CANDY

CMXC 30DCS
CMXC 30DCVB

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS — **GB**

FORNI A MICROONDE
MANUALE DI ISTRUZIONI — **IT**

Microwave Oven

INSTRUCTION MANUAL

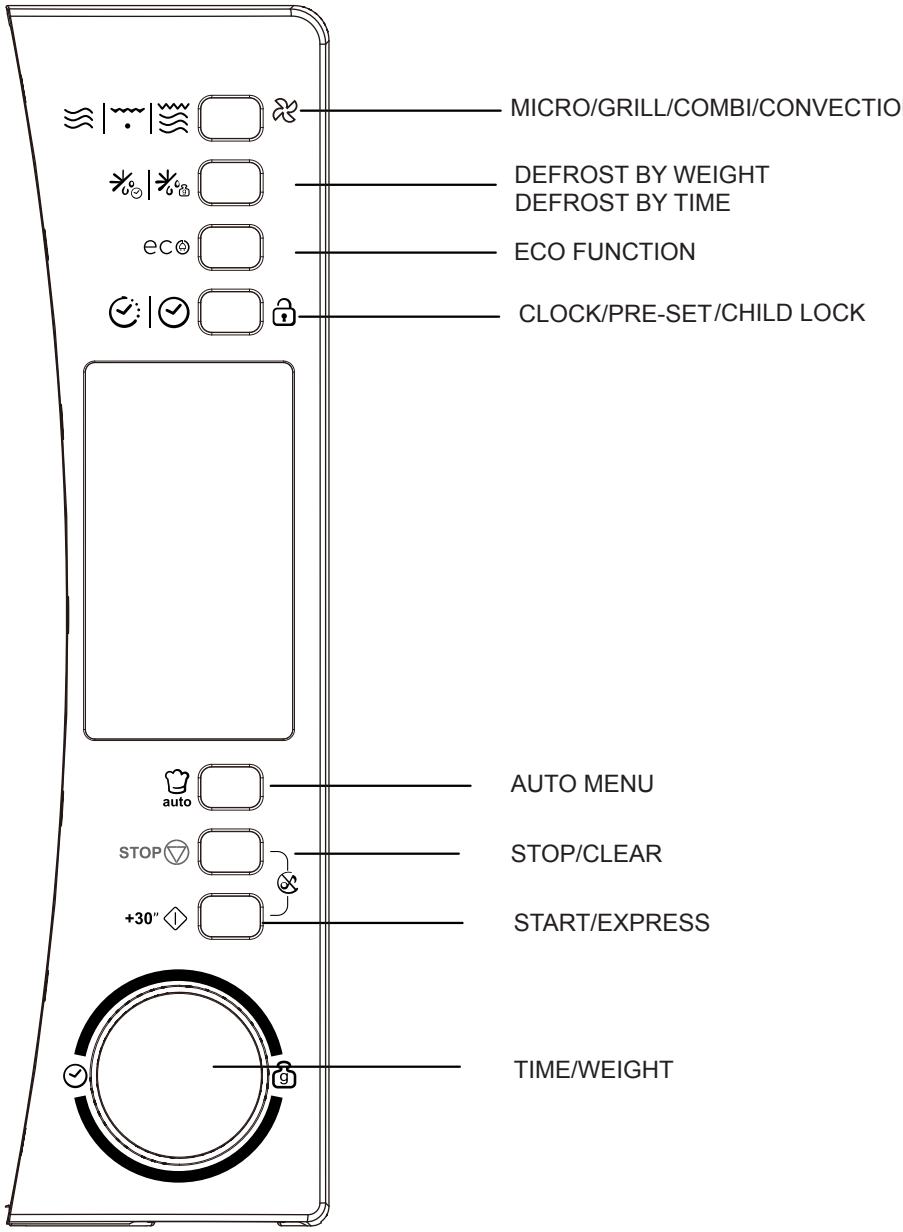
MODEL: CMXC 30DCS
CMXC 30DCVB

Read these instructions carefully before using your microwave oven, and keep it carefully.

If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

By placing the CE (CE) marking on this product , we declare ,on our own responsibility, compliance to all of European safety ,health and environmental requirements stated in the legislation for this product.


MICRO/GRILL/COMBI/CONVECTION
DEFROST BY WEIGHT
DEFROST BY TIME
ECO FUNCTION
CLOCK/PRE-SET/CHILD LOCK
auto
AUTO MENU
STOP
STOP/CLEAR
+30"
START/EXPRESS
TIME/WEIGHT

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this canresult in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.

(b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

If the apparatus is not maintained in a good state of cleanliness, its surface could be degraded and affect the lifespan of the apparatus and lead to a dangerous situation.

Specifications

Model:	CMXC 30DCS/CMXC 30DCVB
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave) :	1450W
Rated Output Power(Microwave):	900 W
Rated Input Power(Grill):	1100 W
Rated Input Power(Convection):	2500 W
Oven Capacity:	30 L
Turntable Diameter:	∅315mm
External Dimensions(LxWxH):	520 x510 x 325.7 mm
Net Weight:	19,9 kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to personsor exposure to excessive microwave oven energy whenusing your appliance, follow basic precautions, including he following:

1. Warning: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. Warning: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. 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 have been givensupervision or instruction concerning useof the appliance in a safe way andunderstand the hazards involved.Children shall not play with the appliance.Cleaning and user maintenance shallnot be made by children unless they are older than 8 and supervised.
4. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific:"PRECAU- TIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

9. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15.This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
-staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
-by clients in hotels, motels and other residential type environments;
-farm houses;
-bed and breakfast type environments.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. The surfaces are liable to get hot during use.Keep cord away from heated surface, and do not cover any vents on the oven.

20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven 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.
22.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.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
24.The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical , sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25.Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26.The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
27.Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
28.Steam cleaner is not to be used.
29.During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
30.Only use the temperature probe recommended for this oven.(for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

31. 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.
32.The microwave oven must be operated with the decorative door open.(for ovens with a decorative door.)
33.The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
34.The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE

To Reduce the Risk of Injury to Persons Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard
Touching some of the internal componentscan cause serious personal injury or death.Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock HazardImproper use of the grounding can result inelectric shock.
Do not plug into an outlet untilappliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In theevent of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electricshock by providing an escape wire forthe electric current.
This appliance isequipped with a cord having a groundingwire with a grounding plug. The plug mustbe plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

Consult a qualified electrician orserviceman if the grounding instructio nsare not completely understood or if doubtexists as to whether the appliance isproperly grounded.
If it is necessary touse an extension cord , use only a 3-wire

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.2. If a long cord set or extension cord isused:
1)The marked electrical rating of the cordset or extension cord should be at least asgreat as the electrical rating of the appliance.
2)The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
3)The long cord should be arranged so thatit will not drape over the counter top ortabletop where it can be pulled on bychildren or tripped over unintentionally.

CLEANING

Be sure to unplug the appliance from thepower supply.

1. Clean the cavity of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.
4. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
5. Cleaning Tip---For easier cleaning of the cavity walls that the food cooked can touch: Place half a lemon in a bowl, add 300ml (1/2 pint) water and heat on 100% microwave power for 10 minutes. Wipe the oven clean using a soft, dry cloth.

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a compentent personto carry out any service or repairo peration that involves the removalof a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. **Do not exceed 1 minute cooking time.**

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short–term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

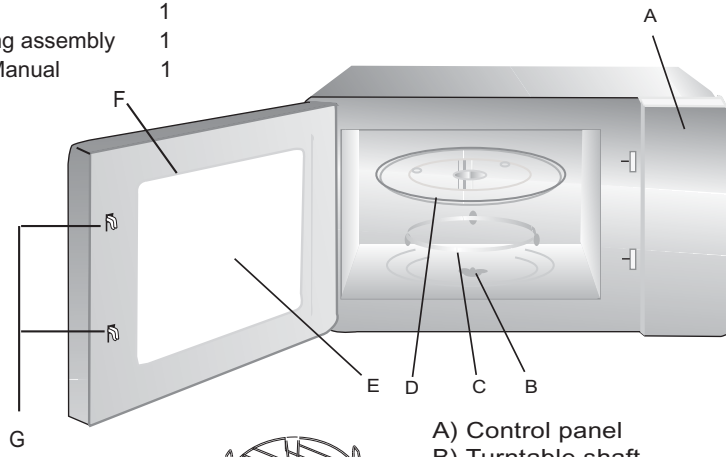
Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

SETTING UP YOUR OVEN

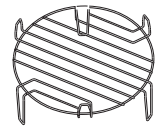
Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.
Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



A) Control panel
B) Turntable shaft
C) Turntable ring assembly
D) Glass tray
E) Observation window
F) Door assembly
G) Safety interlock system

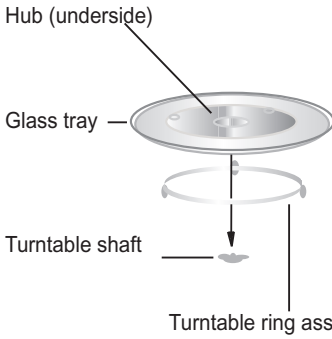


Grill Rack (Only for Grill series)

Warning: Do not use grill rack in microwave mode! Always take it out when using the microwave!

Shut off oven power if the door is opened during operation.

Turntable Installation



a. Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
b. Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
c. All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
d. If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

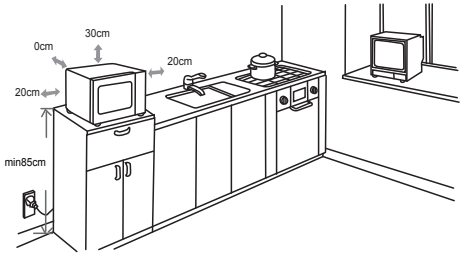
Countertop Installation

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. **Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.**

Installation

1.Select a level surface that provideenough open space for the intakeand/or outlet vents.



(1) The minimum installation height is 85cm.
(2) The rear surface of appliance shall be placed against a wall.
Leave a minimum clearance of 30cm above the oven, a minimum clearance of 20cm is required between the oven and any adjacent walls.
(3) Do not remove the legs from the bottom of the oven.
(4) Blocking the intake and/ or outlet openings can damage the oven.
(5) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

WARNING: Do not install oven over arange cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heatsource, the oven could be damaged andthe warranty would be void.

The accessible surfacemay be hot duringoperation.



OPERATION INSTRUCTION

This microwave oven uses modern electronic control to adjust cooking parameters to meet your needs better for cooking.

1.Clock Setting

When the microwave oven is electrified,the oven will display "0:00", buzzer will ring once.

1) Press " ⏲ | ⏲ ", the hour figures will flah.



2) Turn " ↻ " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.



3) Press " ⏲ | ⏲ ", the minute figures will flash.



4) Turn " ↻ " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.



5) Press " ⏲ | ⏲ " to finish clock setting. ":" will flash.



Note: 1) If the clock is not set, it would not function when powered.

2) During the process of clock setting, if you press " **STOP** ▽ " or no operation in one minute, the oven will exit the setting.

2. Microwave Cooking

Press " ≋ | ⁓ | ≋ ❀ "once, "P100" displays. Then turn " ↻ "to select the function you want.Press "**+ 30"** ◇ " to confirm the power. Turn " ↻ " to adjust the cooking time. Press " **+ 30"** ◇ " to start cooking.

Example: If you want to use 80% power to cook for 20 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press " ≋ | ⁓ | ≋ ❀ " once, the LED will display "P100", " ≋ " indicator will be lighted.



2) Turn " ↻ " to choose 80% power, the LED will display "P80". Press " **+ 30"** ◇ " to confirm power.



3) Turn " ↻ " to adjust the cooking time until the oven display"20:00" (The maximum cooking time is 95 minutes.)



4) Press " **+ 30"** ◇ " to start cooking, ":" will light and the " ≋ " indicator will flash (Buzzer will sound five times after finishing).

NOTE: the step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0---1 min : 5 seconds
1---5 min : 10 seconds
5---10 min : 30 seconds
10---30 min : 1 minute
30---95 min : 5 minutes

Microwave Power Chart

Microwave Power	100%	80%	50%	30%	10%

3. Grill Cooking

1) Press the " | | " key twice , "G " displays and grill function is selected. Press " + 30" ◇ " to confirm power.



2) Turn " " to adjust the cooking time. The maximum cooking time is 95 minutes.

3) Press the " + 30" ◇ " key to start cooking. The" " will flash, ":" will be lighted.

4. Combination Cooking

1) Press the " | | " key twice, " G " displays and grill function is selected. Turn " " to select "C-1" ,"C-2","C-3"or "C-4".



2) Press " + 30" ◇ " to confirm the power.

3) Turn " " to adjust the cooking time. (The maximum cooking time is 95 minutes.)

4) Press " + 30" ◇ " key to start cooking. The cooking indicators will flash and ":" will light.

Note: Combination instructions

Instructions	LED Display	Microwave	Grill	Convection
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5. Speedy Cooking

1).When the oven is in the waiting states, press "+ 30" ◇" key to start cooking with full microwave power for 30 seconds. The cooking time will add 30 seconds by every press on " + 30" ◇ " key,and the maximum setting time is 95 minutes.

Note: Time can be increased by press "+ 30" ◇" button except weight defrost and auto menu program.

2).In waiting state, turn " " left to choose cooking time directly then press " + 30" ◇ " key to cook with 100% microwave power.

This program can be set as the first one of multi-stage.

6. Convection Cooking(With preheating funtion)

1) Press the " | | " key three times, "140" flash.

2) Turn " " to select the convection temperature. " ℃ " flash." " light.
To choose the convection temperature you need by keeping turning it.

Note:the temperature can be chosen from 140 degrees to 230 degrees.

3) Press the " + 30" ◇ " to confirm.

4) Press the " + 30" ◇ " to start preheating.When the preheating temperature arrives, the buzzer will sound twice to remind you to put the food into the oven. The preheated temperature is displayed and flash.

5) Put the food into the oven and close the door.
Turn " " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)

6) Press the " + 30" ◇ " key to start cooking.

7. Convection Cooking(Without pre-heating function)

1) Press the " | | | " key three times, "140" flash.

2) Turn " " to select the convection function. " °C " flash." " light.
To choose the convection temperature you need by keeping turning it.

3) Press the " +30" " to confirm.

4) Turn " " to adjust the cooking time. (The maximum setting time is 95 minutes.)

5) Press the " +30" " key to start cooking.

8. Defrost By Time

1) Press " | " key once, the LED will display "dEF1".



2) Turn " " to select the cooking time. At the same time, " " and " " will be lighted. The time setting is from 00:05 to 95:00.
The default power level is P30. It is not adjustable.



3) Press "+30" " key to start defrosting.
" " and " " indicators will flash .

9. Defrost by Weight

1) Press " | " pad twice,the LED will display "dEF2".



2) Turn " " to select the weight of food.At the same time, "g" will light.
The weight should be 100-2000g.



3) Press " +30" " key to start defrosting.
" " and " " indicators will flash and "g" indicator will go out.

10. Auto Menu

1). In waiting states, press " auto " or turn " " right to choose the menu you need.
"A-01","A-02"...."A-10" will display in order.

2) Press " +30" " to confirm the selected main menu.

2). Turn " " to select the menu from b-1 to b-4.

3) Press " +30" " to start cooking.
When cooking finish, buzzer will sound five times. If the clock has been set before, the current time will be displayed, otherwise, 0:00 will be displayed.

For example: to cook the pasta.

1) Press " auto " for seven times, "A-07" displays and pasta menu is selected.
" " and " " indicator will light.

2) Press " +30" " to confirm the selected main menu.

3). Stop turning " " when "b-4" displays.

3) Press " +30" " to start cooking.
When cooking finish, buzzer will sound five times. Then turn back to waiting states.

11.Multi-Stage Cooking

Two stages of cooking can be maximumly set. If one stages is defrosting, it will be put in the first stage automatically. The buzzer will ring once after each stage and the next stage will begin.

Note: Auto menu cannot be set as one of the multi-stage.

Example: if you want to defrost the food of 500g + 80% microwave power for 5 minutes.

The steps are as following:

1) Press " | " twice, "dEF2" displays;



2) Turn " " to adjust the weight of the food. Stop turning when "500" displays;

3) Press" | | " once, turn " "to choose 80% microwave power;



Press " +30" " to confirm the power;

4) Turn " " to adjust the cooking time of 5 minutes;



5) Press "+30" " to start cooking.

Note: When the first stage finish, buzzer sounds once then the second stage begins. When all of them finish, buzzer sounds five times and the unit turn back to the waiting states.

12. Pre-set Function

1) Set the clock first. (Consult the instruction of clock setting.)
2) Input the cooking program. Two stages can be set at most. Defrosting should not be set here.

3) Press " | ". The current clock is displayed. The hour figure flash;

4) Turn " " to adjust the hour figures, the input time should be within 0--23.



5) Press " | ", the minute figures will flash.



6) Turn " " to adjust the minute figures, the input time should be within 0--59.



7) Press " +30" " to finish setting. ":" will light, buzzer will ring twice when the time arrives, then cooking will start automatically.

Note: 1) Clock must be set first. Otherwise,pre-set function will not work.

2) If the pre-set program has been set without the cooking program, the whole setting will be used as an alarm clock. That means when pre-set time arrives, buzzer will sound five timesonly.

13. ECO Function

In waiting state, Press "ECO" or if no operation in 1 minute, the screen will be off. At this time, press any button to turn the screen on.

Note: 1). The oven cannot enter ECO mode if the door is open.

2). Press any button or open the door to turn the screen on under ECO mode.

3). If enter ECO mode under child lock state, recover to still child lock state.

14. Silent Mode

In waiting states, press "STOP", and then press " +30" " simotanoesly in 3 seconds to enter silent mode. All the buttons and buzzers will stop ringing under silent mode.

To active the sound: in waiting state, press "STOP", and then press " +30" " simotanoesly in 3 seconds to exit the silent mode.

15. Inquiring Function

(1) In cooking state, press " | | | ", the current microwave power will be displayed for 3 seconds.

(2) In pre-set state, press " | " to inquire the time for delay start cooking. The pre-set time will flash for 3 seconds, then the oven will turn back to the clock display.

(3) During cooking state, press " | " to check the current time. It will be displayed for 3 seconds.

16. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press " | " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting entering into the children-lock state and LED will display " 00:00 " and " " will light.

Lock quitting: In locked state, press " | " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released, and LED will turn back to the clock stae, " " will go out.

17. Protection of Fan

When the microwave or combination cooking works over 5 minutes, it stops working at the last 15 seconds, only fan runs.

18. Protection Function of Magnetron Control Pipe

When the unit runs for 30 minutes with high power level, it will adjust to 80% microwave power to protect the magnetron control pipe.

This function works under multi-stage and other states.

19. Automatic Going Out Function

When the door is kept open for 10 minutes, the oven light will be off. Press any key after opening the door, time will count down again. The oven lamp will light.

20. Specification

(1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;

(2) " +30" " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;

(3) Once the cooking programme has been set , " +30" " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.

(4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no responce.

Auto menu Chart

Menu	Display	Weight(g)	Power
A-01 BAKERY	b-1 Pizza	300	C-4
	b-2 Bread	100	C-3
	b-3 Savoury pie	400	Convection
	b-4 Dough	500	P30
A-02 POTATOES	b-1 Steam	400	P100
	b-2 Baked	600	Convection
	b-3 Gratin	600	Convection
	b-4 French fries	200	P100
A-03 MEAT	b-1 Chicken	800	P100
	b-2 Turkey	800	P100
	b-3 Pork	450	P100
	b-4 Red meat	800	C-1
A-04 FISH	b-1 Mussels	200	P80
	b-2 Salmon	350	P80
	b-3 Tuna	350	P80
	b-4 Sea bass	350	P80
A-05 VEGETABLES	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinach	400	P100
	b-3 Carrots	400	P100
	b-4 Fennel	200-400	P80+P0
A-06 HOT BEVERAGE	b-1 Milk(1 cup/240ml)	1 cup	P100
	b-2 Coffee(1 cup/120ml)	1 cup	P100
	b-3 Tea	1 cup	P100
	b-4 Hot chocolate	200	P70
A-07 PASTA-RICE	b-1 Pasta parcels	450	P80
	b-2 Rice	1 cup	P100+P50
	b-3 Lasagne (reheat vegetable soup)	500	C-4
	b-4 Pasta	50(add water 500ml)	P80

Auto menu Chart

Menu	Display	Weight(g)	Power
A-08 PATISSERIE	b-1 Croissant	300	C-4
	b-2 Cake	1 cup	P80
	b-3 Jam	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 HEALTHY	b-1 Dried food	100	P80+P0
	b-2 Homemade yogurt	1 liter	P30
	b-3 Wholemeal pasta	150(add water 500l)	P100
	b-4 Legumes	500	P100
A-10 BABY	b-1 Pureed Baby Food	150	P80+P0
	b-2 Broth	200	P100+P0
	b-3 Sterilization	1 bottom	P100
	b-4 Baby milk	100 ml	P30

Trouble shooting

Normal	
Microwave oven interfering TV reception	Radio and TV reception may be interfered when microwave oven operating. It is similar to the interference of small electrical appliances, like mixer, vacuum cleaner, and electric fan. It is normal.
Dim oven light	In low power microwave cooking, oven light may become dim. It is normal.
Steam accumulating on door, hot air out of vents	In cooking, steam may come out of food. Most will get out from vents. But some may accumulate on cool place like oven door. It is normal.
Oven started accidentally with no food in.	It is forbidden to run the unit without any food inside. It is very dangerous.

Trouble	Possible Cause	Remedy
Oven can not be started.	(1) Power cord not plugged in tightly.	Unplug. Then plug again after 10 seconds.
	(2) Fuse blowing or circuit breaker works.	Replace fuse or reset circuit breaker (repaired by professional personnel of our company)
	(3) Trouble with outlet.	Test outlet with other electrical appliances.
Oven does not heat.	(4) Door not closed well.	Close door well.
Glass turntable makes noise when microwave oven operates	(5) Dirty roller rest and oven bottom.	Refer to "Maintenance of Microwave" to clean dirty parts.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE
If you cannot identify the cause of the operating anomaly: switch off the appliance (do not subject it to rought treatment) and contact the Assistance Service.
PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?
It is important that you to inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.
It will help to avoid wasted journerys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.



This appliance is marked according to the European directive 2012/19/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cooking Guide

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood, but they are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper. So food must never be cooked in metal containers.

Foods suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob.

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time..

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Spinach	150g	P80	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green Beans	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (carrots/peas/ corn)	300g	P80	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed Vegetables (Chinese style)	300g	P80	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

Cooking Guide

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (P100).

Food	Portion	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels Sprouts	250g	5-5½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250g	3½-4	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg Plants	250g	2½-3	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250g	3-3½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250g	4-4½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250g	3½-4	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250g 500g	3-4 6-7	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip Cabbage	250g	4½-5	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

Cooking Guide

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
White Rice (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed Rice (rice + wild rice)	250g	P100	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed Corn (rice + grain)	250g	P100	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20°C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7°C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using maximum power while others should be reheated using lower power.
Check the tables for guidance. In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.

Cooking Guide

Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food.
It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times
When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out. The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart..
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating! Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature. Recommended serving temperature: between 30-40°C.

BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37°C.

REMARK:
Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Cooking Guide

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, milk, tea, water with room temperature)	150 ml (1cup) 300 ml (2cups) 450 ml (3cups) 600 ml (4cups)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Pour into a ceramic cup and reheat uncovered. Place 1 cup in the centre, 2 opposite of each other and 3 or 4 in a circle. Stir carefully before and after standing time, be careful while taking them out of oven.
Soup (chilled)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350g	P80	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid.Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350g	P80	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350g	P80	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated Meal (chilled)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.

Cooking Guide

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing Time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190g	P80	30sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the tem- perature carefully.
Baby milk	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilised glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the tempera- ture carefully.

Cooking Guide

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. It operates while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:

Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

IMPORTANT REMARK:

Please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

MICROWAVE + GRILL

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly.

Cookware for cooking with microwave + grill

Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for microwave + grill cooking:

Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 4 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Toast Slices	4pcs (each25g)	Grill only	3½-4½	3-4	Put the toast slices side by side on the rack.
Bread Rolls (already baked)	2-4 pieces	Grill only	2½-3½	1½-2½	Put bread rolls first with the bottom side up in a circle directly on the turntable.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	C2	3½-4½ 5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the rack.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Toast the breas slices first. Put the toast with topping on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast Hawaii (pineapple, ham, cheese slices)	2 pcs (300g) 4 pcs (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the rack. Put 2 toasts opposite directly on the rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked Potatoes	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the rack with the cut side to the grill.
Gratin Potatoes/ vegetables (chilled)	500g	C1	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass Grill pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Chicken Pieces	450g (2pcs) 650g (2-3pcs) 850g (4pcs)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle with the bones to the middle. Put one chicken piece not into the centre of the rack. Stand for 2-3 minutes.
Roast Chicken	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up directly on turntable. Stand for 5 minutes after grilling.

Cooking Guide

Grill Guide for fresh food

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Lamb Chops (medium)	400g (4pcs)	Grill only	10-12	8-9	Brush the lamb chops with oil and spices. Lay them in a circle on the rack.After grilling stand for 2-3 minutes.
Pork Steaks	250 g (2pcs) 500 g (4pcs)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill only) 5-6 7-8	Brush the pork steaks with oil and spices. Lay them in a circle on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast Fish	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Brush skin of whole fish with oil and herbs and spices. Put fish side by side (head to tail) on rack.
Baked Apples	2 apple (ca.400g) 4 apples (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the turntable.

Cooking Guide

Grill Guide for frozen food

Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh Food	Portion	Power	1. Side Time (min)	2. Side Time (min)	Instructions
Bread Rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill only 2-3 2-3	Arrange rolls in a circle with the bottom side up directly on the turntable. Grill the second side of the rolls up to the crisp you prefer. Stand for 2-5 minutes.
Baguettes/ Garlic Bread	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Grill only 2-3	Put frozen baguette diagonally on baking paper on the rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Gratin (vegetables or potatoes)	400g	C1	13-15	-	Put frozen gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Pasta (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Put frozen pasta into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.
Fish Gratin	400g	C1	16-18	-	Put frozen fish gratin into a small flat rectangular glass pyrex dish. Put the dish directly on the turntable. After cooking stand for 2-3 minutes.

Forno a microonde

MANUALE DI ISTRUZIONI

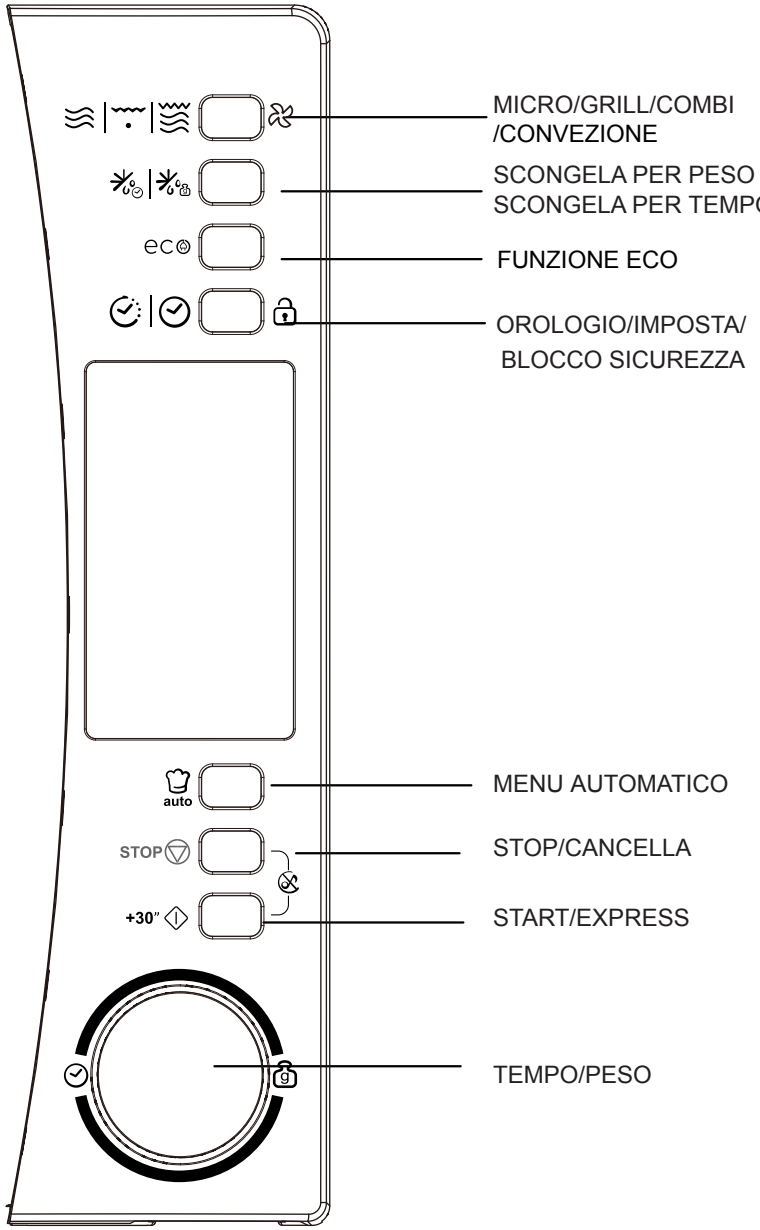
MODELLI: CMXC 30DCS
CMXC 30DCVB

Leggere attentamente queste istruzioni prima dell'utilizzo del forno a microonde e conservarle con cura.

Se seguirete le istruzioni qui contenute, il vostro forno vi garantirà un servizio eccellente per molti anni.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA

Inserendo la marcatura CE(CE) su questo prodotto, si dichiara , sotto la nostra responsabilità , la conformità a tutti i requisiti sulla sicurezza europea, sulla salute e sull'ambiente stabiliti dalla legislazione per questo prodotto.


MICRO/GRILL/COMBI
/CONVEZIONE
SCONGELA PER PESO
SCONGELA PER TEMPO
FUNZIONE ECO
OROLOGIO/IMPOSTA/
BLOCCO SICUREZZA
auto
MENU AUTOMATICO
STOP
STOP/CANCELLA
+30"
START/EXPRESS
TEMPO/PESO

PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ENERGIA ECCESSIVA DEL MICROONDE

(a) Non utilizzare il forno a microonde quando lo sportello è aperto perché ciò potrebbe comportare il rischio di esposizione all'energia prodotta dal forno stesso, con il conseguente rischio di danni per la salute. Non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.

(b) Non collocare alcun oggetto tra il lato anteriore del forno e lo sportello e rimuovere sempre tutto lo sporco e i residui di soluzioni detergenti dalle superfici di tenuta.

(c) AVVERTENZA: se lo sportello è aperto o le tenute sono danneggiate, non utilizzare il forno a microonde e farlo riparare da una persona competente.

AGGIUNTA

La mancata pulizia del forno a microonde potrebbe deteriorare le sue superfici, ridurre la vita utile del forno stesso e dar luogo a situazioni pericolose.

Specifiche tecniche

Modelli	CMXC 30DCS/CMXC 30DCVB
Tensione nominale	230V~50Hz
Potenza nominale in ingresso (Microonde)	1450W
Potenza nominale in uscita (Microonde)	900 W
Potenza nominale in ingresso (Grill)	1100W
Potenza nominale in ingresso (Convezione)	2500W
Capacità del forno	30 L
Diametro del piatto rotante	∅ 315mm
Dimensioni esterne(LxPxH)	520 x510 x 325.7 mm
Peso netto	19.9 kg

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA
AVVERTENZA

Per limitare il rischio di scosse elettriche, lesioni personali o di un'esposizione a un'energia eccessiva del microonde, attenersi alle seguenti precauzioni di base durante l'uso del forno:

1. Avvertenza: non riscaldare liquidi e altri alimenti in contenitori chiusi poiché potrebbero esplodere.
2. Avvertenza: la copertura che protegge dall'esposizione all'energia prodotta dal forno a microonde deve essere rimossa solo da persone competenti.
3. Avvertenza: non permettere ai bambini di usare il forno senza la supervisione di un adulto se non sono state fornite loro istruzioni adeguate in modo che sappiano come usarlo in modo sicuro e siano consapevoli dei possibili rischi risultanti da un uso improprio.
4. Avvertenza: in modalità Combi, l'uso del forno è consentito ai bambini solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature alte prodotte in questa modalità (solo per i modelli muniti di grill).
5. Utilizzare solo utensili compatibili con i forni a microonde.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere tutti i depositi di cibo.
7. Leggere e attenersi a quanto indicato nella sezione "PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECCESSIVA ENERGIA DEL MICROONDE".
8. Durante il riscaldamento di alimenti contenuti in vaschette in plastica o carta, controllare il forno perché è possibile che i contenitori si incendino.

9. Se si nota la presenza di fumo, spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica e chiudere lo sportello per impedire alle fiamme di propagarsi.
10. Non riscaldare eccessivamente gli alimenti.
11. Non utilizzare la cavità per conservare gli alimenti. Non conservare alimenti come pane, biscotti, ecc., all'interno del forno.
12. Rimuovere sempre i laccetti di chiusura e le impugnature in metallo dai sacchetti in carta o plastica prima di inserirli nel forno.
13. Installare e posizionare il forno solo in conformità a quanto indicato nelle istruzioni di installazione.
14. Non riscaldare uova racchiuse nel guscio o bollite per lunghi periodi di tempo nel microonde poiché potrebbero esplodere anche dopo il termine della cottura.
15. Utilizzare il forno solo per l'uso previsto e in conformità a quanto indicato in questo manuale. Non usare sostanze chimiche o vapori che potrebbero corrodere il forno. Questo forno è espressamente progettato per il riscaldamento di alimenti. Non è indicato per essere usato per applicazioni industriali o di laboratorio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal costruttore, da un rappresentante o da una persona con analoga qualifica per evitare danni.
17. Non conservare o utilizzare il forno in ambienti aperti.
18. Non utilizzare il forno in presenza di acqua, in cantine umide o vicino a piscine.
19. La temperatura delle superfici esterne potrebbe raggiungere valori molti alti quando il forno è in uso.
Le superfici si riscaldano durante l'uso. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde e non coprire nessuna delle aperture di ventilazione.

20. Non lasciare pendere il cavo di alimentazione dal bordo di un tavolo o banco.
21. La mancata pulizia regolare del forno potrebbe deteriorare le superfici, ridurre la vita utile del forno e causare situazioni pericolose.
22. Per evitare possibili ustioni, mescolare e agitare il contenuto di biberon e barattoli contenenti alimenti per neonati.
23. Il riscaldamento di bibite con il forno a microonde potrebbe provocare un'ebollizione ritardata. Manipolare il contenitore con estrema cautela.
24. Questo apparecchio non deve essere utilizzata da persone (bambini inclusi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o senza esperienza e sufficiente conoscenza del suo utilizzo, a meno che ciò avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza o siano state date istruzioni relative al suo utilizzo.
25. Verificare sempre che i bambini non giochino con la piastra.
26. Le unità non sono progettate per essere comandate mediante l'utilizzo di un timer esterno o un telecomando dedicato.
27. AVVERTENZA: per evitare possibili scosse elettriche, verificare che l'unità sia spenta prima di sostituire la lampadina.
28. Le parti accessibili potrebbe riscaldarsi durante l'uso. Evitare che i bambini possano avvicinarsi. Non utilizzare sistemi di pulizia a vapore.
29.Non utilizzare detergenti aggressivi o raschietti in metallo appuntiti per pulire il vetro dello sportello perché potrebbero graffiare le superfici e scheggiare il vetro.
30. Il forno si riscalda durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze all'interno del forno.

31. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno (per i modelli muniti di sonda di rilevamento della temperatura).
32. Posizionare la superficie posteriore contro il muro.
33.Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore agli 8 anni, da persone con ridotte capacità sensoriali o mentali o con poca esperienza che siano stati istruiti in merito all'uso dell'apparecchio in sicurezza e che siano consapevoli dei relativi rischi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio né eseguire operazioni di pulizia e manutenzione senza la supervisione di un adulto.
34.Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata di bambini al di sotto degli 8 anni.
35.In caso di emissione di fumo, disattivare o scollegare l'apparecchio e tenere la porta chiusa al fine di fermare eventuali fiamme
36.L'apparecchio è destinato all'uso
domestico e trova le seguenti applicazioni:
–personale di cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
– clienti di hotel, motel e altri ambienti abitativi;
– Agriturismi;
– bed and breakfast.
37.ATTENZIONE:l'apparecchio e le sue parti visibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare accuratamente di toccare gli elementi incandescenti. Evitare l'uso da parte di bambini al di sotto degli 8 anni se non sotto la supervisione continua da parte di un adulto.
38.durante l'uso del forno a microonde lo sportello decorativo deve restare aperto (per modelli con uno sportello decorativo.)
39.Non pulire con l'uso del vapore.
40.Non usare detergenti abrasivi acidi o spugnette abrasive di metallo per pulire lo sportello di vetro del forno poiché possono scheggiare la superficie e portare alla frantumazione del vetro.

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE

Per ridurre il rischio di lesioni alle persone Collegamento del forno a microonde a terra

PERICOLO

Pericolo di scariche elettriche
Il contatto con alcuni componenti interni può causare lesioni personali gravi o la morte. Non smontare l'unità.

AVVERTENZA

Rischio di scosse elettriche
Un uso improprio del collegamento di terra può causare scosse elettriche. Collegare l'unità alla presa elettrica solo dopo che è stata installata e correttamente collegata a terra.

PULIZIA

Scollegare sempre l'unità dall'alimentazione elettrica.
1. Pulire l'interno del forno a microonde dopo l'uso con un panno leggermente inumidito.
2. Pulire gli accessori seguendo la normale procedura e utilizzando acqua e sapone.
3. Pulire a fondo il telaio dello sportello e i componenti vicini con un panno inumidito se sporchi.

L'unità deve essere dotata di messa a terra. In caso di cortocircuito, la messa a terra limita il rischio di scosse elettriche poiché fornisce un percorso per la dissipazione della corrente elettrica. Questo forno viene fornito con un cavo dotato di un filo e una spina di messa a terra. Deve essere collegato a una presa a muro correttamente installata e dotata di idonea messa a terra. Rivolgersi a un elettricista o a un tecnico qualificato se le istruzioni per la messa a terra non sono chiare o se si sospetta che l'unità non sia stata correttamente collegata a terra. Se si rende necessario utilizzare un cavo di prolunga, utilizzare solo con un cavo con 3 fili.

1. Insieme all'unità viene fornito solo un cavo di alimentazione corto per limitare al minimo il rischio di rimanere intrappolati o di inciampare.
2. Nel caso si utilizzi un cavo di alimentazione lungo o un cavo di prolunga:
1) Verificare che le caratteristiche elettriche del set di cavi o del cavo di prolunga corrispondano o siano superiori a quelle dell'unità.
2) Verificare che il cavo di prolunga sia un cavo di messa a terra con 3 fili.
3) Disporre il cavo lungo in modo che non penda dal bancone o dal tavolo e possa quindi essere tirato da bambini o sia accidentalmente di intralcio.

UTENSILI

ATTENZIONE

Rischio di lesioni per il personale

Per limitare al minimo i rischi, verificare sempre che le operazioni di manutenzione o riparazione, che comportano la rimozione della copertura di protezione contro l'energia a microonde, vengano effettuate solo da personale qualificato.

Fare riferimento alle istruzioni al paragrafo “Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde o che devono essere evitati nel forno a microonde." Potrebbero esserci utensili non metallici non idonei per utilizzo nel forno a microonde. In caso di dubbio, è possibile provare l’utensile in questione seguendo la seguente procedura.

Test degli utensili:

1. Riempire un contenitore idoneo per utilizzo nel forno a microonde con una tazza di acqua fredda (250 ml) e con l’utensile in questione.
2. Cuocere alla massima temperature per 1 minuto.
3. Cautamente toccare l’utensile. Se l’utensile vuoto è caldo, non utilizzatelo per cotture a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di 1 minuto.**

Materiali che possono essere utilizzati nel forno a microonde

Pellicola di alluminio	Solo per protezione. Piccoli pezzi lisci possono essere utilizzati per coprire parti sottili di carne o pollame per prevenire una cottura eccessiva. E’ possibile che si verifichi la formazione di arco se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno. La pellicola dovrebbe essere posizionata ad una distanza minima di 1 pollice (2,5 cm) dalle pareti del forno.
Contenitori in terracotta	Seguire le istruzioni del produttore. Il fondo di un contenitore in terracotta deve essere posizionato almeno 3/16 di pollice (5mm) sopra il piatto rotante. Un utilizzo non corretto potrebbe causare la rottura del piatto rotante.
Piatti da tavola	Solo quelli idonei per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Vasi in vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzare solo per scaldare il cibo solo sino a quando sarà caldo. Molti vasi in vetro non sono resistenti al calore e potrebbero rompersi.
Prodotti in vetro	Utilizzare solo prodotti in vetro resistenti al calore e idonei per utilizzo in forno, Assicuratevi che non vi siano bordi in metallo. Non utilizzare piatti rotti o sbeccati.
Borse per cottura in forno	Seguire le istruzioni del produttore. Non chiudere con chiusure metalliche. Praticare dei tagli per consentire la fuoriuscita di vapore.
Tazze e piatti di carta	Utilizzare per brevi periodi unicamente per cuocere/scaldare. Non lasciare il forno incustodito durante la cottura.

Tovaglioli di carta	Utilizzare per coprire il cibo durante il riscaldamento per assorbire eventuale grasso. Utilizzare, controllando, solo per cotture brevi.
Carta uso pergamena	Utilizzare come copertura per prevenire schizzi o come copertura per il vapore.
Plastica	Solo quella idonea per utilizzo in forni a microonde. Seguire le istruzioni del produttore. Dovrebbe essere marcata “Idonea per microonde”. Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo in essi contenuto si scalda. Sacchetti per la cottura e borse in plastica chiuse ermeticamente dovrebbero essere tagliate o forate come indicato sull’imballo stesso.
Pellicola in plastica	Solo quella idonea a utilizzo in forni a microonde. Utilizzare per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l’umidità. Assicurarsi che la pellicola in plastica non entri in contatto con il cibo.
Termometri	Solo quelli idonei per utilizzo con forni a microonde (termometri per carne e per dolci).
Carta oleata	Utilizzare per coprire il cibo per prevenire schizzi e mantenere l’umidità.

Materiali da evitare nei forni a microonde

Vassoi in alluminio	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Contenitori per alimenti in cartone con maniglie in metallo	Può causare la formazione di arco. Trasferire il cibo in piatti idonei per utilizzo in forni a microonde.
Utensili in metallo o	Il metallo protegge il cibo dall’energia a microonde. Il metallo può causare la formazione di arco.
Chiusure in metallo	Può causare la formazione di arco e potrebbe causare un incendio all’interno del forno.
Sacchetti di carta	Potrebbe causare un incendio all’interno del forno.
Contenitori in polistirene o poliuretano	I contenitori potrebbero sciogliersi o contaminare il liquido interno quando esposti ad alte temperature.
Legno	Il legno si asciuga quando utilizzato in forni a microonde e potrebbe dividersi o rompersi.

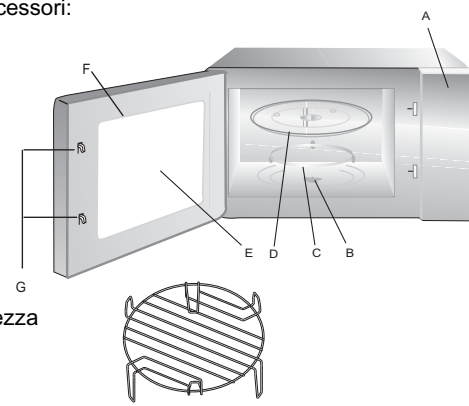
INSTALLARE IL VOSTRO FORNO

Nomi dei componenti e degli accessori del forno

Estrarre il forno e tutti i materiali dall'imballo e dalla cavità del forno.

Il forno è fornito con i seguenti accessori:
1 Piatto girevole in vetro
1 Insieme anello rotante
1 Manuale di istruzioni

A) Pannello di controllo
B) Albero del piatto rotante
C) Anello di supporto
D) Piatto in vetro
E) Finestra di osservazione
F) Porta
G) Sistema di bloccaggio di sicurezza

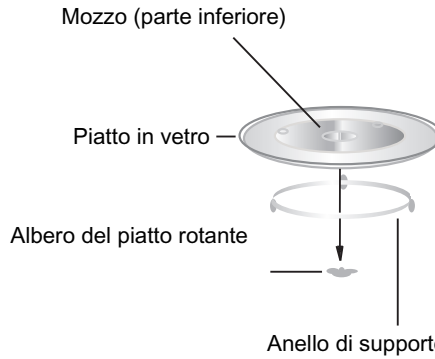


Grill (Solo per la serie con Grill)

Attenzione: non utilizzare la griglia metallica nel modello a microonde. Rimuoverla sempre quando si utilizza la funzione microonde!

Spegnere il forno se la porta rimane aperta durante il funzionamento.

Installazione del piatto rotante



a. Non posizionate mai il piatto in vetro al contrario. Il piatto in vetro non dovrebbe mai essere vincolato.

b. Sia il piatto in vetro, sia l'anello di supporto devono sempre essere utilizzati durante la cottura.

c. Il cibo e i contenitori devono sempre essere posizionati sul piatto in vetro per la cottura.

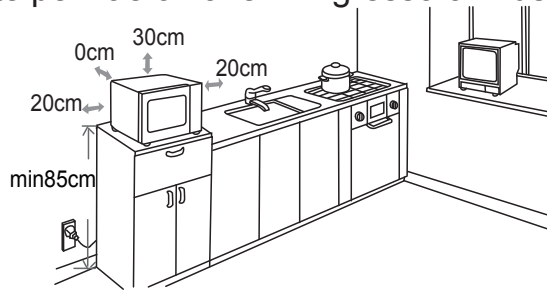
d. Se il piatto in vetro o l'insieme anello piatto rotante dovessero incrinarsi o rompersi, contattate il centro di assistenza più vicino.

Installazione del piano di lavoro
Rimuovere tutto il materiale di imballo e gli accessori. Esaminare il forno per verificare che non vi siano danni quali ammaccature o danni alla porta. Non installare il forno se danneggiato.

Parte interna: Rimuovere tutte le pellicole protettive presenti sulle superfici della parte interna del forno a microonde.
Non rimuovere il sottile rivestimento marrone chiaro attaccato alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione

1. Selezionare una superficie piana che fornisca uno spazio sufficiente per l'aerazione in ingresso o in uscita.



Uno spazio minimo di 7.9 pollici (20cm) è richiesto tra il forno e qualsiasi parete adiacente.
(1) Lasciare uno spazio minimo di 12 pollici (30cm) sopra il forno.
(2) Non rimuovere i piedini dalla parte inferiore del forno.
(3) Il bloccaggio delle aperture in ingresso e/o in uscita potrebbe danneggiare il forno.
(4) Posizionare il forno il più lontano possibile da radio o televisione. Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione di radio o televisione.
2. Collegare il forno a una presa domestica standard. Assicurarsi che il voltaggio e la frequenza sia uguale al voltaggio e alla frequenza indicati nella targhetta dei valori nominali.
ATTENZIONE: Non installare il forno su una cucina o altri elettrodomestici che producano calore. Se installato in prossimità o sopra una fonte di calore, il forno potrebbe danneggiarsi e la garanzia non sarebbe più valida.

La superficie accessibile potrebbe essere calda nel corso del funzionamento.



ISTRUZIONI DI FUNZIONAMENTO

Questo forno a microonde utilizza controlli elettronici moderni per regolare i parametri di cottura così da soddisfare il più possibile le vostre esigenze.

1. Impostazione dell'orario

Quando il forno a microonde viene collegato alla presa di corrente, il forno visualizzerà "0:00", un segnale acustico emetterà un suono.

1) Premere " ⏲ | ✓ " , le cifre dell'ora lampeggeranno.



2) Ruotare " " per regolare le ore; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.



3) Premere " ⏲ | ✓ ",le cifre dei minuti lampeggeranno.



4) Ruotare " " per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.



5) Premere " ⏲ | ✓ " per completare l'impostazione dell'ora . ":" lampeggerà.



Nota: 1) se l'orologio non viene impostato, questo non funzionerà quando collegato elettricamente.

2) Nel corso dell'impostazione dell'orologio, se premete " **STOP** ▽ " o se non effettuate nessuna operazione nel corso di un minuto, il forno uscirà dalla funzione di impostazione.

2. Cottura a microonde

Premere " ≋ | ⁓ | ≋ ✿ "una volta, ruotare " " per selezionare la funzione desiderata.

Premere " **+ 30"** ◇ " Ruotare " " per regolare il tempo di cottura.

Premere " **+ 30"** ◇ " per iniziare la cottura.

Esempio: se volete utilizzare una potenza dell' 80% per cuocere per 20 minuti, dovrete far funzionare il forno seguendo i passi seguenti:

1)Premere " ≋ | ⁓ | ≋ ✿ " una volta, il LED visualizzerà "P100", l'indicatore " ≋ " sarà acceso



2) Ruotare " " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80". Premere " **+ 30"** ◇ ".



3) Ruotare " " per regolare il tempo di cottura sino a quando il display visualizzerà "20:00" (Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)



4) Premere " **+ 30"** ◇ " per iniziare la cottura, ":" si accenderà e l'indicatore " ≋ "lampeggerà (un segnale acustico emetterà cinque suoni al termine della cottura).

NOTA: I livelli per la regolazione del tempo di programmazione sono i seguenti:

0---1	min	:	5 secondi	10---30	min	:	1 minuto
1---5	min	:	10 secondi	30---95	min	:	5 minuti
5---10	min	:	30 secondi				

Tabella delle potenze del forno a microonde

Potenza del microonde	100%	80%	50%	30%	10%

3. Cottura con Grill

1) Premere il tasto " | | " due volte; verrà visualizzato "G " e la funzione grill sarà selezionata. Premere " + 30" ".



2) Ruotare " " per regolare il tempo di cottura. Il tempo massimo di cottura è 95 minuti.

3) Premere il tasto " + 30" " per iniziare la cottura.

4. Cottura Combinata

1) Premere il tasto " | | due volte; verrà sualizzato "G " e la funzione grill sarà selezionata. Ruotare " " per selezionare "C-1","C-2","C-3" oppure "C-4"



2) Premere il tasto " + 30" ".

3) Premere " " per regolare il tempo di cottura. Il tempo di cottura massimo è 95 minuti.)

4) Premere il tasto " + 30" " per iniziare la cottura. Gli indicatori di cottura lampeggeranno e " :" sarà acceso.

Nota: Istruzioni per la cottura combinata

Istruzioni	Visualizzazione LED	Microonde	Grill	Convezione
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5. Cottura a convezione (Con funzione di pre-riscaldamento)

1) Premere il tasto " | | " 3 volte, "140" lampeggerà.
2) Ruotare " " per selezionare la temperatura convezione. " ℃ " lampeggerà. " " sarà acceso.
   Per scegliere la temperatura di convezione richiesta continuare con la rotazione.
Nota: la temperatura può essere scelta tra 140 gradi e 230 gradi.
3) Premere " + 30" " per confermare.
4) Premere " + 30" " per iniziare la fase di pre- riscaldamento. Al raggiungimento della temperatura di pre-riscaldamento, il segnale acustico emetterà due suoni per ricordarvi di inserire il cibo nel forno. La temperatura di pre-riscaldamento viene visualizzata e lampeggerà.
5) Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta.
   Ruotare " " per regolare il tempo di cottura. (Il tempo massimo di impostazione è 95 minuti.)
6) Premere il tasto " + 30" " per iniziare la cottura.

6. Cottura a convezione (Senza la funzione di pre-riscaldamento)

1) Premere il tasto " | " 3 volte, "140" lampeggerà
2) Ruotare " " per selezionare la temperatura convezione. " ℃ " lampeggerà." " sarà acceso.
   Per scegliere la temperatura di convezione richiesta continuare con la rotazione
3) Premere " + 30" " per confermare.
4) Ruotare " " per regolare il tempo di cottura. (Il tempo massimo di impostazione è 95 minuti.)
5) Premere il tasto "+ 30" " per iniziare la cottura.

7. Avvio rapido ed estensione del tempo di cottura

1).Quando il forno è in condizioni di attesa, premere il tasto " + 30" " per iniziare la cottura alla massima potenza microonde per 30 secondi. Il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi ogni volta che verrà premuto il tasto " + 30" "; il tempo massimo di impostazione è di 95 minuti.
Nota: La durata può essere aumentata premendo il tasto "+ 30" " tranne per la programmazione di menu automatico e dello scongelamento a peso

2) In stato di attesa, girare " " a sinistra per selezionare la durata di cottura direttamente premendo il tasto "+ 30" " per cuocere al 100% della potenza del microonde.
Questo programma deve essere impostato come il primo di più fasi.

8. Scongelamento in base al tempo

1) Premere il tasto " | " una volta, il LED visualizzerà "dEF1".



2) Ruotare " " per selezionare il tempo di cottura. Contemporaneamente, " " e " " saranno accesi. Il tempo di impostazione va da 00:05 a 95:00. Il livello di potenza impostato è P30. Non è regolabile.



3) Premere il tasto " + 30" " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori " " e " " lampeggeranno.

9. Scongelamento in base al peso

1) Premere " | " due volte; il LED visualizzerà "dEF2".



2) Ruotare " " per selezionare il peso del cibo da scongelare. Contemporaneamente, "g" sarà acceso. Il peso dovrà essere compreso tra 100 e 2000 gr.



3) Premere il tasto " + 30" " per iniziare lo scongelamento. Gli indicatori " " e " " lampeggeranno e l'indicatore "g" si spegnerà.

10. Menù Automatici di Cottura

1) In condizioni di attesa ,premere auto o ruotare a destra per scegliere il menu richiesto .saranno visualizzati in questo ordine .

2) Premere " + 30" "per confermare il menu principale selezionato.

3) Gira " "per selezionare il menù da b-1 a b-4.

4) Premere " + 30" " per iniziare la cottura. Al termine della cottura, segnale acustico emetterà cinque suoni. Se l'orologio è stato impostato in precedenza, verrà visualizzato il tempo corrente; in caso contrario, verrà visualizzato 0:00.

Per esempio : cuocere la pasta

1) Premere sette volte " auto", verrà visualizzato "A-07" e il menu per la pasta sarà selezionato. Gli indicatori " " e " " saranno accesi.

2) Premere " + 30" "per confermare il menu principale selezionato.

3) Smettere di girare quando viene visualizzato "b-4"

4) Premere " + 30" "per iniziare a cucinare.

Al termine della cottura, un segnale acustico emetterà cinque suoni. Quindi, riportare la manopola allo stato di attesa.

11. Cotture in sequenza

E' possibile impostare al massimo due programmi di cottura in sequenza. Se un programma è lo scongelamento, questo passerà automaticamente al primo posto. Un segnale acustico verrà emesso dopo ogni programma e quindi avrà inizio il programma successivo.

Nota: Il menu Auto non può essere impostato come uno dei menu in sequenza
Esempio: se volete scongelare 500 gr di cibo e cuocerlo con una potenza microonde dell'80% per 5 minuti.
I passi da seguire sono i seguenti:

1) Premere " " "due volte, verrà visualizzato "dEF2";



2) Ruotare " " per regolare il peso del cibo. Smettere di ruotare quando verrà visualizzato "500";

3)Premere " " una volta, il LED visualizzerà "P100", l'indicatore " " sarà acceso



4) Ruotare " " ancora una volta per scegliere una potenza dell'80%, il LED visualizzerà "P80". Premere " + 30" ".



5) Ruotare " " per regolare il tempo di cottura di 5 minuti



6) Premere " + 30" " per iniziare la cottura.
Nota: al termine del primo programma, il prodotto emetterà un segnale acustico e quindi avrà inizio il secondo programma. Al termine di tutti i programmi, il prodotto emetterà cinque suoni e l'unità tornerà allo stato di attesa.

12. Cotture con partenza differita

1) Prima impostare l'orologio. (Consultare le istruzioni relative all'impostazione dell'orologio.)

2) Impostare il programma di cottura. È possibile impostare al massimo due programmi. Lo scongelamento non può essere impostato con questa funzione

3) Premere " ". L'orologio viene visualizzato. La cifra relativa alle ore lampeggia.;

4) Ruotare "" per regolare l'ora; la cifra inserita per le ore dovrebbe essere compresa tra 0--23.



5) Premere " ",le cifre dei minuti lampeggeranno.



6) Ruotare "" per regolare I minuti, la cifra inserita per I minuti dovrebbe essere compresa tra 0--59.



7) Premere " + 30" " per terminare l'impostazione. " :" sarà acceso, il segnale acustico emetterà due suoni all'ora impostata e quindi la cottura avrà inizio automaticamente.

Nota: 1) L'orologio deve essere impostato prima di iniziare l'operazione. In caso contrario, la funzione di partenza differita non funzionerà.

2) se il programma di partenza differita è stato impostato senza definire il programma di cottura, l'intera impostazione varrà come sveglia. Ciò significa che all'ora impostata, il segnale acustico emetterà solo cinque suoni.

13. FUNZIONE ECO

In caso di attesa, premere "ECO" oppure non fare alcuna operazione per 1 minuto e lo schermo si spegnerà.

A questo punto, premere un tasto qualsiasi per accendere lo schermo.

Nota:

1) Il forno non può entrare in modalità ECO se la porta è aperta.

2) Premere un tasto qualsiasi o aprire la porta per accendere lo schermo che è rimasto in modalità ECO.

3) Se entra in modalità ECO con il blocco "sicurezza bambino", rimane attivo il blocco "sicurezza bambino".

14. Funzione di verifica impostazioni

(1) Durante la cottura, premere " "; la potenza microonde corrente verrà visualizzata per 3 secondi.

(2) Nella fase di partenza differita, premere " " per visualizzare l'orario prescelto per la cottura differita. Il tempo di inizio cottura lampeggerà per 3 secondi, quindi il forno tornerà alla visualizzazione dell'ora.

(3) Durante la cottura, premere " " per controllare l'ora corrente. Sarà visualizzata per 3 secondi.

15. Funzione di blocco per bambini
Blocco: nella condizione di riposo, premere " ⏲|✓ " per 3 secondi, si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuta impostazione del blocco bambini; il LED visualizzerà " 00:00 " e " 🔓 " sarà acceso
Uscita dalla funzione di blocco: nello stato di blocco, premere " ⏲|✓ " per 3 secondi; si udirà un lungo suono a conferma dell'avvenuto sblocco; il LED tornerà all'orologio e " 🔓 si spegnerà.

16.Attivazione modalità silenziosa:
Con il microonde in stand by, premere "STOP ▽" e "+ 30" ◇ " simultaneamente per 3 secondi. Nessun tasto suonerà durante la modalità silenziosa.

Riattivazione del suono: con il microonde in stand by, premere " STOP ▽" e poi " + 30" ◇ " simultaneamente per 3 secondi, il suono verrà così ripristinato.

17. Protezione della ventola
Dopo una cottura a microonde o combinata di oltre 5 minuti, il forno si arresterà negli ultimi 15 secondi e funzionerà solo la ventola.

18. Funzione protettiva del Magnetron
Se l'unità funziona per 30 minuti al massimo livello di potenza, il forno si imposterà automaticamente all'80% della potenza microonde per proteggere il magnetron.

19. Funzione di spegnimento automatico
Se la porta rimane aperta per 10 minuti, la luce del forno si spegnerà. Premere qualsiasi tasto dopo l'apertura della porta per riattivare il conto alla rovescia. La luce del forno si accenderà.

20. Specifiche
(1) Il segnale acustico emetterà un suono quando la manopola viene ruotata all'inizio del procedimento;
(2) In caso di apertura della porta nel corso della cottura, si dovrà premere il tasto " + 30" ◇ " per continuare;
(3) una volta impostato il programma di cottura, il tasto " + 30" ◇ " deve essere premuto entro 1 minuto; in caso contrario, verrà visualizzata l'ora corrente e l'impostazione verrà cancellata..
(4) Il segnale acustico emetterà un suono in caso di pressione corretta; in caso contrario, non vi sarà alcun suono.

Tabella Menù Automatici di Cottura

Menu	Display	Peso(gr)	Potenze
A-01 Farinacei	b-1 Pizza	300	C-4
	b-2 Pane	100	C-3
	b-3 Torta salata	400	convezione
	b-4 Impasto Pizza	500	P30
A-02 PATATE	b-1 Patate al vapore	400	P100
	b-2 Crocchette di patate	600	convezione
	b-3 Patate al forno	600	convezione
	b-4 Patatine fritte	200	P100
A-03 CARNE	b-1 pollo	800	P100
	b-2 Tacchino	800	P100
	b-3 Maiale	450	P100
	b-4 Carne rossa	800	C-1
A-04 PESCE	b-1 Cozze	200	P80
	b-2 Salmone	350	P80
	b-3 Filetto di tonno	350	P80
	b-4 Spigola	350	P80
A-05 VERDURE	b-1 Broccoli	400	P100
	b-2 Spinaci	400	P100
	b-3 Carote	400	P100
	b-4 Finocchio	200-400	P80+P0
A-06 BEVANDE CALDE	b-1Latte (1 tazzina/240ml)	1 tazzina	P100
	b-2 Caffe(1 tazzina/120ml)	1 tazzina	P100
	b-3 Te	1 tazzina	P100
	b-4 Ciccolata calda	200	P70
A-07 Pasta/Riso	b-1 Pasta ripiena (es. Ravioli)	450	P80
	b-2 Riso	1 tazzina	P100+P50
	b-3 Zuppa (Riscaldate zuppa di verdure)	500	C-4
	b-4 Pasta	50(aggiungere 500ml di acqua)	P80
A-08 TORTA	b-1 Biscotti	300	C-4
	b-2 Torta	1 tazzina	P80
	b-3 Marmellata	400	P100+P0
	b-4 Muffins	400	P100
A-09 LIGHT	b-1 Cibi disdratati	100	P80+P0
	b-2 Yogurt fatto in casa	1 litro	P30
	b-3 Pasta integrate	150 (aggiungere 500ml di acqua)	P100
	b-4 Legumi	500	P100
A-10 BABY	b-1 Omogenizzati	150	P80+P0
	b-2 Brodo	200	P100+P0
	b-3 Sterilizzazione (es.ciuccio,biberon)	1 recipiente	P100
	b-4 Latte in polvere	100 ml	P30

Ricerca dei problemi

NORMALE	
Interferenza del forno a microonde con la ricezione televisiva	E' possibile che vi siano interferenze con la ricezione di radio o televisione nel corso del funzionamento del forno a microonde. Si tratta di un fenomeno simile a quello possibile con altri piccoli elettrodomestici, quali miscelatori, aspirapolvere, ventilatori elettrici. Si tratta di una condizione normale.
Luce affievolita	Nel corso di cotture a microonde a bassa pressione, la luce del forno può affievolirsi. Si tratta di una condizione normale.
Si accumula del vapore sulla porta, esce aria calda dalle aperture di sfiato	Nel corso della cottura, è possibile che del vapore fuoriesca dal cibo. Buona parte di questo vapore viene espulso dalle aperture di sfiato. Ma parte del vapore potrebbe accumularsi sulle superfici fredde, quali per esempio la porta del forno. Si tratta di una condizione normale.
Il forno viene acceso accidentalmente senza che vi sia del cibo all'interno dello stesso	Il funzionamento per periodi limitati del forno senza che al proprio interno vi sia del cibo non crea alcun danno al forno stesso. Questa condizione, però, dovrebbe essere evitata.

Problema	Possibile causa	Rimedio
Il forno non si accende	Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente nella presa di corrente	Staccare la spina dalla presa, quindi ricollegare dopo 10 secondi
	Il fusibile salta o entra in funzione l'interruttore automatico	Sostituire il fusibile o ripristinare l'interruttore automatico (riparato da personale qualificato della nostra società)
	Problemi con l'uscita	Verificare l'uscita con un altro elettrodomestico
Il forno non scalda	La porta non è chiusa correttamente	Chiudere bene la porta
Il piatto di vetro è rumoroso durante il funzionamento del forno	Rulli sporchi e residui sul fondo del forno	Fare riferimento al paragrafo "manutenzione del microonde" per pulire le parti sporche.



Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2012/19/EU per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto. Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. L'elettrodomestico deve essere consegnato al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme locali vigenti sullo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?
Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, nonché del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206, per un periodo di 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.

Così come riportato nei testi dei Decreti Legislativi citati, il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi. Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna; nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?
Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 199121314.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi ?
Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo **vivamente** di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.
Qualora il problema dovesse persistere, componendo il **"Numero Utile"** sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza. Attenzione, la chiamata è a pagamento; il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.candy.it



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?
E' indispensabile che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia.
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

Guida alla Cottura

MICROONDE

L'acqua, i grassi e i carboidrati che costituiscono il cibo assorbono l'energia delle microonde in un processo che induce le molecole a vibrare rapidamente. Questo rapido movimento, creando attrito e frizione, genera il calore che cucina gli alimenti.

COTTURA

Stoviglie per cuocere nel microonde:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle per avere la massima efficacia.

Le microonde possono penetrare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana e la plastica, come anche la carta ed il legno. Al contrario, vengono riflesse da metallo, acciaio inossidabile, alluminio e rame, per cui gli alimenti non vanno mai cotti in contenitori di questo genere.

Alimenti adatti ad essere cotti nel microonde:

Molti tipi di alimenti sono adatti ad essere cotti nel microonde, come verdura fresca o congelata, frutta, pasta, riso, cereali, fagioli, pesce, e carne, nonché sughi, creme, minestre, budini, marmellate e salse.

In generale si può dire che la cottura con il microonde è ideale per qualsiasi alimento che si prepara su un normale piano di cottura.

Copertura durante la cottura

E' molto importante coprire gli alimenti durante la cottura perché l'acqua diventa vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in vari modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con una copertura di plastica o con una pellicola aderente adatta al microonde.

Tempi di Riposo

E' importante attendere un po' quando avete terminato la cottura degli alimenti in modo da permettere alla loro temperatura di equilibrarsi.

Guida alla Cottura

Guida alla Cottura della verdura congelata

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Cucinate gli alimenti coperti per il tempo minimo, facendo riferimento alla tabella sottostante. Continuate la cottura fino a quando otterrete il risultato desiderato. Mescolate gli alimenti due volte durante la cottura e una volta a fine cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Spinaci	150g	P80	5-6	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Broccoli	300g	P80	8-9	2-3	Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Piselli	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Fagiolini Verdi	300g	P80	7½-8½	2-3	AAggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola.) di acqua fredda.
Verdura Mista (carote/ piselli/ cereali)	300g	P80	7-8	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.
Verdura Mista (alla cinese)	300g	P80	7½-8½	2-3	Aggiungete 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua fredda.

Guida alla Cottura (continua)

Guida alla Cottura di verdura fresca

Usate una pirofila di vetro a forma di scodella con coperchio che sia adatta. Aggiungete 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai da tavola) per ogni 250 g, se non è consigliata un'altra quantità di acqua: fate riferimento alla tabella. Cuocete la verdura, coperta per il tempo minimo consigliato. Continuate a cucinare fino ad ottenere il risultato che desiderate. Mescolate una volta durante la cottura e una volta dopo la cottura. Aggiungete sale, erbe aromatiche o burro dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo di tre minuti.

Consiglio: tagliate la verdura fresca in pezzi uniformi. Più piccoli sono, più velocemente si cucinano.

Tutte le verdure fresche vanno cotte con il forno a piena potenza (P100).

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Broccoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Preparate parti uniformi. Sistemate i gambi nel centro.
Cavolini di Bruxelles	250g	5-5½	3	Aggiungete 60-75 ml (5-6 cucchiai da tavola) di acqua.
Carote	250g	3½-4	3	Tagliate le carote a fettine uniformi.
Cavolfiore	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Preparate parti uniformi. Se ci sono parti grandi, tagliatele a metà. Sistemate i gambi nel centro.
Zucchine	250g	3-3½	3	Tagliate le zucchine a fette. Aggiungete 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua o una noce di burro. Cucinate fino a quando diventano tenere.
Melanzane	250g	2½-3	3	Tagliate le melanzane a fettine e cospargetele con un cucchiaio da tavola di succo di limone.
Porri	250g	3-3½	3	Tagliate i porri a fettine sottili.
Funghi	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Preparate i funghi interi se sono piccoli o a fettine. Non aggiungete acqua. Cospargeteli di succo di limone. Aromatizzateli con sale e pepe. Scolateli prima di servire.
Cipolle	250g	4-4½	3	Tagliate le cipolle a fettine o a metà. Aggiungete solo 15 ml (1 cucchiaio da tavola) di acqua.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Peperone	250g	3½-4	3	Tagliate il peperone a fettine.
Patate	250g 500g	3-4 6-7	3	Pesate le patate sbucciate e tagliatele a metà o quartini uniformi.
Cavolo rapa	250g	4½-5	3	Il cavolo rapa va tagliato a cubetti.

Guida alla Cottura per riso e pasta

Riso : Usate una pirofila di vetro, capiente, a forma di scodella, con coperchio. Il riso raddoppia il suo volume durante la cottura. Va cucinato coperto.
Una volta terminato il tempo di cottura, mescolate prima del tempo di riposo, salate o aggiungete erbe aromatiche e burro.
Nota: il riso potrebbe non aver assorbito tutta l'acqua una volta terminato il tempo di cottura.

Pasta : Usate una pirofila di vetro capiente a forma di scodella. Aggiungete acqua bollente, un pizzico di sale e mescolate bene. Va cucinata scoperta. Mescolate di tanto in tanto durante e dopo la cottura. Coprite durante il tempo di riposo, poi scolatela bene.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Riso (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Risone (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Riso Misto (riso coltivato e non)	250g	P100	16-17	5	Aggiungete 500 ml di acqua fredda.
Cereali Misti (riso + frumento)	250g	P100	17-18	5	Aggiungete 400 ml di acqua fredda.
Pasta	250g	P100	10-11	5	Aggiungete 1000 ml di acqua calda

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE ALIMENTI

Il vostro forno a microonde riscalderà gli alimenti in meno tempo rispetto a quanto impiegano i normali piani di cottura.
Usate i livelli di potenza e i tempi di riscaldamento indicati nello schema seguente che va considerato come una guida.
I tempi dello schema considerano i liquidi ad una temperatura ambiente di circa +18 / +20°C o alimenti freddi ad una temperatura di circa +5 / +7°C.

Sistemate gli alimenti e copriteli.

Evitate di riscaldare pezzi grandi come tagli di carne, poiché tendono a cuocere troppo e a seccarsi prima che il centro sia caldo bollente. Riscaldare piccoli pezzi darà migliori risultati.

Livelli di potenza e mescolatura

Alcuni alimenti possono essere riscaldati usando la massima potenza, mentre altri devono essere riscaldati a potenze inferiori.
Controllate le tabelle a titolo indicativo. Generalmente è meglio riscaldare gli alimenti usando poca potenza, se gli alimenti sono delicati, in grande quantità o se si riscaldano rapidamente (pasticci di carne tritata, ad esempio).

Mescolate bene o capovolgete gli alimenti quando li riscaldate per ottenere i migliori risultati. Se possibile, mescolate ancora prima di servire.
Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Per evitare eventuali scottature e che i liquidi trabocchino bollendo, mescolate prima, durante e dopo che li avete riscaldati. Teneteli nel microonde per il tempo di riposo. Vi consigliamo di mettere un cucchiaio di plastica o una barretta di vetro nei liquidi; eviterete così di surriscaldare (e quindi rovinare) gli alimenti.
E' preferibile sottovalutare il tempo di cottura e aggiungere altro tempo al riscaldamento se necessario.

Tempi di riscaldamento e di riposo

Quando riscaldate gli alimenti per la prima volta, è utile prendere nota dei tempi utilizzati per un riferimento futuro.
Assicuratevi sempre che il cibo riscaldato sia completamente caldo bollente.
Fate riposare gli alimenti per un tempo breve dopo averli riscaldati per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Il tempo di riposo suggerito dopo il riscaldamento è di 2-4 minuti, se nello schema non è consigliato un tempo diverso.
Fate particolare attenzione quando riscaldate liquidi e alimenti per bambini. Fate riferimento anche al capitolo delle misure di sicurezza.

Guida alla Cottura (continua)

RISCALDARE LIQUIDI

Fate sempre riposare i liquidi per almeno 20 secondi dopo che il forno è stato spento per permettere alla temperatura di equilibrarsi. Mescolate SEMPRE dopo averli riscaldati.

Per evitare che i liquidi trabocchino, causando eventuali scottature, mettete un cucchiaio o una barretta di vetro nelle bevande e mescolate prima, durante e dopo averli riscaldati.

RISCALDARE ALIMENTI PER BAMBINI

ALIMENTI PER BAMBINI:

Metteteli in un piatto fondo di ceramica, coprendolo con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averli riscaldati! Lasciateli riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolate nuovamente e controllate la temperatura. Temperatura consigliata per servire: tra 30-40°C.

LATTE PER BAMBINI:

Versate il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Va riscaldato scoperto. Non riscaldate mai un biberon con la tettarella perché la bottiglia potrebbe esplodere se surriscaldata.

Agitate bene prima del tempo di riposo e di nuovo prima di servire! Controllate sempre attentamente la temperatura del latte o degli alimenti per bambini prima di darli al bambino.

Temperatura consigliata per servire: ca. 37°C.

NOTA:

Gli alimenti per bambini devono essere particolarmente e attentamente controllati prima di essere serviti per evitare scottature. Utilizzate i livelli di potenza e i tempi della tabella seguente come linee guida per riscaldare gli alimenti.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Liquidi e Alimenti

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Bevande (caffè, latte, tè, acqua a temperatura ambiente)	150 ml (1 tazzina) 300 ml (2 tazzine) 450 ml (3 tazzine) 600 ml (4 tazzine)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versateli in una tazzina di ceramica e riscaldateli scoperti. Mettete la tazzina o la tazza nel centro del piatto rotante. Mescolate attentamente prima e dopo il tempo di riposo.
Minestre (fredde)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Versatele in un piatto fondo di ceramica o in una scodella fonda di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate bene dopo averle riscaldate. Mescolate ancora prima di servire.
Spezzatino (freddo)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettete lo spezzatino in un piatto fondo di ceramica. Copritelo con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e una volta ancora prima di lasciarlo riposare e di servirlo.
Pasta al sugo (fredda)	350g	P80	3½-4½	3	Mettete la pasta (ad esempio spaghetti o tagliolini all'uovo) su un piatto liscio di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde. Mescolate prima di servire.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Pasta ripiena al sugo (fredda)	350g	P80	4-5	3	Mettete la pasta ripiena (ad esempio ravioli, tortellini) in un piatto fondo di ceramica. Coprite con un coperchio di plastica. Mescolate di tanto in tanto quando riscaldate e ancora una volta prima di lasciarli riposare e di servirli.
Alimenti Pronti (freddi)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Mettete gli alimenti freddi, pronti per essere riscaldati, da 2-3 porzioni su un piatto di ceramica. Coprite con pellicola aderente per microonde.

Guida alla Cottura (continua)

Riscaldare Alimenti e Latte per Bambini

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per riscaldarli.

Alimenti	Porzioni	Potenza	Tempo (min.)	Tempo di Riposo (min.)	Istruzioni
Alimenti per bambini (verdura + carne)	190g	P80	30sec.	2-3	Metteteli in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotti coperti. Mescolate al termine del tempo di cottura. Fate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Pappe per bambini (frumento + latte + frutta)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettetele in un piatto fondo di ceramica. Vanno cotte coperte. Mescolate una volta terminato il tempo di cottura. Lasciate riposare per 2-3 minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.
Latte per bambini	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Mescolate o agitate bene e versatelo in un biberon di vetro sterilizzato. Posizionare nel centro del piatto rotante. Va riscaldato scoperto. Agitate bene e lasciate riposare per almeno tre minuti. Prima di servire, mescolate bene e controllate la temperatura accuratamente.

Guida alla Cottura (continua)

GRILL

L'elemento riscaldante del grill si trova sotto la parte superiore della cavità e funziona quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante ruota. La rotazione del piatto rotante dora gli alimenti in modo più uniforme. Se preriscaldate il grill per 4 minuti, la doratura avverrà più rapidamente.

Stoviglie per il grill:

Devono essere resistenti al calore e possono essere di metallo. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti al grill:

Braciole, salsicce, bistecche, hamburger, fette di pancetta e prosciutto, piccole porzioni di pesce, sandwich e tutti i tipi di toast.

NOTA IMPORTANTE:

Ricordatevi che gli alimenti vanno posti sulla griglia, se non diversamente suggerito.

MICROONDE + GRILL

Questa modalità di cottura combina il calore radiante che proviene dal forno con la velocità della cottura a microonde. Funziona solo quando lo sportello è chiuso e il piatto rotante sta ruotando. Gli alimenti si dorano uniformemente grazie alla rotazione del piatto rotante

Stoviglie per cucinare con il microonde + grill:

Le stoviglie devono permettere all'energia delle microonde di attraversarle e devono essere resistenti al calore. Non usate stoviglie di metallo in modalità combinata. Non usate nessuna stoviglia di plastica poiché potrebbe fondersi.

Alimenti adatti alla cottura con microonde + grill:

Gli alimenti adatti alla cottura con modalità combinato comprendono tutti i tipi di alimenti cotti che hanno bisogno di essere riscaldati e dorati (ad esempio pasta al forno), come anche alimenti che richiedono un breve tempo di cottura per dorare la parte superiore.

Inoltre questa modalità può essere utilizzata per grosse porzioni di alimenti che traggono vantaggio da una parte superiore dorata e croccante (ad esempio i pezzi di pollo vanno girati a metà cottura).

Fate riferimento alla tabella per il grill per ulteriori dettagli.

G**li alimenti devono essere girati, se li volete dorati da entrambe le parti.**

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti congelati

Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti congelati	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Panini (ciascuno ca. 50 g)	2 pezzi 4 pezzi	MW+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Solo grill 2-3 2-3	Sistemate i panini in cerchio sulla griglia. Usate il grill per l'altra parte dei panini fino a raggiungere la croccantezza che desiderate. Lasciateli riposare per 2-5 minuti.
Baguette/ Bruschetta	200-250 g (1pc)	MW+ Grill	C1 3½-4	Solo grill 2-3	Mettete una baguette surgelate diagonalmente su carta da cucina sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate/verdure gratinate	400g	C1	13-15	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro e posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pasta (Cannelloni, Maccheroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Mettete la pasta congelata in un piatto di vetro. Posizionare sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Pesce gratinate	400g	C1	16-18	-	Mettete il pesce congelato nel mezzo di un piatto liscio rettangolaro di vetro. Posizionare sulla piatto rotante. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Guida al grill per alimenti freschi

Preriscaldate il grill con la funzione grill per 4 minuti.
Usate i livelli di potenza e i tempi di questa tabella come linee guida per il grill.

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Toast	4 pezzi (ciascuno 25 g)	Solo grill	3½-4½	3-4	Mettete i toast uno vicino all'altro sulla griglia.
Panini (già cotti)	2-4 pezzi	Solo gril	2½-3½	1½-2½	Mettete i panini con la parte inferiore rivolta verso l'alto in cerchio direttamente sul piatto rotante.
Pomodori alla griglia	200g (2 pezzi) 400g (4 pezzi)	C2	3½-4½ 5-6	-	Tagliate i pomodori a metà. Mettete un po' di formaggio in cima. Sistemateli in cerchio su una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Mettete sulla griglia
Toast Formaggio/ Pomodori	4 pezzi (300g)	C2	4-5	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Toast tipo Hawaii (ananas, prosciutto, fettine di formaggio)	2 pezzi (300g) 4 pezzi (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Tostate le fette di pane. Mettete il toast con le guarnizioni sulla griglia. Mettete 2 toast uno di fronte all'altro sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.
Patate al forno	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Tagliate le patate a metà. Mettetele in cerchio sulla griglia con la parte tagliata verso il grill.
Patate/ verdure gratinate (fredde)	500g	C1	9-11	-	Mettete il gratin su un piatto di vetro. Mettete sulla griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti.

Guida alla Cottura (continua)

Alimenti freschi	Porzioni	Potenza	Tempo per 1. lato (min.)	Tempo per 2. lato (min.)	Istruzioni
Pezzi di Pollo	450g (2pezzi) 650g (2-3 pezzi) 850g (4 pezzi)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Preparate i pezzi di pollo con olio e spezie. Metteteli in cerchio con le ossa verso il mezzo. Mettete un pezzo di pollo ma non nel centro della griglia. Lasciate riposare 2-3 minuti
Arrosto di pollo	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Spennellate con olio e spezie. Mettete il petto di pollo verso il basso per 1. lato e verso l'alto per 2. lato sul piatto rotante. Lasciate riposare 5 minuti.
Braciole di Agnello (medio)	400g (4 pezzi)	Solo grill	10-12	8-9	Spennellate le braciole di agnello con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Bistecche di maiale	250 g (2 pezzi) 500 g (4 pezzi)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill solo) 5-6 7-8	Spennellate la pelle di maiale con olio e spezie. Mettetele in cerchio sulla griglia. Dopo la cottura, lasciate riposare 2-3 minuti.
Arrosto di pesce	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Spennellate con olio e spezie. Mettete testa - croce sulla griglia
Mele Cotte	2 mela (ca.400g) 4 mela (ca.800g)	C2	6-7 10-12	-	Togliete il torsolo alle mele e riempitele con uvetta e marmellata. Metteteci sopra scaglie di mandorle. Mettete le mele in una pirofila di vetro liscia a forma di piatto. Posizionare direttamente sul piatto rotante

PN:16170000A42475