

1FEVGMC
1FEVSMC
1FEVMMC
1FEVTMC
1FEVEMCN
1FEVMCN

Instruction manual
Manuale d'istruzioni




BARAZZA
taste of design

Contents

Safety Information.....	3
Advantages of the microwave oven	10
Before first use.....	11
Other important instructions.....	11
Description of the appliance.....	11
Control panel	12
Oven Functions.....	12
Initial Settings	13
Cooking Settings.....	14
Automatic Cooking.....	16
General settings.....	19
Timer settings	20
Safety.....	21
Defrosting	22
Cooking with a microwave oven	22
Cooking with the grill.....	23
Accessories	24
What type of containers may be used?.....	25
Cleaning and maintenance	26
Troubleshooting	28
Technical characteristics.....	29
Environmental protection	29
Installation.....	30
Tables and Suggestions	32

Safety Information

 Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and Vulnerable People Safety

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. Danger of short-circuiting!
- The tray and rack have a system for easy partial removal and handling of food. Always place these accessories inside the oven, as indicated in the Accessories section.

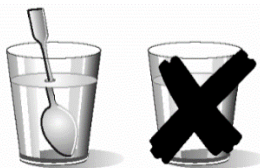
Microwaves Safety Instructions

- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;

- The door window glass is damaged;
- There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.

The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



- Take care when heating liquids!
When liquids (water, coffee, tea, milk, etc.) are nearly at boiling point inside the oven and are taken out suddenly, they may spurt out of their containers.
DANGER OF INJURIES AND BURNS!
To avoid that type of situation when heating liquids, put a teaspoon or glass rod inside the container.
- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- **Warning!** Do not heat pure alcohol or alcoholic drinks in the microwave. **FIRE RISK!**
- **Beware!** To avoid food overheating or burning it is very important not to select long time periods or power levels that are too high when heating small quantities of food. For example, a bread roll can burn after 3 minutes if the power selected is too high.

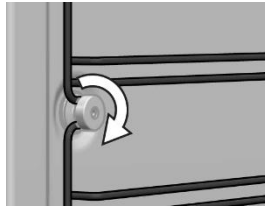
- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- To achieve the best results when warming up small loads (such as a glass of water, a milk mug or a popcorn bag) it is suggested that they are placed on the glass tray and position it at the 1st or higher levels.
- Turn or stir the food at regular intervals to improve heating uniformity.
- To achieve the best cooking results with microwaves, place the food on the glass tray and position it at the bottom or higher levels.
- Do not use the rack with the microwaves.
- Do not place any food or recipient with food/liquid directly on the bottom of the cavity. For better heating results always place the food or recipient with food/liquid over the glass tray.
- Do not cover the bottom of the oven cavity with aluminum or tin foil sheets as there is the risk of damaging the oven.

Avoid damaging the Microwave oven or other dangerous situations by following these instructions

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Place correctly the oven accessories on the side racks (see the section “Accessories”).
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these

are suitable (see the section “Tables & Suggestions - Ovenware”).

- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- **Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.**



Installation

- The installation must comply with current regulations.
- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.

- **WARNING!** The oven must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

Service and Repair

- **WARNING!** Cut the power supply before repair.
- **WARNING!** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a

cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

Advantages of the microwave oven

In a conventional cooker, the heat that is radiated through the resistances or gas burners slowly penetrates the foods from the outside in. Therefore, there is a great loss of energy in heating the air, the oven components and the containers holding the food.

In the microwave, the heat is generated by the foods themselves, i.e. the heat goes from the inside out. There is no loss of heat to the air, the walls of the cavity or the containers (as long as they are microwave-safe containers). This means that only the food is heated.

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

1. Savings in cooking time; in general, there is a $\frac{3}{4}$ reduction in time compared to conventional cooking.
2. Ultra fast defrosting of foods, thus reducing the danger of bacteria developing.
3. Energy-saving.
4. Conservation of the nutritional value of foods due to the reduction in cooking time.

Microwave oven operating mode

The microwave oven contains a high voltage valve called a Magnetron, which converts the electrical energy into microwave energy. These electromagnetic waves are channelled towards the inside of the oven by a wave guide and distributed using a metallic disperser or a rotating plate.

Inside the oven, the microwaves are propagated in all directions and reflected by the metallic walls, thus uniformly penetrating the foods.

Why the food is heated

Most foods contain water and the water molecules vibrate with the microwaves.

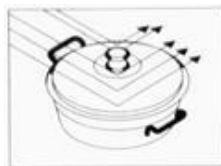
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

- The foods may be cooked without any liquids or oils, or with very little of these;
- Defrosting, heating or cooking in the microwave oven is faster than in a conventional oven;
- The vitamins, minerals and nutritious substances are conserved;
- Neither the natural colour nor the aroma are altered.

The microwaves go through porcelain, glass, cardboard or plastic, but not through metal. For this reason, metallic containers or containers with metallic parts should not be used in the microwave oven.

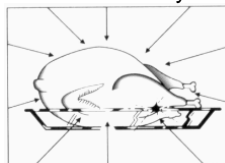
Microwaves are reflected by metal...



...they go through glass and porcelain...





... and are absorbed by the foods.



Before first use

There may be traces of fat and other substances in the oven as a result of the manufacturing process. These should be removed using the following procedure:

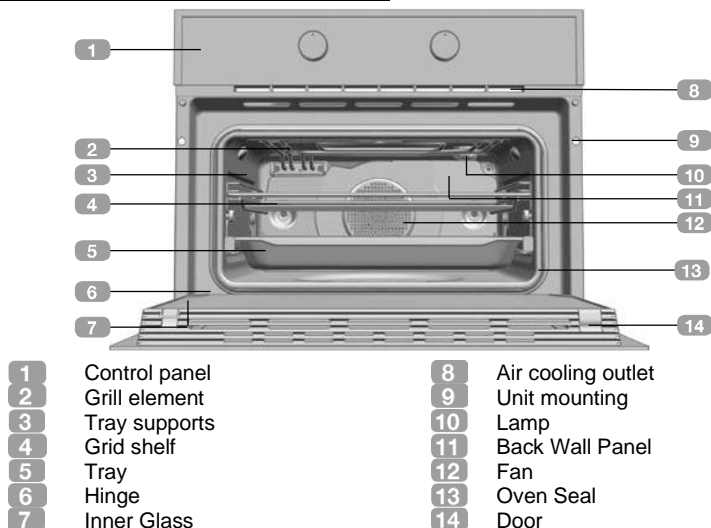
1. Remove all the packaging from your oven, including the protective plastic, if any.
2. Turn your oven to  or , at 200 °C for 1 hour.
3. Cool the oven with the door open so that it ventilates, and no odors remain inside it.
4. Once cold, clean the oven and the accessories.

During this first operation, smoke and smells will be produced. The kitchen should therefore be well ventilated.

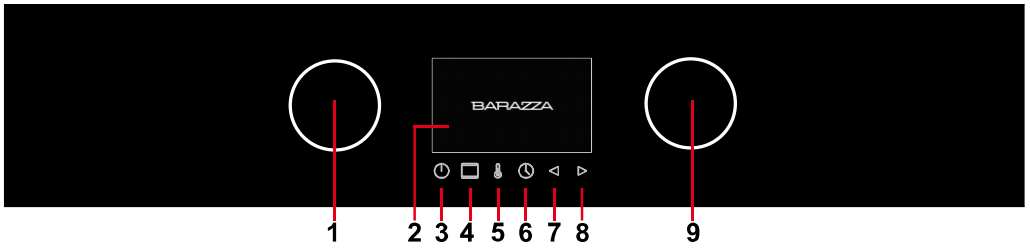
Other important instructions

- Do not cover the bottom of the oven with aluminum foil as this may affect cooking performance and damage the enamel inside the oven and the interior of your kitchen unit.
- Do not pour water on the bottom surface when in use; this may damage the enamel.
- It is normal for condensation to occur on the oven door when cooking food with a high liquid content.
- When closing the oven door during cooking, the sound of the air inside it can be heard. This effect is normal due to the pressure exerted by the door when it is closed, guaranteeing the sealing of the cavity.

Description of the appliance

















Control panel







- | | |
|-------------------------|--------------------|
| 1. Left knob | 6. Clock key |
| 2. Display | 7. Backward key |
| 3. On/Off key | 8. Forward/ OK key |
| 4. Cooking function key | 9. Right knob |
| 5. Temperature key | |

Oven Functions

- | | | | |
|--|-------------------------|---|------------------|
|  | Top + Bottom |  | Hot air + Bottom |
|  | Bottom |  | Hot air |
|  | Grill + Bottom |  | Defrost |
|  | Double Grill |  | Microwave |
|  | Grill |  | Combi Microwave |
|  | Ventilated Top + Bottom |  | Slow Cooking |
|  | Ventilated Grill |  | Eco |

Combi Microwave functions

- | | | | |
|--|---------------------|---|-----------------------------|
|  | Microwave + Grill |  | Microwave + Top + Bottom |
|  | Microwave + Hot Air |  | Microwave + Grill + Hot Air |

Microwaves Power Levels


Microwave power output	Food
200W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot
400W	Cooking with little heat; boiling rice Rapid defrosting, heating baby food
600W	Heating and cooking food
800W	Cooking vegetables and food Cooking and heating carefully, Heating and cooking small portions of food
1000W	Rapidly heating liquids

Initial Settings

Language Selection

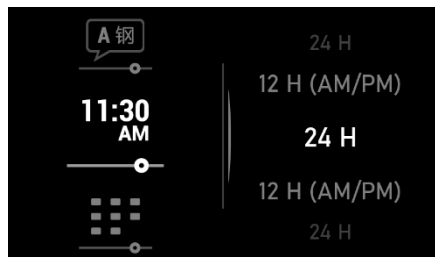
When plugging the oven in for the first time, the logo will appear followed by the language selection menu. You must set the desired language in order to use the oven.




- Rotate the Right knob to select the desired language.
- Press  to confirm.


Setting the clock

Before setting the clock, you need to select the hour format.



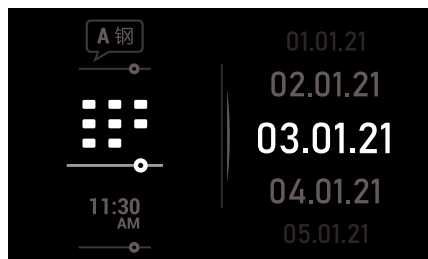
- Rotate the Right knob to select the desired format.
- Press  to confirm.


After this, the time needs to be set:

- Rotate the Right knob to set the clock.
- Press  to confirm.

Setting the date

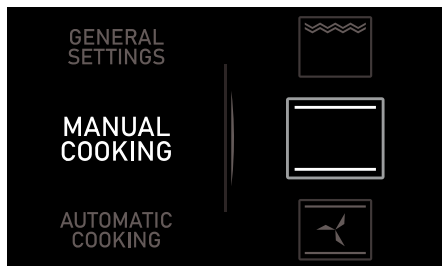
After setting the clock, you need to select the date.






- Rotate the Right knob to set the date.
- Press  to confirm.





Cooking Settings


Manual Cooking





- Turn the oven on by pressing the .
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.
- Rotate the right knob to select the desired cooking function.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the desired temperature.
- Press  to confirm. The oven will begin cooking.




At any time during the cooking process, you can:

- **Change the cooking function** by pressing the .
- **Change the cooking temperature** by pressing the .
- **Program the cooking timer or a duration/ finish time** by pressing the .
- **Modify programmed timers or duration/ finish times** by pressing the .



NOTE: The cooking process can be canceled at any time by pressing the  key.


Cooking with microwaves

- Turn the oven on by pressing the .
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.
- Rotate the right knob to select the microwave function .






- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the desired power.
- Press  to confirm.
- Rotate the left knob to select the desired time.
- Press  to confirm. The oven will begin cooking.


At any time during the cooking process, you can:

- **Change the cooking time** by pressing the .
- **Change the cooking power** by pressing the .


NOTE: The cooking process can be canceled at any time by pressing the  key.





Quick start


- Turn the oven on by pressing the .
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.
- The  symbol will appear on the right side of the display.
- Press  to confirm.
- Press  and the microwave starts immediately to operate in the Microwave function at maximum power for 30 seconds.
- If you want to increase the operating time press . Each time you press this key the operating time will be increased by 30 seconds.

NOTE: The cooking process can be canceled at any time by pressing the  key.

Cooking with combi microwave






- Turn the oven on by pressing the .
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.

- Turn the right dial until the  symbol has been reached.
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the desired function.
- Press  to confirm.
- Turn the left knob to select the desired power.
- Turn the right knob to select the desired temperature.
- Press  to confirm. The oven will begin cooking.


NOTE: The cooking process can be canceled at any time by pressing the  key.

Defrost by time








- Turn the oven on by pressing the  button.
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.
- Turn the left knob until the  symbol appears on the display.
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the defrost by time option.
- Press  to confirm.
- Turn the left knob to select desired defrosting time.
- Press  to confirm.


NOTE: See the Defrost chapter for advice on defrosting times.

NOTE: When the display shows the TURN THE PLATE message, open the door, turn the food and press  to continue.



Defrost by weight









- Turn the oven on by pressing the  button.
- Rotate the left knob to select the “Manual cooking” menu.
- Turn the left knob until the  symbol appears on the display.
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the defrost by weight option.
- Press  to confirm.
- Turn the left knob to select one of the defrost by weight options.
- Turn the right knob to select the desired weight.
- Press  to confirm.












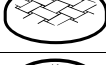


NOTE: When the display shows the TURN THE PLATE message, open the door, turn the food and press  to continue.

The following function table shows the defrosting by weight function programs, indicating weight intervals, and defrosting and standing times (in order to ensure the food is of a uniform temperature):

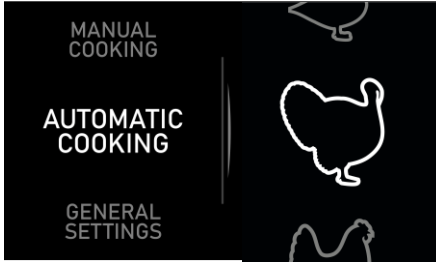
Prog.	Food	Weight (kg)	Time (min)	Standing time (min)
	Meat	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
	Fish	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
	Frozen Fruit	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
	Bread	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
	Poultry	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20







Automatic Cooking

Prog.	Food	Weight (kg)	Time (min)
	Whole Chicken	0.50 – 1.50	42 – 76
	Whole Duck	1.1 – 2.5	57 – 108
	Whole Goose	2 – 4.5	82 – 169
	Whole Turkey	4 - 10	142 – 294
	Chicken Thighs	0.50 – 2	38 – 73
	Pork Meat	0.5 - 10	76 – 336

Prog.	Food	Weight (kg)	Time (min)
	Ox Meat	0.5 – 5	95 – 241
	Lamb Meat	0.5 – 6	66 – 210
	Pork Chops	0.5 – 4	38 – 84
	White Fish	0.5 – 5	28 – 94
	Salmon	0.5 – 5	28 – 94
	White Bread	0.5 – 2	28 – 63
	Brown Bread	1 - 4	52 – 94
	Wholemeal Bread	1 – 3	85 – 157
	Thick Pizza	–	11 – 13
	Thin Pizza	–	8 – 9
	Pound Cake	–	70
	Fruit Tart Big	–	50
	Fruit Tart Small	–	35
	Sheet Cake	–	35

Automatic Cooking



- Turn the oven on by pressing the  button.
- Rotate the left knob to select the “Automatic cooking” menu.
- Turn the right knob to select the food you want to cook
- Press  to confirm.
- Turn the right knob to select the desired weight.
- Press  to confirm.
- The programed parameters are displayed on the screen.
- Press  to confirm.
- The information regarding the level will appear on the display.
- Press  to continue.
- Rotate the left knob to select whether to start the cooking process immediately or to select another start option (see Timer Settings chapter).
- Press  to confirm.

Turning food



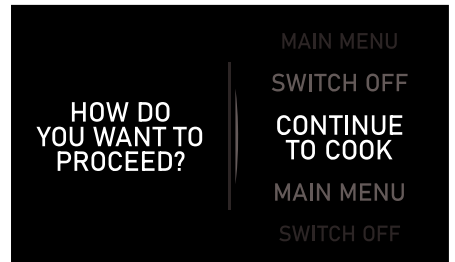
For some recipes or programs, the message **Turn the plate** will show, food must be turned during cooking.


The oven will notify you when to do this with an audible signal and the Turn symbol will appear on the cooking screen.

Opening the oven door to turn the food will cause the audible signal to turn off automatically.

End of a cooking process

When cooking process finishes the oven will ask you the following:

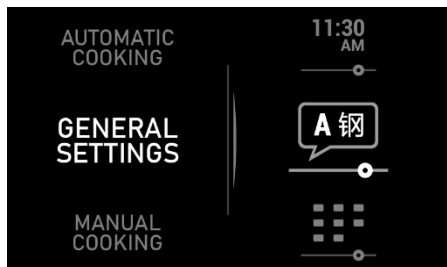





- Turn the right knob to select an option.
- Press  to confirm.

General settings

Language Selection

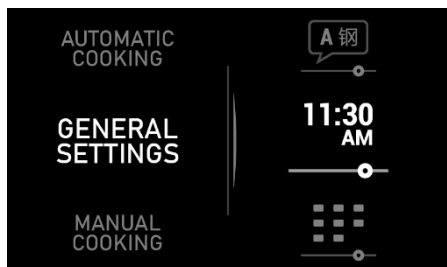
The language can be changed at any time. To change the language, proceed as follows:







- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the language setting option.
- Press  to confirm.
- Rotate the Right Knob to choose the language.
- Press  to confirm.

Setting the clock

If you wish to change the time, proceed as follows:






- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the time settings.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the time format.

- Press  to confirm.
- Rotate the Right Knob to set the time.
- Press  to confirm.

Setting the date

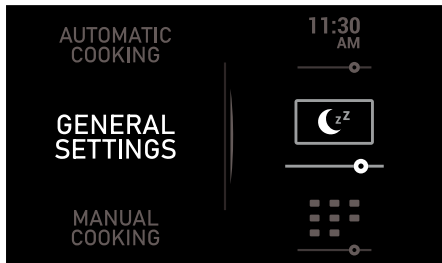
If you wish to change the date, proceed as follows:






- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the date setting.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to select the new date.
- Press  to confirm.

Standby mode

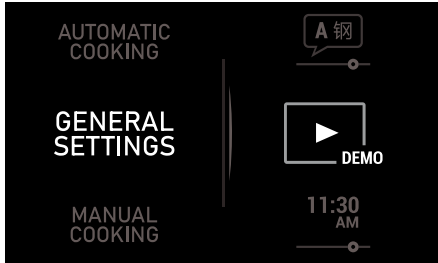
When the oven is in Standby you can choose if you want the display to show the time or the Barazza logo.





- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.

- Rotate the right knob to select the Standby mode setting.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to choose the clock or the logo.
- Press  to confirm.

Demo mode

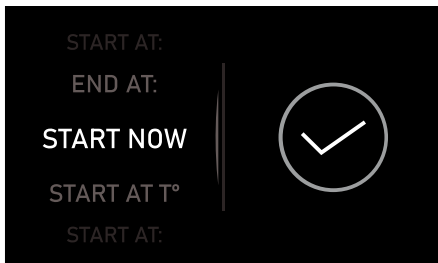


To activate/deactivate the Demo Mode, proceed as follows:

- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the Demo mode setting.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to activate/deactivate the demo mode.

Timer settings

The oven gives you the following options before you start the cooking process:



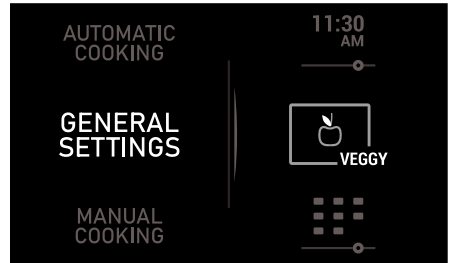
START NOW – This option allows you to program the cooking time.




START T° - With this option the cooking process starts when the oven reaches the selected temperature.

- Press  to confirm.

Veggy mode

Veggy mode is suitable for vegetarians. This option hides the non-vegetarian recipes on the oven.



- Press  to turn on the oven.
- Rotate the left knob to select the “General Settings” menu.
- Rotate the right knob to select the Veggy mode setting.
- Press  to confirm.
- Rotate the right knob to activate/deactivate the Veggy mode.
- Press  to confirm.

START AT – This option allows you to choose the time you want to start the cooking process.

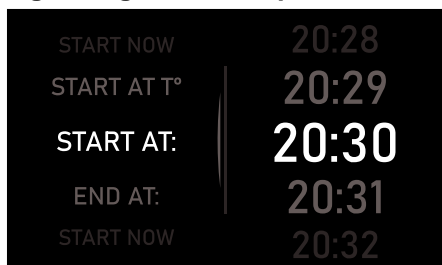
END AT – This option allows you to choose the time you want to finish the cooking process.

An audible signal will sound at the end of the programmed time and the oven will stop heating automatically.

Tap any button to stop the audible signal and turn the oven off.

You can access the programming options at any time during cooking. Similarly, you can change an existing program.

Programing the timer options

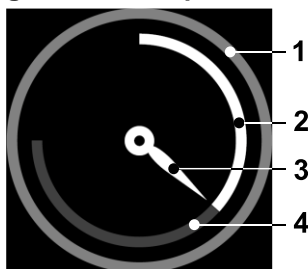


After a cooking program is selected. The timer starts counting by increasing the time. To program one of the previous settings, proceed as follows:

- Press the button to access the timer options menu.
- Select the desired cooking time.
- Press to confirm.
- Turn the left knob to select the desired program option.
- Turn the right knob to choose the duration, temperature or start/end time depending on the chosen option.

- Confirm your choice with the button.
- For some of the options, it will be required to program the start or end time.
- Press to confirm.
- The cooking screen will then be shown again.

Cooking clock description



- 1 Outer Ring
- 2 Remaining Time
- 3 Clock Needle
- 4 Elapsed Time

Safety

Safety block

This function can be selected at any time while using the oven.

- **With the oven switched off.** The child lock will not allow the oven to be switched on when the button is touched.
- **With the oven in use.** If the feature is activated while the oven is cooking or set to delay, the keypad will not respond and it will not be possible to use the dials or change the cooking settings.

To activate this feature press and hold the and buttons simultaneously until you hear a beep and the symbol appears on the screen. The control panel is now locked.

To deactivate this feature touch and hold the and buttons simultaneously again until you hear a beep and the symbol disappears.

Defrosting

NOTE: See the tables at the end of the user manual to confirm the different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The tables refer to defrosting of raw foods.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. Important: the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. The densest parts should be turned around several times.
6. Distribute the frozen food in the most uniform manner possible, because the

thin, narrow parts defrost fast than the thickest parts at the top.

7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen foods from its packaging and do not forget to remove any metal clips. If the containers that are used to keep the foods in the freezer may also be used for heating and cooking, just remove the lid. Otherwise, place the foods in containers that are suitable for microwave ovens.
12. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
13. Bear in mind that a resting period is required in defrosting function, so that the food is totally defrosted. This normally takes between 15 to 20 minutes.

Cooking with a microwave oven

WARNING! Read the section “Microwave Safety Instructions” before cooking with your microwave.

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.

- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just

the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.

- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the base.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean up the water coming from the condensation
- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

Prepare the foods as per the instructions and keep in mind the cooking times and power levels indicated in the tables.

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type

Cooking with the grill

For good results with the grill, use the rack supplied with the oven.

Fit the rack in such a way that it doesn't come into contact with the metal surfaces of the oven cavity since if it does there is a danger of electric arcing which may damage the oven.

of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwaves...

1. The greater the amount of food, the longer the cooking time. Keep in mind that:
 - Double the quantity » double the time
 - Half the quantity » half the time
2. The lower the temperature, the longer the cooking time.
3. Foods containing a lot of liquid heat up more quickly.
4. Cooking will be more uniform if the food is evenly distributed on the base. If you put dense foods on the outside part of the base and less dense ones on the centre of the base, you can heat up different types of food simultaneously.
5. You can open the oven door at any time. When you do this the oven switches off automatically. The microwave will only start working again when you close the door and press the start key.
6. Foods that are covered require less cooking time and retain their characteristics better. The lids used must let microwaves pass through and have small holes that allow steam to escape.

IMPORTANT POINTS:

1. When the grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
2. The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**

- Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rack.
- When the grill is operating, the cavity walls and the rack become very hot. You should use oven gloves.
- If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
- Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check

that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!

- When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.

After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

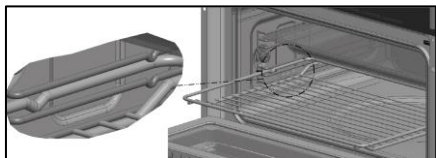
Accessories

Do not leave any containers or food on the oven floor. Always use the trays and racks supplied with the oven.

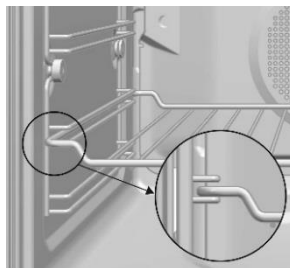
To prepare yoghurt, place the jars on the oven floor.

To cook any other food, insert the tray or rack into the runners inside the oven.

- Between two rails of the side supports or on any of the extractable runners, if the oven has them.
- The rack and some of the trays have retention grooves to prevent them from accidentally being removed. Place these grooves towards the back of the oven, facing upwards.



- The surface of the rack on which the container will rest must be below the side rails. This prevents the container from accidentally sliding.

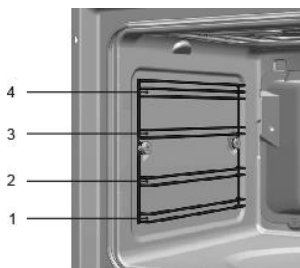


The shelf levels for cooking are as follows (from the bottom):

- Low.
- 2/3:** Medium.
- High

Level 4 is suitable for grilling and toasting.

Place the food in the centre of the shelf or rack for the most even result possible.



What type of containers may be used?

Microwave function

For the microwave function, keep in mind that microwaves are reflected by metal surfaces. Glass, china, clay, plastic, and paper let microwaves pass.

For this reason, **metal pans and dishes or containers with metal parts or decorations cannot be used in the microwave**. Glass ware and clay with **metallic decoration or content** (e.g. lead crystal) cannot be used in microwave ovens.

The **ideal** materials for use in microwave ovens are glass, refractory china or clay, or heat resistant plastic. Very thin, fragile glass or china should only be used for short period of times (e.g. heating).

Hot food transmits heat to the dishes which can become very hot. You should, therefore, always use an **oven glove!**

How to test ovenware you want to use

Put the item you want to use in the oven for 20 seconds at maximum microwave power. After that time, if it is cold and just slightly warm, it is suitable to use. However, if it heats up a lot or causes electric arcing it is not suitable for microwave use.

Grill or Hot-Air functions

In the cases of the Grill or Hot-Air functions, the ovenware must be resistant to temperature of at least 300°C.

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions

In the combined functions, the ovenware used must be suitable for use in both the microwave and the grill.

Aluminium containers and foil

Pre-cooked food in aluminium containers or in aluminium foil can be put in the microwave if the following aspects are respected:

- Keep in mind the manufacturer's recommendations written on the packaging.

- The aluminium containers cannot be more than 3 cm high or come in contact with the cavity walls (**minimum distance 3 cm**). Any aluminium lid or top must be removed.
- Put the aluminium container directly on top of the base. If you use the rack, put the container on a china plate. Never put the container directly on the rack!
- The cooking time is longer because the microwaves only enter the food from the top. If you have any doubts, it is best to use only dishes suitable for microwave use.
- Aluminium foil can be used to reflect microwaves during the defrosting process. Delicate food, such as poultry or minced meat, can be protected from excessive heat by covering the respective extremities/edges.
- **Important:** aluminium foil cannot come into contact with the cavity walls since this may cause electrical arcing.

Lids

We recommend you use glass or plastic lids or cling film since: **ONLY FOR THE MICROWAVE FUNCTION.**

1. They prevent excessive evaporation (especially in very long cooking periods);
2. The cooking process is faster;
3. The food does not go dry;
4. The aroma is preserved.

The lid should have holes or openings so that no pressure develops. Plastic bags must also be opened. Baby feeding bottles or jars with baby food and similar containers can only be heated without their tops / lids otherwise they can burst.

NOTE: See the table at the end of this user manual, it gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

Cleaning and maintenance

WARNING! Disconnect the appliance from the mains power supply before any operation.

Cleaning the oven exterior and oven accessories

Clean the outside of the oven and accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

Take great care when cleaning stainless steel or painted surfaces. Use only sponges or cloths that do not scratch.

Cleaning the oven interior

Clean the oven interior regularly to remove traces of fat or food, which can later give off smoke and odors and cause stains to appear.

Use nylon brushes or sponges with warm soapy water to clean enameled surfaces such as the bottom of the oven. Clean when the oven is cold. Use oven cleaning products only on enameled surfaces and always follow the manufacturer's instructions.

WARNING! Do not clean the oven interior with steam or pressurized-water cleaning equipment.

Do not use metal scouring pads, wire brushes or any utensil that can scratch the enamel.

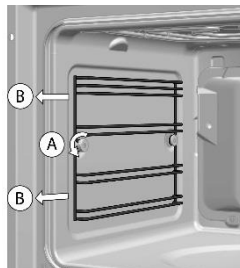
Over time, certain types of food such as tomatoes, vinegar and salt-baked dishes may cause the enamel to change color. This is normal and does not affect the functioning of the oven. Do not try to remove these stains using aggressive methods such as those described, as this could cause permanent damage to the surface.

Clean the oven seal regularly to eliminate all traces of fat or food. This will prevent the seal from becoming damaged and breaking during subsequent cooking operations.

It is advisable to clean this seal without removing it.

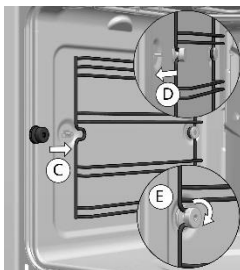
Dismantling the side supports

1. Remove all accessories from inside the oven.
2. Completely loosen the nut at the front of the fastening element (A), pull the supports forward (B) and remove them.



Assembling the supports

3. Insert the rear notch into the rear fastening nut.
4. Fix the front fastening nut (C) in the front notch of the support.
5. Secure the support with the nut (D) and turn until it is fully adjusted (E).



WARNING! Failure to secure tightly the support with the nuts may lead to overheating and damages.

Cleaning the oven door

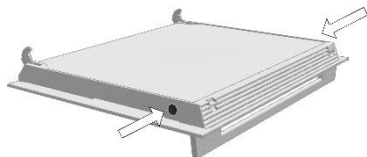
Dismantling/assembling the interior glass of the door

WARNING! If dismantling the glass panes with the door fitted in the oven, always do it with the hinge in the locked position. If not, the door will close and the

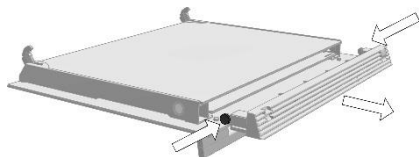
unmounted glass panes could break and cause injury.

Depending on the model, your oven may have 1 or 3 panes of glass. Follow the instructions for the type of door your oven has.

1. Using your fingers, press the buttons located at the top of both sides of the oven door.



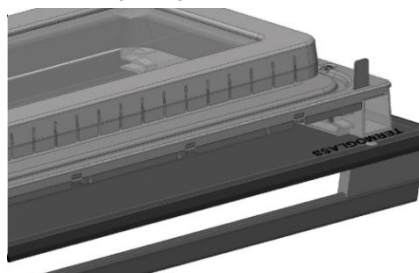
2. Keep them pressed and pull on the plastic seal above the door.



3. Remove the glass panes from the door. Clean them with a glass cleaner or soap and water and a soft cloth.

WARNING! Pay attention to the order and position of the glass panes when removing them as they must be reassembled in the same order and position when you have finished cleaning them.

4. Once clean, insert pane no. 3 into the same position so that the TERMOGLASS indication printed on it is visible as shown in following image.



5. Reattach the top seal of the door, making sure that the side tabs fit into their housings.

WARNING! Never switch the oven on if any of the glass panes on the door are missing.

Changing the oven light bulb

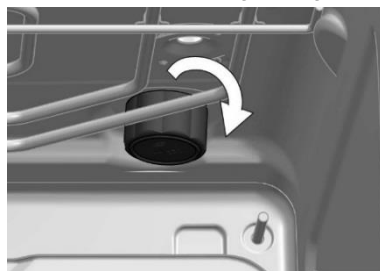
WARNING! Make sure the oven has been disconnected from the mains before changing the bulb.

The replacement bulb must withstand temperatures up to 300 °C. You can order them from the Technical Assistance Service Department.

Changing the upper bulb

To substitute the light bulb, proceed as follows:

1. Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
2. Loosen and remove the glass light cover.



3. Remove the bulb.

WARNING! The bulb may be very hot.

4. Fit a new G9 230V / 25W bulb.

WARNING! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.

5. Tighten the glass light cover into place.
6. Connect the oven again to the power supply.

Troubleshooting

This section describes some of the most frequent problems that can affect your oven, along with the most common causes and possible solutions.

The oven stops working:

- Check the power connection.
- Check the fuses and the circuit breaker of your installation.
- Make sure the timer is either in the manual or programmed setting.
- Check the position of the control and temperature dial.

The inside light does not go on:

- Change the bulb.
- Check it has been properly installed as set out in the Installation Instructions.

Nothing happens when the keys are pressed:

- Check if the Safety Block is active.

Oven smoking during use:

- Normal during first use.
- Clean the oven regularly.
- Reduce the amount of fat or oil in the tray.
- Do not cook at temperatures higher than those indicated in the cooking chart.

The expected cooking results are not achieved:

- Check the cooking charts for guidance on how your oven operates.

My accessories and shelf supports are damaged:

- You must replace them and remove them during subsequent cleaning cycles.

The enamel color has changed or stains have appeared:

- The chemical composition of some food-stuffs may cause changes in the enamel.
- This is normal and does not damage the properties of the enamel.

If the oven is operating and there are some irregular noises:

- Check if there is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see the “Ovenware” chapter).
- Check if the ovenware is touching the oven walls.
- Check if there are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.

The food doesn’t heat up or heats very slowly:

- Check if inadvertently metal ovenware has been used.
- Check if the correct operating times and power level has been selected
- Check if the food inside the oven is a larger amount or colder than it usually is.

The food is too hot, dried out or burnt:

- Check if the correct operating time and power level has been selected.

There are some noises after the cooking process is finished:

- This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.

WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.

Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage (see characteristics plate)
- Power required 3500 W @ 50Hz/ 3400W @ 60Hz
- Grill/ Maxigrill power 1400 W/ 2500W
- Lower heater power 1150 W
- Hot air power 1800 W
- Microwave power 1850 W
- Microwave frequency 2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D) 455 x 595 x 562 mm
- Interior dimensions (W×H×D) 475 x 365 x 232 mm
- Oven capacity 40 l
- Weight 38,2 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Point mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used.

Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2012/19/EU on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and re-cycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind

people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.

Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting this and disposing of it.

Energy Information

Tested to comply with the requirements of the 66/2014 (Eco-Design) and 65/2014 (Energy Labelling) regulations in accordance with Regulation EN 60350-1.

Energy consumption measurements taken under different conditions may give different values from those indicated for your oven.

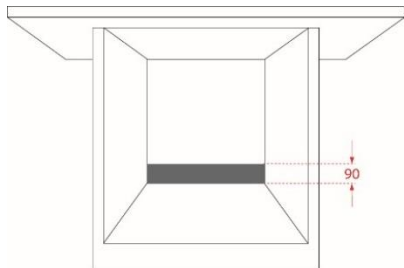
Consult the User's guide accompanying this manual to learn about the energy consumption of your oven.

Installation

This information is exclusively for the installer who is responsible for assembly and electrical connection. The manufacturer will not accept liability for possible damage caused if you install the oven yourself.

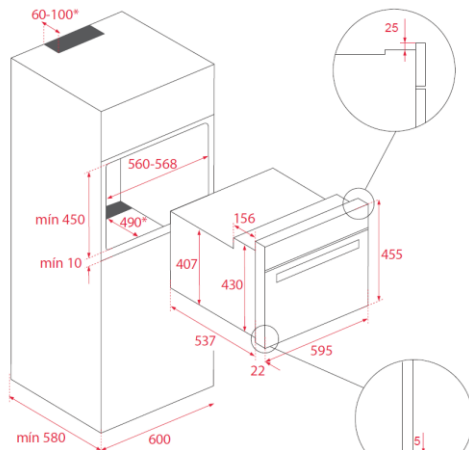
Before installation

- To handle the oven, use the grips at the sides. Do not use the door handle to lift the oven.
- Do not install the oven behind decorative doors. This can cause it to overheat.
- When installing the oven under a counter, follow the instructions for installing it.
- In general, protruding elements (furniture reinforcements, pipes, socket bases, etc.) at the back of the unit must be avoided.
- When the base of the main power socket is inside the unit in which the oven is installed, this must be done in the shaded area.

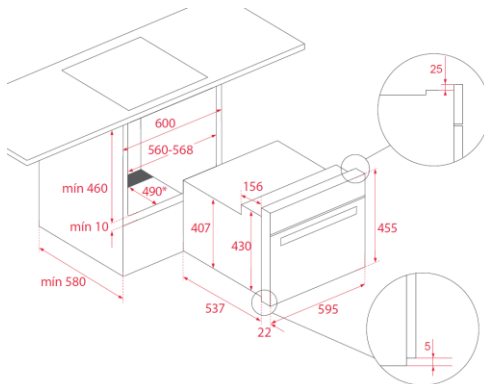


- The unit in which the oven is installed and adjacent units must withstand temperatures higher than 85 °C.
- The installation instructions must be adhered to strictly. If not, the oven's ventilation circuit may become blocked, causing high temperatures that could damage the kitchen unit and the appliance itself.
- For this purpose, check the unit measurements and those of the holes to be drilled in the units, as shown in the following figures:

Column Installation:



Undercounter Installation:



Electrical connection

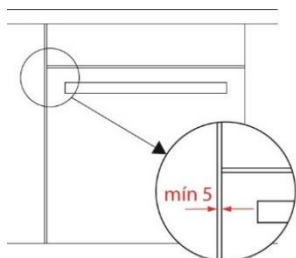
The fitter must ensure that:

- The mains power voltage and frequency correspond to what is marked on the identification plate.
- The domestic wiring system can withstand the maximum power marked on the identification plate.
- After connecting the power supply, check that all electrical parts of the oven are working correctly.

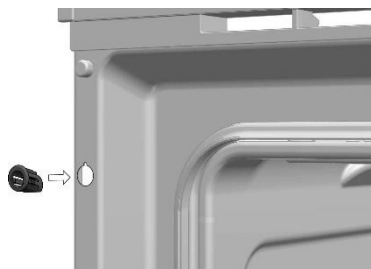
Oven installation

For all ovens. After the electrical connection has been done:

1. Position the oven inside the unit and ensure that the feed cable is not trapped or in contact with parts of the oven that heat up.
2. Make sure that the body of the oven is not in contact with the walls of the unit and that there is a minimum space of 2 mm between adjacent units.
3. Centre the oven in the unit so that there is a minimum space of 5mm between the oven and the doors of the furniture that surrounds it.



4. Open the door and insert the plastic plugs supplied with the oven into their respective housings.



5. Fasten the oven to the unit with the screws supplied, screwing them into the unit through the stops.

WARNING! Do not lean on the open door of the oven while executing steps 4 and 5, as the open is not secured to the unit and it could move forwards and fall to the floor.















Tables and Suggestions

Ovenware



















Type of dish	Operating mode	Microwave		Conventional functions	Combined functions
		Defrost / heat	Cook		
Glass and porcelain 1) Domestic, non fire-resistant, may be washed in dishwasher		yes	yes	no	no
Glazed ceramic Fire-resistant glass and porcelain		yes	yes	yes	yes
Ceramic, earthenware dishes unglazed glazed without metallic decorations		yes	yes	no	no
Earthenware dishes glazed unglazed		yes no	yes no	no no	no no
Plastic dishes 2) heat-resistant up to 100°C heat-resistant up to 250°C		yes yes	no yes	no no	no no
Plastic films 3) Cling film Cellophane		no yes	no yes	no no	no no
Paper, cardboard, parchment 4)		yes	No	no	no
Metal Aluminium foil Aluminium containers 5) Accessories (rack)		yes no no	no yes no	yes yes yes	no yes no

1. No golden or silver edges and no lead glass.
2. Remember the manufacturer's tips!
3. Do not use metal clips to close the bags. Perforate the bags. Use films only to cover foods.
4. Do not use paper plates.
5. Only shallow aluminium containers without lids. The aluminium must not come into contact with the walls of the cavity











Defrosting by time



















	Quantity	Function	Time (Min.)	Standing time (Min.)
Meat (veal, beef, pork)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Goulash	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Minced meat	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Sausages	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Poultry (portions)	250		5-6	5-10
Chicken	1000		20-24	20-30
Fish fillet	200		4-5	5-10
Trout	250		5-6	5-10
Prawns	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Fruit	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Bread	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Butter	250		8-10	10-15
Cream cheese	250		6-8	10-15
Creams	250		7-8	10-15

Poultry





	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Duck	1,50kg	1		190-210	55-60	Tray
				170-190	45-55	
						
Duck breast	0,40kg	4		180-190	10-12	Grid
				200-210	8-10	
						
Duck thighs	2 pieces	2/3		170-190	45-50	Tray
				160-180	55-60	
						
Chicken	1,20kg	1		190-210	55-60	Tray
				170-190	50-55	
						
Chicken thighs	4 pieces	2/3		190-210	25-30	Tray
				190-200	20-25	
						
Turkey	4kg	1		190-200	70-75	Tray
				180-200	65-70	
						







Meat

	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Roast veal	2kg	1		190-210	85-90	Tray
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roast beef	0,60kg	2/3		190-200	45-50	Tray
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Beef chops	0,50kg	2/3		220	15	Grid
Beef steak	1kg	2/3		220	15	Grid
				220	25-30	
						








	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Roast pork	1kg	2/3		180-190	50-55	Tray
				170-190	45-50	
Pork chops	0,50kg	2/3		180-200	55-60	Grid
				200-220	15	
Pork Shoulder	1,50kgk	2/3		190-200	55-60	Tray
				190-200	40-50	
Suckling pig	1,40g	2/3		190-210	60-70	Tray
				170-190	70-75	
Pork ribs	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Tray
				190-210	30	
Ham hock	1kg	2/3		190-210	50-55	Grid
				180-200	45-50	
Lamb	1kg	2/3		170-190	45-55	Tray
				190-210	35-40	
Boned leg joint	0,60kg	2/3		180-200	45-50	Tray
				190-200	45-50	
Boned leg joint	0,60kg	2/3		170-190	45-55	Tray
				180-190	35-40	

Fish




	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Salt baked sea bass	1kg	2/3		180-200	20-25	Tray
				190-200	18-20	
Sea beam	1kg	2/3		190-200	20-25	Tray
				190-200	10-15	

	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Hake medallions	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Tray
				180-200	10-12	
						
Salmon medallions	1,10kg	2/3		190-200	15-20	Tray
				200-210	10-15	
						






Pizza and Pasta

	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Thick crust pizza	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Grid
				190-200	20-25	
						
Thin crust pizza	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Grid
				200-210	10-15	
						
Lasagne		2/3		200-210	35-40	Tray

























Bread

	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
White bread	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Tray
Rye bread	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Tray
Wholemeal bread	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Tray

Vegetables

	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Baked potatoes	1kg	1		180-190	55-60	Tray
				180-200	40-45	
						
Grilled vegetables	1kg	2/3		190-210	30-45	Grid
Mushrooms	0,50kg	2/3		200-210	13	Grid

Pastry

	Quantity	Shelf	Function	Temperature (°C)	Time (Min.)	Accessory
Sponge cake	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Shallow dish
				165-170	45	
Leavened dough	0,50kg	2/3		170-190	20-25	Shallow dish
				170-180	25-30	
						
Puff pastry	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Tray
Cottage cheese pie	0,40kg	2/3		180	24	Tray
				180-190	20	
						
Cheesecake	0,80kg	2/3		180	30-35	Tray
				180-290	25-30	
						
Honey pastry	0,60kg	2/3		170-190	40-45	Shallow dish
				180-190	35-40	
						
Meringues		2/3		100-110	190	Tray
				100-110	170-180	
						
Almond meringue biscuits	0,50kg	4		110-120	15-20	Tray
Cupcakes	0,40kg	2/3		200-210	30	Capsules
				200		
Dough	0,40kg	1		200-220	25-30	Tray
				200	25	
Crème caramel	1 litre	2/3		100	60-70	Flan dish

Indice

Informazioni per la sicurezza	39
I vantaggi delle microonde	46
Prima del primo utilizzo	47
Altre istruzioni importanti.....	47
Descrizione dell'apparecchio	47
Pannello di controllo.....	48
Funzioni del forno	48
Impostazioni iniziali	49
Impostazioni di cottura	50
Cottura automatica	52
Impostazioni generali	55
Impostazioni del timer.....	57
Sicurezza	58
Scongelare.....	58
Cucinare con le microonde	59
Cuocere con il grill	60
Accessori	60
Stoviglie adatte per le microonde.....	61
Pulizia e manutenzione.....	62
Risoluzione dei problemi.....	64
Caratteristiche tecniche	66
Salvaguardia dell'ambiente	66
Installazione.....	67
Tabelle e Suggerimenti	69

Informazioni per la sicurezza

⚠ Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo.

Sicurezza dei bambini e delle persone vulnerabili

AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- I bambini devono essere sorvegliati onde evitare che giochino con l'elettrodomestico.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** L'apparecchiatura e le sue componenti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione ed evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni dovrebbero essere tenuti lontani a meno che non siano supervisionati su base continua.
- **AVVERTENZA:** Quando l'apparecchiatura viene usata in modalità combo, i bambini dovrebbero servirsi del forno unicamente sotto alla supervisione di una persona adulta dato che l'apparecchiatura genera temperature elevate.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.

- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

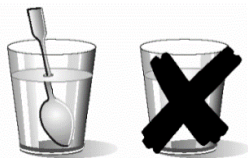
Sicurezza generali

- Questa apparecchiatura è stata pensata per essere usata in applicazioni domestiche e non in hotel, negozi, uffici e altri ambienti simili.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- **ATTENZIONE!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di corto circuito!
- Il vassoio e la griglia dispongono di un sistema per facilitarne l'estrazione parziale e consentire la manipolazione degli alimenti. Questi accessori vanno collocati all'interno del forno attenendosi sempre alle indicazioni riportate nella sezione Accessori.

Istruzioni di sicurezza per le microonde

- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.

- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.
 L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.



- Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi! Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!** Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.

- **ATTENZIONE!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **PRUDENZA!** Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- Per ottenere i migliori risultati quando si scaldano piccole quantità (ad esempio un bicchiere d'acqua, una tazza di latte o un sacchetto per popcorn), si suggerisce di posizionarli sul vassoio di vetro e posizionarli al primo o al livello superiore.
- Girare o mescolare il cibo a intervalli regolari per riscaldare in maniera più uniforme.
- Per ottenere i migliori risultati di cottura possibili con le microonde, posizionare il cibo sul vassoio di vetro e posizionarlo sul fondo o su livelli più alti.
- Non utilizzare la griglia con il microonde.
- Non posizionare alimenti o recipienti con alimenti/ liquidi direttamente sul fondo della cavità. Per risultati di riscaldamento migliori, posizionare sempre il cibo o il recipiente con alimenti/ liquidi sul vassoio di vetro.
- Non coprire il fondo della cavità del forno con fogli di alluminio o pellicola, dato che sussiste il rischio di danneggiare il forno.

Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni

- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**

- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Posizionare correttamente gli accessori del forno sui binari laterale (vedere la sezione Accessori).
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Tabelle e Suggerimenti - Stoviglie").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- **Il mancato avvvitamento della struttura con i dadi, potrebbe portare al surriscaldamento e a danni.**



Installazione

- L'installazione deve rispettare le regolamentazioni correnti.
- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.
- **AVVERTENZA!** L'apparecchiatura è stata pensata per un'installazione a incasso. Rimandiamo alle ultime pagine del presente manuale utente per informazioni dettagliate sulle dimensioni dell'installazione.

Pulizia e manutenzione

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.

- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.
- **AVVERTENZA:** Verificare che l'apparecchiatura sia spenta prima di sostituire la lampada al fine di evitare la possibilità di scosse elettriche. Rimandiamo al capitolo "SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO".

Assistenza e riparazione

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di riparazioni, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

I vantaggi delle microonde

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

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

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

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

Funzionamento del forno a microonde

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

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

Perché gli alimenti si riscaldano

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

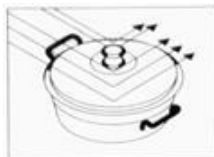
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

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

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

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

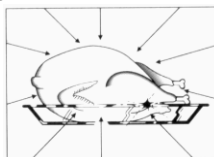
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



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





... e vengono quindi assorbite dal cibo.



Prima del primo utilizzo

Durante il processo di fabbricazione del forno potrebbero essersi depositati al suo interno resti di grasso o altri residui. Per eliminarli, procedere come indicato di seguito:

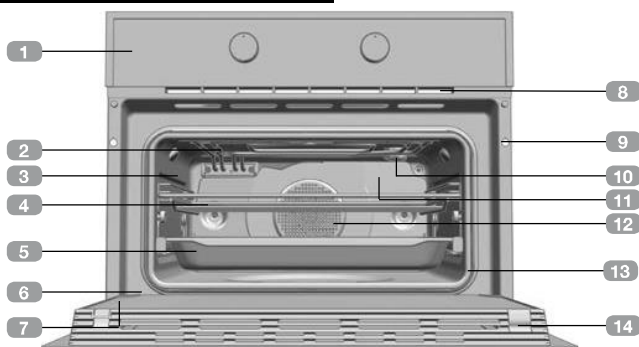
1. Rimuovere completamente l'imballaggio, compresa la protezione di plastica, se presente.
2. Attivare la funzione , o, le funzioni , e mantenere il forno a 200° C per un'ora.
3. Lasciarlo raffreddare aprendo lo sportello, in modo che l'interno del forno venga ventilato e gli odori si disperdano.
4. Una volta raffreddatosi, pulire il forno e gli accessori.

Durante il primo utilizzo vengono prodotti fumi e odori. Sarà quindi necessario ventilare adeguatamente la cucina.

Altre istruzioni importanti

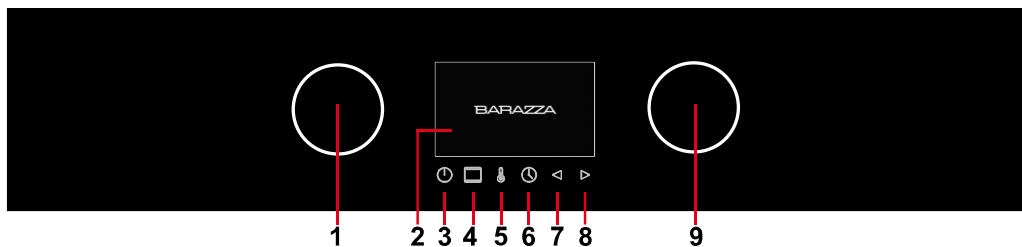
- Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio, poiché potrebbero alterare la cottura dei cibi oltre che danneggiare l'interno del mobile e lo smalto che riveste la cavità dell'apparecchio.
- Non versare acqua sul fondo del forno durante il suo funzionamento, poiché potrebbe danneggiarne lo smalto.
- Durante la cottura di cibi con alto contenuto di liquidi è normale che si generi uno strato di condensa sullo sportello.
- Il rumore della ventola del forno dovrebbe sentirsi anche con lo sportello chiuso. Ciò è del tutto normale ed è dovuto alla pressione esercitata dallo sportello chiuso per garantire l'ermeticità dell'interno dell'apparecchio.

Descrizione dell'apparecchio



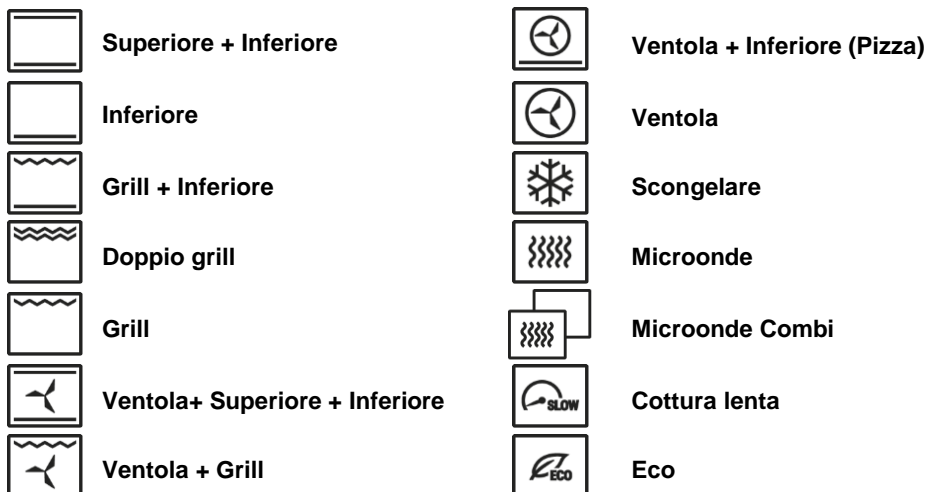
- | | | | |
|----------|-----------------------|-----------|------------------------------------|
| 1 | Pannello di controllo | 8 | Uscita dell'aria di raffreddamento |
| 2 | Resistenza del grill | 9 | Fissaggio al mobile |
| 3 | Supporto vassoi | 10 | Lampadina |
| 4 | Griglia | 11 | Pannello posteriore |
| 5 | Vassoio | 12 | Ventola |
| 6 | Cerniera | 13 | Guarnizione del forno |
| 7 | Vetro interno | 14 | Sportello |

Pannello di controllo

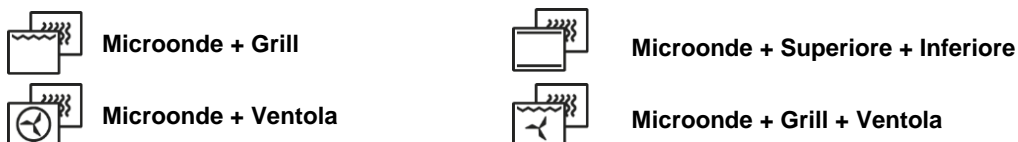


1. Manopola sinistra
2. Display
3. Tasto On/Off
4. Tasto funzione cottura
5. Tasto temperatura
6. Tasto orologio
7. Tasto Indietro
8. Tasto Avanti/ OK
9. Manopola destra

Funzioni del forno



Funzioni di microonde combinato



Livelli di potenza delle microonde


Potenza d'uscita microonde	Alimenti
200W	Scongelerare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
400W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongelerare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
600W	Riscaldare e cucinare cibi.
800W	Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongelerare e cucinare piccole quantità.
1000W	Riscaldare rapidamente i liquidi

Impostazioni iniziali

Selezione della lingua

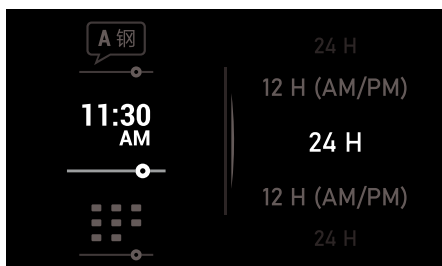
Quando si collega il forno per la prima volta, apparirà il logo seguito dal menu di selezione della lingua. Per utilizzare il forno è necessario impostare la lingua desiderata.




- Ruotare la manopola destra per selezionare la lingua desiderata.
- Premere  per confermare.


Impostazione dell'orologio

Prima di impostare l'orologio selezionare il formato dell'ora.



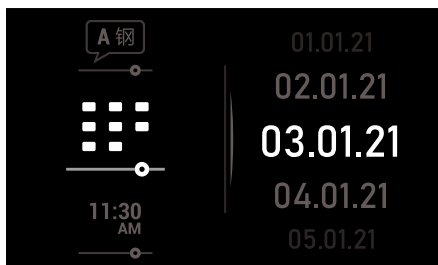
- Ruotare la manopola destra per selezionare il formato desiderato.
- Premere  per confermare.


Successivamente impostare l'ora:

- Ruotare la manopola destra per impostare l'orologio.
- Premere  per confermare.

Impostazione della data

Dopo aver impostato l'orologio, è possibile selezionare la data.






- Ruotare la manopola destra per impostare la data.
- Premere  per confermare.





Impostazioni di cottura


Cottura manuale




- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".
- Ruotare la manopola destra per selezionare la funzione di cottura desiderata.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata.
- Premere  per confermare. Il forno inizierà la cottura.





Durante la cottura, in qualsiasi momento è possibile:

- **Cambiare la funzione di cottura** premendo il pulsante .
- **Cambiare la temperatura di cottura** premendo il pulsante .
- **Programmare il timer di cottura o una durata/termine** premendo il pulsante .
- **Modificare i timer programmati o la durata/termine** premendo il pulsante .



NOTA: Il processo di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo .


Cucinare con il microonde

- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".






- Ruotare la manopola destra per selezionare la funzione microonde .
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la potenza desiderata.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il tempo desiderato.
- Premere  per confermare. Il forno inizierà la cottura.


Durante la cottura, in qualsiasi momento è possibile:

- **Modificare il tempo di cottura** premendo il pulsante .
- **Modificare la potenza di cottura** premendo il pulsante .






NOTA: Il processo di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il tasto .


Avvio rapido

- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".
- Sul lato destro del display apparirà il simbolo .
- Premere  per confermare.
- Premere  e il microonde si avvia subito in funzione Microonde alla massima potenza per 30 secondi.
- Se si desidera aumentare il tempo di funzionamento premere . Ogni volta che si preme questo tasto, il tempo di funzionamento aumenta di 30 secondi.

NOTA: Il processo di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il tasto .





Cucinare con il microonde combi

- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".
- Ruotare il quadrante destro fino a raggiungere il simbolo .
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la funzione desiderata.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare la potenza desiderata.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la temperatura desiderata.
- Premere  per confermare. Il forno inizierà la cottura.

NOTA: Il processo di cottura può essere annullato in qualsiasi momento premendo il tasto .


Scongelare in base al tempo



- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".
- Ruotare la manopola sinistra fino a quando il simbolo  appare sul display.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l'opzione di scongelamento in base al tempo.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il tempo di scongelamento desiderato.






- Premere  per confermare.


NOTA: Per informazioni sui tempi di scongelamento, fare riferimento al capitolo Scongelamento.

NOTA: Quando sul display compare il messaggio "GIRARE IL PIATTO", aprire lo sportello, girare la pietanza e premere  per continuare.

Scongelare in base al peso



- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura manuale".
- Ruotare la manopola sinistra fino a quando il simbolo  appare sul display.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l'opzione di scongelamento in base al peso.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare una delle opzioni di scongelamento in base al peso.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il peso desiderato.
- Premere  per confermare.

NOTA: Quando sul display compare il messaggio "GIRARE IL PIATTO", aprire lo sportello, girare la pietanza e premere  per continuare.













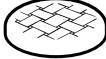
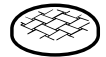

La seguente tabella mostra i programmi della funzione di scongelamento in base al peso, indicando gli intervalli di peso e i tempi di

scongelo e di attesa (per garantire che il cibo abbia una temperatura uniforme):

Progr.	Cibo	Peso (kg)	Tempo (min)	Tempo di attesa (min)
	Carne	0.10 – 2.00	2:10 – 43	20 – 30
	Pesce	0.10 – 2.50	2:20 – 58	20 – 30
	Frutta congelata	0.10 – 2.00	2 – 40	20 – 30
	Pane	0.10 – 0.50	2:36 – 13	10 – 20
	Pollame	0.10 – 0.80	2:25 – 19	10 – 20







Cottura automatica

Progr.	Cibo	Peso (kg)	Tempo (min)
	Pollo intero	0.50 – 1.50	42 – 76
	Anatra intera	1.1 – 2.5	57 – 108
	Oca intera	2 – 4.5	82 – 169
	Tacchino intero	4 - 10	142 – 294
	Cosce di pollo	0.50 – 2	38 – 73

Progr.	Cibo	Peso (kg)	Tempo (min)
	Carne di maiale	0.5 - 10	76 – 336
	Carne di manzo	0.5 – 5	95 – 241
	Carne di agnello	0.5 – 6	66 – 210
	Costolette di maiale	0.5 – 4	38 – 84
	Pesce bianco	0.5 – 5	28 – 94
	Salmone	0.5 – 5	28 – 94
	Pane bianco	0.5 – 2	28 – 63
	Pane nero	1 - 4	52 – 94
	Pane integrale	1 – 3	85 – 157
	Pizza alta	–	11 – 13
	Pizza bassa	–	8 – 9
	Torta quattro quarti	–	70
	Crostata di frutta grande	–	50
	Crostata di frutta piccola	–	35
	Sheet Cake	–	35

Cottura automatica



- Accendere il forno premendo il pulsante .
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Cottura automatica".
- Ruotare la manopola destra per selezionare il cibo che si desidera cucinare
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il peso desiderato.
- Premere  per confermare.
- Sullo schermo verranno visualizzati i parametri programmati.
- Premere  per continuare.
- Sul display apparirà l'indicazione del livello su cui posizionare la pietanza. Premere  per continuare.
- Ruotare la manopola sinistra per scegliere se avviare subito la cottura o selezionare un'altra opzione di avvio (vedi il capitolo Impostazioni del timer).
- Premere  per confermare.

Girare la pietanza



Per alcune ricette o programmi, comparirà il messaggio **Girare il piatto**, quindi la pietanza dovrà essere girata durante la cottura.


Il forno avviserà quando fare questa operazione con un segnale acustico e il simbolo **Girare** apparirà sul display.

Il segnale acustico si spegnerà automaticamente aprendo lo sportello del forno per girare la pietanza.

Fine di un processo di cottura

Quando termina la cottura, il forno mostrerà il seguente messaggio:






- Ruotare la manopola destra per selezionare un'opzione.
- Premere  per confermare.

Impostazioni generali

Selezione della lingua

La lingua può essere cambiata in qualsiasi momento. Per cambiare la lingua, procedere come segue:







- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l’opzione di impostazione della lingua.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per scegliere la lingua.
- Premere  per confermare.

Impostazione dell’orologio

Se si desidera cambiare l’ora, procedere come segue:






- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.

- Ruotare la manopola destra per selezionare l’impostazione dell’ora.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare il formato dell’ora.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per impostare l’ora.
- Premere  per confermare.

Impostazione della data

Se si desidera cambiare la data, procedere come segue:






- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu “Impostazioni generali”.
- Ruotare la manopola destra per selezionare l’impostazione della data.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per selezionare la nuova data.
- Premere  per confermare.

Modalità Standby

Quando il forno è in Standby si può scegliere se si preferisce che il display mostri l'ora o il logo Barazza.






- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Impostazioni generali".
- Ruotare la manopola destra per selezionare il menù della modalità Standby.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per scegliere l'ora o il logo.
- Premere  per confermare.

Modalità Demo






Per attivare/disattivare la modalità Demo, procedere come segue:

- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Impostazioni generali".
- Ruotare la manopola destra per selezionare il menù della modalità Demo.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per attivare/disattivare la modalità Demo.
- Premere  per confermare.

Modalità Veggy

La modalità Veggy è pensata per i vegetariani. L'attivazione di questa modalità nasconde le ricette non vegetariane dal forno.



- Premere  per accendere il forno.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il menu "Impostazioni generali".
- Ruotare la manopola destra per selezionare il menù della modalità Veggy.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola destra per attivare/disattivare la modalità Veggy.
- Premere  per confermare.

Impostazioni del timer

Prima di iniziare la cottura, il forno propone le seguenti opzioni:



INIZIA ORA - Questa opzione permette di programmare il tempo di cottura.

INIZIA A T° - Con questa opzione la cottura inizia quando il forno raggiunge la temperatura selezionata.

INIZIA A - Questa opzione permette di scegliere l'ora in cui si desidera iniziare la cottura.

FINISCE A - Questa opzione permette di scegliere l'ora in cui si desidera terminare la cottura.

Alla fine del tempo programmato si sentirà un segnale acustico e il forno smetterà di riscaldarsi automaticamente.

Premere un tasto qualsiasi per interrompere il segnale acustico e spegnere il forno.





È possibile accedere alle opzioni di programmazione in qualsiasi momento durante la cottura. Allo stesso modo, è possibile cambiare un programma esistente.

Opzioni di programmazione del timer

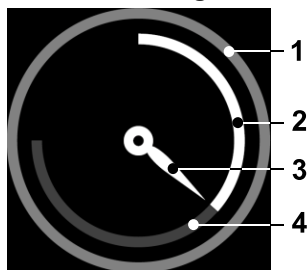


Dopo aver selezionato un programma di cottura, il timer inizia il conteggio in maniera

crescente. Per programmare una delle impostazioni precedenti, procedere come segue:

- Premere il pulsante  per accedere al menu delle opzioni del timer.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il tempo di cottura desiderato.
- Premere  per confermare.
- Ruotare la manopola sinistra per selezionare il programma desiderato.
- Ruotare la manopola destra per scegliere la durata, la temperatura o il tempo di inizio/fine a seconda dell'opzione selezionata.
- Confermate la scelta con il pulsante .
- Per alcune opzioni sarà necessario programmare l'ora di inizio o di fine.
- Premere  per confermare.
- La schermata di cottura apparirà nuovamente.

Descrizione dell'orologio da cucina




- 1 Anello esterno
- 2 Tempo rimanente
- 3 Lancetta dell'orologio
- 4 Tempo trascorso

Sicurezza

Blocco di sicurezza

Questa funzione può essere selezionata in qualsiasi momento durante l'utilizzo del forno.




- **Con il forno spento.** Se si clicca  quando il blocco è attivato, il forno non si accende
- **Con il forno in funzione.** Se l'opzione viene attivata mentre il forno è in funzione o impostato per la partenza ritardata, la tastiera non risponderà e non sarà possibile utilizzare i quadranti o cambiare le impostazioni di cottura.




Scongelare

NOTA: Consultare le tabelle alla fine del manuale utente per confermare i diversi tempi di scongelamento e di attesa (per garantire che la temperatura del cibo sia uniforme) per cibi di diverso tipo e peso, oltre alle raccomandazioni riportate.

Indicazioni generali di scongelamento

1. Per scongelare gli alimenti utilizzare solo stoviglie adatte alle microonde (porcellana, vetro o plastica idonea).
2. La funzione "Scongelamento in base al peso" e i valori indicati nelle tabelle si riferiscono allo scongelamento di cibi crudi.
3. La durata dello scongelamento dipende dalla quantità e dalla spessore dell'alimento. Dato da considerare quando si preparano gli alimenti prima di metterli nel congelatore. Si consiglia quindi di suddividere gli alimenti in piccole porzioni a seconda della grandezza del recipiente.
4. Distribuire gli alimenti all'interno del vano cottura in modo che le parti più grosse (p.e. di pesce o le cosce di pollo) siano rivolte verso l'esterno. Le parti più sottili possono essere protette ricoprendole con una pellicola d'alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve toccare le

Per attivare questa funzione, tenere premuti contemporaneamente i pulsanti  e  finché non si sente un bip e sullo schermo appare il simbolo . Il pannello di controllo ora è bloccato.

Per disattivare questa funzione, toccare e tenere premuti contemporaneamente i pulsanti  e  finché non si sente un bip e il simbolo  scompare.

pareti del forno, perché potrebbero altrimenti formarsi delle scintille.

5. I pezzi più spessi devono essere girati più volte.
6. Distribuite gli alimenti surgelati il più uniformemente possibile nel forno, perché le parti più sottili si scongelano più velocemente di quelle più spesse.
7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo.
10. Girare gli alimenti a intervalli regolari.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è

necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.

12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve

assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.

13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

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

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

- Prima di riscaldare o cucinare alimenti con buccia o pelle (p.e. mele, pomodori, patate, salsicce), bucherellarli affinché non scoppino. Tagliare gli alimenti a pezzi prima di iniziare a cucinarli nel forno.
- Prima di utilizzare un recipiente, assicurarsi che sia adatto alle microonde (vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde").
- Durante la preparazione di alimenti a basso livello di umidità (p.e. **scongelo** di pane, cottura di popcorn, ecc.) avviene una rapida emissione di vapore. Il forno funziona così a vuoto, la pietanza potrebbe bruciarsi e danneggiare così l'apparecchio e il contenitore in cui si trova. Impostare quindi un tempo di preparazione assolutamente necessario e controllare il procedimento.
- Nel forno a microonde non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**).
- Togliere i **piatti pronti** dalla loro confezione perché questa non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni fornite dal produttore.
- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sulla base.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di

plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.


- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.
- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

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

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

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che:

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

Cuocere con il grill

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

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

Avvertenze importanti

1. Quando si mette in funzione il grill per la prima volta, è possibile che si formino fumo e cattivo odore, provocati dall'utilizzo di oli durante la produzione del forno.
2. Il vetro dello sportello si surriscalda durante il funzionamento del forno. **Tenere lontani i bambini quando il forno è in funzione!**
3. Anche le pareti del vano cottura si surriscaldano molto durante la cottura

Accessori

Non collocare recipienti né alimenti direttamente sul fondo del forno. Utilizzare sempre i vassoi e le griglie in dotazione con il forno.

Per la preparazione di yogurt è tuttavia possibile collocare i recipienti direttamente sul fondo.

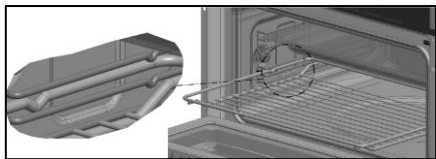
con il grill. Si consiglia pertanto l'utilizzo di guanti da cucina per prelevare le pietanze dal forno.

4. Generalmente, quando il grill viene fatto funzionare per periodi di tempo prolungati, le sue resistenze vengono momentaneamente disattivate dal termostato di sicurezza.
5. **Importante!** Se le pietanze vengono cotte o grigliate in contenitori, assicurarsi che questi siano adatti alle microonde. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".
6. Durante l'utilizzo del grill spruzzi di grasso potrebbero macchiare le resistenze e bruciarsi. È normale e non pregiudica il funzionamento.
7. Pulire il vano cottura e gli utensili dopo ogni utilizzo per impedire allo sporco di incrostarsi.

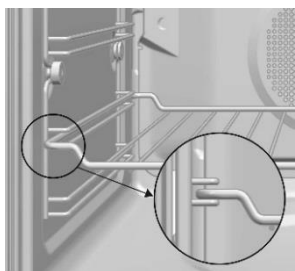
Per la cottura di qualsiasi altro alimento, introdurre il vassoio o la griglia nelle guide laterali come indicato di seguito:

1. Tra le due guide laterali o su una delle guide estraibili, se il forno ne è dotato.
2. La griglia e alcuni vassoi presentano delle tacche di blocco che evitano la loro

estrazione accidentale. Queste tacche devono essere collocate nella parte posteriore del forno, rivolte verso il basso.



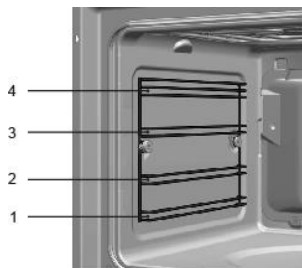
3. La superficie della griglia sulla quale verranno appoggiati i recipienti deve restare al di sotto delle guide laterali. In questo modo si eviterà che il recipiente scivoli accidentalmente.



Le altezze per il vassoio sono, cominciando dal basso:

- 1: Inferiore.
- 2: Media.
- 3: Superiore

L'altezza 4 è adatte a gratinare e tostare. Per un risultato più uniforme, collocare l'alimento quanto più centrato possibile sul vassoio o sulla griglia.



Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

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

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

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

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

Test stoviglie

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

Funzione Grill o Aria calda

Se si utilizza le funzioni Grill o Aria calda le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

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

Funzioni combinate

Se si utilizza le funzioni combinate bisogna utilizzare stoviglie adatte ad entrambe le due modalità di cottura.

Contenitori e pellicole di alluminio

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

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

alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.

- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

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

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

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

NOTA: Consultare la tabella alla fine del presente manuale utente per delle indicazioni su che tipo di stoviglie sia più adatto ad ogni situazione.

Pulizia e manutenzione

ATTENZIONE! Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica prima di effettuare qualsiasi intervento.

Pulizia della parte esterna e degli accessori del forno

Pulire la parte esterna del forno e gli accessori con acqua saponata tiepida o con un detergente neutro.

Le superfici inossidabili o verniciate devono essere pulite con particolare attenzione, utilizzando solo spugne o panni non abrasivi.

Pulizia dell'interno del forno

Pulire regolarmente il forno per eliminare i resti di grasso o di alimenti, che possono provocare la comparsa di macchie e causare fumi e odori durante le cotture successive. Le superfici smaltate (ad esempio la base del forno) vanno pulite a forno freddo utilizzando spazzole di nylon o spugne con acqua tiepida saponata. Se si utilizzano prodotti specifici per la pulizia del forno, applicarli solo sulle superfici smaltate attenendosi alle istruzioni del fabbricante.

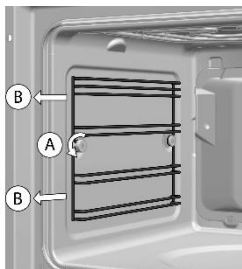
ATTENZIONE! Non pulire l'interno del forno con apparecchi a vapore o con acqua a pressione

Non utilizzare neanche spugne o spazzole metalliche, né utensili che possano danneggiarne lo smalto.

Con il tempo, alcuni alimenti come pomodori, aceto, pietanze cotte al sale ecc.... possono causare alterazioni nella colorazione dello smalto. Queste variazioni non influiscono sulla sua funzionalità e sono da ritenersi normali. Non cercare di rimuovere queste macchie con detergenti o strumenti abrasivi come quelli già descritti, poiché la superficie potrebbe risultarne irreversibilmente danneggiata. Pulire regolarmente la guarnizione del forno per eliminare resti di grasso o di cibo. Questo eviterà il deterioramento e la rottura della guarnizione durante cotture successive. Si raccomanda di pulire la guarnizione senza rimuoverla.

Smontare i supporti laterali

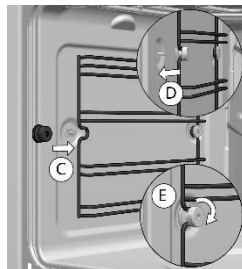
1. Estrarre gli accessori dall'interno del forno.
2. Svitare completamente il dado di fissaggio anteriore (A), tirare i supporti verso l'esterno del forno (B) e rimuoverli.



Montare i supporti

3. Inserire la rientranza che si trova sulla parte posteriore dei supporti nel dado di fissaggio posteriore.
4. Far coincidere la rientranza della parte anteriore con la sede del dado di fissaggio anteriore (C).

5. Assicurare il supporto con il dado (D) e stringerlo finché resti ben saldo (E).



ATTENZIONE! Il mancato avvvitamento della struttura con i dadi, potrebbe portare al surriscaldamento e a danni.

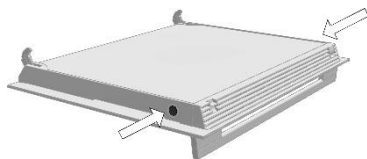
Pulizia dello sportello del forno

Smontaggio/montaggio dei vetri interni dello sportello

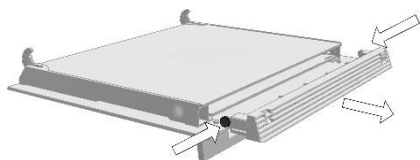
ATTENZIONE! Se i vetri vengono rimossi senza smontare lo sportello, assicurarsi che le cerniere siano in posizione di blocco. In caso contrario lo sportello potrebbe chiudersi causando la rottura dei vetri con conseguente rischio di lesioni.

A seconda del modello, il forno può avere 1 o 3 vetri. Seguire le istruzioni relative al tipo di sportello presente nel forno acquistato.

1. Premere con le dita i pulsanti che si trovano nella parte superiore di entrambi i lati dello sportello.



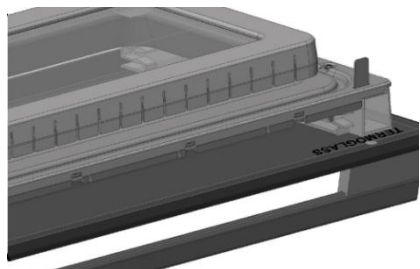
2. Mantenendo premuti i pulsanti, tirare la parte superiore dello sportello.



3. Rimuovere i vetri dallo sportello. Pulirli con un panno morbido utilizzando un detergente per vetri o acqua saponata.

ATTENZIONE! È necessario tener presente la collocazione esatta dei vetri, poiché, una volta puliti, dovranno essere rimontati nello stesso ordine e posizione.

4. Dopo averlo pulito, introdurre il vetro n.º 3 nella sua posizione originaria, in modo che la scritta TERMOGLASS sia visibile come mostrato nella figura.



5. Collocare di nuovo la chiusura superiore della porta, avendo cura che i pulsanti laterali entrino nelle rispettive sedi.

ATTENZIONE! Il forno può essere messo in funzione solo se tutti i vetri sono stati ricollocati correttamente.

Sostituzione della lampada del forno

ATTENZIONE! Per sostituire la lampada, verificare innanzitutto che il forno sia scollegato dall'alimentazione elettrica

Risoluzione dei problemi

In questa sezione vengono descritte le anomalie più frequenti indicandone le cause più comuni e le possibili soluzioni.

Il forno non funziona:

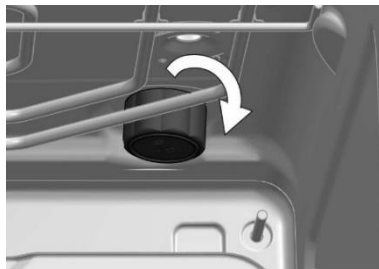
- Controllare il collegamento alle rete elettrica.

La lampada da sostituire deve resistere alle alte temperature (fino a 300°C); richiedere il ricambio al servizio di assistenza tecnica.

Sostituzione della lampada superiore

Per sostituire la lampadina superiore, procedere come segue:

1. Scollegare il forno dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
2. Svitare e smontare il coperchio in vetro del portalampada.



3. Smontare la lampadina.

ATTENZIONE! La lampadina potrebbe essersi surriscaldata

4. Inserire la nuova lampadina G9 230V/25W.

ATTENZIONE! Non toccare la superficie della lampadina direttamente con le dita perché potrebbe danneggiare la lampadina stessa. Seguire le istruzioni fornite dal produttore della lampadina

5. Avvitare il coperchio in vetro del portalampada.
6. Connettere nuovamente il forno all'alimentazione elettrica.

- Controllare i fusibili e il limitatore dell'impianto.
- Verificare la posizione del selettore di funzioni e di temperatura.

La lampada interna del forno non si accende:

- Sostituire la lampada.
- Verificare che sia stata installata correttamente, secondo le istruzioni riportate nel manuale.

Quando i tasti sono premuti e non succede niente:

- Controllare che il blocco di messa in funzione sia attivato.

Produzione di fumi durante il funzionamento del forno:

- Fenomeno normale durante la prima messa in funzione.
- Pulire periodicamente il forno.
- Ridurre la quantità di grasso o di olio presenti nel vassoio.
- Non impostare temperature superiori a quelle indicate nelle tabelle di cottura.

Non si ottengono i risultati di cottura desiderati:

- Controllare le tabelle di cottura per indicazioni sul funzionamento del forno.

Gli accessori e i supporti dei vassoi sono danneggiati:

- È necessario sostituirli con accessori nuovi e rimuoverli prima dei successivi cicli di pulizia.

Il colore dello smalto è cambiato o sono comparse delle macchie:

- La composizione chimica di alcuni alimenti può causare questo tipo di cambiamenti nello smalto.
- Si tratta di un fenomeno normale che non altera le proprietà dello smalto.

In caso di rumorosità irregolare mentre il forno è in funzione:

- Controllare che non si generino scintille all'interno del forno a causa della

presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte" nell'opuscolo di cottura guidata).

- Assicurarci che il contenitore non tocchi le pareti del forno.
- Assicurarci che non ci sia nessun utensile da cucina o posate all'interno del forno.

Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente:

- Assicurarci che delle stoviglie di metallo non siano state involontariamente utilizzate.
- Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- Controllare se la pietanza all'interno del forno è di quantità maggiore o è più fredda del solito.

La pietanza è troppo calda, secca o bruciata:

- Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.

Ci sono rumori al termine del processo di cottura:

- Non ci sono problemi. La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un pò di tempo. Se la temperatura si abbassa sufficientemente.

ATTENZIONE! Qualunque tipo di riparazione deve essere eseguita solo da un tecnico autorizzato. Eventuali riparazioni eseguite da una persona non autorizzata dal fabbricante sono pericolose

Caratteristiche tecniche

Specifiche

- Tensione CA.....(vedere la targhetta delle caratteristiche)
- Potenza assorbita..... 3500 W @ 50Hz/ 3400W @ 60Hz
- Potenza Grill/ Doppio grill1400 W/ 2500W
- Potenza Riscaldatore Inferiore1150 W
- Potenza Aria calda.....1800 W
- Potenza microonde.....1850 W
- Frequenza del microonde2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP).....455 x 595 x 562 mm
- Dimensioni interne (LxAxP).....475 x 365 x 232 mm
- Capacità del forno.....40 l
- Peso38,2 kg

Salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento di apparecchiature dismesse



La norma europea 2012/19/EU su apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (WEEE, Waste Electrical and Electronic Equipment) vieta lo smaltimento di elettrodomestici come rifiuti residuali.

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

applicato su tutti i prodotti per sottolineare che devono essere smaltiti separatamente.

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

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

Informazioni energetiche

L'apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti 66/2014 (Ecodesign) e 65/2014 (Etichettatura energetica), in conformità alla Normativa EN 60350-1.

Misurazioni dei consumi effettuate in condizioni differenti da quelle di test possono far registrare valori diversi da quelli indicati per ciascun modello di forno.

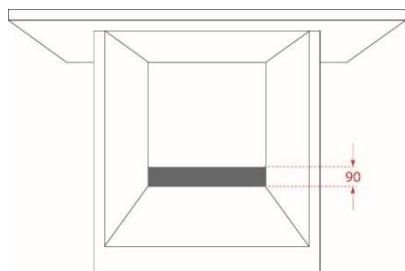
Per conoscere i dati di consumo di questo apparecchio, consultare la Guida rapida allegata al presente manuale.

Installazione

Queste informazioni sono rivolte esclusivamente all'installatore, in quanto responsabile dell'installazione e del collegamento dell'apparecchio alla rete elettrica. Il fabbricante declina ogni responsabilità per eventuali danni derivati da un'installazione eseguita da personale non qualificato.

Prima dell'installazione

- Per spostare il forno utilizzare le maniglie laterali. Non utilizzare mai la maniglia dello sportello per sollevare il forno.
- Non installare il forno all'interno di un modulo coperto da un'anta decorativa. Ciò potrebbe causare il surriscaldamento dell'apparecchio.
- Se il forno viene incassato sotto piano, rispettare le istruzioni di installazione del piano cucina.
- In generale è preferibile collocare il forno contro superfici piane, evitando eventuali sporgenze (rinforzi dei mobili, tubature, placche delle prese, ecc...)
- Se la presa elettrica viene installata all'interno del mobile in cui viene incassato il forno, questa deve essere collocata all'interno dell'area ombreggiata.

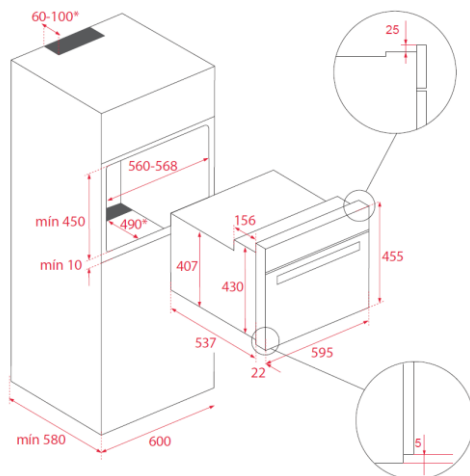


- Il mobile in cui viene incassato il forno e quelli adiacenti devono poter sopportare temperature superiori agli 85° C.
- Le istruzioni di installazione devono essere seguite scrupolosamente; in caso contrario potrebbe verificarsi l'ostruzione del circuito di ventilazione del forno, con

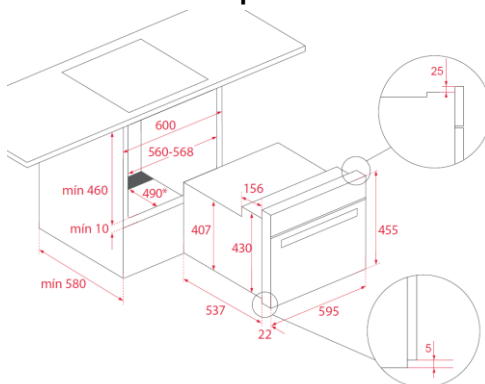
conseguente surriscaldamento e danneggiamento dell'apparecchio e del mobile.

- Per evitare questo rischio, è importante assicurarsi che le misure del mobile e delle aperture da praticarvi corrispondano a quelle indicate nella seguente figura:

Installazione a colonna:



Installazione sottopiano:



Collegamento elettrico

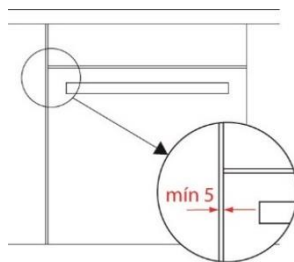
L'installatore dovrà verificare che:

- La tensione e la frequenza di rete corrispondano a quanto indicato nella targa delle specifiche tecniche.
- L'impianto elettrico sia in grado di sopportare la potenza massima indicata nella targa delle specifiche tecniche.
- Una volta effettuato il collegamento elettrico, tutti i componenti elettrici del forno funzionino correttamente.

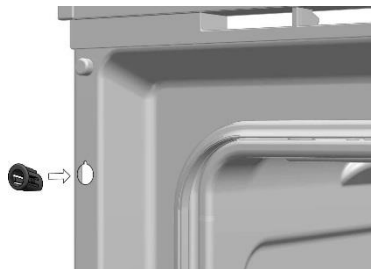
Installazione del forno

In tutti i forni, dopo aver effettuato i collegamenti elettrici, si dovrà:

1. Incassare il forno nel mobile assicurandosi che il cavo di alimentazione non resti schiacciato e non si trovi a contatto con le parti calde del forno.
2. Controllare che la struttura del forno non sia a contatto con le pareti del mobile e che tra queste e quelle dei mobili adiacenti vi sia una separazione di almeno 2 mm.
3. Collocare il forno all'interno del mobile in modo da mantenere una distanza minima di 5 mm tra le pareti del forno e quelle dei moduli circostanti.



4. Aprire lo sportello e introdurre nelle rispettive sedi i tapini di gomma in dotazione.



5. Fissare il forno avvitandolo saldamente al mobile con le viti in dotazione.

ATTENZIONE! Durante l'esecuzione delle operazioni 4 e 5, non appoggiarsi allo sportello aperto, poiché il forno, non essendo fissato, potrebbe scivolare in avanti e cadere.

Table e Suggerimenti

Stoviglie

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

1. Senza bordo dorato o argentato e senza cristallo al piombo.
2. Attenersi alle indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare clip metalliche per chiudere i sacchetti. Bucherellare i sacchetti. Utilizzare le pellicole solo per coprire.
4. Non utilizzare piatti di carta.
5. Esclusivamente confezioni piane di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura.

Tempo di scongelamento

	Peso (KG)	Funzioni	Tempo (Min.)	Tempo di riposo (Min.)
Carne (maiale, manzo, vitello)	100		2-3	5-10
	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	1000		21-23	20-30
	1500		32-34	20-30
	2000		43-45	25-35
Spezzatino	500		8-10	10-15
	1000		17-19	20-30
Carne macinata	100		2-4	10-15
	500		10-14	20-30
Salciccia	200		4-6	10-15
	500		9-12	15-20
Pollame (a pezzi)	250		5-6	5-10
Pollo	1000		20-24	20-30
Filetto di pesce	200		4-5	5-10
Trota	250		5-6	5-10
Granchio	100		2-3	5-10
	500		8-11	10-20
Frutta	200		4-5	5-10
	300		8-9	5-10
	500		11-14	10-20
Pane	200		4-5	5-10
	500		10-12	10-15
	800		15-17	10-20
Burro	250		8-10	10-15
Ricotta	250		6-8	10-15
Panna	250		7-8	10-15

Pollame

	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Anatra	1,50kg	1		190-210	55-60	Vassoio
				170-190	45-55	
Petto d'anatra	0,40kg	4		180-190	10-12	Griglia
				200-210	8-10	
Coscia d'anatra	2 pezzi	2/3		170-190	45-50	Vassoio
				160-180	55-60	
Pollo	1,20kg	1		190-210	55-60	Vassoio
				170-190	50-55	
Cosce di pollo	4 pezzi	2/3		190-210	25-30	Vassoio
				190-200	20-25	
Tacchino	4kg	1		190-200	70-75	Vassoio
				180-200	65-70	




Carne

	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Arrosto di vitello	2kg	1		190-210	85-90	Vassoio
				180-200	90-95	
				180-200	80	
Roastbeef	0,60kg	2/3		190-200	45-50	Vassoio
				190-200	60-65	
				180-200	35-40	
Entrecote di vitello	0,50kg	2/3		220	15	Griglia
Bistecca di vitello	1kg	2/3		220	15	Griglia
				220	25-30	






	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Arrosti di maiale	1kg	2/3		180-190	50-55	Vassoio
				170-190	45-50	
Costoletta di maiale	0,50kg	2/3		180-200	55-60	Griglia
				200-220	15	
Spalla di maiale	1,50kg	2/3		190-200	55-60	Vassoio
				190-200	40-50	
Maialino da latte	1,40g	2/3		190-210	60-70	Vassoio
				170-190	70-75	
Costine di maiale	0,50kg	2/3		190-210	25-30	Vassoio
				190-210	30	
Cosciotto di maiale	1kg	2/3		190-210	50-55	Griglia
				180-200	45-50	
Agnello	1kg	2/3		170-190	45-55	Vassoio
				190-210	35-40	
Cosciotto disossato	0,60kg	2/3		180-200	45-50	Vassoio
				190-200	45-50	
Cosciotto disossato	0,60kg	2/3		170-190	45-55	Vassoio
				180-190	35-40	

Pesce




	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Branzino al sale	1kg	2/3		180-200	20-25	Vassoio
				190-200	18-20	
Pagello	1kg	2/3		190-200	20-25	Vassoio
				190-200	10-15	
Merluzzo a fette	1,10kg	2/3		190-210	15-20	Vassoio

	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Salmone a fette	1,10kg	2/3		180-200	10-12	Vassoio
				190-200	15-20	
				200-210	10-15	





Pizza e pasta

	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Pizza alta	0,60kg	2/3		190-210	30-35	Griglia
				190-200	20-25	
Pizza bassa	0,60kg	2/3		190-200	15-20	Griglia
				200-210	10-15	
Lasagne		2/3		200-210	35-40	Vassoio




















Pane

	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Pane bianco	0,50kg	2/3		200-220	20-25	Vassoio
Pane nero	0,15kg	2/3		200-220	10-15	Vassoio
Pane integrale	0,15kg	2/3		200-220	10-30	Vassoio

Verdure

	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Patate arrosto	1kg	1		180-190	55-60	Vassoio
				180-200	40-45	
Grigliata di verdure	1kg	2/3		190-210	30-45	Griglia
Funghi	0,50kg	2/3		200-210	13	Griglia

Dolci

	Quantità	Livello	Funzione	Temperatura (°C)	Tempo (Min.)	Recipiente
Pan di Spagna	0,60kg	2/3		170-180	50-55	Stampo
				165-170	45	
Impasto lievitato	0,50kg	2/3		170-190	20-25	Stampo
				170-180	25-30	
Pasta sfoglia lievitata	0,50kg	2/3		180-190	18-20	Vassoio
Sfoglia al formaggio	0,40kg	2/3		180	24	Vassoio Vassoio
				180-190	20	
Cheese cake	0,80kg	2/3		180	30-35	Tray
				180-290	25-30	
Torta al miele	0,60kg	2/3		170-190	40-45	Stampo
				180-190	35-40	
Meringa		2/3		100-110	190	Vassoio
				100-110	170-180	
Biscotti alle mandorle	0,50kg	4		110-120	15-20	Vassoio
Madeleine	0,40kg	2/3		200-210	30	Stampini
				200		
Impasto per dolci	0,40kg	1		200-220	25-30	Vassoio
				200	25	
Crème caramel	1 litro	2/3		100	60-70	Rastrelliera, scodella

BARAZZA
taste of design



Barazza srl
31025 Sarano di S.Lucia di Piave
(TV) ITALIA - Via Risorgimento, 14

T +39 0438 62888F +39 0438 64901
info@barazzasrl.it - barazzasrl.it