la à l'aide d'un chiffon sec. En cas de panne de la lampe du four, vous pouvez la remplacer en suivant les étapes suivantes.

Remplacement de la lampe du four

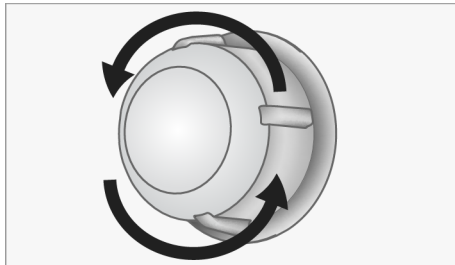
Avertissements généraux

- Pour éviter tout risque d'électrocution avant le remplacement de la lampe du four, débranchez l'appareil et attendez que le four refroidisse. Les surfaces chaudes peuvent causer des brûlures !
- Ce four est alimenté par une lampe à incandescence de moins de 40 W, de moins de 60 mm de hauteur, de moins de 30 mm de diamètre, ou une lampe halogène à douille G9 de moins de 60 W de puissance. Les lampes sont adaptées à un fonctionnement à des températures supérieures à 300 °C. Les lampes pour fours sont disponibles auprès des services agréés ou des techniciens agréés. Cet appareil contient une lampe de classe énergétique G.
- La position de la lampe peut différer de celle indiquée dans la figure.
- La lampe utilisée dans cet appareil n'est pas adaptée à l'éclairage des pièces de la maison. Cette lampe permet à l'utilisateur de voir les aliments.

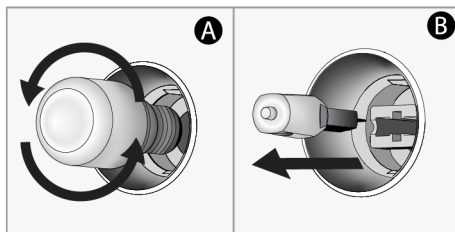
- Les lampes utilisées dans cet appareil doivent résister à des conditions physiques extrêmes telles que des températures supérieures à 50 °C.

Si votre four est équipé d'une lampe ronde,

- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Retirez le couvercle en verre en le tournant dans le sens antihoraire.



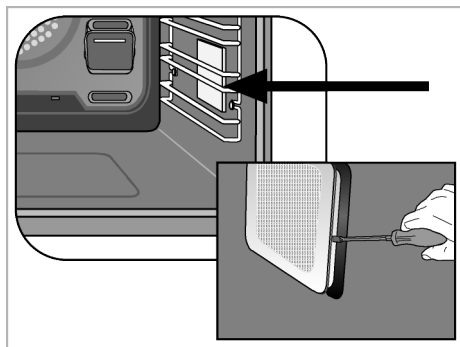
- Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la figure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



- Remettez le couvercle en verre.

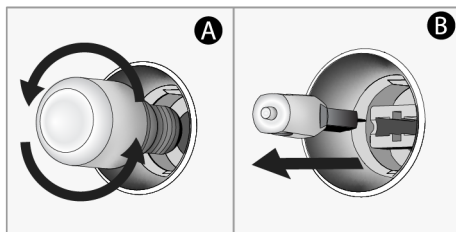
Si votre four est équipé d'une lampe carrée,

- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Retirez les étagères grillagées conformément à la description.



- c. Soulevez le couvercle de protection en verre de la lampe à l'aide d'un tournevis.
- d. Si la lampe du four est de type (A) illustré dans la figure ci-dessous, tournez la lampe du four comme indiqué dans la fi-

gure et remplacez-la par une nouvelle. S'il s'agit d'un modèle de type (B), retirez-le comme indiqué sur la figure et remplacez-le par un nouveau.



- e. Remettez le couvercle en verre et les éta-gères grillagées.

8 Dépannage

Si le problème persiste même après obser-vation des instructions contenues dans cette partie, contactez votre fournisseur ou un ser-vice de maintenance agréé. N'essayez ja-mais de réparer votre appareil par vous-même.

De la vapeur se dégage lorsque le four fonctionne.

- Il est normal de voir de la vapeur qui s'échappe pendant le fonctionnement. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des gouttelettes d'eau apparaissent pendant la cuisson

- La vapeur générée pendant la cuisson se condense lorsqu'elle entre en contact avec des surfaces froides à l'extérieur du produit et peut former des gouttelettes d'eau. >>> Ceci n'est pas une erreur.

Des bruits métalliques se produisent pendant que l'appareil chauffe et refroidit.

- Les parties métalliques peuvent se dilater et produire des sons lorsqu'elles sont chauffées. >>> Ceci n'est pas une erreur.

L'appareil ne fonctionne pas.

- Le fusible peut être défilant ou grillé. >>> Vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Remplacez-les si nécessaire ou remettez-les en marche.
- Il se peut que l'appareil ne soit pas bran-ché sur la prise (mise à la terre). >>> Véri-fiez que l'appareil est bien branché sur la prise.
- (Si votre appareil est équipé d'une minute-rie) Les touches du panneau de com-mande ne fonctionnent pas. >>> Si votre produit est équipé d'un verrou à clé, le verrou à clé peut être activé, désactivez le verrou à clé.

Le voyant du four n'est pas allumé.

- La lampe du four est peut-être défec-tueuse. >>> Remplacez la lampe du four.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le ré-seau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Chan-gez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.

Le four ne chauffe pas.

- Le four peut ne pas être réglé sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifique. >>> Réglez le four sur une fonction de cuisson et/ou une température spécifiques.
- Pour les modèles avec minuterie, l'heure n'est pas réglée. >>> Réglez l'heure.
- Pas d'électricité. >>> Vérifiez que le réseau électrique est opérationnel et vérifiez les fusibles dans la boîte à fusibles. Changez les fusibles si nécessaire ou réactivez-les.
- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est fermée. Si la porte du four reste ouverte pendant plus de 5 minutes, le réglage du temps de cuisson est annulé et les éléments chauffants ne fonctionnent pas.

(Pour les modèles avec minuterie) L'affichage de la minuterie clignote ou le symbole de la minuterie reste ouvert.

- Il y a déjà eu une panne de courant. >>> Réglez la durée/Désactivez le bouton de fonction de l'appareil et mettez-le à nouveau dans la position souhaitée.

Le micro-ondes ne fonctionne pas.

- Il n'a pas été correctement branché. >>> Branchez le cordon.
- Un objet peut se trouver entre la porte et le four. >>> Retirez l'objet et fermez complètement le couvercle.

Le micro-ondes émet des bruits étranges lorsqu'il fonctionne.

- Un arc électrique se produit à l'intérieur du four à cause d'un objet métallique qui s'y trouve. >>> Retirez l'objet métallique du four.
- Le matériel du four touche le mur. >>> Assurez-vous qu'il ne touche pas la paroi du four.

- Une fourchette, un couteau ou un ustensile de cuisson se trouve dans le four. >>> Retirez la fourchette, le couteau ou l'ustensile de cuisson du four.

Le repas ne chauffe pas ou chauffe trop lent.

- La durée exacte de fonctionnement et/ou le niveau de puissance ne sont pas choisis. >>> Choisissez la puissance et le temps de cuisson appropriés au type de repas que vous faites chauffer.
- La quantité d'aliments est peut-être trop importante ou trop froide. >>> Réglez la durée de cuisson supplémentaire. Vérifiez constamment que le repas ne brûle pas.
- Une fourchette, un couteau ou un ustensile de cuisson se trouve dans le four. >>> Retirez la fourchette, le couteau ou l'ustensile de cuisson du four.

Le repas est trop chaud, sec ou brûlé.

- La durée exacte de fonctionnement et/ou le niveau de puissance ne sont pas choisis. >>> Vérifiez que vous avez choisi la puissance et le temps de cuisson appropriés au type de repas que vous faites chauffer. Appelez le service autorisé si votre appareil est endommagé.

Certains sons proviennent du four à la fin de la cuisson.

- Le ventilateur de refroidissement fonctionne peut-être. >>> Ceci n'est pas une erreur. Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner après l'arrêt du four. Lorsque la température est suffisamment basse, le ventilateur s'arrête automatiquement.

Après le début de la cuisson, le symbole ► clignote à l'écran et un avertissement sonore retentit.

- La porte du four est peut-être ouverte. >>> Assurez-vous que la porte du four est complètement fermée. Contactez le service agréé si le problème persiste.

Benvenuto!

Gentile cliente,

Grazie per aver scelto il prodotto Beko . Vogliamo che il tuo prodotto, realizzato con alta qualità e tecnologia, ti offra la massima efficienza. Quindi, prima di utilizzare il prodotto leggere con attenzione il presente manuale e qualsiasi altra documentazione fornita in dotazione.

Tieni sempre a mente tutte le informazioni e le avvertenze riportate nel manuale d'uso. In questo modo proteggerai te stesso e il tuo prodotto dai possibili pericoli.

Conserva il manuale d'uso. Qualora cedessi il prodotto a un'altra persona, ti invitiamo a consegnare anche il manuale. Le condizioni di garanzia, l'uso e i metodi di risoluzione dei problemi per il vostro prodotto vengono indicati nel presente manuale.

I simboli e le loro descrizioni nel manuale dell'utente:



Pericolo che potrebbe causare morte o lesioni.



Informazioni importanti e consigli utili per l'utilizzo.



Leggi il manuale dell'utente.



Avvertenza: superficie calda.

AVVISO

Pericolo che può causare danni materiali al prodotto o all'ambiente.

Arçelik A.Ş.

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

Made in TURKEY

Indice

1 Istruzioni relative alla sicurezza ..	60
1.1	Uso previsto 60
1.2	Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici 61
1.3	Sicurezza elettrica..... 61
1.4	Sicurezza delle microonde..... 63
1.5	Sicurezza in fase di trasporto 68
1.6	Installazione in sicurezza..... 68
1.7	Utilizzo in sicurezza..... 68
1.8	Avvertenze sulla temperatura..... 69
1.9	Uso degli accessori 70
1.10	Sicurezza nella cottura..... 70
1.11	Maintenance and Cleaning Safety. 71
2 Istruzioni relative all'ambiente.....	71
2.1	Direttiva sui rifiuti..... 71
2.1.1	Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto 71
2.2	Informazioni sull'imballaggio..... 72
2.3	Consigli per risparmiare energia.... 72
3 Il prodotto	73
3.1	Presentazione del prodotto..... 73
3.2	Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto..... 73
3.2.1	Pannello di controllo..... 74
3.2.2	Introduzione al pannello di controllo del forno 74
3.3	Funzioni operative del forno 75
3.4	Accessori del prodotto 77
3.5	Uso degli accessori del prodotto .. 78
3.6	Specifiche tecniche..... 81
4 Primo utilizzo	82
4.1	Prima impostazione del timer 82
4.2	Pulizia iniziale..... 82
5 Utilizzo del forno	83
5.1	Informazioni generali sull'uso del forno..... 83
5.2	Funzionamento dell'unità di controllo del forno 83
5.3	Impostazioni 90
6 Informazioni generali sulla cottura.....	94
6.1	Avvertenze generiche sulla cottura nel forno a microonde..... 94

6.2	Avvertenze generiche sulla cottura nel forno 99
6.2.1	Pasticcini e alimenti da forno 100
6.2.2	Carne, pesce e pollame..... 102
6.2.3	Grill..... 103
6.2.4	Alimenti di prova..... 103
6.2.5	Microonde..... 104

7 Manutenzione e pulizia

7.1	Informazioni generiche per la pulizia..... 106
7.2	Accessori per la pulizia..... 108
7.3	Pulizia del pannello di controllo..... 108
7.4	Pulizia dell'interno del forno (area di cottura) 108
7.5	Pulizia della lampada del forno 108

8 Risoluzione dei problemi

	110
--	------------



1 Istruzioni relative alla sicurezza

- Questa sezione contiene istruzioni di sicurezza necessarie a prevenire rischi di lesioni personali o danni alle cose.
- Se il prodotto viene consegnato a un altro utente per uso personale o di seconda mano, è necessario provvedere a consegnare anche il manuale d'uso, le etichette del prodotto e gli altri documenti e parti pertinenti.
- La nostra azienda non è responsabile dei danni collegabili al non rispetto di queste istruzioni.
- Il mancato rispetto di queste istruzioni invaliderà anche qualsiasi garanzia.
- Far sempre eseguire i lavori di installazione e riparazione dal produttore, dal servizio di assistenza autorizzato o da una persona specificata dall'importatore.
- Utilizzare solo ricambi e accessori originali.
- Non riparare o sostituire alcun componente del prodotto, a meno che non sia chiaramente specificato nel manuale d'uso.
- Non effettuare modifiche tecniche al prodotto.



1.1 Uso previsto

- Questo prodotto è progettato per essere usato in casa. Non è utilizzabile per scopi commerciali.
- Non utilizzare il prodotto in giardini, balconi o altri ambienti all'aperto. Questo prodotto è destinato ad essere utilizzato nelle abitazioni e nelle cucine del personale di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro.
- **AVVERTENZA:** Questo prodotto deve essere usato unicamente per cuocere. Non dovrebbe essere usato per altri scopi come riscaldare un ambiente.
- Il forno può essere utilizzato per scongelare, cuocere, friggere e grigliare il cibo.
- Questo prodotto non deve essere usato per riscaldare, riscaldare la piastra, asciugare asciugamani o vestiti appendendoli alla maniglia.

1.2 Sicurezza di bambini, persone disabili e animali domestici



- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone che non sono in grado di sviluppare le proprie capacità fisiche, sensoriali o mentali, o che non hanno esperienza e conoscenza, purché siano sorvegliati o addestrati sull'uso sicuro e sui pericoli legati all'uso del prodotto.
- I bambini non devono giocare con il prodotto. Gli interventi di pulizia e manutenzione non vanno eseguiti dai bambini a meno che non siano supervisionati da una persona adulta.
- Questo prodotto non deve essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate (inclusi i bambini), a meno che non siano tenute sotto controllo o non ricevano le necessarie istruzioni.
- Sorvegliare i bambini per evitare che giochino con il prodotto.
- I dispositivi elettrici sono pericolosi per i bambini e gli animali domestici. I bambini e gli

animali domestici non devono giocare, salire o entrare nel forno.

- Non mettere sul forno oggetti che i bambini potrebbero raggiungere.
- **AVVERTENZA:** Durante l'uso, le superfici accessibili del prodotto sono calde. Tenere i bambini lontano dal forno.
- Tenere i materiali da imballaggio fuori dalla portata dei bambini. Si rischiano lesioni e soffiamento.
- Quando lo sportello è aperto, non metterci sopra oggetti pesanti e non lasciare che i bambini ci si siedano sopra. Si potrebbe provocare il ribaltamento del forno o danneggiare le cerniere dello sportello.
- Per la sicurezza dei bambini, prima di smaltire il prodotto, tagliare la spina di alimentazione e rendere il prodotto inutilizzabile.



1.3 Sicurezza elettrica

- Collegare il prodotto a una presa dotata di messa a terra protetta da un fusibile del valore indicato dall'etichetta. Fare in modo che la messa a terra venga eseguita da un elettricista qualificato. In conformi-

tà con le normative locali/nazionali, non utilizzare il prodotto senza messa a terra.

- La spina o il collegamento elettrico del prodotto deve essere in un luogo facilmente accessibile (non influenzato, per esempio, dalla fiamma di un piano cottura). Qualora ciò non fosse possibile, sull'impianto elettrico al quale il prodotto è collegato dovrebbe essere presente un meccanismo (fusibile, interruttore, commutatore, ecc.) nel rispetto delle norme elettriche e che separi tutti i poli dalla rete.
- Il prodotto non deve essere collegato alla presa di corrente durante l'installazione, la riparazione e il trasporto.
- Inserire il prodotto in una presa conforme ai valori di tensione e frequenza specificati nella targhetta d'identificazione.
- Se il prodotto non dispone di un cavo di alimentazione, servirsi unicamente del cavo di alimentazione descritto nella sezione "Specifiche tecniche".
- Non inceppare il cavo di alimentazione sotto e dietro il prodotto. Non appoggiare oggetti pesanti sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione non deve essere piegato, schiacciato e non deve venire a contatto con alcuna fonte di calore.
- Quando è in uso, la superficie posteriore del forno diventa calda. I cavi di alimentazione non devono dunque toccare la superficie posteriore, i collegamenti potrebbero danneggiarsi.
- Non incastrare i cavi elettrici nello sportello del forno e non passarli su superfici calde. In caso contrario, l'isolamento dei cavi potrebbe fondersi e causare incendi a causa di un corto circuito.
- Utilizzare solo il cavo originale. Non utilizzare cavi tagliati o danneggiati o cavi intermedi.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, al fine di prevenire possibili pericoli, deve essere sostituito dal produttore, da un servizio autorizzato o da una persona da specificare da parte dell'azienda importatrice.
- **AVVERTENZA:** Prima di sostituire la lampada del forno, per evitare scosse elettriche, assicurarsi di scollegare il pro-

dotto dalla rete elettrica. Scollegare il prodotto o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.

Se il prodotto è dotato di cavo di alimentazione e spina:

- Non inserire il prodotto in una presa di corrente che sia allentata, che sia uscita dalla sua cavità, che sia rotta, sporca, oleosa, con rischio di contatto con l'acqua (ad esempio, acqua che potrebbe fuoriuscire dal contatore).
- Non toccare la presa con le mani umide! Non scollegare mai tirando il cavo, estrarre sempre la presa.
- Per evitare la formazione di archi elettrici, assicurarsi che la spina del prodotto sia saldamente inserita nella presa di corrente.



1.4 Sicurezza delle microonde

- Questa apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - cucine per il personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;

– ambienti tipo bed and breakfast.

- Permettere ai bambini di usare il forno senza che siano vigilati solo se sono state date istruzioni adeguate in modo che il bambino sia in grado di usare il forno a microonde in modo sicuro e comprenda i rischi di un uso improprio.
- Quando l'apparecchiatura funziona in modalità combinata (Combi), a causa della temperatura generata, i bambini dovrebbero usare il forno solo sotto la supervisione di un adulto.
- Durante e dopo l'uso del prodotto, le parti esposte del prodotto diventeranno calde.
- Controllare il forno per verificare che non vi siano danni, come uno sportello disallineato o piegato, guarnizioni dello sportello e superficie di tenuta danneggiate, cerniere e chiusure dello sportello rotte o allentate e ammaccature all'interno della cavità o sullo sportello. In caso di danni, non mettere in funzione il forno e contattare l'agente del servizio assistenza autorizzato.

- Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente o da un agente del servizio assistenza autorizzato.
 - Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che lo sportello sia stato chiuso correttamente. Un meccanismo di sicurezza nella serratura dello sportello impedisce il funzionamento dell'apparecchiatura quando lo stesso sportello è aperto, arrestando l'operazione di cottura se viene aperto. Non si deve interferire con il sistema di bloccaggio dello sportello o tentare di disabilitare questo sistema. Se il sistema di bloccaggio dello sportello viene disabilitato e l'apparecchiatura viene utilizzata con lo sportello aperto, vi sarà un forte rischio di esposizione alle microonde.
 - Non mettere nessun tipo di oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello. Non si deve far funzionare il forno se oggetti come tovaglioli di carta o fazzolettini impediscono la sua corretta chiusura.
 - Interferenza radio: Posizionare il forno a non meno di 2 metri da TV, radio, modem wireless, punti di accesso e antenne. Il non rispetto di tale distanza potrebbe causare interferenze.
 - Non cucinare i propri pasti con tempi di cottura e potenze del microonde troppo alti. Una cottura eccessiva può essiccare, bruciare o incendiare alcune parti del pasto.
 - Non usare mai fogli di alluminio o utensili di alluminio per la cottura a microonde.
 - Mentre si cucina con le microonde, non utilizzare oggetti metallici più vicini di 3 cm allo sportello del forno.
 - Non mettere nel forno prodotti chimici corrosivi o materiali contenenti vapori corrosivi.
- Se c'è un'interferenza, questa può essere ridotta o eliminata adottando le seguenti misure:**
- Pulire lo sportello e la superficie di tenuta del forno.
 - Riorientare l'antenna di ricezione della radio o della televisione.

- Riposizionare il forno a microonde rispetto al ricevitore.
- Allontanare il forno a microonde dal ricevitore.
- Inserire il forno a microonde in una presa diversa, in modo che il forno a microonde e il ricevitore si trovino su circuiti derivati diversi.
- Posizionare il forno lontano da altri apparecchi di riscaldamento ed evitare di utilizzarlo in ambienti umidi o con presenza di vapore.
- È pericoloso per chiunque non sia una persona competente o l'agente del servizio assistenza autorizzato eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che implichi la rimozione di una copertura che protegge dall'esposizione alle microonde.
- Questo prodotto è un'apparecchiatura ISM di gruppo 2 classe B. Il Gruppo 2 include tutte le apparecchiature ISM (Industriali, Scientifiche e Mediche) in cui l'energia a radiofrequenza è intenzionalmente generata e/o utilizzata sotto forma di radiazione elettromagnetica per il trattamento di materiale, nonché le apparecchiature di erosione delle scintille. Per apparecchiature di classe B si intendono apparecchiature adatte all'uso in ambienti domestici e in stabilimenti direttamente collegati a una rete di alimentazione a bassa tensione che alimenta edifici utilizzati per scopi domestici.
- Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'asciugatura di cibo o indumenti e il riscaldamento di cuscini, ciabatte, spugne, panni umidi e simili potrebbe comportare il rischio di lesioni, accensione o incendio.
- Il forno non è stato progettato per asciugare persone o animali.
- Non utilizzare il forno quando è vuoto. Il forno potrebbe danneggiarsi. Se si vuole testare il forno, mettere un bicchiere d'acqua all'interno. L'acqua assorbirà l'energia delle microonde e il forno non subirà alcun danno.
- Usare solo utensili adatti all'uso nel forno a microonde.
- Non usare contenitori di terracotta per la cottura a microonde. L'umidità nella terracotta potrebbe espandersi e causare la rottura del contenitore.

Per ridurre il rischio di incendio nella cavità del forno:

- Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, tenere sempre d'occhio il forno perché potrebbero prendere fuoco. Se si osserva del fumo, spegnere o scollegare l'apparecchiatura e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
- Prima di metterli nel forno, rimuovere i lacci di filo dai sacchetti di carta o di plastica.
- Non utilizzare la cavità del forno/forno per conservare le cose. Non lasciare prodotti di carta, utensili da cucina o cibo nella cavità quando non si utilizza il forno.
- Se si usano materiali come carta, legno o plastica per cucinare nel microonde, non lasciare il forno incustodito. Carta, legno e materiali simili potrebbero incendiarsi, mentre i materiali plastici potrebbero fondere. Non utilizzare contenitori di materiali da forno a ventola, grigliate e cotture miste.
- Per evitare bruciature, il contenuto dei biberon e dei vasetti di cibo per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo.
- I liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata; fare quindi attenzione quando si maneggia il contenitore.
- Le uova in guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel microonde, perché potrebbero esplodere anche dopo cottura nel microonde.
- Non usare il forno per riscaldare bevande gassate o cibi conservati in contenitori ermetici come le lattine. Questo causerà un accumulo di pressione all'interno del forno che potrebbe provocare danni o esplosioni all'apertura dello sportello.
- Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova non sbattute, con o senza guscio. Assicurarsi di forare la

buccia di patate, mele, castagne o frutta e verdura simili prima di cucinarle.

- Non utilizzare porcellana contenente metallo (argento, oro, ecc.). Assicurarsi di rimuovere tutti i lacci metallici dalle confezioni di cibo. I pezzi di metallo all'interno del forno possono causare archi elettrici con possibili gravi danni.
- Non usare il forno con l'olio per friggere perché non si sarebbe in grado di regolare la temperatura dell'olio.
- Non utilizzare il microonde per riscaldare olio da cucina o bevande ad alto volume alcolico.
- Non posizionare il forno dove si genera calore, umidità o alta umidità, o vicino a materiali infiammabili.
- Non utilizzare l'interno del forno per conservare le cose.
- Se il contenuto del forno dovesse prendere fuoco o se si nota del fumo, tenere chiuso lo sportello del forno. Spegnerlo il forno e togliere la spina dalla presa, oppure staccare o spegnere i fusibili dell'abitazione.
- Non appoggiarsi allo sportello del forno quando è aperto, né lasciare che i bambini lo maneggino. Lo sportello del forno potrebbe deformarsi e quindi non chiudersi più correttamente.
- Quando si riscaldano i liquidi, mettere un cucchiaino di metallo o una bacchetta di vetro nel contenitore. Questo eviterà di ritardare l'ebollizione del liquido, evitando così il trabocco improvviso quando il contenitore viene spostato.
- Non utilizzare il forno, se:
 - Lo sportello non è chiuso correttamente;
 - Le cerniere dello sportello sono danneggiate;
 - Le superfici di contatto tra lo sportello e il lato anteriore del forno sono danneggiate;
 - Il vetro dello sportello è danneggiato;
 - Sebbene se non vi siano oggetti metallici nella sezione di cottura, si crea comunque un arco elettrico all'interno del forno.
- Per evitare di surriscaldare o bruciare il cibo, è molto importante non selezionare lunghe durate o livelli di potenza estremamente alti per la cottura di una piccola quantità di cibo. Per esempio, una fetta di

pane potrebbe bruciarsi dopo 3 minuti se viene selezionato un livello di potenza molto alto.

- Non usare il forno per friggere perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio riscaldato nel microonde.
- Per garantire il corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (lato anteriore del segmento interno e lato interno degli sportelli), devono essere mantenute pulite.

1.5 Sicurezza in fase di trasporto

- Scollegare il prodotto dalla rete elettrica prima di trasportarlo.
- Il prodotto è pesante, è consigliato il trasporto del prodotto con almeno due persone.
- Per trasportare o spostare il prodotto non utilizzare lo sportello e/o la maniglia.
- Non mettere altri oggetti sul prodotto e trasportare il prodotto in posizione verticale.
- Quando si deve trasportare il prodotto, avvolgerlo con materiale da imballaggio a bolle d'aria o cartone spesso e legarlo con del nastro adesivo. Per evitare che le parti rimovi-

bili o mobili del prodotto e il prodotto stesso si danneggino, fissare saldamente il prodotto con del nastro adesivo.

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

1.6 Installazione in sicurezza

- Prima di installare il prodotto, controllare che non sia danneggiato. Se è danneggiato, non procedere alla sua installazione.
- Non installare il prodotto vicino a fonti di calore (radiatori, stufe, ecc.).
- Tenere aperti i dintorni di tutti i condotti di ventilazione del prodotto.
- Per evitare il surriscaldamento, il prodotto non deve essere installato dietro porte decorative.

1.7 Utilizzo in sicurezza

- Assicurarsi che il prodotto venga spento dopo ogni utilizzo.

- Se non si utilizza il prodotto per un lungo periodo di tempo, scollegarlo o spegnere il fusibile dalla scatola dei fusibili.
- Non utilizzare il prodotto difettoso o danneggiato. Se presenti, scollegare i collegamenti elettricità/gas del prodotto e chiamare il servizio di assistenza autorizzato.
- Non utilizzare l'apparecchiatura se il vetro dello sportello anteriore è stato rimosso o si è incrinato.
- Non salire sul prodotto per raggiungere qualcosa o per qualsiasi altro motivo.
- Non utilizzare mai il prodotto quando il vostro giudizio o la vostra coordinazione sono compromessi dall'uso di alcol e/o droghe.
- Gli oggetti infiammabili tenuti nell'area di cottura potrebbero prendere fuoco. Non conservare mai oggetti infiammabili nell'area di cottura.
- La maniglia del forno non è un asciugamano. Quando si utilizza il prodotto, non appendere asciugamani, guanti o tessuti simili alla maniglia.
- Le cerniere dello sportello del prodotto si muovono quando si apre e si chiude la porta e potrebbero bloccarsi. Quando si apre/chiude lo sportello, non tenere la parte con le cerniere.



1.8 Avvertenze sulla temperatura

- **AVVERTENZA:** Le parti accessibili del prodotto saranno calde durante l'uso. Fare attenzione a non toccare il prodotto e i suoi elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni non dovrebbero avvicinarsi al prodotto se non accompagnati da un adulto.
- Non posizionare materiali infiammabili/esplosivi vicino al prodotto, in quanto i bordi durante il funzionamento saranno caldi.
- Poiché il vapore può essere espirato, tenerlo lontano mentre si apre lo sportello del forno. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi.
- Durante il funzionamento il prodotto potrebbe surriscaldarsi. Fare attenzione a non toccare le parti calde, l'interno del forno e gli elementi riscaldanti.

- Usare sempre guanti da forno resistenti al calore quando si mette il cibo nel forno caldo, o si toglie il cibo dal forno caldo, ecc.

1.9 Uso degli accessori

- È importante che il grill in filo metallico e il vassoio siano posizionati correttamente sui ripiani in filo metallico. Per informazioni dettagliate, consultare la sezione "**Uso degli accessori**".
- Gli accessori possono danneggiare il vetro dello sportello quando lo si chiude. Spingere sempre gli accessori all'estremità dell'area di cottura.

1.10 Sicurezza nella cottura

- Prestare attenzione quando si usano bevande alcoliche nei piatti. L'alcol evapora a temperature elevate e può causare incendi, dato che può incendiarsi quando entra in contatto con superfici calde.
- Gli scarti di cibo, l'olio, ecc. nella zona di cottura potrebbero prendere fuoco. Prima della cottura, rimuovere lo sporco in eccesso.

- Pericolo di avvelenamento da cibo: Non lasciare il cibo nel forno per più di 1 ora prima o dopo la cottura. In caso contrario, si potrebbero causare intossicazioni alimentari o malattie.
- Non riscaldare lattine e barattoli di vetro chiusi nel forno. La pressione che si accumulerebbe nella lattina/barattolo potrebbe causarne lo scoppio.
- Posizionare nel forno preriscaldato della carta oleata in una pentola o sull'accessorio da forno (vassoio, grill a filo, ecc.). Per evitare che tocchino elementi del riscaldatore, rimuovere eventuali pezzi eccessivi di carta oleata appesi all'accessorio o al contenitore. Non utilizzare mai carta anti-grasso a una temperatura del forno superiore alla temperatura massima di utilizzo specificata sulla carta anti-grasso utilizzata. Non mettere mai carta oleata sulla base del forno.
- Non collocare teglie, piatti o fogli di alluminio direttamente sul fondo del forno. Il calore accumulato potrebbe danneggiare il fondo del forno.

- Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.

1.11 Maintenance and Cleaning Safety

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non lavare il prodotto spruzzando o versandovi acqua! C'è rischio di scossa elettrica!

2 Istruzioni relative all'ambiente

2.1 Direttiva sui rifiuti

2.1.1 Conformità con la direttiva WEEE e smaltimento del prodotto di scarto

Questo prodotto è conforme alla direttiva WEEE dell'UE (2012/19/EU). Questo prodotto porta un simbolo di classificazione per la strumentazione elettrica ed elettronica di scarto (WEEE).



Questo prodotto è stato realizzato con componenti di alta qualità e materiali che possono essere riutilizzati e sono idonei a essere riciclati. Pertanto, al termine del suo ciclo di vita utile, non smaltire il prodotto con i

normali rifiuti domestici e altri rifiuti. Portare il prodotto ha un centro di raccolta per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Chiedere alla propria amministrazione locale informazioni su questi punti di raccolta. Lo smaltimento corretto dell'apparecchio aiuta a prevenire conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana.

Conformità con la direttiva RoHS:

Il prodotto acquistato è conforme con la Direttiva UE RoHS (2011/65/EU). Non contiene materiali dannosi e proibiti e indicati nella Direttiva.

2.2 Informazioni sull'imballaggio

I materiali che compongono l'imballaggio del prodotto sono realizzati a partire da materiali riciclabili in conformità con le nostre Normative Ambientali Nazionali. Non smaltire i rifiuti di imballaggio con i rifiuti domestici o altri rifiuti, portarli presso i punti di raccolta del materiale di imballaggio indicati dalle autorità locali.

2.3 Consigli per risparmiare energia

Secondo l'UE 66/2014, le informazioni sull'efficienza energetica si trovano sullo scontrino/ricevuta forniti con il prodotto.

I suggerimenti seguenti aiuteranno a utilizzare il prodotto in modo ecologico ed efficace dal punto di vista energetico.

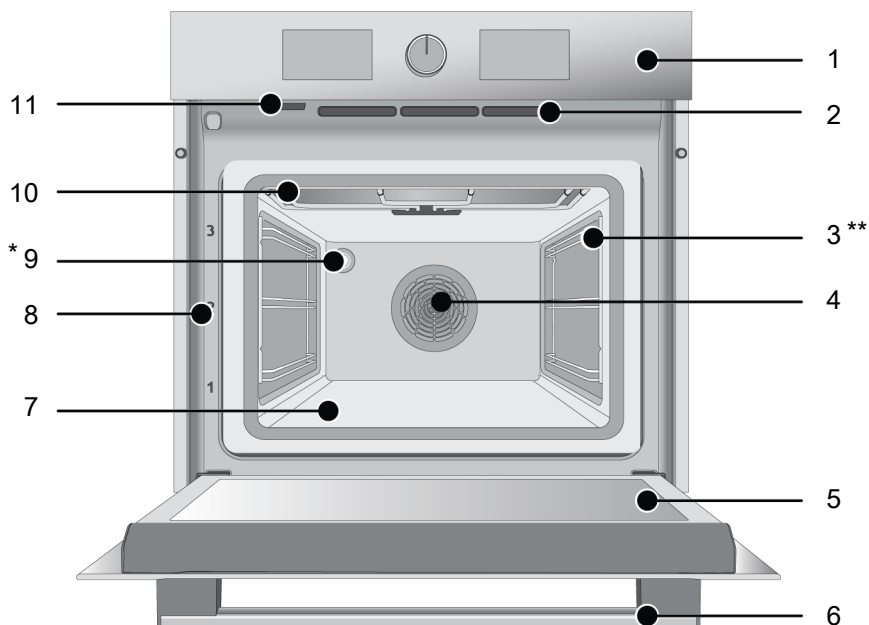
- Scongelare i cibi congelati prima della cottura.

- Nel forno, utilizzare contenitori scuri o smaltati che trasmettono meglio il calore.
- Se specificato nella ricetta o nel manuale utente, preriscaldare sempre. Non aprire lo sportello del forno frequentemente durante la cottura.
- Nella cottura prolungata, spegnere il prodotto da 5 a 10 minuti prima del termine della cottura. In questo modo è possibile risparmiare fino al 20% di elettricità utilizzando solo il calore residuo.
- Provare a cucinare nel forno più di un piatto alla volta. Si potrà cucinare contemporaneamente mettendo due pentole sulla griglia. Inoltre, se si cucinano i pasti uno dopo l'altro, si risparmia energia perché il forno non perde il suo calore.
- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco". Se lo sportello non viene aperto, nella modalità di funzionamento "Riscaldamento ventola eco" la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sullo schermo.

3 Il prodotto

3.1 Presentazione del prodotto

IT



- | | |
|---|---|
| 1 Pannello di controllo | 2 Fori di ventilazione |
| 3 Ripiani a filo | 4 Motorino ventola (dietro alla piastra in acciaio) |
| 5 Sportello | 6 Maniglia |
| 7 Riscaldatore inferiore (sotto la piastra d'acciaio) | 8 Posizioni del ripiano |
| 9 Lampada | 10 Riscaldatore superiore |
| 11 Foro di uscita del vapore: Il vapore viene scaricato da qui durante il funzionamento delle microonde. La condensa potrebbe formarsi sulle superfici circostanti. | |

*
Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non avere una lampada, o il tipo e la posizione della lampada potrebbero differire dall'illustrazione.

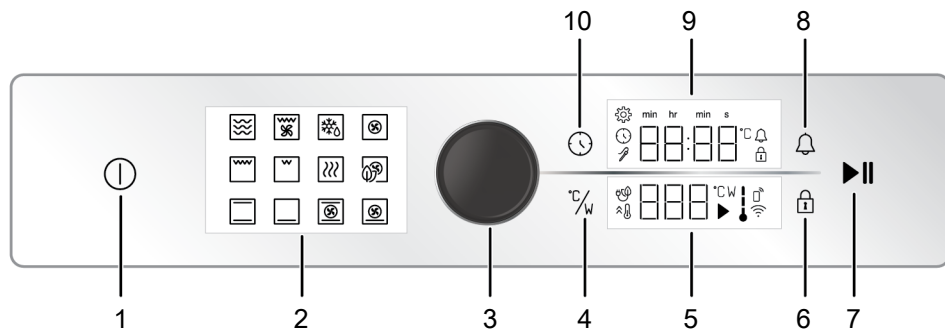
**
Varia a seconda del modello. Il proprio prodotto potrebbe non essere dotato di griglia. Nell'immagine, viene mostrato come esempio un prodotto con griglia.

3.2 Introduzione e utilizzo del pannello di controllo del prodotto

In questa sezione è possibile trovare la panoramica e gli usi di base del pannello di controllo del prodotto. A seconda della tipo-

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

3.2.1 Pannello di controllo



- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 Tasto On/Off | 2 Visualizzazione delle funzioni |
| 3 Manopola di controllo del forno | 4 Tasto temperatura/potenza |
| 5 Area indicatore della temperatura | 6 Tasto blocco tastiera |
| 7 Tasto di avvio/arresto cottura | 8 Tasto allarme |
| 9 Area indicatore dell'ora e della durata | 10 Tasto Ora e impostazioni |

Se ci sono delle manopole che controllano il prodotto, in alcuni modelli queste manopole possono essere tali da uscire quando vengono premute (manopole a scomparsa). Per effettuare le impostazioni con queste manopole, spingere prima la relativa manopola ed estrarla. Dopo aver effettuato la regolazione, premerla di nuovo per riposizionarla.

3.2.2 Introduzione al pannello di controllo del forno

Manopola di controllo del forno

Con la manopola di controllo del forno, è possibile controllare le impostazioni sulle aree del timer/indicatore dell'orologio e dell'indicatore della temperatura. Si può passare da una impostazione all'altra girando la manopola di controllo del forno a destra e a sinistra e applicarle premendo la manopola.

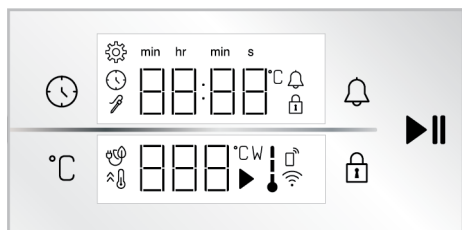
Indicatore della temperatura interna del forno

Il simbolo della temperatura interna sul display permette di capire facilmente qual è la temperatura interna del forno. Quando la cottura inizia, il simbolo appare sullo schermo e quando la temperatura interna raggiunge la temperatura impostata, ogni livello del simbolo si illumina.

Visualizzazione delle funzioni

Le funzioni operative forno si trovano sul display delle funzioni. Ogni funzione viene attivata toccandola. Tutte le funzioni sul display sono schematiche, potrebbero non essere disponibili sul proprio apparecchio. Le funzioni del prodotto sono descritte nella sezione intitolata "Funzioni operative del forno".

Are indicatori:



Tasti :

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto temperatura/potenza
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura

Area indicatore dell'ora e della durata :

- : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- s** : Simbolo dei secondi
- min** : Simbolo dei minuti
- hr** : Simbolo del timer
- : Simbolo della sonda per la carne *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Area indicatore della temperatura :

- : Simbolo di cottura
- : Simbolo della temperatura
- W** : Simbolo di potenza a microonde
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo del telecomando *
- : Simbolo Wifi *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.











3.3 Funzioni operative del forno

Nella tabella delle funzioni sono indicate le funzioni operative utilizzabili del forno e le temperature massime e minime configurabili per queste funzioni. L'ordine delle modalità operative qui riportate potrebbe differire da quello del proprio prodotto.







Le funzioni operative del proprio forno lavorano secondo 3 principi diversi che sono solo la funzione microonde, solo la funzione forno e la modalità combinata.

Modalità di funzionamento	Specifiche
Microonde	Funzionando solo in modalità microonde, il forno riscalda direttamente l'interno del pasto/piatto. È possibile usare il microonde per riscaldare pasti e bevande precotte, scongelare e cucinare. Un pasto si cuocerebbe in modalità microonde ma non sarebbe arrostito.
Funzione forno	Facendo funzionare solo i riscaldatori del forno, lo stesso riesce a cuocere il pasto/piatto tramite riscaldamento. È possibile usare il forno per tutte le cotture e gli scongelamenti. Nella funzione forno, il pasto viene cotto e arrostito.
Modalità combinata	Nella modalità combinata, funzionano contemporaneamente sia i riscaldatori del forno che le microonde. Nella modalità combinata, il pasto/piatto viene cotto e arrostito più rapidamente.

Funzioni del forno

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Descrizione e utilizzo
	Riscaldamento superiore e inferiore	40-280	Il cibo viene riscaldato dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Riscaldamento inferiore	40-220	È acceso solo il riscaldamento inferiore. È adatto per alimenti che necessitano di rosolatura sulla parte inferiore.
	Riscaldamento ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore superiore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. È adatta per la cottura a più vassoi e con diversi livelli di ripiano.
	Riscaldamento ventola eco	160-220	Per risparmiare energia, sarà possibile utilizzare questa funzione anziché usare "Riscaldamento ventola" nella gamma di 160-220°C. Il tempo di cottura, tuttavia, sarà leggermente più lungo. L'uso di questa funzione è spiegato nella sezione intitolata "Funzionamento dell'unità di controllo del forno".
	Funzione pizza	40-280	Sono in funzione il riscaldatore inferiore e il riscaldamento con ventola. Adatta per la cottura di pizze.
	Funzione "3D"	40-280	In questo caso, sono in funzione il riscaldamento superiore, quello inferiore e il riscaldamento con ventola. Ogni lato dell'alimento da cuocere viene cotto in modo uguale e veloce. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Grill basso	40-280	Funziona il grill piccolo sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare quantità ridotte di cibo.
	Grill completo	40-280	Funziona il grill grande sulla parte superiore del forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Grill completo a ventola	40-280	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Mantenimento del calore	40-100	Viene utilizzata per mantenere il cibo ad una temperatura giusta per funzionare poi per un lungo periodo di tempo.

Modalità a microonde e combinata

Simbolo della funzione	Descrizione della funzione	Intervallo di temperatura (°C)	Gamma di potenza (W)	Descrizione e utilizzo
	Forno a microonde	-	100 200 300 600 800	Funziona solo a microonde. Può essere usato per riscaldare pasti e bevande precotti e per cucinare i pasti. I pasti cuociono senza arrostire.
	Mikrodalga + Grill completo a ventola	40-280	100 200 300 600	Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal grill più grande viene distribuita rapidamente in tutto il forno. Adatta per grigliare grandi quantità di cibo.
	Microonde + Scongelo	-	100 200 300 600	Funzionano solo il microonde e la ventola (sulla parete posteriore). È adatta a sciogliere i cibi granulari congelati a temperatura ambiente e a raffreddare i pasti cotti.
	Microonde+Ventola supportata	40-280	100 200 300 600	Il riscaldatore posteriore del forno funziona con il microonde. Grazie alla ventola, l'aria calda riscaldata dal riscaldatore posteriore viene distribuita equamente e rapidamente in tutto il forno. Si può cucinare il pasto velocemente e allo stesso tempo arrostirlo.
	Microonde + Statica	40-280	100 200 300 600	Il cibo viene riscaldato con le microonde dall'alto e dal basso contemporaneamente. Adatta per torte, pasticcini o torte e stufati in stampi da forno. La cottura viene effettuata con un solo vassoio.
	Microonde + Pizza	40-280	100 200 300 600	Il riscaldatore inferiore e il riscaldamento a ventola lavorano insieme alle microonde. Adatta per la cottura di pizze.

3.4 Accessori del prodotto

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



I vassoi all'interno dell'elettrodomestico potrebbero deformarsi a causa del calore. Ciò non influisce sulla funzionalità. La deformazione scompare quando il vassoio viene raffreddato.

Vassoio standard

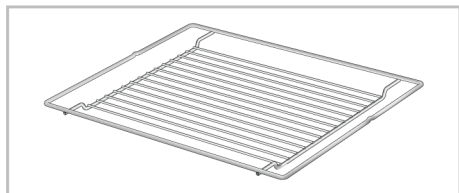
Viene utilizzato per la pasticceria, per i surgelati e per la frittura di grandi pezzi.



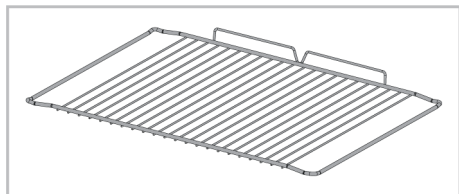
Grill a filo

Viene utilizzato per friggere o per mettere il cibo da cuocere, friggere e stufare sul ripiano desiderato.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

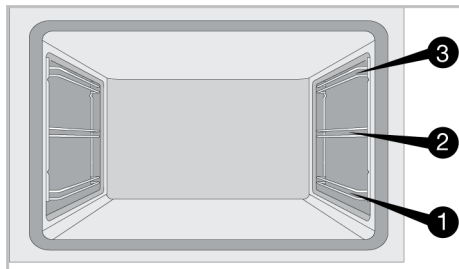


3.5 Uso degli accessori del prodotto

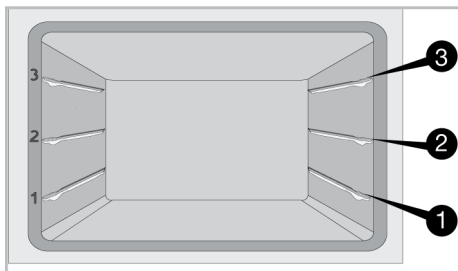
Ripiani da cottura

Nell'area di cottura ci sono 3 livelli di posizionamento dei ripiani. È possibile anche vedere l'ordine dei ripiani nei numeri sul frame anteriore del forno.

Su modelli con ripiani in filo metallico :



Su modelli senza ripiani in filo metallico :

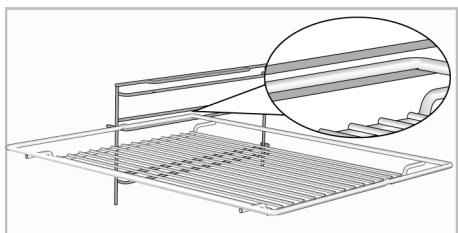


i "0 shelf spot" è la base del forno.
Non usarla se non per il microonde.

Posizionamento del grill a filo sui ripiani da cottura

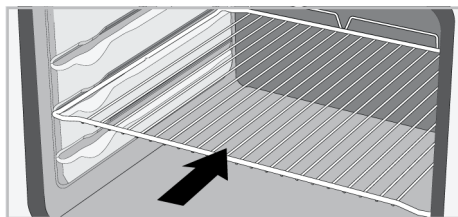
È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore. Per una migliore cottura, il grill a filo deve essere fissato sul punto di arresto del ripiano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

Su modelli con ripiani in filo metallico :



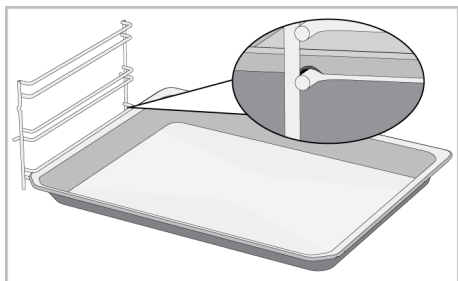
Su modelli senza ripiani in filo metallico :

È fondamentale posizionare correttamente il grill a filo sui ripiani laterali. Il grill a filo può essere posizionato sul ripiano in una sola direzione. Quando si posiziona il grill a filo sul ripiano desiderato, la sezione aperta deve trovarsi sul lato anteriore.



Posizionamento del vassoio sui ripiani da cottura

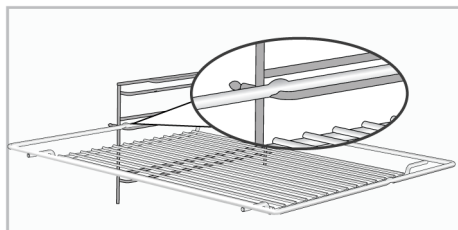
È fondamentale posizionare correttamente i vassoi sui ripiani laterali in filo metallico. Quando si posiziona il vassoio sul ripiano desiderato, il lato designato per la sua tenuta deve trovarsi frontalmente. Per una migliore cottura, il vassoio deve essere fissato sulla presa di arresto sul ripiano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



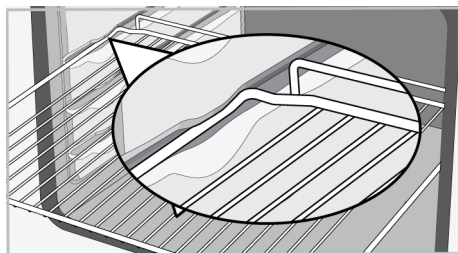
Funzione di arresto del grill a filo

Per evitare che il grill a filo si rovesci ed esca dal ripiano in filo metallico, è prevista una funzione di arresto. Questa funzione permette di estrarre il cibo in modo semplice e sicuro. Mentre si rimuove il grill a filo, si può tirarlo in avanti fino a raggiungere il punto di arresto. Per rimuoverlo completamente, è necessario passare sopra tale punto.

Su modelli con ripiani in filo metallico :

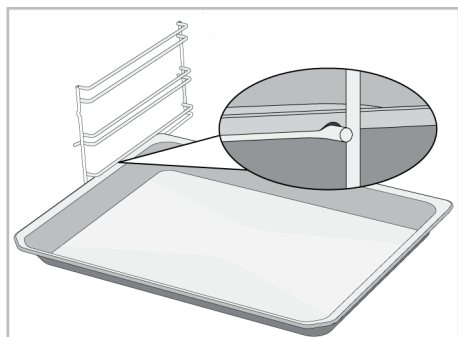


Su modelli senza ripiani in filo metallico :



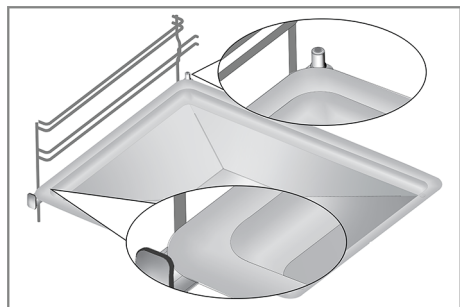
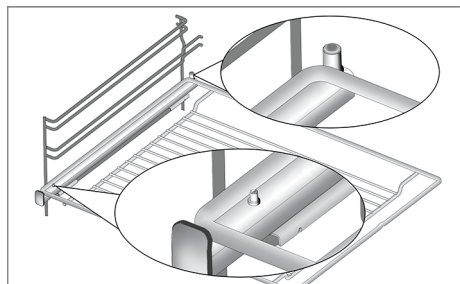
Funzione di arresto del vassoio

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



Posizionamento corretto del grill a filo e del vassoio sulle guide telescopiche Su modelli con ripiani in filo metallico e guide telescopiche

Grazie alle guide telescopiche, i vassoi o il grill a filo possono essere facilmente installati e rimossi. Quando si utilizzano vassoi e grill a filo con guida telescopica, occorre fare attenzione che i perni, sulla parte anteriore e posteriore delle guide telescopiche, poggino contro i bordi del grill e del vassoio (come mostrato in figura).



3.6 Specifiche tecniche

Specifiche generiche	
Dimensioni esterne del prodotto (altezza/larghezza/profondità)(mm)	455 /594 /567
Dimensioni di installazione del forno (altezza/larghezza/profondità)(mm)	450 - 460 /560 /min. 550
Tensione/Frequenza	220-240 V ~; 50 Hz
Tipo di cavo e sezione utilizzati/adatti all'uso nel prodotto	min.H05VV-FG 3 x 1,5 mm ²
Consumo energetico totale (kW)	2,7
Tipo di forno	Forno multifunzione

Caratteristiche delle microonde	
Volume netto	48 lt
Potenza microonde	max. 800 W
Frequenza delle microonde	2465 MHz

Informazioni principali: Le informazioni sull'etichetta energetica dei forni elettrici di tipo domestico sono fornite in conformità alla norma EN 60350-1/IEC 60350-1. I valori sono determinati nelle funzioni Riscaldamento superiore e inferiore o (se presente) Riscaldamento a ventola superiore/inferiore con carico standard.

La classe di efficienza energetica viene determinata in base alla seguente priorità, a seconda che le funzioni rilevanti esistano o meno sul prodotto. 1-Riscaldamento ventola eco , 2-Riscaldamento ventola , 3-Girarrosto con grill basso , 4-Riscaldamento superiore e inferiore.



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



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



I valori indicati sulle etichette del prodotto o nella documentazione che lo accompagna sono ottenuti in condizioni di laboratorio in conformità alle norme vigenti. Questi valori potrebbero variare a seconda delle condizioni di funzionamento e ambientali.


4 Primo utilizzo

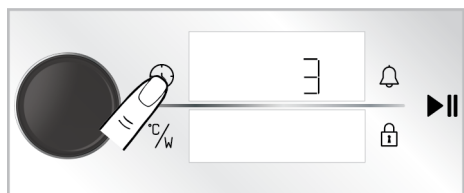
Prima di iniziare ad utilizzare il prodotto, si raccomanda di procedere come segue e indicato nelle seguenti sezioni.



4.1 Prima impostazione del timer

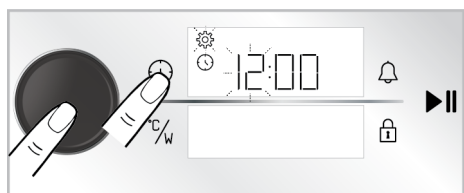



Prima di utilizzare il forno, impostare sempre l'ora del giorno. Se non la si imposta, con alcuni modelli di forno non sarà possibile cucinare.


- a. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

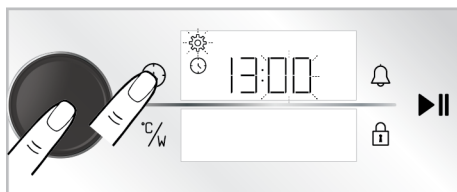




- b. Attivare il campo del timer premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .
- ⇒ Il campo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



- c. Impostare l'ora del giorno ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e attivare il campo dei minuti premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .

- ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



- d. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Approvare l'impostazione effettuata premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .
- ⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.



Se la prima impostazione del timer non viene eseguita, l'ora del giorno inizia il conteggio dall'ora impostata in fabbrica. Come descritto nella sezione "**Impostazioni**", l'impostazione dell'ora del giorno può essere modificata in un secondo momento.



In caso di interruzione di corrente prolungata, le impostazioni dell'ora del giorno vengono annullate. L'impostazione dovrà essere eseguita nuovamente.

4.2 Pulizia iniziale

- a. Rimuovere tutti i materiali dell'imballaggio.
- b. Rimuovere dal forno tutti gli accessori forniti e presenti all'interno del prodotto.
- c. Far funzionare il prodotto per 30 minuti e poi spegnerlo. In questo modo, i residui e gli strati che potrebbero essere rimasti nel forno durante la sua fabbricazione vengono bruciati e puliti.

- d. Durante il funzionamento del prodotto, selezionare la temperatura più alta e la funzione che attiva tutti i riscaldatori del prodotto. Vedere “Funzioni operative del forno [► 75]” Nella seguente sezione è possibile apprendere come far funzionare il forno.
- e. Attendere il completamento del raffreddamento.
- f. Pulire le superfici del prodotto con un panno o una spugna umida e asciugare con un panno.

Prima di utilizzare gli accessori:

Pulire gli accessori che saranno stati rimossi dal forno con acqua detergente e una spugna morbida.

AVVISO: Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. Non utilizzare detersivi abrasivi, polveri detersivi, creme detersivi o oggetti appuntiti durante la pulizia.

AVVISO: Durante il primo utilizzo, il fumo e l'odore potrebbero risalire per diverse ore. Questo è normale e si necessita solo di una buona ventilazione per rimuoverli. Evitare di inalare direttamente il fumo e gli odori emanati.

5 Utilizzo del forno

5.1 Informazioni generali sull'uso del forno

Ventola di raffreddamento Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Il prodotto è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva automaticamente quando necessario e raffredda sia la parte anteriore del prodotto che i mobili. Viene automaticamente disattivata al termine del processo di raffreddamento. Dallo sportello del forno esce aria calda. Non coprire assolutamente queste aperture di ventilazione. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi. La ventola di raffreddamento sarà attiva sia durante il fun-

zionamento del forno sia dopo lo spegnimento dello stesso (circa 20-30 minuti). Se si cucina programmando il timer del forno, alla fine del tempo di cottura, la ventola di raffreddamento si spegne con tutte le funzioni. Il tempo di funzionamento della ventola di raffreddamento non può essere determinato dall'utente. Si accende e si spegne automaticamente. Questo non è un errore.

Illuminazione del forno

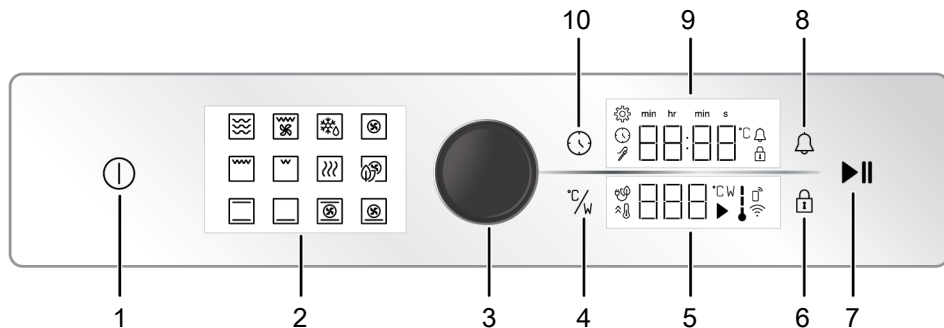
La luce del forno si accende quando il forno inizia la cottura. In alcuni modelli la luce è accesa anche durante la cottura, mentre in altri si spegne dopo un certo periodo di tempo. Se lo sportello del prodotto viene aperto mentre il forno è in funzione o quando chiuso, l'illuminazione del forno si accende automaticamente.

5.2 Funzionamento dell'unità di controllo del forno

Avvertenze generali per l'unità di controllo del forno

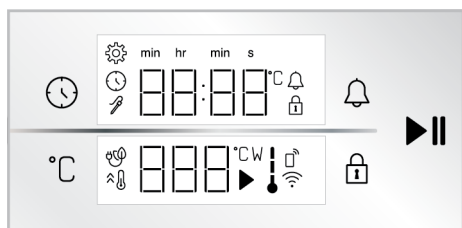
- Il tempo massimo che si può impostare per il processo di cottura è di 5:59 ore. Nella funzione di mantenimento del calore, invece, questo tempo è di 23:59 ore. In caso di interruzione di corrente, la cottura e la durata di cottura preimpostate vengono annullate.
- Durante le regolazioni, i relativi simboli lampeggiano sul display. È necessario salvare le impostazioni eseguite, o toccando il tasto corrispondente nella descrizione o aspettando qualche secondo.
- Se il tempo di cottura è impostato all'inizio della cottura, sul display viene mostrato il tempo rimanente.
- Se l'impostazione del preriscaldamento rapido è attivata sull'unità di controllo, quando si avvia la cottura e il forno raggiunge la

temperatura impostata per la cottura rapida, sul display appare il simbolo . Per le impostazioni di preriscaldamento rapido, vedere la sezione **"Impostazioni"**.



- 1 Tasto On/Off
- 3 Manopola di controllo del forno
- 5 Area indicatore della temperatura
- 7 Tasto di avvio/arresto cottura
- 9 Area indicatore dell'ora e della durata

- 2 Visualizzazione delle funzioni
- 4 Tasto temperatura/potenza
- 6 Tasto blocco tastiera
- 8 Tasto allarme
- 10 Tasto Ora e impostazioni



Tasti :

- : Tasto Ora e impostazioni
- : Tasto temperatura/potenza
- : Tasto blocco tastiera
- : Tasto allarme
- : Tasto di avvio/arresto cottura

Area indicatore dell'ora e della durata :

- : Simbolo del tempo di cottura/ora del giorno
- : Simbolo dell'allarme
- : Simbolo delle impostazioni
- : Il simbolo blocco tasti
- s** : Simbolo dei secondi
- min** : Simbolo dei minuti
- hr** : Simbolo del timer

: Simbolo della sonda per la carne *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Area indicatore della temperatura :

- : Simbolo di cottura
- : Simbolo della temperatura
- : Simbolo di potenza a microonde
- : Simbolo della temperatura nel forno
- : Simbolo di cottura con eco fan (Ventola economica)
- : Simbolo del riscaldamento rapido (booster)
- : Simbolo del telecomando *
- : Simbolo Wifi *

* Varia a seconda del modello di forno. Potrebbe non essere disponibile sul proprio prodotto.

Accensione del forno

- a. Accendere il forno toccando il tasto .
- ⇒ Dopo l'accensione del forno, sul display viene mostrata la prima funzione operativa. La funzione operativa, la tempera-

tura, il tempo di cottura e l'allarme possono essere regolati quando il display è in questo stato.

i Se su questo display non vengono effettuate impostazioni, il forno si spegne in circa 5 minuti e sul display appare l'ora del giorno.

Spegnimento del forno

Spegnere il forno toccando il tasto **⓪**. Sul display viene mostrata l'ora del giorno.

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

Si può cuocere effettuando un controllo manuale (sotto il proprio controllo), senza impostare il tempo di cottura, selezionando la temperatura e la funzione operativa specifica per i propri alimenti. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni 180 °C vengono mostrate nelle immagini sotto a titolo di esempio.

- Accendere il forno toccando il tasto **⓪**.
- Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.



- Sul display appare la temperatura pre-impostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo del forno o toccare il tasto **°C** e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

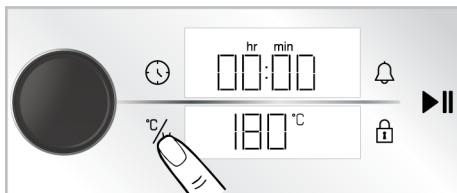
⇒ Il simbolo **°C** lampeggia sul display della temperatura.



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

- Confermare la temperatura impostata toccando il tasto **°C**.

⇒ Il simbolo **°C** si accende in modo fisso sul display della temperatura.



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



⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli **↓** e **▶▶**. Sul display parte il conteggio del tempo di cottura. Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della temperatura **↓** del forno si accen-

derà. Poiché la cottura manuale avviene senza impostare il tempo di cottura, il forno non si spegne automaticamente. Bisogna controllare la cottura personalmente e spegnerlo appositamente. Quando la cottura è completa, toccare il tasto ►|| per terminare la cottura o toccare il tasto ① per spegnere completamente il forno.

Cottura con impostazione del tempo di cottura;

È possibile far spegnere automaticamente il forno alla fine del tempo specificato, selezionando la temperatura e la funzione di operatività specifica per i propri alimenti e impostando il tempo di cottura sul timer. La funzione "Riscaldamento superiore e inferiore" e le impostazioni del tempo di cottura di 180 °C e 45 minuti vengono mostrate nelle immagini solo a titolo di esempio.

- Accendere il forno toccando il tasto ①.
- Toccare la funzione operativa con la quale si desidera cucinare sul display della funzione.



- Sul display appare la temperatura pre-impostata per la funzione operativa selezionata. Per modificare questa temperatura, premere la manopola di controllo del forno o toccare il tasto °C e ruotare la manopola di controllo del forno verso destra/ sinistra.

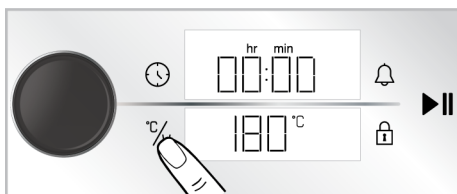
⇒ Il simbolo °C lampeggia sul display della temperatura.



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

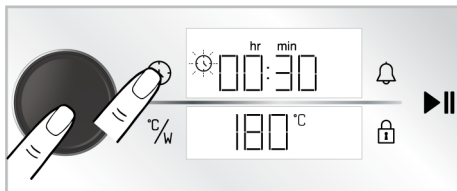
- Confermare la temperatura impostata toccando il tasto °C.

⇒ Il simbolo °C si accende in modo fisso sul display della temperatura.



- Per eseguire l'impostazione del tempo di cottura, premere la manopola di controllo del forno una volta o toccare il tasto ⌚ una volta.

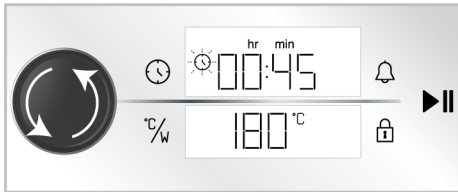
⇒ Il valore impostato di 30 minuti appare sul display del timer/durata e il simbolo ⌚ lampeggia.





Per regolare rapidamente il tempo di cottura, si può attivare il tempo di cottura come 30 minuti premendo la manopola di controllo del forno o toccando il tasto dopo che la funzione di operatività e la temperatura sono impostate, e si può cambiare il tempo girando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.

- f. Regolare il tempo di cottura ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Confermare l'impostazione premendo il tasto .



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

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



⇒ Il forno inizia a funzionare immediatamente alla funzione e alla temperatura selezionate e sul display appare il conto alla rovescia. Sul display della temperatura sono mostrati i simboli e . Quando la temperatura all'interno del forno raggiunge la temperatura impostata, ogni fase/stato del simbolo della temperatura del forno si accenderà. Al termine del tempo di cottura impostato, sul display della tem-

peratura appare "**Fine**", il timer emette un segnale acustico e la cottura si ferma.

- h. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "**End**" sul display, il forno continua a funzionare indefinitamente. Spegnerlo toccando il tasto . Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

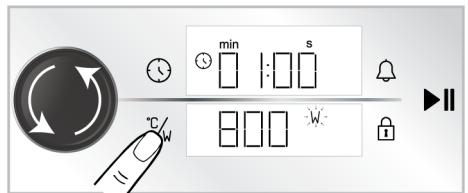
Uso della modalità a microonde

- a. Accendere il forno toccando il tasto .
- b. Toccare la funzione operativa Forno a microonde sul display delle funzioni.



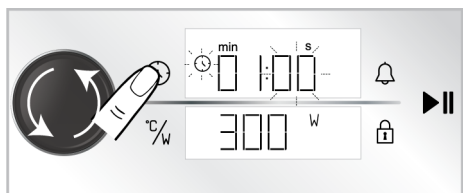
- c. Toccare il tasto per cambiare il livello di potenza delle microonde. Regolare la potenza del microonde desiderata ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.

⇒ Sul display lampeggia il simbolo .



- d. Confermare la temperatura impostata toccando il tasto .
 - ⇒ Sul display appare permanentemente il simbolo .
- e. Per eseguire l'impostazione del tempo di cottura, premere la manopola di controllo del forno una volta o toccare il tasto una volta.

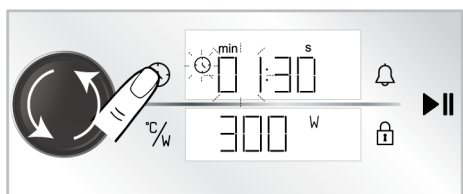
⇒ Sul display, il simbolo e il secondo campo lampeggiano.




f. Regolare i secondi del tempo di cottura ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.


g. Confermare i secondi del tempo di cottura toccando il tasto .


⇒ Sul display, il simbolo  e il campo dei minuti lampeggiano.



h. Regolare i minuti del tempo di cottura ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.



i. Confermare i minuti del tempo di cottura toccando il tasto .



 Quando il tempo di cottura selezionato in modalità microonde supera i 12 minuti, la potenza massima delle microonde è limitata a 600 W. Quando i tempi di cottura selezionati superano i 12 minuti, la potenza delle microonde viene impostata automaticamente a 600 W.

 Gli intervalli del tempo di cottura sono determinati automaticamente in base alla potenza delle microonde impostata e non possono essere modificati. Nelle immagini, le impostazioni 800 W/ 1 minuto e 30 secondi sono mostrate solo come esempi.


j. Per avviare la cottura, toccare il tasto .



⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione e alla potenza del microonde. Il tempo di cottura regolato avvia il conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli  e . Quando il tempo di cottura è finito, sul display appare il testo "End", viene emesso un avviso acustico e la cottura si ferma.

k. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto  mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sullo schermo, il forno continua a funzionare per un altro minuto. Spegnerlo toccando il tasto . Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

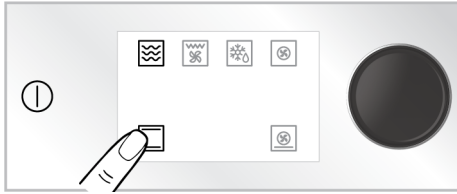
Utilizzo della modalità Combi (forno e microonde insieme)

a. Accendere il forno toccando il tasto .

b. Toccare la funzione operativa Forno a microonde sul display delle funzioni.

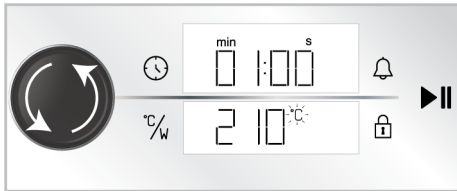


c. Toccare la funzione combinata se si desidera cucinare anche mediante funzione microonde. Entrambe si attiveranno. (e.g. Microonde + Statica)



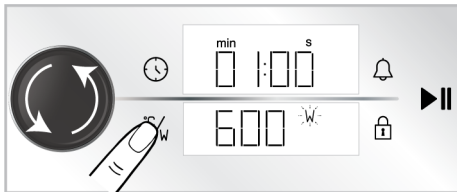
- d. Sul display appare la temperatura pre-impostata per la funzione operativa selezionata. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra per cambiare la temperatura.

⇒ Sul display lampeggia il simbolo °C.



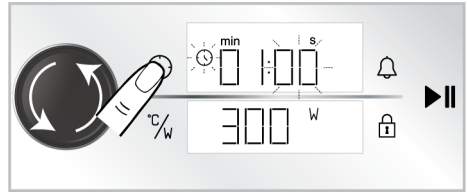
- e. Confermare la temperatura toccando il tasto °W.

⇒ Il livello di potenza delle microonde è attivato e sul display appare la potenza predefinita delle microonde. Sul display lampeggia il simbolo W.



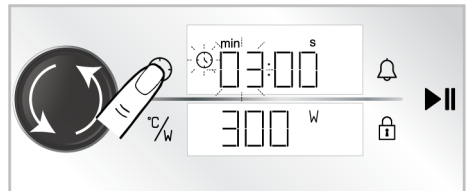
- f. Per cambiare il livello di potenza delle microonde, girare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e confermare l'impostazione della potenza toccando il tasto °W.
- g. Per eseguire l'impostazione del tempo di cottura, premere la manopola di controllo del forno una volta o toccare il tasto ⌚ una volta.

⇒ Sul display, il simbolo ⌚ e il secondo campo lampeggiano.



- h. Regolare i secondi del tempo di cottura ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.
- i. Confermare i secondi del tempo di cottura toccando il tasto ⌚.

⇒ Sul display, il simbolo ⌚ e il campo dei minuti lampeggiano.

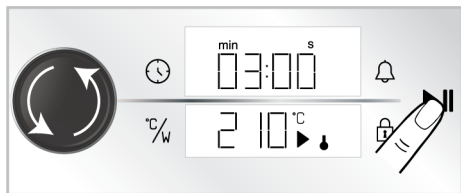


- j. Regolare i minuti del tempo di cottura ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.
- k. Confermare i minuti del tempo di cottura toccando il tasto ⌚.

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

i Gli intervalli del tempo di cottura sono determinati automaticamente in base alla potenza delle microonde impostata e non possono essere modificati. Nelle immagini, le impostazioni 300 W / 3 minuti sono mostrate solo come esempi.

- l. Per avviare la cottura, toccare il tasto ▶▶.



⇒ Il forno inizierà a funzionare immediatamente alla funzione Combi e alla temperatura e potenza delle microonde selezionate. Il tempo di cottura regolato avvia il conto alla rovescia. Sullo schermo sono visualizzati i simboli ► e !. Quando il tempo di cottura è finito, sul display appare il testo "End", viene emesso un avviso acustico e la cottura si ferma.

m. L'avviso acustico suona per un minuto. Se si tocca il tasto ►|| mentre viene emesso l'avviso acustico e viene visualizzato il testo "End" sullo schermo, il forno continua a funzionare per un altro minuto. Spegnerlo toccando il tasto ①. Se viene toccato qualsiasi tasto tranne questi ultimi due, l'avviso acustico si ferma.

5.3 Impostazioni

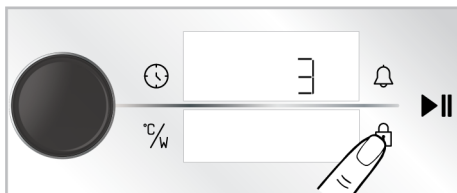


Il conto alla rovescia 3-2-1 viene visualizzato sullo schermo per i menu o impostazioni che, per essere attivati, richiedono una pressione lunga. Allo scadere del conto alla rovescia, viene attivato il relativo menu o impostazione.

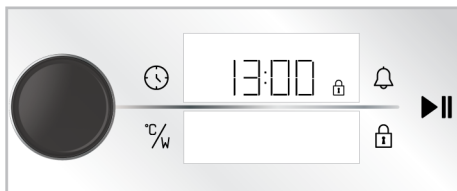
Attivazione del blocco tasti

Utilizzando la funzione di blocco tasti, è possibile evitare le interferenze dell'unità di controllo.

a. Toccare il tasto 🔒 fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo 🔒.



⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata appare il simbolo 🔒 e viene attivato il blocco dei tasti, se si tocca qualsiasi tasto o si preme la manopola del forno, il timer emette un segnale acustico e il simbolo 🔒 lampeggia.



Con il blocco tasti attivato, i tasti dell'unità di controllo non possono essere utilizzati. Il blocco tasti non viene annullato in caso di mancanza di corrente.

Disattivazione del blocco tasti

a. Toccare il tasto 🔒 fino a che sul display del timer/durata non compare il simbolo 🔒.

⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Quando scade il conto alla rovescia, sul display del timer/durata il simbolo 🔒 scompare e il blocco dei tasti viene disattivato.



Impostazione dell'allarme

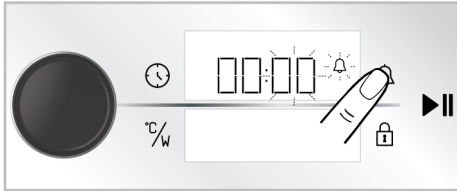
Sarà anche possibile usare l'unità di controllo del prodotto per eventuali avvertenze o promemoria che esulano dal processo di cottura. L'allarme non ha alcun effetto sulle funzioni operative del forno. Viene utilizzato solo come avviso. Ad esempio, è possibile utilizzare la sveglia quando, ad una certa ora,



si vuole girare il cibo nel forno. Non appena scaduto il tempo impostato, il timer emette un segnale acustico di avviso.

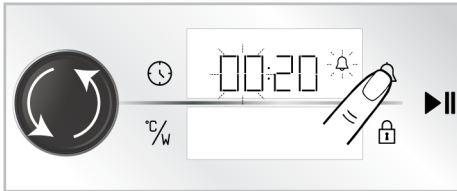




Il tempo massimo di allarme può essere di 23 ore e 59 minuti.

- a. Toccare il tasto  per una volta per impostare il timer.
- ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  iniziano a lampeggiare sul display del timer/durata.



- b. Per prima cosa impostare i minuti girando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e attivare il campo del timer toccando il tasto  una volta.
- c. Regolare il tempo ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Toccare nuovamente il tasto  per confermare l'impostazione.



- ⇒ Sul display del timer/durata si illumina in maniera continua il simbolo  e sul display parte il tempo di allarme per il conto alla rovescia.
- d. Quando il timer avrà finito, il simbolo  inizierà a lampeggiare ed emetterà un avviso acustico.





Se l'ora dell'allarme e l'ora di cottura vengono impostate contemporaneamente, sul display del timer/durata viene visualizzata quella a scadenza più breve.

Spegnimento dell'allarme

- a. Al termine del periodo di allarme, l'avviso suona per un minuto. Toccare un tasto qualsiasi per interrompere l'avviso acustico.


⇒ L'avviso acustico si arresta.

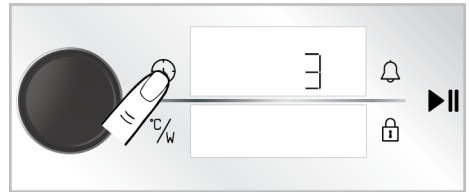
Se si vuole annullare l'allarme;

- a. Per impostare il tempo dell'allarme, toccare il tasto  una volta.
- ⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .
- b. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando l'ora/tempo dell'allarme raggiunge "00:00".

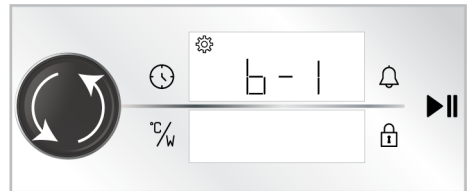
Impostazione del volume


È possibile impostare il volume dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.


- a. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.
- ⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

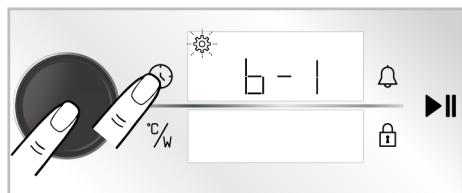



- b. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando sul display del timer/durata non appare "b-1" o "b-2".



- c. Attivare l'impostazione del tono toccando di nuovo il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.


⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



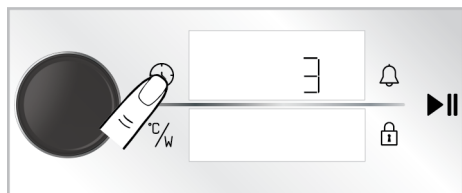
- d. Regolare il tono desiderato ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.
- e. Confermare l'impostazione del tono toccando di nuovo il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.

Impostazione della luminosità del display

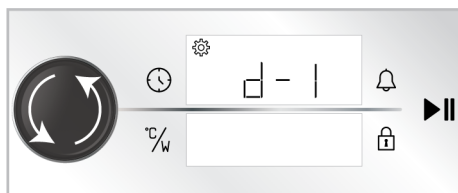
Sarà possibile impostare la luminosità del display dell'unità di controllo. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.


- a. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.


⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

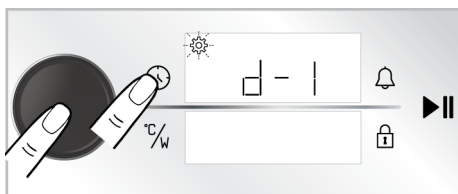



- b. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando sul display del timer/durata non appare "d-1", "d-2" o "d-3".



- c. Attivare l'impostazione della luminosità toccando di nuovo il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.


⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



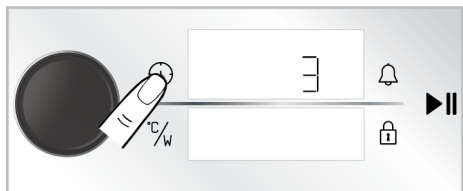
- d. Regolare la luminosità desiderata ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra.
- e. Confermare l'impostazione della luminosità toccando di nuovo il tasto  o premendo la manopola di controllo del forno.


Impostazione della funzione di preriscaldamento rapido (Booster)

Con la funzione di preriscaldamento rapido è possibile effettuare la cottura automaticamente. A tale scopo, attivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Per eseguire questa impostazione il forno deve essere spento.



- a. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.

⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.



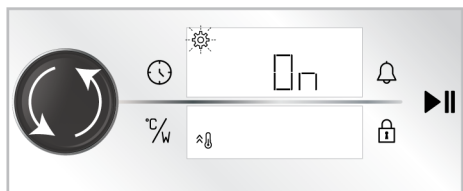
- b. Ruotare la manopola di controllo del forno a destra/sinistra fino a quando sul display del timer/durata non appaiono il simbolo  e "OFF".





- c. Attivare l'impostazione del riscaldamento rapido (booster) toccando di nuovo il tasto  o premendo una volta la manopola di controllo del forno.
- ⇒ Sul display del timer/durata inizia a lampeggiare il simbolo .



- d. Portare l'impostazione "OFF" sul display su "ON" ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra.




- e. Confermare l'impostazione del riscaldamento rapido (booster) toccando di nuovo il tasto  o premendo una volta la manopola di controllo del forno.

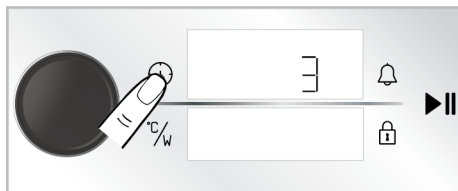
 Con la stessa procedura si potrà disattivare l'impostazione del preriscaldamento rapido. Portandola su "OFF" si potrà annullare l'impostazione di preriscaldamento rapido.


Modificare l'ora del giorno


Per cambiare l'ora del giorno precedentemente impostata,

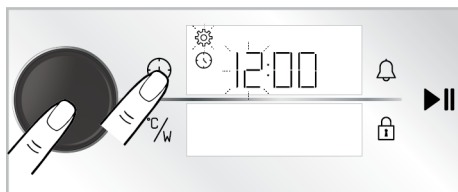
- a. Con il forno spento (mentre l'ora del giorno appare sul display), toccare il tasto  per circa 3 secondi per attivare il menu delle impostazioni.



⇒ Sul display appare un conto alla rovescia 3-2-1. Al termine del conto alla rovescia viene attivato il menu delle impostazioni.

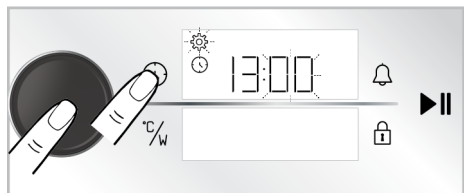



- b. Attivare il campo del timer premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .


⇒ Il campo dei timer e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



- c. Impostare l'ora del giorno ruotando la manopola di controllo del forno a destra/sinistra e attivare il campo dei minuti premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .
- ⇒ Il campo dei minuti e il simbolo  lampeggiano sul display del timer/durata.



- d. Impostare i minuti ruotando la manopola di controllo del forno verso destra/sinistra. Approvare l'impostazione effettuata premendo una volta la manopola di controllo del forno o toccando una volta il tasto .

⇒ L'ora del giorno è dunque impostata e il simbolo  si illumina in modo continuo.

6 Informazioni generali sulla cottura

In questa sezione è possibile trovare consigli su come preparare e cucinare gli alimenti. Tale sezione descrive anche alcuni degli alimenti testati dal produttore e le impostazioni più appropriate per questi alimenti. Sono inoltre indicate le impostazioni del forno e gli accessori appropriati per questi alimenti.

6.1 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno a microonde

Per evitare traboccamenti quando si riscaldano acqua e altri liquidi nel forno a microonde:

- Non utilizzare contenitori chiusi o con coperchio stretto.
- Non riscaldare troppo.
- Prima di mettere il contenitore nel microonde, mescolare il contenuto con un cucchiaio e aprire il coperchio, poi a metà del riscaldamento mescolare di nuovo. Non lasciare il cucchiaio all'interno mentre il forno è in funzione.
- Durante il riscaldamento di liquidi come zuppe e salse, questi liquidi potrebbero fare bolle e traboccare inaspettatamente prima dell'ebollizione. Durante il riscaldamento di tali liquidi, non allontanarsi.
- Mentre si riscaldano gli alimenti o le bevande per bambini all'interno di un biberon, prima di darli al bambino, agitarli e controllarne la temperatura. Rimuovere il coperchio e il boccaglio prima di riscaldare.

- Rimuovere gli alimenti dalla confezione di plastica prima di cucinarli o scongelarli. In alcuni casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire l'alimento con una speciale pellicola elastica di nylon.
- A meno che non si usino sacchetti appositamente progettati per il forno a microonde, non usare l'apparecchio per i popcorn.
- Le caramelle al cioccolato e i prodotti da forno a basso contenuto di liquidi devono essere riscaldati con attenzione.
- Le uova in guscio e le uova sode non devono essere riscaldate nel microonde, perché potrebbero esplodere anche dopo cottura nel microonde.

Vantaggi del microonde

- Nei forni tradizionali, il calore diffuso nel dispositivo attraverso elementi elettrici e piastre a gas penetra nell'alimento dall'esterno all'interno. In questo modo, si spreca molta energia per riscaldare l'aria interna, i componenti del forno e i contenitori degli alimenti.
- Nel forno a microonde, il calore viene creato attraverso l'alimento stesso e l'onda di calore si muove all'interno verso l'esterno. Non c'è perdita di calore nelle pareti interne del forno o nei contenitori (se sono del materiale giusto per il microonde), in altre parole solo l'alimento viene riscaldato.
- I forni a microonde diminuiscono notevolmente il tempo di cottura. La cottura a microonde richiede circa la metà o un terzo del tempo richiesto dai forni normali. Questo dipende dalla densità, dal calore e dalla quantità del contenuto da cuocere.

- Si potrebbe cucinare gli alimenti nei loro stessi succhi senza aggiungere troppo o alcun condimento, e conservare il loro gusto naturale.
- I forni a microonde spreca meno energia. L'energia viene utilizzata solo in fase di cottura. In un microonde l'energia non va sprecata.
- Non sarà necessario preoccuparsi che la carne sia scongelata o meno. I forni a microonde scongelano gli alimenti congelati in poco tempo, quindi si può iniziare a cucinare immediatamente. Questo riduce il rischio di crescita dei batteri.
- Grazie al tempo di cottura più breve, conserva i valori nutrizionali degli alimenti.
- Permette una pulizia più facile rispetto ai forni convenzionali.

Il principio delle microonde

- Le microonde sono una sorta di energia simile alle onde radio e televisive. Il tubo magnetron all'interno del forno a microonde crea energia a microonde. L'energia delle microonde si diffonde in tutte le direzioni all'interno del forno e viene riflessa dalle pareti laterali, penetrando negli alimenti in modo uniforme. Le microonde fanno vibrare rapidamente le molecole degli alimenti. Questa vibrazione crea il calore che cuoce gli alimenti.
- Le microonde non passano attraverso le pareti metalliche del forno. Le microonde possono passare attraverso materiali come la ceramica, il vetro o la carta.

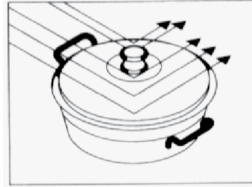
Perché l'alimento si scalda?

- La maggior parte degli alimenti contiene acqua e le molecole dell'acqua vibrano quando sono esposte alle microonde. L'attrito tra le molecole crea il calore che riscalda gli alimenti, scongela i surgelati, cuoce o mantiene il calore. A causa del calore crescente all'interno dell'alimento
- questo può essere cucinato con poco o nessun olio;
- Scongelare, riscaldare o cucinare è molto più veloce in un microonde che nei forni tradizionali;
- Le vitamine, i minerali e i nutrienti sono conservati all'interno dell'alimento;

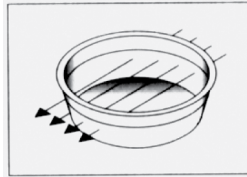
- Il colore e il sapore naturale dell'alimento non cambiano.

Contenitori adatti ai forni a microonde

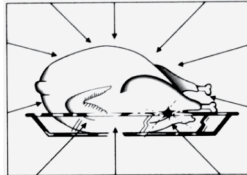
Le microonde possono passare attraverso la porcellana, il vetro, il cartone o la plastica, ma non i metalli. Pertanto, i contenitori metallici o con parti metalliche non possono essere utilizzati in un forno a microonde. Le microonde sono riflesse dal metallo...



...ma passano attraverso il vetro o la porcellana...



...e vengono assorbite dagli alimenti....



⚠ Rischio di incendi!
Non mettere mai i contenitori di metallo o rivestiti di metallo nel forno a microonde.

- Le microonde non possono penetrare il metallo. Le microonde si riflettono su qualsiasi oggetto metallico nel forno causando pericolosi archi elettrici. Sono adatti all'uso in un forno a microonde la maggior parte dei contenitori non metallici resistenti al calore. Alcuni contenitori, tuttavia, possono includere materiale inappropriato per l'uso in un forno a microonde. Per determinare se un contenitore è adatto a un microonde, si può effettuare il seguente test:

- Mettere il contenitore vuoto che si vuole testare e un altro contenitore pieno d'acqua all'interno del forno.
- Far funzionare il forno ad alta potenza per un minuto. Se l'acqua è calda e il contenitore che si sta testando è freddo, allora il contenitore è adatto al microonde.
- Al contrario, se l'acqua è fredda e il contenitore accanto si scalda, allora le microonde sono state assorbite dal contenitore e questo contenitore non è adatto all'uso del microonde.

Contenitori di vetro

- Non usare contenitori di vetro sottile o di cristallo al piombo. I contenitori a prova di calore sono adatti ai forni a microonde. Ma non usare nel forno a microonde contenitori di vetro fragili come bicchieri d'acqua e di vino, i cui materiali si possono rompere quando vengono riscaldati.

Contenitori di plastica

- Non tenere contenitori e piatti di plastica o di melamina nel microonde per troppo tempo; questo vale anche per i sacchetti di plastica usati per contenere gli alimenti congelati. Il motivo è che il calore di un piatto caldo finirà per sciogliere e deformare il materiale. Usare questi tipi di materiale nel microonde solo per un tempo limitato.

Sacchetti da cucina

- I sacchetti da cucina possono essere utilizzati nel forno a microonde, purché siano progettati per la cottura. Non dimenticare

di forare i sacchetti per far uscire il vapore all'interno. Non usare i normali sacchetti di plastica per cucinare perché si scioglieranno e si apriranno.

Carta

- Non usare alcun tipo di carta per una cottura prolungata. La carta potrebbe infatti prendere fuoco. I piatti di carta sono buoni solo per il cibo oleoso o secco che richiede poco tempo per la cottura.
- Non usare carta riciclata. Questi tipi di carta potrebbero avere molecole che potrebbero causare archi.

Contenitori di legno e vimini

- I grandi contenitori di legno non dovrebbero essere usati, perché il microonde fa sì che la struttura del legno si secchi e diventi fragile.

Contenitori di porcellana

- Generalmente, i contenitori fatti di questi tipi di materiale sono buoni da usare all'interno dei forni a microonde, ma è necessario testarli per essere sicuri.

Contenitori di metallo

- I contenitori di metallo riflettono le microonde lontano dall'alimento. Quindi non usarli.



Alcune pentole con un alto contenuto di ferro e piombo non sono adatte all'uso nei forni a microonde. Assicurarsi di controllare se i propri contenitori sono adatti al microonde.

Recipiente di cottura	Forno a microonde	Grill basso	Riscaldamento superiore e inferiore	Modalità combinate
Vetro resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Vetro che trasmette calore	No	No	No	No
Ceramica resistente al calore	Sì	Sì	Sì	Sì
Piatto di plastica che può essere usato nel microonde	Sì	No	No	No
Carta da cucina	Sì	No	No	No
Vassoio di metallo	Sì*	Sì	Sì	Sì*

Recipiente di cottura	Forno a microonde	Grill basso	Riscaldamento superiore e inferiore	Modalità combinate
Grill di metallo	No	Sì	Sì	No
Foglio di alluminio e contenitore di alluminio	No	Sì	Sì	No

* Utilizzare solo il vassoio di metallo fornito con il forno.

Posizionamento dell'alimento

- Si avrà un risultato ottimale se gli alimenti verranno distribuiti in modo uniforme sul contenitore. Questo metodo può essere applicato in molti modi con risultati soddisfacenti.
- Si possono cucinare grandi quantità di alimenti simili (per esempio le patate) insieme. Si cuoceranno meglio se saranno disposti nel forno in cerchi uniformemente distanziati. Fare attenzione a non sovrapporre i pezzi.
- Quando si cucinano piatti di diverse forme e spessori, mettere le parti più spesse al centro del vassoio, poiché le microonde avranno un effetto più forte sugli strati esterni di questi alimenti. Perciò si cuoceranno più velocemente.
- Posizionare il pesce e altri alimenti non uniformi con la coda sul bordo del vassoio.
- Si possono impilare pezzi di carne tagliati sottili l'uno sull'altro. Gli alimenti più spessi come le salsicce e i pezzi di carne dovrebbero essere messi uno accanto all'altro.
- Scaldare il brodo e le salse in un altro piatto. I piatti stretti e profondi sono migliori in questo senso rispetto a quelli larghi e poco profondi. Quando si riscalda il brodo, la salsa o la zuppa, i contenitori non dovrebbero essere pieni per più di due terzi.
- Se si sta cucinando il pesce intero, fare dei buchi in modo che la pelle non scoppi.
- Quando si usa la pellicola elastica, i sacchetti o la carta da forno, fare dei buchi o lasciare un'apertura per permettere al vapore di uscire.
- I pezzi di cibo piccoli cuoceranno più velocemente di quelli grandi, i pezzi uguali cuoceranno più velocemente di quelli irregolari. Per i migliori risultati, tagliare gli alimenti in porzioni di uguali dimensioni.

Altezza dell'alimento

- Gli alimenti molto spessi (di solito arrostiti) cuoceranno più velocemente sul fondo. Questo significa che si potrebbe essere costretti a girarli più volte.
- Le parti spesse o dense possono essere collocate in una posizione più alta in modo che le microonde possano colpire anche la parte inferiore e centrale del pezzo.

Consigli per la cottura

Fattori che influiscono sul tempo del microonde:

- Il tempo del microonde dipende da alcuni fattori. Il calore degli ingredienti usati nella ricetta può influenzare significativamente il tempo di cottura richiesto. Pertanto, una torta fatta con burro, latte e uova ghiacciate richiederà più tempo per cuocere rispetto a una torta fatta con ingredienti a temperatura ambiente.
- Specialmente alcune ricette di pane, torte e salse alla crema, raccomandano di toglierlo dal forno prima che sia completamente cotto. Tali piatti tenuti chiusi fuori dal forno, permetteranno al cibo di continuare a cuocere mentre il calore passa dall'esterno all'interno.
- Se si tengono i pezzi nel forno fino a quando sono completamente cotti, c'è il rischio di bruciare lo strato esterno. Con il passare del tempo, si imparerà a capire quali pasti devono essere lasciati a cuocere e quali devono essere tirati fuori e per quali quindi attendere.
- Girare i pezzi durante la cottura. La luce del forno a microonde si accenderà automaticamente durante il funzionamento, e permetterà di vedere lo stato dei pezzi cucinati.

Scongelamento:

- Il tempo di scongelamento potrebbe variare a seconda delle dimensioni della confezione. Le confezioni basse e rettangolari si scongelano più velocemente dei contenitori profondi.
- Mettere da parte i pezzi che iniziano a sciogliersi. In questo modo si scioglieranno più facilmente.
- Man mano che la quantità di cibo cucinato aumenta, aumenta anche il tempo necessario. Un pasto due volte più grande richiederà all'incirca il doppio del tempo. Se una patata impiega quattro minuti per cuocere, due patate impiegheranno sette minuti circa. Qualunque sia la quantità di cibo che si mette nel forno, la quantità di microonde creata rimarrà la stessa. Cioè, più cibo si mette dentro, più tempo ci vorrà per cuocere.

Contenuto liquido

- Poiché le microonde sono sensibili ai liquidi, il contenuto di liquidi influisce sul tempo di cottura. I pasti con ingredienti liquidi naturali (es. verdure, pesce e pollame) si cuoceranno più velocemente e più facilmente. Si raccomanda di aggiungere acqua quando si cucinano cibi secchi come il riso e i legumi.
- Il microonde rimuove l'umidità, quindi prima di cucinare alimenti più secchi come certe verdure, bisogna immergerle in un po' d'acqua o avvolgerle in modo che conservino la loro umidità.
- Quando si cucinano cibi che contengono poca acqua (come scongelare il pane, cuocere i popcorn), l'evaporazione avviene molto rapidamente. In questo caso, il forno funziona come se fosse vuoto e il cibo potrebbe bruciarsi. Il forno e il contenitore potrebbero danneggiarsi. Pertanto, impostarlo solo sul tempo di cottura richiesto e tenere d'occhio il forno durante la cottura.

Vapore

- L'umidità nel cibo può talvolta causare la formazione di vapore all'interno del forno mentre in funzione. Questo è normale.

Zucchero

- Seguire le raccomandazioni del ricettario per microonde quando si preparano piatti con un contenuto di zucchero molto alto, come budini e torte. Se si supera il tempo di cottura raccomandato, il cibo potrebbe bruciarsi o danneggiare il forno.

Densità dell'alimento

- Gli alimenti più leggeri e porosi come il pane e le torte cuoceranno più velocemente di quelli più pesanti e densi come gli arrostiti e gli stufati. Fare attenzione quando si riscaldano nel microonde alimenti porosi senza superfici dure e asciutte.

Ossicini e grasso

- Gli ossicini trasmettono il calore e il grasso cuoce più velocemente della carne. Quando si cucinano pezzi di carne che contengono ossicini e grasso, assicurarsi che siano distribuiti equamente e che non siano troppo cotti.

Colore del piatto

- La carne o il pollame che è stato cotto per quindici minuti o più si scurisce leggermente con il suo stesso grasso. Per preparare un pasto a cottura rapida con un aspetto appetitoso e tostato, è possibile ricoprirlo con salsa barbecue o di soia. L'uso di una piccola quantità di salsa non influenzerà il gusto del cibo stesso.

Ridurre la pressione interna dell'alimento

- La maggior parte degli alimenti sono ricoperti di pelle. Mentre si cuociono, la pressione si accumula al loro interno e questo può farli scoppiare. Per evitare questo, la pelle deve essere forata con una forchetta o un coltello. Tali fori devono essere praticati su patate, fegatini di pollo, cozze, tuorli d'uovo, salsicce e alcuni tipi di frutta e verdura.

Girare e mescolare i pezzi durante la cottura

- Durante la cottura con il microonde è importante mescolare. Durante la cottura in modo regolare, gli alimenti vengono me-

scolati in modo che non si schiaccino tra loro. Durante la cottura in un microonde, d'altra parte, gli alimenti vengono mescolati per assicurarsi che il calore si diffonda in modo uniforme. Poiché lo strato esterno si riscalda più velocemente di quello interno, mescolare sempre dall'esterno verso l'interno.

- Pezzi grandi e lunghi come arrostiti e pollame intero dovrebbero essere girati per assicurare una cottura uniforme in alto e in basso. Potrebbe anche essere necessario girare la carne tagliata e il pollo.
- Girare e mescolare i pezzi durante la cottura è importante per fare in modo che siano cotti in modo uniforme.

Tempi di cottura diversi

- Inizialmente, provare sempre il tempo minimo di cottura e controllare se il pasto è pronto o no. I tempi di cottura indicati in questo manuale sono stime approssimative. I tempi di cottura potrebbero variare a seconda delle dimensioni e del tipo di cibo e di contenitore.

Tempo di attesa

- Lasciare riposare il cibo per un po' dopo averlo tolto dal forno. Quando si scongela, si cucina e si riscalda, lasciar riposare per un po' i pezzi darà sempre risultati migliori. Questo perché il calore viene distribuito uniformemente sul cibo.
- Nel forno a microonde, il cibo continuerà a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno. Il tempo di attesa aumenterà la temperatura del cibo tra i 3°C e gli 8°C. Questo processo non viene effettuato dal forno a microonde, ma dal calore nel cibo. Il tempo di attesa varia a seconda del tipo di cibo. A volte questo tempo può essere breve come togliere il cibo dal forno e metterlo in tavola. Oppure potrebbero essere necessari fino a dieci minuti per i pezzi più grandi.
- Rimuovere gli alimenti dalla confezione di plastica prima di cucinarli o scongelarli. In alcuni casi eccezionali, potrebbe essere necessario coprire l'alimento con una speciale pellicola elastica di nylon.

- Si raccomanda in particolare di togliere dal forno alcuni piatti come carne, pollo, pane, dolci e salsa alla panna prima che siano completamente cotti e lasciarli "riposare" fino a che non siano completamente cotti.

6.2 Avvertenze generiche sulla cottura nel forno

- All'apertura dello sportello del forno durante o dopo la cottura potrebbe fuoriuscire vapore caldo. Il vapore potrebbe provocare bruciature a mani, viso e/o occhi. Quando si apre lo sportello del forno, stare lontano.
- Il vapore intenso generato durante la cottura potrebbe formare delle gocce d'acqua condensata all'interno e all'esterno del forno e sulle parti superiori del mobile a causa della differenza di temperatura. Si tratta di un evento normale e fisico.
- I valori di temperatura e tempo di cottura indicati per i cibi potrebbero variare a seconda della ricetta e della quantità. Per questo motivo, tali valori sono indicati come intervalli.
- Prima di iniziare la cottura, togliere sempre dal forno gli accessori inutilizzati. Gli accessori che rimangono nel forno potrebbero impedire la cottura dei cibi ai valori corretti.
- Per i cibi che saranno cucinati secondo la propria ricetta, fare riferimento a cibi simili indicati nelle tabelle di cottura.
- L'utilizzo degli accessori in dotazione garantisce le migliori prestazioni di cottura. Osservare sempre le avvertenze e le informazioni fornite dal produttore per le pentole esterne che si utilizzeranno.
- Tagliare la carta oleata che si userà per la cottura in dimensioni adeguate al contenitore da utilizzare. Le carte oleate che traboccano dal contenitore potrebbero creare un rischio di ustioni e influire sulla qualità della cottura. Utilizzare la carta oleata nell'intervallo di temperatura specificato.
- Per una buona prestazione di cottura, collocare i cibi sul ripiano corretto consigliato. Non modificare la posizione del ripiano durante la cottura.

6.2.1 Pasticcini e alimenti da forno

Informazioni di carattere generale

- Per una buona cottura, si consiglia di utilizzare gli accessori del prodotto. Se si ha intenzione di utilizzare una pentola esterna, preferire pentole scure, anti-aderenti e resistenti al calore.
- Se sulla tabella di cottura si consiglia il preriscaldamento, assicurarsi di mettere il cibo nel forno dopo il preriscaldamento.
- Se si deve cucinare con le pentole sul grill a filo, posizionarle al centro del grill a filo, non vicino alla parete posteriore.
- Tutti i materiali utilizzati nella fabbricazione dei dolci devono essere freschi e a temperatura ambiente.
- Lo stato di cottura dei cibi potrebbe variare a seconda della quantità di cibo e delle dimensioni delle pentole.
- Gli stampi di metallo, ceramica e vetro prolungano il tempo di cottura e le superfici inferiori dei cibi da pasticceria non si dorano in modo uniforme.
- Se si usa la carta da forno, si può osservare una leggera rosolatura sulla superficie inferiore dei cibi. In questo caso, potrebbe essere necessario prolungare il periodo di cottura di circa 10 minuti.
- I valori indicati nelle tabelle di cottura sono determinati in base ai test effettuati nei nostri laboratori. I valori adatti al singolo caso potrebbero differire da questi valori.
- Mettere i propri alimenti sull'apposito ripiano consigliato nella tabella di cottura. Tenere presente che ripiano inferiore del forno è il ripiano 1.

Consigli per la cottura di torte

- Se la torta è troppo secca, aumentare la temperatura di circa 10 °C e diminuire il tempo di cottura.
- Se la torta è umida, utilizzare una piccola quantità di liquido o ridurre la temperatura di 10°C.
- Se la parte superiore della torta è bruciata, metterla su un ripiano inferiore, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.
- Se l'interno della torta è ben cotto, ma l'esterno è appiccicoso, usare meno liquido, diminuire la temperatura e aumentare il tempo di cottura.

Suggerimenti per la pasticceria

- Se l'impasto è troppo secco, aumentare la temperatura di 10 °C e diminuire il tempo di cottura. Bagnare le sfoglie di pasta con un intingolo di latte, olio, uova e yogurt.
- Se l'impasto cuoce lentamente, assicurarsi che lo spessore preparato non trabocchi dal vassoio.
- Se l'impasto è dorato in superficie ma il fondo non è cotto, assicurarsi che la quantità di intingolo che userete non sia eccessiva sul fondo. Per una doratura uniforme, provare a spalmare l'intingolo equamente tra le sfoglie e l'impasto.
- Cuocere l'impasto nella posizione e alla temperatura specificata nella tabella di cottura. Se il fondo non è ancora abbastanza dorato, metterlo su un ripiano inferiore per un'ulteriore cottura.

Tabella di cottura per pasticcini e cibi da forno

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torta sul vassoio	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	20 ... 30
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	150 ... 160	35 ... 50

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	160	35 ... 45
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	170	25 ... 35
Biscotti	Vassoio per pasticceria *	Riscaldamento ventola	1	170	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	35 ... 45
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	20 ... 30
Panino rotondo	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	180	20 ... 30
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200	30 ... 40
Pane integrale	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	200	30 ... 40
Lasagne	Contenitore rettangolare in vetro/metallo su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	1 o 2	200	30 ... 40
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 60
Pizza	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	200 ... 220	10 ... 20
Pizza	Vassoio standard *	Funzione pizza	2	200 ... 220	10 ... 15

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Tabella di cottura con funzione operativa “Riscaldamento ventola eco

- Non modificare l'impostazione della temperatura dopo aver iniziato la cottura nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.

- Non aprire lo sportello del forno durante la cottura nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco” operating function. Se lo sportello non viene aperto, la temperatura interna è ottimizzata per risparmiare energia, e questa temperatura potrebbe differire da quella mostrata sul display.
- Non preriscaldare nella funzione operativa “Riscaldamento ventola eco”.

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	2	160	30 ... 40
Biscotti	Vassoio standard *	2	180	30 ... 40
Pasticceria	Vassoio standard *	2	200	45 ... 55
Panino rotondo	Vassoio standard *	2	200	35 ... 45

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

6.2.2 Carne, pesce e pollame

I punti chiave della cottura alla griglia

- Prima di cucinarli, il condimento con succo di limone e pepe aumenterà il risultato della cottura del pollo intero, del tacchino e dei grossi pezzi di carne.
- Per cuocere la carne disossata ci vogliono dai 15 ai 30 minuti in più rispetto al cottura del filetto in padella.
- Si dovrebbero calcolare circa 4-5 minuti di tempo di cottura per centimetro di spessore della carne.

- Scaduto il tempo di cottura, lasciare la carne in forno per circa 10 minuti. Il succo della carne è meglio distribuito alla carne frita e non esce quando la carne viene tagliata.
- Il pesce dovrebbe essere collocato su un ripiano di medio o basso livello in un piatto resistente al calore.
- Cuocere i piatti consigliati secondo la tabella di cottura con un solo vassoio.

Tabella di cottura per carne, pesce e pollame

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bistecca (intera)/ Arrosto (1 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	15 min. 250/max, dopo 180 ... 190	60 ... 80
Stinco di agnello (1,5-2 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	170	85 ... 110
Pollo fritto (1,8-2 kg)	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	1	15 min. 250/max, dopo 190	70 ... 90
Turchia (5.5 kg)	Vassoio standard *	Funzione "3D"	1	25 min. 250/max, dopo 180 ... 190	150 ... 210
Pesce	Grill a filo * Mettere un vassoio sul ripiano inferiore.	Funzione "3D"	1	200	20 ... 30

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

6.2.3 Grill

Quando vengono grigliati, la carne rossa, il pesce e la carne di pollame diventano rapidamente marroni, mantengono una bella crosta e non si asciugano. Carni di filetto, spiedini, salsicce e verdure succose (pomodori, cipolle, ecc.) sono particolarmente adatti per la cottura al grill.

Avvertenze generali

- Gli alimenti non adatti alla cottura al grill determinano un rischio di incendio. Grigliare solo cibi adatti alla cottura al grill. Inoltre, non mettere il cibo troppo in fondo (internamente) al grill. Questa è la zona più calda e i cibi grassi potrebbero prendere fuoco.
- **Durante la cottura alla griglia, chiudere lo sportello del forno. Non grigliare mai con lo sportello del forno aperto. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!**

Tabella per il grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativo)
Pesce	Grill a filo	2	250	20 ... 25
Pezzi di pollo	Grill a filo	2	250	25 ... 35
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	2	250	20 ... 30
Costoletta di agnello	Grill a filo	2	250	20 ... 25
Bistecca - (cubetti di carne)	Grill a filo	2	250	25 ... 30
Costoletta di vitello	Grill a filo	2	250	25 ... 30
Verdure gratinate	Grill a filo	2	220	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	2	250	3 ... 5

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Girare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

I punti chiave della cottura al grill

- Preparare alimenti di spessore e peso il più possibile simili fra loro.
- Posizionare i pezzi da grigliare sul grill a filo o sul vassoio del grill a filo distribuendoli senza superare le dimensioni del riscaldatore.
- A seconda dello spessore dei pezzi da grigliare, i tempi di cottura indicati in tabella potrebbero variare.
- Far scorrere il grill a filo o il vassoio del grill a filo nel forno fino al livello desiderato. Se si sta cucinando sul grill a filo, far scorrere il vassoio da forno sul ripiano inferiore per raccogliere gli oli. Il vassoio da forno che si intende far scorrere deve essere dimensionato in modo da coprire l'intera area del grill. Tale vassoio potrebbe non essere fornito con il prodotto. Per una facile pulizia mettere un po' d'acqua nel vassoio da forno.

6.2.4 Alimenti di prova

- Gli alimenti di questa tabella di cottura sono preparati secondo la norma EN 60350-1 per facilitare i test del prodotto effettuati per gli istituti di controllo.

Tabella di cottura per i pasti di prova

Alimento	Accessorio da utilizzare	Funzione operativa	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	140	20 ... 30
Shortbread (biscotto dolce)	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	2	140	15 .. 25
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento superiore e inferiore	2	150	25 ... 35
Torte di piccole dimensioni	Vassoio standard *	Riscaldamento ventola	1	150 ... 160	35 ... 50
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	160	30 ... 40
Pan di Spagna	Stampo per dolci rotondo, diametro 26 cm con morsetto su grill a filo **	Riscaldamento ventola	1	160	35 ... 45
Torta di mele	Stampo rotondo in metallo nero di 20 cm di diametro su grill a filo **	Riscaldamento superiore e inferiore	2	180	50 ... 60

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Grill

Alimento	Accessorio da utilizzare	Posizione del ripiano	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Polpette di carne (vitello) - 12 quantità	Grill a filo	2	250	20 ... 30
Pane tostato	Grill a filo	2	250	3 ... 5

Si consiglia di preriscaldare per 5 minuti tutti i cibi da grigliare.

Grillare i pezzi di cibo dopo 1/2 del tempo totale di cottura al grill.

6.2.5 Microonde

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

- Si raccomanda di eseguire la cottura a microonde in "posizione 0". Per usi diversi da "Shelf position 0", vedere la cottura.
- Il preriscaldamento deve essere eseguito con le modalità di funzionamento del forno.

Tabella di cottura per le modalità microonde e combinata

Alimento	Funzione operativa	Peso (g)	Posizione del ripiano	Accessorio da utilizzare	Temperatura (°C)	Potenza microonde (W)	Tempo di cottura (min) (approssimativ.)
Bacchetta di pollo	Microonde+ Ventola supportata	1000	1	Vassoio standard *	210	600	25 ... 30
Pollo intero	Microonde+ Ventola supportata	1500	1	Vassoio standard *	15 min. 230 / dopo	600	32 ... 38
Pizza congelata	Microonde + Pizza	450	1	Vassoio standard *	230	200	10 ... 15
Coscia di tacchino (carne con osso)	Mikrodalga + Grill completo a ventola	1000	1	Vassoio standard *	230	300	28 ... 32
Coscia di tacchino (carne con osso)	Microonde+ Ventola supportata	1000	1	Vassoio standard *	180	600	25 ... 30
Gratin di patate	Microonde+ Ventola supportata	1250	1	Teglia rotonda a sgancio con un diametro di 20 cm su un vassoio standard*	180	600	25 ... 30
Polpette di carne	Microonde+ Ventola supportata	1800	1	Vassoio standard *	5 min. 230 / dopo 170	300	18 ... 23
Pesce intero	Mikrodalga + Grill completo a ventola	1000	1	Vassoio standard *	250	600	8 ... 14
Bastoncini di pesce impanati	Microonde+ Ventola supportata	600	1	Vassoio standard *	230	300	10 ... 15
Polpette in salsa con patate	Microonde+ Ventola supportata	1500	1	Vassoio standard *	210	200	32 ... 40
Cibo pronto (ceci con carne)	Forno a microonde	400	1	Vassoio standard *	-	600	3 ... 5
Piatto di pesce	Forno a microonde	400	1	Vassoio standard *	-	600	3 ... 5
Mais fresco (80 g , 17 g olio , 3 g sale)	Forno a microonde	80	0	Coperchio di vetro borato su vassoio di vetro **	-	800	8 ... 11
Mais confezionato pronto per la cottura	Forno a microonde	100	2	Vassoio in vetro **	-	800	4 ... 7

Il preriscaldamento è raccomandato per tutti gli alimenti.

*Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

**Questi accessori non sono inclusi nel prodotto. Sono accessori disponibili in commercio.

Microonde + Scongelo - Tabella

Alimento	Peso (g)	Posizione del ripiano	Accessorio da utilizzare	Potenza microonde (W)	Tempo di scongelamento (min) (approssimativ.)	Tempo di attesa (min.)	Suggerimento
Carne rossa intera	250	1	Vassoio standard *	200	8 ... 10	10	Girare dopo la metà del tempo
	500	1	Vassoio standard *	200	12 ... 16	10	Girare dopo la metà del tempo
Carne macinata	100	1	Vassoio standard *	100	7 ... 11	10	-
	250	1	Vassoio standard *	200	5 ... 10	10	-
	500	1	Vassoio standard *	200	8 ... 10	10	Girare dopo la metà del tempo
Pollo intero	1500	1	Vassoio standard *	200	25 ... 30	10	Girare dopo la metà del tempo
Coscia di pollo	750	1	Vassoio standard *	300	6 ... 10	10	-
Bacchetta di pollo	500	1	Vassoio standard *	300	6 ... 10	10	-
	1000	1	Vassoio standard *	600	6 ... 10	10	-
Pesce	250	1	Vassoio standard *	200	7 .. 12	5	Girare dopo la metà del tempo
	500	1	Vassoio standard *	200	10 ... 15	5	Girare dopo la metà del tempo
Salsiccia	300	1	Vassoio standard *	200	5 ... 10	5	-

* Questi accessori potrebbe non essere inclusi nel prodotto.

7 Manutenzione e pulizia

7.1 Informazioni generiche per la pulizia

Avvertenze generali

- Attendere che il prodotto si raffreddi prima di pulirlo. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Non applicare i detersivi direttamente sulle superfici calde. Questo potrebbe causare macchie permanenti.
- Questo prodotto deve essere accuratamente pulito e asciugato dopo ogni utilizzo. In questo modo, i residui di cibo saranno facilmente puliti e si eviterà che gli stessi si brucino quando il prodotto viene riutilizzato.

In questo modo si riuscirà ad estendere la vita utile dell'apparecchio e si ridurranno le problematiche operative.

- Non usare pulitori a vapore per pulire il forno.
- Alcuni detersivi o agenti detersivi potrebbero danneggiare la superficie. I detersivi inadatti sono: candeggina, prodotti per la pulizia contenenti ammoniaca, acido o cloruro, prodotti per la pulizia a vapore, decalcificanti, smacchiatori e togli ruggine, prodotti per la pulizia abrasivi (detersivi in crema, polvere abrasiva, crema abrasiva, scrubber abrasivi e graffianti, filo, spugne, panni per la pulizia contenenti residui di sporco e detersivi).

- Dopo ogni utilizzo, non è necessario alcun materiale speciale per la pulizia. Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarlo con un panno asciutto.
- Assicurarsi di pulire completamente il liquido rimasto dopo la pulizia e di pulire immediatamente gli eventuali schizzi di cibo creatisi durante la cottura.
- Non lavare nessun componente dell'apparecchio in lavastoviglie.

Superfici in acciaio inossidabile

- Per pulire superfici e maniglie in acciaio inossidabile non utilizzare detersivi contenenti acido o cloro.
- La superficie inossidabile potrebbe cambiare colore nel tempo. Questo è normale. Dopo ogni utilizzo, pulire con un detergente adatto alla superficie inossidabile.
- Pulire con un panno morbido e sapone e un detergente liquido (anti-graffio) adatto alle superfici inox, avendo cura di strofinare in una sola direzione.
- Rimuove immediatamente le macchie di calcare, olio, amido, latte e proteine sulle superfici di vetro e inox senza aspettare. Le macchie potrebbero arrugginire dopo lunghi periodi di tempo.
- I detersivi spruzzati/applicati sulla superficie devono essere puliti immediatamente. I detersivi abrasivi lasciati sulla superficie causano lo sbiancamento della superficie.

Superfici smaltate

- Dopo ogni utilizzo, pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.
- Per le macchie più difficili, si può usare il detergente per forno e grill consigliato sul sito web della marca del prodotto e una spugnetta paglietta in lana d'acciaio anti-graffio. Non usare detersivi per forni esterni.
- Prima di effettuare la pulizia dell'area cottura, il forno deve essere raffreddato. La pulizia su superfici calde creerà sia pericolo di incendio che di danni alla superficie smaltata.

Superfici catalitiche

- Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello.
- Le pareti catalitiche hanno una superficie opaca e porosa. Le pareti catalitiche del forno non devono essere pulite.
- Le superfici catalitiche assorbono l'olio grazie alla struttura porosa e cominciano a brillare quando la superficie è satura di olio, in questo caso si consiglia di sostituire le parti.

Superfici in vetro

- Per la pulizia delle superfici in vetro non utilizzare raschietti in metallo duro e materiali abrasivi. Possono danneggiare la superficie del vetro.
- Pulire l'apparecchio con detersivo per piatti, acqua calda e un panno in micro-fibra specifico per superfici in vetro e asciugarlo con un panno in micro-fibra asciutto.
- Se dopo la pulizia ci sono residui di detersivo, pulire con acqua fredda e asciugare con un panno in micro-fibra pulito e asciutto. Il detersivo residuo potrebbe danneggiare la superficie del vetro.
- In nessun caso i residui essiccati sulla superficie del vetro devono essere rimossi con coltelli seghettati, lana metallica o simili strumenti da graffio.
- È possibile rimuovere le macchie di calcio (macchie gialle) sulla superficie del vetro con il decalcificante disponibile in commercio, oppure con un agente decalcificante come l'aceto o il succo di limone.
- Se la superficie è molto sporca, applicare il detergente sulla macchia con una spugna e aspettare molto tempo perché funzioni correttamente. Pulire quindi la superficie in vetro con un panno bagnato.
- Gli scolorimenti e le macchie sulla superficie del vetro sono normali e non sono difetti.

Parti in plastica e superfici verniciate

- Pulire le superfici smaltate con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugarle con un panno asciutto.

- Non utilizzare raschietti in metallo duro e detersivi abrasivi. Potrebbero danneggiare le superfici.
- Assicurarsi che i giunti dei componenti del prodotto non siano lasciati umidi e con detersivo. In caso contrario, potrebbero corrodersi.

7.2 Accessori per la pulizia

Non mettere gli accessori del prodotto in lavastoviglie se non diversamente indicato nel manuale d'uso.

7.3 Pulizia del pannello di controllo

- Quando si puliscono i pannelli, pulire il pannello e le manopole con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Non rimuovere le manopole e le guarnizioni sottostanti per pulire il pannello. Il pannello di controllo e le manopole potrebbero infatti danneggiarsi.
- Durante la pulizia dei pannelli inox con comando a manopola, non usare detersivi inox intorno alla manopola stessa. Gli indicatori intorno alla manopola potrebbero cancellarsi.
- Pulire i pannelli di controllo a sfioramento (touch) con un panno morbido umido e asciugare con un panno asciutto. Se il prodotto è dotato di una funzione di blocco tasti, prima di eseguire la pulizia del pannello di controllo impostare il blocco tasti. In caso contrario, i tasti potrebbero essere involontariamente pigiati.

7.4 Pulizia dell'interno del forno (area di cottura)

A seconda del tipo di superficie del forno, seguire le fasi di pulizia descritte nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia" [► 106].

Pulizia delle pareti laterali del forno

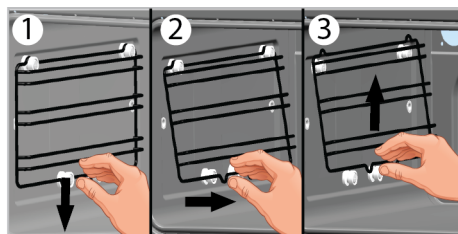
Le pareti laterali dell'area di cottura possono essere rivestite solo con smalto o pareti catalitiche. Varia a seconda del modello. Se il

forno presenta una parete catalitica, consultare la sezione "Superfici catalitiche" [► 107] per informazioni.

Se il forno è un modello con ripiani in filo metallico, prima di pulire le pareti laterali, rimuovere i ripiani in filo metallico. A seconda del tipo di superficie del forno, completare quindi la pulizia come descritto nella sezione "Informazioni generali sulla pulizia" [► 106].

Per rimuovere i ripiani laterali in filo metallico:

1. Tenere la mensola laterale in filo metallico nella parte inferiore. Tirarla giù e liberarla dalle fessure inferiori.
2. Tirare la mensola in filo metallico laterale nella direzione opposta alla parete laterale.
3. Rimuovere completamente la mensola laterale tirandola verso l'alto.



7.5 Pulizia della lampada del forno

Nel caso in cui lo sportello in vetro della lampada del forno nell'area di cottura si sporchi, pulire con detersivo per piatti, acqua calda e un panno morbido o una spugna e asciugare con un panno asciutto. In caso di guasto della lampada del forno, è possibile sostituirla seguendo le sezioni che seguono.

Sostituzione della lampada del forno

Avvertenze generali

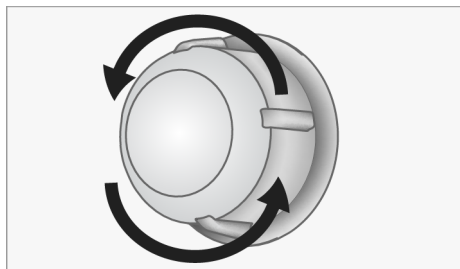
- Per evitare il rischio di scosse elettriche prima di sostituire la lampada del forno, scollegare il prodotto e attendere che il forno si raffreddi. Le superfici calde potrebbero causare ustioni!
- Questo forno è alimentato da una lampada a incandescenza con meno di 40 W, meno di 60 mm di altezza, meno di 30 mm di

diametro, o una lampada alogena con prese G9 con meno di 60 W di potenza. Le lampade sono adatte al funzionamento a temperature superiori a 300 °C. Le lampade per forni sono disponibili presso i servizi autorizzati o i tecnici autorizzati. Questo prodotto si serve di una lampada di classe energetica G.

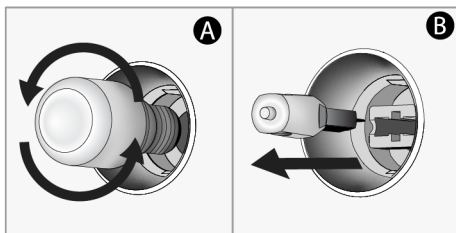
- La posizione della lampada potrebbe differire da quella indicata in figura.
- La lampada utilizzata in questo prodotto non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Lo scopo della lampada è quello di aiutare l'utente a vedere gli alimenti inseriti.
- Le lampade utilizzate in questo prodotto devono resistere a condizioni fisiche estreme come temperature superiori a 50°C.

Se il forno è provvisto di una lampada rotonda,

- a. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- b. Rimuovere il coperchio di vetro ruotandolo in senso antiorario.



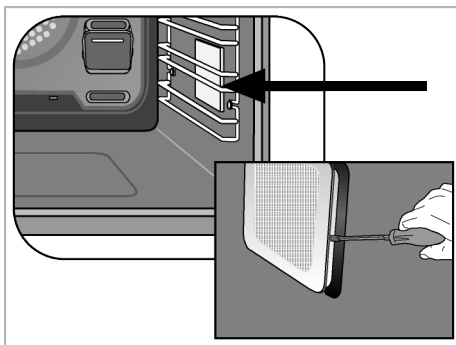
- c. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



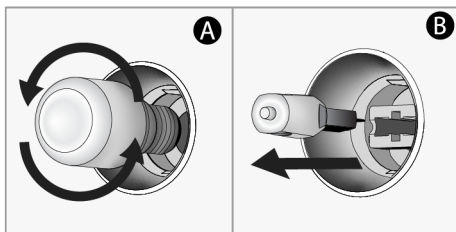
- d. Rimontare il coperchio di vetro.

Se il forno è provvisto di una lampada quadrata,

- a. Scollegare il prodotto dalla rete elettrica.
- b. Rimuovere i ripiani in filo metallico secondo la descrizione.



- c. Sollevare il coperchio di protezione in vetro della lampada con un cacciavite.
- d. Se la lampada del forno è del tipo (A), come mostrato in figura, ruotare la lampada come mostrato in figura e sostituirla con una nuova. Se è un modello del tipo (B), estrarla come mostrato in figura e sostituirla con una nuova.



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

8 Risoluzione dei problemi

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

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

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

Durante la cottura si formano delle gocce d'acqua

- Il vapore generato durante la cottura si condensa quando entra in contatto con le superfici fredde all'esterno del prodotto e potrebbe formare delle gocce d'acqua. >>> Questo non è un errore.

Si sentono suoni metallici mentre il prodotto si riscalda e si raffredda.

- Le parti metalliche possono espandersi e produrre suoni se riscaldate. >>> Questo non è un errore.

Il prodotto non funziona.

- Il fusibile può essere difettoso o bruciato. >>> Controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituirli, se necessario, o riattivarli.
- L'apparecchio potrebbe non essere collegato a una presa di corrente (messa a terra). >>> Controllare se l'apparecchio è collegato alla presa
- (Se l'apparecchio è dotato di timer) I tasti del pannello di controllo non funzionano. >>> Se il prodotto ha un blocco tasti, può essere che sia attivo, disattivarlo.

La luce del forno non è accesa.

- La lampada del forno potrebbe essere difettosa. >>> Sostituire la lampada del forno.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.

Il forno non si scalda.

- Il forno potrebbe non essere impostato su una specifica funzione di cottura e/o temperatura. >>> Impostare il forno su una specifica funzione di cottura e/o temperatura.
- Per i modelli con timer, l'ora non è impostata. >>> Impostare l'ora.
- Non c'è elettricità. >>> Assicurarsi che la rete sia operativa e controllare i fusibili nella scatola dei fusibili. Sostituire i fusibili se necessario o riattivarli.
- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia chiuso. Se lo sportello del forno rimane aperto per più di 5 minuti, le impostazioni del tempo di cottura vengono cancellate ed i riscaldatori non funzionano.

(Per i modelli con timer) Il display del timer lampeggia o il simbolo del timer rimane attivo.

- C'è stata un'interruzione di corrente. >>> Impostare l'ora/Portare su off le manopole di funzionamento del prodotto e portarle di nuovo nella posizione desiderata.

Il microonde non funziona.

- Non è stato collegato correttamente. >>> Collegare il cavo.
- Potrebbe esserci un oggetto tra lo sportello e il forno. >>> Rimuovere l'oggetto e chiudere completamente il coperchio.

Il microonde fa strani rumori durante il funzionamento.

- C'è un arco elettrico all'interno, causato da un oggetto metallico nel forno. >>> Rimuovere l'oggetto metallico dal forno.
- L'hardware del forno tocca il muro. >>> Spostare il forno in modo che non tocchi più il muro.
- Nel forno c'è una forchetta, un coltello o un utensile di cottura. >>> Togliere la forchetta, il coltello o l'utensile dal forno.

Il pasto non si scalda, o si riscalda troppo lentamente.

- Non sono stati scelti il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti. >>> Scegliere la potenza e il tempo di cottura giusti per il tipo di pasto che si sta riscaldando.
- La quantità di cibo potrebbe essere eccessiva o il cibo troppo freddo. >>> Impostare un tempo di cottura aggiuntivo. Controllare costantemente che il pasto non si bruci.
- Nel forno c'è una forchetta, un coltello o un utensile di cottura. >>> Togliere la forchetta, il coltello o l'utensile dal forno.

Il pasto è troppo caldo, secco o bruciato.

- Non sono stati scelti il tempo di funzionamento e/o il livello di potenza corretti. >>> Verificare di aver scelto la potenza e il tempo di cottura giusti per il tipo di pasto che

si sta riscaldando. Chiamare l'assistenza autorizzata se l'apparecchio è danneggiato.

Una volta finito il tempo di cottura dal forno provengono dei suoni.

- La ventola di raffreddamento potrebbe essere ancora in funzione. >>> Questo non è un errore. La ventola di raffreddamento continua a funzionare anche dopo lo spegnimento del forno. Quando la temperatura è abbastanza bassa, la ventola si spegne automaticamente.

Dopo l'inizio della cottura, il simbolo ► lampeggia sul display e viene emesso un avviso acustico.

- Lo sportello del forno potrebbe essere aperto. >>> Assicurarsi che lo sportello del forno sia completamente chiuso. Contattare il servizio assistenza autorizzato se il guasto dovesse persistere.

