

# **FORNO COMBINATO MICROONDE DA INCASSO MANUALE D'USO**

MODELLO: MKMW 45509C-ED BK

**Leggere attentamente queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle con cura.**

**Il rispetto delle istruzioni garantisce una buona e lunga durata di funzionamento del forno.**

**CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI CON CURA**



<b>Importanti istruzioni di sicurezza</b> .....	<b>3</b>	<b>Funzionamento MicroCombi</b> .....	<b>13</b>
Cause dei danni.....	6	Impostazione del funzionamento combinato a microonde .....	13
<b>Installazione</b> .....	<b>6</b>	<b>Programmi automatici</b> .....	<b>13</b>
<b>Il nuovo elettrodomestico</b> .....	<b>8</b>	Impostazione di un programma.....	13
Pannello di controllo.....	8	Programmi di scongelamento.....	14
Tasti a sfioramento e display .....	8	<b>Impostazione della cottura preimpostata</b> .....	<b>15</b>
Funzione e display.....	8	<b>Impostazione delle opzioni di regolazione dell'ora</b> .....	<b>15</b>
Configurazione dei parametri.....	8	Impostazione del tempo di cottura.....	15
Ventola di raffreddamento.....	9	Impostazione dell'orologio.....	15
Accessori.....	9	Impostazione del timer.....	15
<b>Prima del primo utilizzo dell'elettrodomestico</b> .....	<b>11</b>	<b>Chiusura a prova di bambino</b> .....	<b>15</b>
Impostazione dell'orologio.....	11	Attivazione della chiusura a prova di bambino.....	15
Riscaldamento del forno.....	11	Disattivazione della chiusura a prova di bambino.....	15
Pulizia degli accessori.....	11	<b>Manutenzione e pulizia</b> .....	<b>16</b>
<b>Impostazione del forno</b> .....	<b>11</b>	Detergenti.....	16
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura .....	11	Specifiche tecniche.....	16
Preriscaldamento rapido.....	11	<b>Tabella dei malfunzionamenti</b> .....	<b>17</b>
<b>Forno a microonde</b> .....	<b>12</b>	<b>Acrilammide nei prodotti alimentari</b> .....	<b>17</b>
Note relative alle stoviglie da forno .....	12	<b>Consigli per l'energia e l'ambiente</b> .....	<b>18</b>
Impostazioni di potenza a microonde.....	12	Risparmio energetico .....	18
Impostazione del microonde.....	13	Smaltimento ecologico .....	18

## PRECAUZIONI PER EVITARE LA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA POTENZA DELLE MICROONDE

- (a) Non tentare di far funzionare il forno con lo sportello aperto, in quanto ciò può provocare un'esposizione dannosa alle microonde. È importante non rompere o manomettere gli interblocchi di sicurezza.
- (b) Non collocare alcun oggetto tra la parte anteriore del forno e lo sportello, né lasciare che residui di sporco o detersivi si accumulino sulle superfici di tenuta.
- (c) **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni della stessa sono danneggiate, non utilizzare il forno fino a quando non è stato riparato da una persona qualificata.

## ADDENDUM

Se l'elettrodomestico non viene mantenuto in buono stato di pulizia, la superficie potrebbe degradarsi e incidere sulla durata di vita dello stesso e determinare una situazione di pericolo.

### IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

#### ATTENZIONE

Per ridurre il rischio di incendio, scosse elettriche, lesioni personali o l'esposizione a eccessive microonde durante l'uso dell'elettrodomestico, attenersi alle precauzioni di base, quali ad esempio:

1. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con mancanza di esperienza e conoscenza a condizione che vengano supervisionati o istruiti sull'uso dello stesso in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza supervisione.

2. Leggere e seguire le specifiche: "PRECAUZIONI PER EVITARE POSSIBILI ESPOSIZIONI A MICROONDE ECCESSIVE".

3. Tenere l'elettrodomestico e il cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

4. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi. (Per apparecchi con attacco a Y)

5. **ATTENZIONE:** È pericoloso per chiunque non sia una persona competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione di una protezione contro l'esposizione alle microonde.

6. **ATTENZIONE:** I liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori ermetici in quanto possono esplodere.

7. Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in su o da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a condizione che abbiano ricevuto supervisione o istruzioni sull'uso dello stesso in modo sicuro e che ne comprendano i pericoli. I bambini non devono giocare con l'elettrodomestico. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano sorvegliati.

8. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o di carta, controllare il forno a causa della possibilità di incendio.

9. Utilizzare solo utensili adatti all'uso in forni a microonde.

10. Se viene emesso fumo, spegnere o scollegare l'elettrodomestico e tenere la porta chiusa per soffocare le fiamme.

11. Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata, pertanto è necessario prestare attenzione durante la manipolazione del contenitore.

12. Il contenuto dei biberon e degli alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura controllata prima del consumo, al fine di evitare ustioni.

13. Le uova nel guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nei forni a microonde, poiché possono esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento nel microonde.
14. Pulire regolarmente il forno e rimuovere eventuali depositi di cibo.
15. La mancata manutenzione del forno in condizioni di pulizia può portare a un deterioramento della superficie che potrebbe compromettere la vita dell'apparecchio e causare una situazione di pericolo.
16. Utilizzare solo la sonda di temperatura consigliata per questo forno. (Per i forni dotati di un dispositivo per l'utilizzo di una sonda di rilevamento della temperatura).
17. Il forno a microonde deve funzionare con lo sportello decorativo aperto. (Per i forni con sportello decorativo).
18. Questo apparecchio è destinato a essere utilizzato in applicazioni domestiche e simili, quali:
- aree cucina per personale in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
  - da clienti in alberghi, motel e altri ambienti di tipo residenziale;
  - case coloniche;
  - ambienti tipo bed and breakfast.
19. Prestare attenzione a non spostare la piattaforma girevole durante la rimozione dei contenitori dall'elettrodomestico. (Per gli elettrodomestici fissi e da incasso utilizzati a un'altezza uguale o superiore a 900 mm dal pavimento e dotati di piattaforme girevoli smontabili. Ma questo non vale per gli elettrodomestici con porta incernierata in basso orizzontalmente).
20. L'elettrodomestico non deve essere pulito con un dispositivo di pulizia a vapore.
21. **ATTENZIONE:** Assicurarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.
22. **ATTENZIONE:** Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere fuori dalla portata dei bambini piccoli.
23. Non utilizzare un dispositivo di pulizia a vapore.
24. Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di alimenti, l'asciugatura di indumenti e il riscaldamento di cuscini, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesioni, combustione o incendio.
25. La superficie di un cassetto di stoccaggio può surriscaldarsi.
26. **ATTENZIONE:** L'elettrodomestico e le parti accessibili si surriscaldano durante l'uso. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
27. Durante l'uso l'elettrodomestico diventa caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
28. Non sono ammessi contenitori metallici per cibi e bevande durante la cottura a microonde.

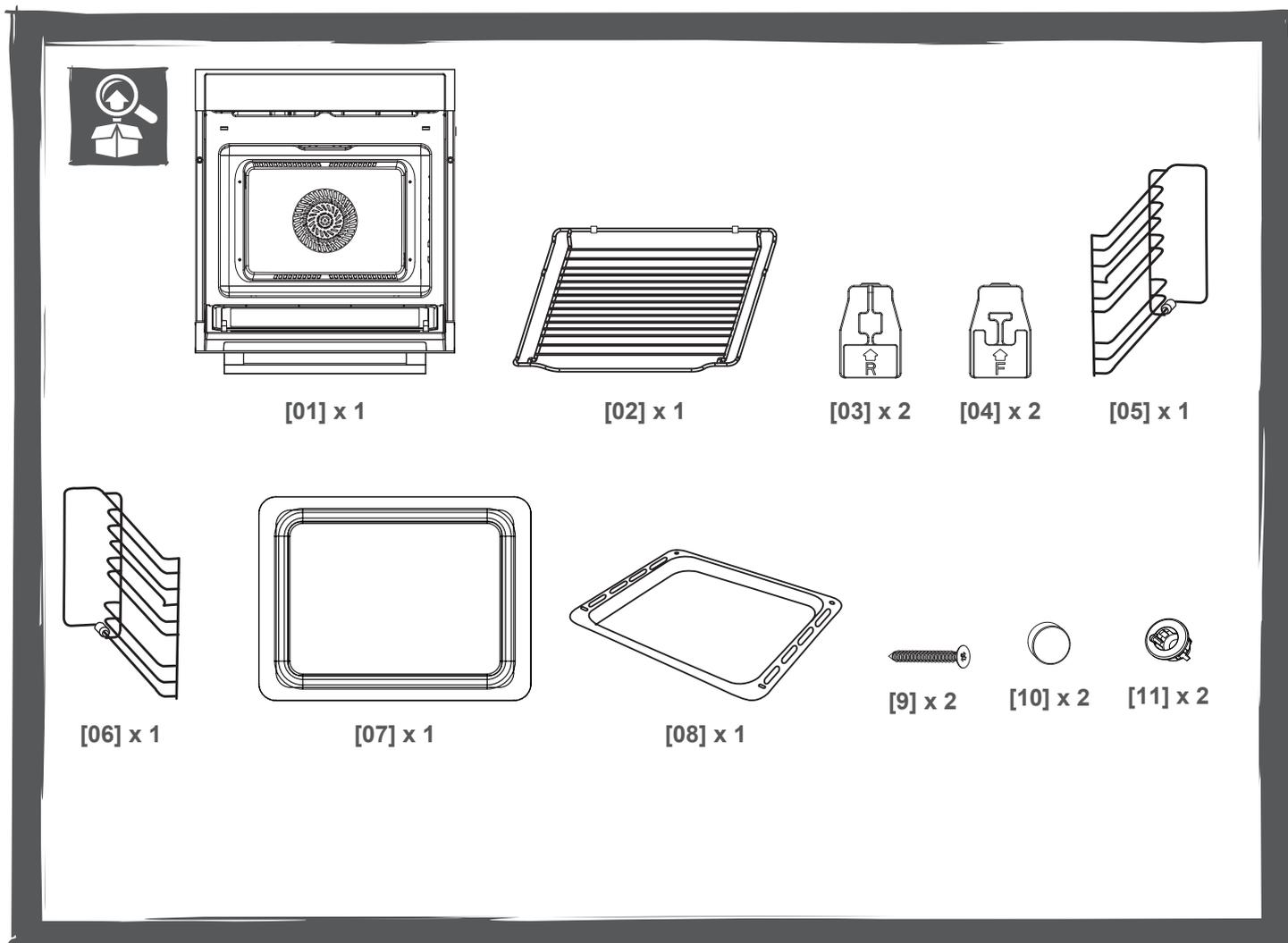
29. Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici taglienti per pulire il vetro della porta del forno, in quanto possono graffiare la superficie, con il conseguente rischio di rottura del vetro.

30. L'elettrodomestico è destinato all'uso da incasso.

31. L'elettrodomestico non deve essere installato dietro una porta decorativa per evitare il surriscaldamento. (Questo non si applica agli elettrodomestici con porta decorativa).

32. **ATTENZIONE:** Quando l'elettrodomestico viene utilizzato in modalità combinata, i bambini dovrebbero utilizzare il forno solo sotto la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate.

### **LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI**



## Cause del danno

### Attenzione!

- Creazione di scintille: gli elementi in metallo, ad esempio un cucchiaino in un bicchiere, devono essere tenuti ad almeno 2 cm dalle pareti del forno e dall'interno della porta. Le scintille potrebbero danneggiare irreparabilmente il vetro all'interno della porta.
- Acqua nella camera di cottura calda: non versare mai l'acqua nella camera di cottura calda. In caso contrario si forma del vapore. La variazione di temperatura può causare danni.
- Cibo umido: non conservare i cibi umidi nella camera di cottura chiusa per lunghi periodi. Non utilizzare l'elettrodomestico per conservare gli alimenti. Ciò può causare corrosione.
- Raffreddamento con lo sportello dell'elettrodomestico aperto: Lasciare raffreddare la camera di cottura solo con lo sportello chiuso. Non incastrate nulla nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è solo leggermente socchiusa, la parte anteriore delle unità adiacenti può danneggiarsi nel tempo.
- Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, la porta dell'apparecchio non si chiude più correttamente durante il funzionamento. Le parti anteriori delle unità adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Funzionamento del forno a microonde senza cibo: Il funzionamento dell'elettrodomestico senza cibo nella camera di cottura può causare un sovraccarico. Non accendere mai l'elettrodomestico, a meno che non ci siano cibi nella camera di cottura. Un'eccezione a questa regola è la prova delle stoviglie corte (vedere il paragrafo "Microonde, stoviglie idonee").
- Utilizzare la porta dell'elettrodomestico per salarvi o appoggiare oggetti: Non salire o appoggiare oggetti sulla porta aperta dell'elettrodomestico. Non appoggiare stoviglie o accessori sullo sportello.
- Trasporto dell'elettrodomestico: Non trasportare o tenere l'elettrodomestico per la maniglia della porta, in quanto quest'ultima non è in grado di sostenere il peso dell'elettrodomestico e potrebbe rompersi.
- Popcorn nel microonde: Non impostare mai la potenza delle microonde troppo alta. Utilizzare una potenza non superiore a 600 watt. Posizionare sempre il sacchetto di popcorn su una piastra di vetro. Il piatto può saltare se sovraccaricato.
- Il liquido che ha raggiunto il punto di ebollizione non deve essere fatto defluire all'interno dell'apparecchio attraverso la piattaforma girevole. Controllare il processo di cottura. Scegliere inizialmente un tempo di cottura più breve e aumentarlo secondo necessità.
- Pulire regolarmente il forno e rimuovere eventuali depositi di cibo che potrebbero esplodere, anche dopo la fine del riscaldamento a microonde.
- La mancata manutenzione del forno in condizioni di pulizia può provocare un deterioramento della superficie che potrebbe compromettere la durata di vita dell'elettrodomestico e provocare una situazione di pericolo.

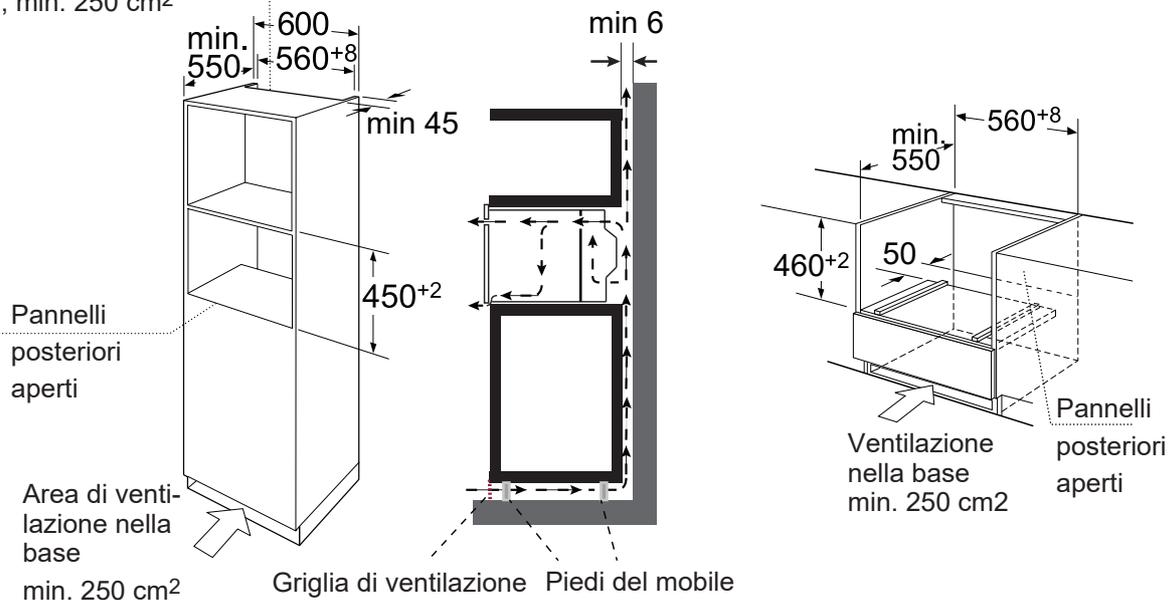
## Installazione

### Unità montate

- Questo elettrodomestico è destinato esclusivamente all'uso in cucina.
  - Questo elettrodomestico non è stato progettato per essere utilizzato come elettrodomestico da tavolo o all'interno di un mobile.
  - Il mobile da incasso non deve essere dotato di una parete posteriore dietro l'elettrodomestico.
  - Deve essere mantenuta una distanza di almeno 45 mm tra la parete e la base o il pannello posteriore dell'unità di cui sopra.
  - Il mobile montato deve avere un'apertura di ventilazione di 250 cm<sup>2</sup> sulla parte anteriore. A tale scopo, tagliare il pannello di base o montare una griglia di ventilazione.
  - Le fessure e le prese d'aria non devono essere coperte.
  - Il funzionamento sicuro di questo elettrodomestico può essere garantito solo se è stato installato secondo le presenti istruzioni di installazione.
  - L'installatore è responsabile di eventuali danni derivanti da un'errata installazione.
  - Le unità su cui è montato l'elettrodomestico devono essere resistenti al calore fino a 90 °C
- Altezza di installazione non inferiore a 850 mm

### Dimensioni dell'installazione

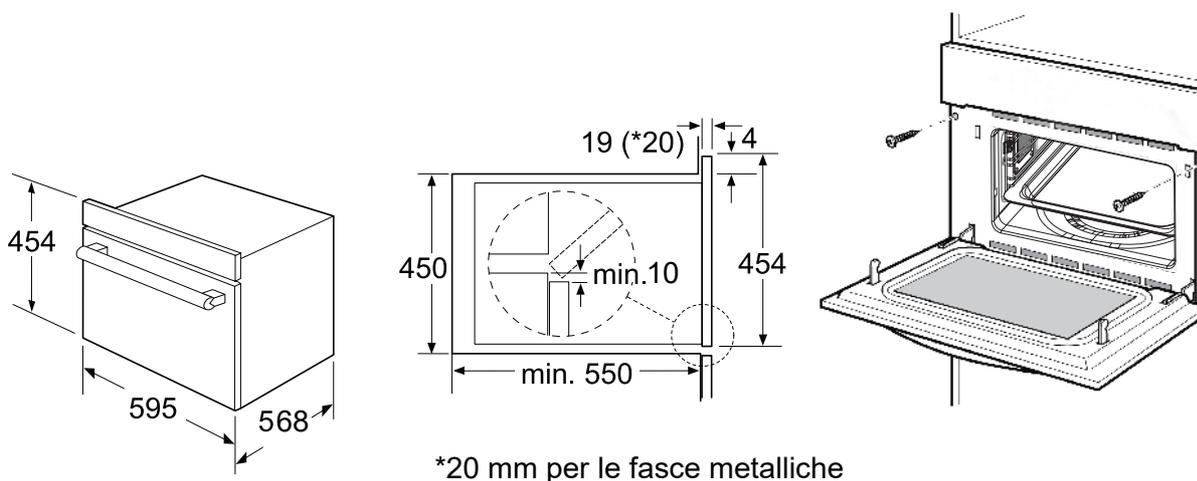
Ventilation openings  
behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



Nota: predisporre uno spazio sopra il forno.

## Incasso

- Non tenere o trasportare l'elettrodomestico per la maniglia della porta. La maniglia della porta non può sostenere il peso dell'elettrodomestico e potrebbe rompersi.
1. Spingere con cautela il forno a microonde nel vano, assicurandosi che si trovi al centro.
  2. Aprire lo sportello e fissare il microonde con le viti in dotazione.



- Inserire completamente l'elettrodomestico e centrarlo.
- Non attorcigliare il cavo di collegamento.
- Avvitare l'apparecchio in posizione.
- Lo spazio tra il piano di lavoro e l'elettrodomestico non deve essere chiuso da listelli aggiuntivi.

## Informazioni importanti

### Collegamento elettrico

L'elettrodomestico è dotato di una spina e deve essere collegato solo a una presa con messa a terra correttamente installata.

L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di collegamento deve essere effettuata esclusivamente da un elettricista qualificato che tenga conto delle norme vigenti. Se la spina non è più accessibile dopo l'installazione, sul lato dell'installazione deve essere presente un sezionatore su tutti i poli con una distanza tra i contatti di almeno 3 mm. La protezione dei contatti deve essere garantita dall'installazione.

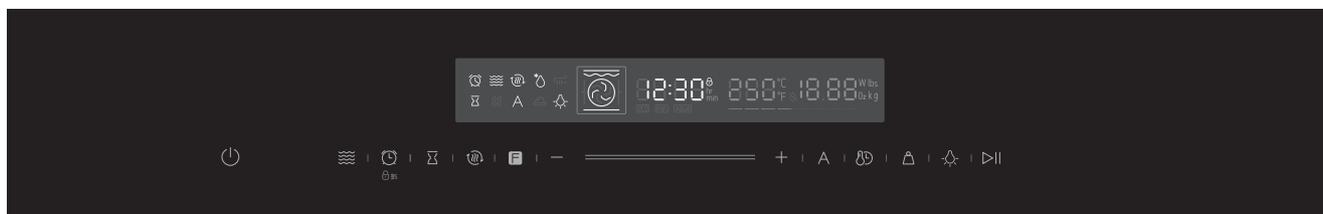
Protezione dei fusibili: vedere le istruzioni per l'uso - specifiche tecniche

# Elettrodomestico nuovo

Utilizzare questa sezione per acquisire familiarità con il nuovo elettrodomestico.

## Pannello di controllo

Vengono spiegati il pannello di controllo e i singoli comandi di funzionamento. Sono presenti informazioni sulla zona cottura e sugli accessori.



## Tasti a sfioramento e display

I tasti a sfioramento servono per impostare le varie funzioni aggiuntive. Sul display è possibile leggere i valori impostati.

Tasti a sfioramento e display	Annulla
	Forno a microonde
	Timer da cucina/blocco a prova di bambino
	Pre-impostazione
	Preriscaldare
	Funzione
	Configurazione dei parametri
	Barra di controllo scorrevole
	Menu Automatico
	Orologio/Temperatura
	Peso
	Lampadina
	Avvio/Pausa

## Funzione e display

Utilizzare i tasti funzione per impostare il tipo di cottura.

Funzione	Uso
Convenzionale	Gli elementi superiori e inferiori funzionano insieme per fornire una cottura convenzionale. Il forno deve essere preriscaldato alla temperatura desiderata: ideale per cotture lente come spezzatini e stufati.
Convezione	Per cuocere su più livelli (ad es. teglie di biscotti al cioccolato).
Convenzionale + ventola	Comodo e con risparmio di tempo, è possibile cucinare fino a 4 piatti contemporaneamente su ripiani diversi senza mescolare sapori e odori.
Grill radiante	I migliori risultati si ottengono utilizzando il ripiano superiore per piccoli pezzi e i ripiani inferiori per pezzi più grandi.
Doppio Grill+ventola	Per gratinare piatti e ultimare la cottura di verdure arrostiti.
Doppio grill	Gli elementi radianti interni e la parte superiore esterna funzionano simultaneamente, fornendo un calore da grill rapido e uniforme, e quindi rosolando efficacemente la superficie superiore del cibo.

Funzione	Uso
Pizza	La pizza viene cotta perfettamente con il calore supplementare dal fondo e dai lati del forno, garantendo basi croccanti.
Elemento riscaldante inferiore	Ideale per piatti a cottura lenta come stufati e spezzatini.
Microonde	Scongelare, riscaldare e cuocere.
MW+Convezione	Per ridurre i tempi di cottura di grandi porzioni con rosolatura
MW+Doppio grill +ventola	Questa funzione è adatta dove è richiesta una rosolatura rapida; cuoce gli ingredienti fino al centro.
MW+Pizza	Questa funzione è adatta dove è richiesta una rosolatura rapida; cuoce gli ingredienti fino al centro.
Scongelamento	3 programmi di scongelamento
Programmi automatici	13 programmi di cottura Il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura sono impostati in base al peso.

## Configurazione dei parametri

Usare i tasti di regolazione per impostare i parametri.

Parametro	Funzione
Menu automatico	Selezionare 13 programmi automatici. Da P01 a P13.
Temperatura	Selezionare la temperatura di cottura (°C).
	: 100-235     : 50-250
	: 50-250     : 50-235
	: 50-235     : 50-250 : 100-235     : 50-250 : 100-250     : 50-250 : 100-235
Peso	Impostare il peso della cottura.
Durata	Impostare la durata della cottura.
Microonde	Selezionare la potenza delle microonde: 100 W, 300 W, 500 W, 700 W e 900 W

## Ventola di raffreddamento

L'elettrodomestico è dotato di una ventola di raffreddamento che si accende durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce dalla parte superiore dello sportello.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo tempo dopo il funzionamento.

### Attenzione!

Non coprire le fessure di ventilazione. In caso contrario, sussiste il rischio di surriscaldamento dell'elettrodomestico.

### Note

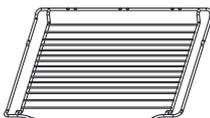
- L'elettrodomestico si mantiene fresco durante il funzionamento a microonde. La ventola di raffreddamento resta accesa. Può accendersi anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Può formarsi della condensa sulla finestra di visualizzazione dello sportello, sulle pareti interne e sul pavimento. Ciò è normale e non influisce negativamente sul funzionamento a microonde. Asciugare la condensa dopo la cottura.

## Accessori

### Nota:

Il tipo e la quantità di accessori sono soggetti alla domanda effettiva.

### Griglia

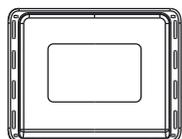


Per grigliare, ad es. bistecche, salsicce e per tostare il pane.

### Teglia

Per motivi di sicurezza, la teglia da forno dovrebbe essere posizionata sul gancio laterale invece di essere posizionata direttamente sul pannello inferiore della cavità.

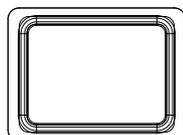
### Teglia smaltata



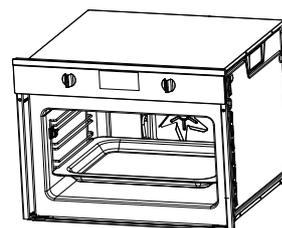
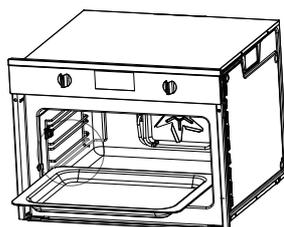
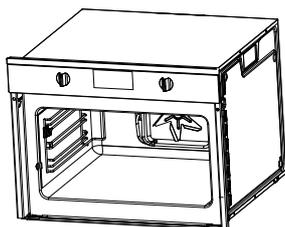
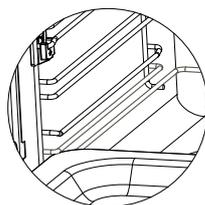
Per rotoli dolci, cuocere polli interi.

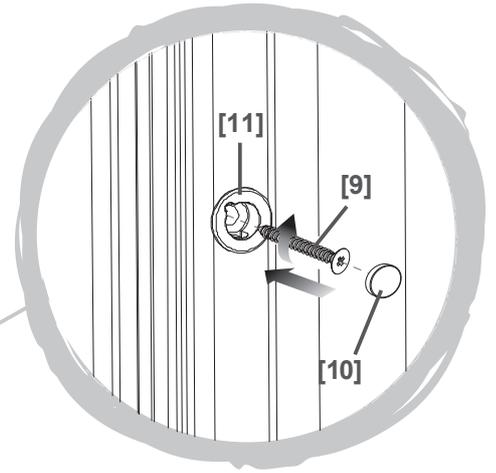
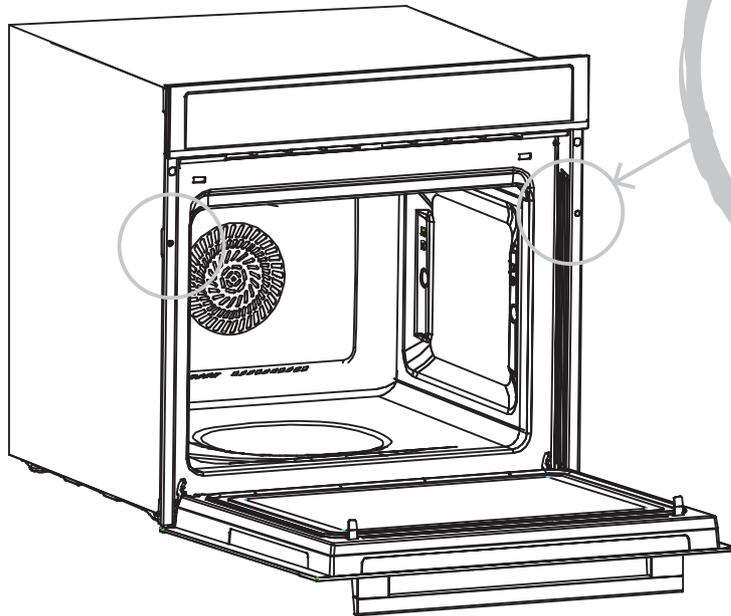
- Durante la cottura con funzione microonde è vietato l'uso di teglie smaltate.

### Teglia in vetro



- Per la cottura con funzione microonde, utilizzare la teglia in vetro.
- Utilizzata per la raccolta di liquidi, come acqua e grasso durante la cottura degli alimenti.
- Al fine di garantire il miglior effetto di cottura, la teglia di vetro deve essere posizionata nella parte inferiore del gancio laterale, come mostrato nelle figure sottostanti e deve essere portata in posizione spingendola lungo le guide più basse dello stesso.

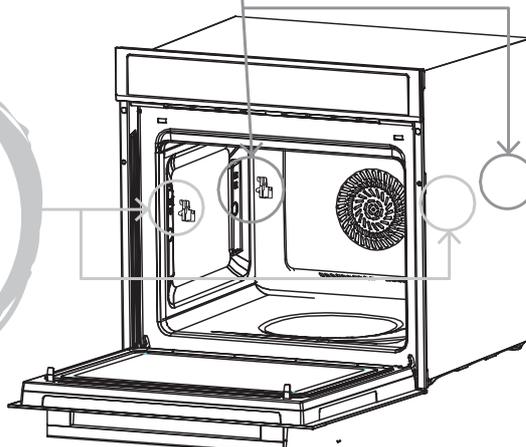
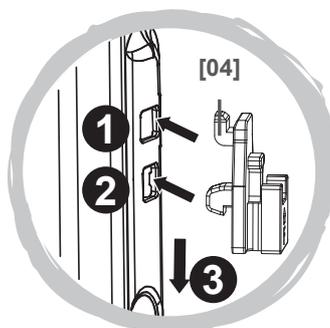
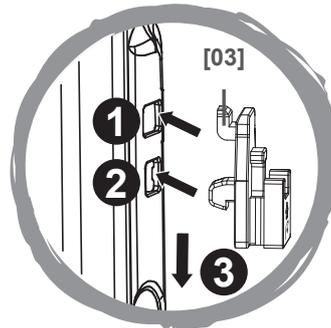


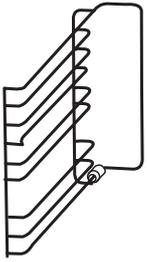


Una volta che il forno è stato posizionato all'interno del mobile, individuare i due fori (come da disegno) e fissare il forno in posizione usando [08], [09] e [10].

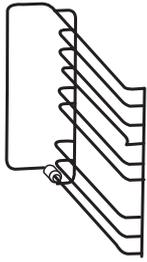
**Attenzione:** non serrare eccessivamente le viti [08] per evitare danni al forno o all'apparecchio. Utilizzare solo un cacciavite!

**Installazione dei supporti ceramici e delle griglie laterali.**  
**Fare attenzione in fase di installazione dei supporti laterali in quanto essendo in materiale ceramico risultano fragili e potrebbero rompersi, come in caso di caduta accidentale.**



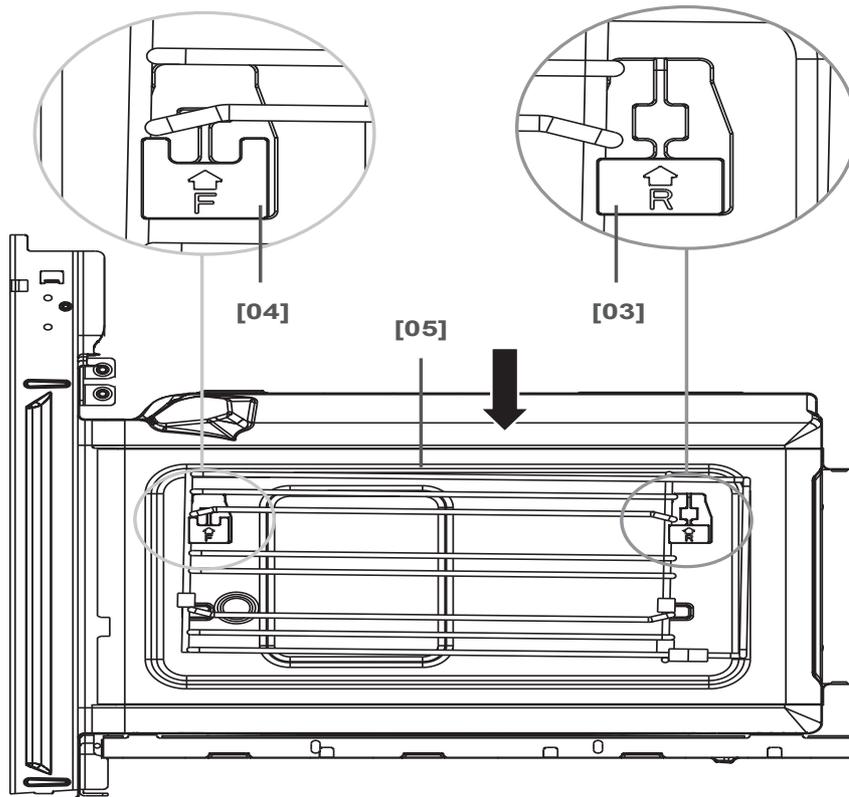
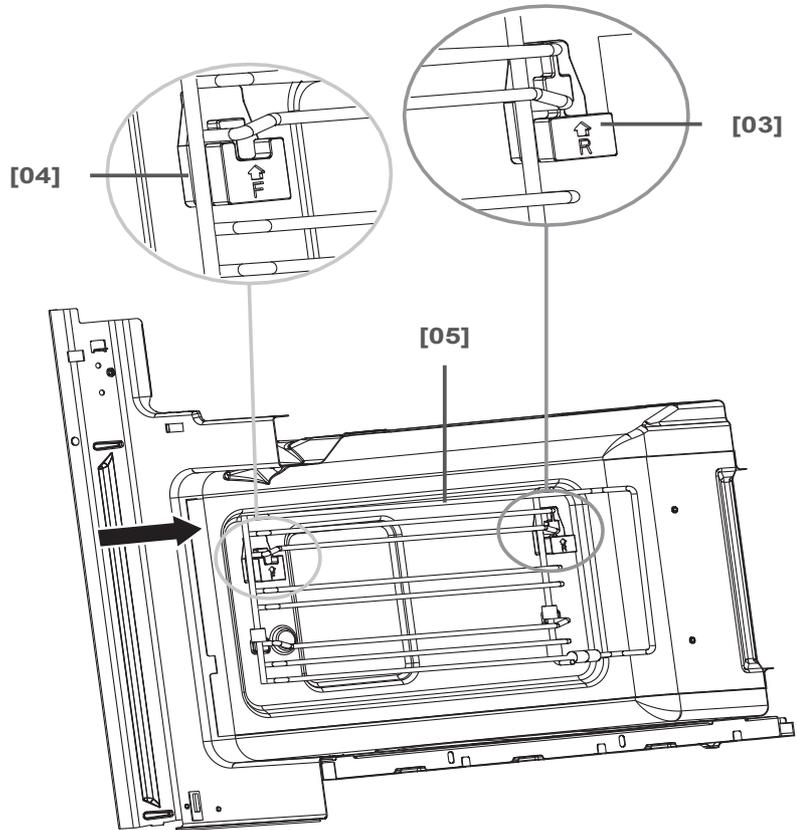


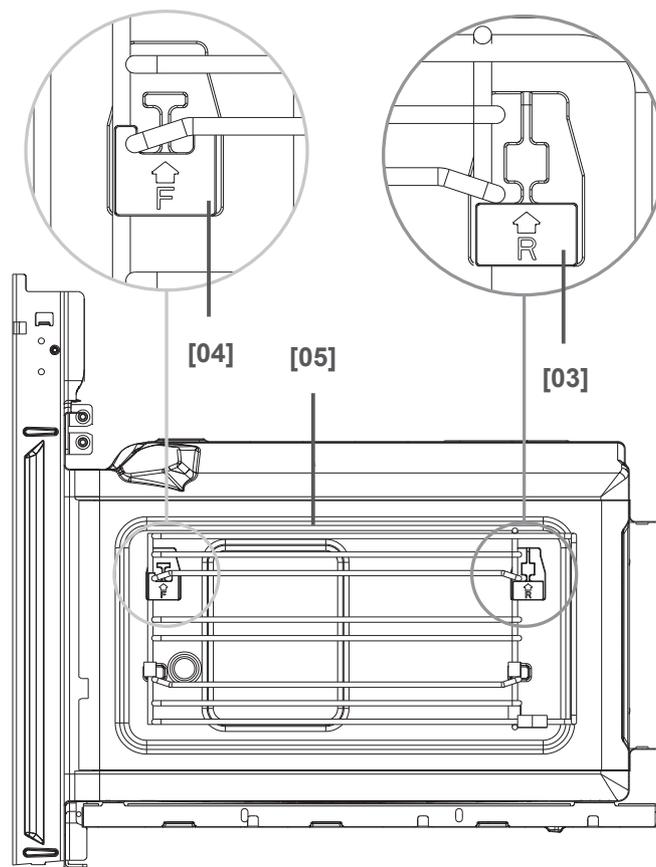
[05] x 1



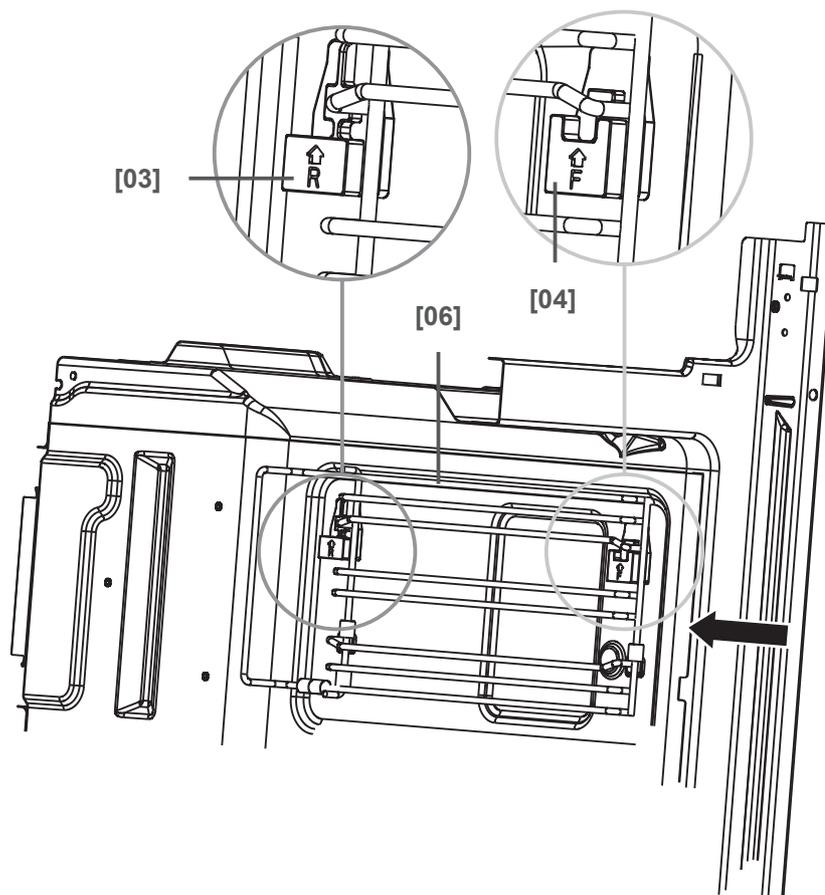
[06] x 1

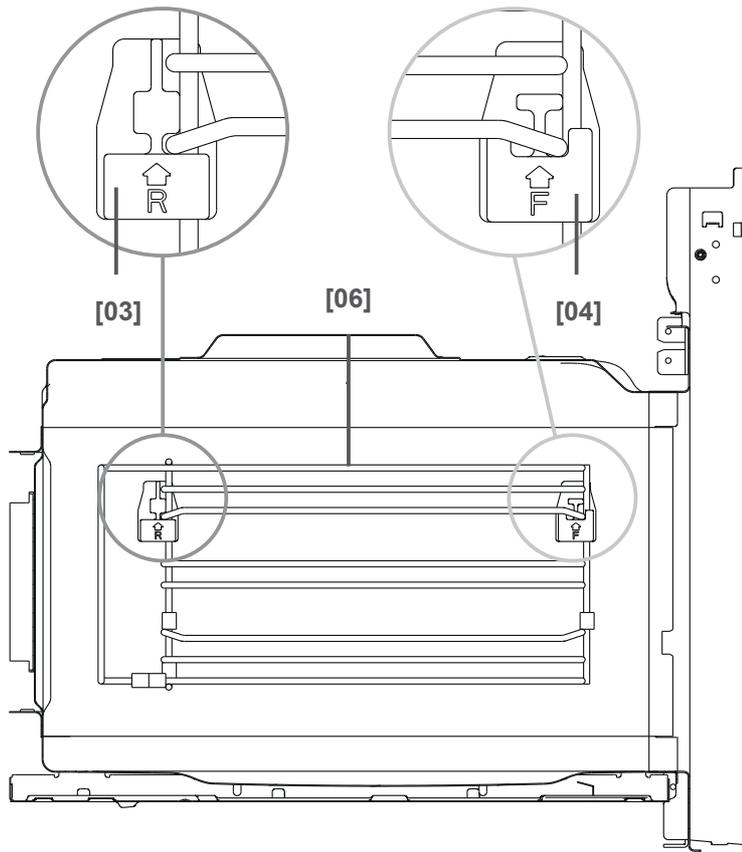
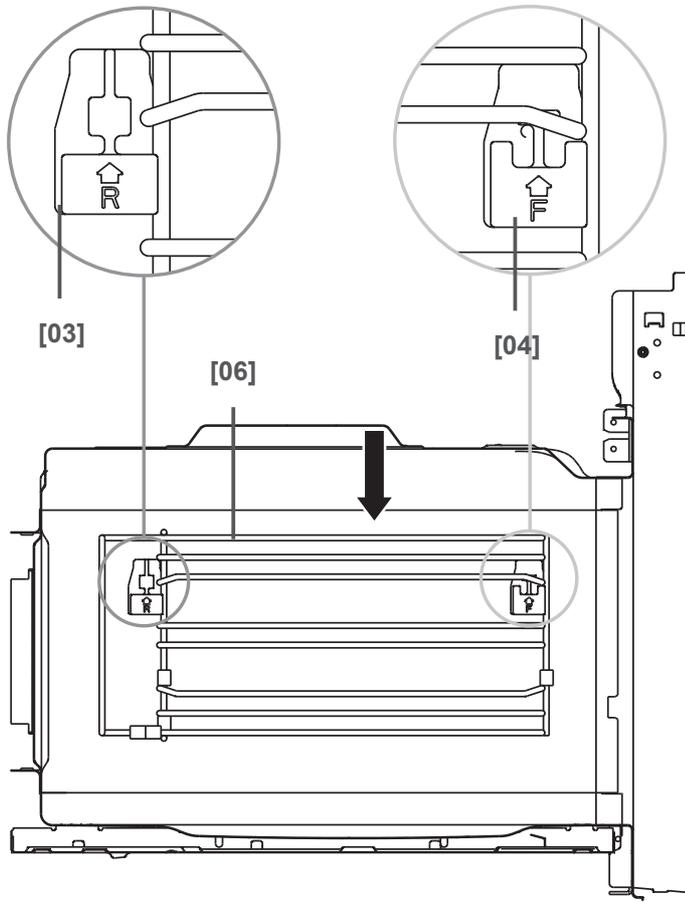
## Installazione della griglia laterale di sinistra [05]





### Installazione della griglia laterale di destra [06]





# Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta

In questa sezione sono disponibili tutte le operazioni da fare prima di utilizzare il forno per preparare i cibi per la prima volta. Leggere prima di tutto il capitolo Informazioni sulla sicurezza.

## Impostazione dell'orologio

1. In stato di attesa, premere il tasto  per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio. Sul display appare "00:00" e le cifre dell'ora lampeggiano.
  2. Toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare le cifre delle ore. Il tempo di immissione deve essere compreso tra 0--23.
  3. Toccare  per confermare: le cifre dei minuti lampeggiano.
  4. Toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare le cifre dei minuti. Il tempo di immissione deve essere compreso tra 0--59.
  5. Toccare  per terminare l'impostazione dell'orologio: ":" lampeggia.
- A questo punto l'ora è impostata e l'elettrodomestico entra in stato di attesa.

## Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, lavarli accuratamente con acqua calda e sapone e un panno morbido.

## Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore di forno nuovo, riscaldare il forno quando è vuoto e chiuso idealmente per un'ora con  convenzione a 250 °C. Assicurarsi che non vi siano residui di imballaggio nel vano.

1. In stato di attesa, toccare il pulsante  una volta.  e la temperatura predefinita si accenderanno sul display.
2. Toccare il pulsante  ripetutamente finché  non si accende. Sul display apparirà la temperatura predefinita di convezione.
3. Toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare la temperatura a 250 °C.
4. Toccare  per accedere alla modalità di impostazione del tempo di cottura. "00:00" inizia a lampeggiare.
5. Toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 60 minuti.
6. Toccare il pulsante . Il forno inizia a riscaldarsi.

# Impostazione del forno

Esistono diversi modi per impostare il forno. Di seguito viene spiegato come selezionare il tipo di riscaldamento e la temperatura desiderata o l'impostazione della griglia. È inoltre possibile selezionare il tempo di cottura del forno per la pietanza. Consultare la sezione *Impostazione delle opzioni di regolazione dei tempi*.

## Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio:  Grill radiante a 200 °C per 25 minuti.

1. In stato di attesa, toccare il pulsante  una volta.  e la temperatura predefinita si accenderanno sul display.
2. Toccare il tasto  ripetutamente finché  non si accende. A questo punto compare la temperatura predefinita del grill radiante.
3. Toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare la temperatura a 200 °C.
4. Toccare  per accedere alla modalità di impostazione del tempo di cottura. "00:00" inizierà a lampeggiare.
5. Toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 25 minuti.
6. Toccare il pulsante . Il forno inizia a riscaldarsi.

## Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si interrompe. Dopo aver chiuso lo sportello, toccare il pulsante . Il forno riprende a funzionare.

## Funzionamento in pausa

Toccare il pulsante  per mettere il funzionamento in pausa. Quindi toccare il pulsante per riprendere il funzionamento.

## Modifica del tempo di cottura

Tale operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  ripetutamente finché il tempo di cottura non lampeggia, quindi toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare il tempo di cottura.

## Modifica della temperatura

Tale operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  ripetutamente finché la temperatura non lampeggia, quindi toccare  $\ominus$  o  $\oplus$  far scorrere il  per impostare la temperatura.

## Annullamento dell'operazione

Tale operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  per accedere allo stato di attesa.

## Preriscaldamento rapido

Con il preriscaldamento rapido, il forno raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.

Il preriscaldamento rapido è disponibile per i seguenti tipi di riscaldamento:

- |   |  |
|---|--|
| ▪  Convenzionale           | ▪  Doppio grill + ventola         |
| ▪  Convezione              | ▪  Doppio grill                   |
| ▪  Convenzionale + ventola | ▪  Pizza                          |
| ▪  Grill radiante          | ▪  Elemento riscaldante inferiore |

Per garantire un risultato ottimale della cottura in forno, mettere i cibi nel vano cottura solo al termine della fase di preriscaldamento.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.

2. Toccare il pulsante .

A questo punto il simbolo  si accende sul display.

Il forno inizia a riscaldarsi.

## Processo di preriscaldamento completo

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo  sul display lampeggia. Mettere la pietanza nel forno.

## Annullamento del preriscaldamento rapido

Durante l'impostazione della funzione di preriscaldamento rapido, toccare il pulsante  per annullare la funzione.

Durante la funzione di preriscaldamento rapido, toccare il pulsante  per annullare la funzione.

**Nota:** Solo quando si sente un allarme e l'icona di preriscaldamento lampeggia è possibile aprire lo sportello e mettere gli alimenti all'interno del forno.

## Forno a microonde

Le microonde vengono convertite in calore negli alimenti. Il microonde può essere utilizzato da solo o in combinazione con un altro tipo di riscaldamento. Di seguito sono riportate informazioni sulle stoviglie e sulle modalità di impostazione del microonde.

### Nota:

Il numero di passaggi per il tempo di impostazione dell'interruttore di codifica è il seguente:

0-1 min. : 5 secondo

1-3 min. : 10 secondi

3-15 min. : 30 secondi

15-60 min. : 1 minuto

Superiore a 60 min. : 5 minuti

## Note relative alle stoviglie da forno

### Stoviglie adatte

Le stoviglie adatte sono stoviglie resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica resistente al calore. Questi materiali consentono il passaggio delle microonde. È possibile utilizzare anche piatti da portata. In questo modo si evita di dover trasferire il cibo da un piatto all'altro. Si consiglia di utilizzare stoviglie da forno con finiture decorative in oro o argento solo se il produttore garantisce che sono adatti per l'uso in microonde.

### Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono adatte. Il metallo non permette il passaggio delle microonde. Gli alimenti in contenitori metallici coperti rimarranno freddi.

### Attenzione

Creazione di scintille: il metallo, ad esempio un cucchiaino in un bicchiere, deve essere tenuto ad almeno 2 cm dalle pareti del forno e dall'interno dello sportello.

Le scintille potrebbero distruggere il vetro dello sportello.

### Test delle stoviglie

Non accendere il forno a microonde a meno che non ci sia del cibo all'interno. Il seguente test delle stoviglie è l'unica eccezione a questa regola.

In caso di dubbi sull'idoneità delle stoviglie da utilizzare nel forno a microonde, eseguire il seguente test:

1. Riscaldare le stoviglie vuote alla massima potenza per ½ minuto o 1 minuto.

2. Controllare di tanto in tanto la temperatura durante questo tempo.

Le stoviglie devono essere sempre fredde o calde al tatto.

Le stoviglie non sono adatte se diventano roventi o se si generano scintille.

## Impostazioni della potenza a microonde

Utilizzare il pulsante  per impostare la potenza a microonde desiderata.

100W	-Scongellamento di alimenti sensibili e delicati -Scongellamento di alimenti di forma irregolare -Gelato soft -Lievitazione della pasta
300 W	-Scongellamento -Fusione di cioccolato e burro
500 W	- Cottura di riso, zuppa
700 W	-Riscaldamento -Cottura di funghi, frutti di mare, crostacei -Cottura di piatti a base di uova e formaggio
900 W	-Bollitura dell'acqua, riscaldamento -Cottura di pollo, pesce, verdure

### Note

▪ Quando si tocca un pulsante, l'alimentazione selezionata si accende.

▪ La potenza del microonde può essere impostata su 900 watt per un massimo di 30 minuti. Con tutte le altre impostazioni di potenza è possibile impostare un tempo di cottura massimo di 1 ora e 30 minuti.

## Impostazione del microonde

Esempio: Potenza microonde 300 W, tempo di cottura 17 minuti

1. In stato di attesa, toccare il pulsante  per accedere alla funzione microonde. A questo punto appare la potenza a microonde predefinita di 900 W e il tempo di cottura predefinito lampeggia.
2. Toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 17 minuti.
3. Toccare il pulsante  per attivare la potenza del microonde. Quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare la potenza delle microonde a 300 W.
4. Toccare il pulsante  $\triangleright$ .

A questo punto ha inizio il funzionamento. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia sul display.

### Fine del tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento a microonde è terminato.

### Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento

Il funzionamento viene sospeso. Dopo aver chiuso lo sportello, toccare il pulsante  $\triangleright$ . Il forno riprende a funzionare.

### Modifica del tempo di cottura

Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento. Toccare il pulsante , quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare il tempo di cottura.

### Modifica dell'impostazione della potenza delle microonde

L'impostazione della potenza delle microonde può essere modificata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare la potenza delle microonde.

### Funzionamento in pausa

Toccare brevemente il pulsante  $\triangleright$ . A questo punto il forno è in modalità pausa. Toccare nuovamente il pulsante  $\triangleright$  per riprendere il funzionamento.

### Annullamento del funzionamento

Il funzionamento può essere annullato in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  per accedere allo stato in attesa.

### Note

- Se si apre lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura, la ventola potrebbe continuare a funzionare.

## Funzionamento MicroCombi

Si tratta del funzionamento simultaneo della griglia e del microonde. L'uso del forno a microonde consente di preparare più rapidamente le pietanze, ma con una buona rosolatura.

È possibile attivare tutte le impostazioni di potenza del microonde. Eccezione: 700 e 900 Watt

### Impostazione del funzionamento combinato a microonde

Esempio:  +  funzione MW+Pizza con 500 W e 190 °C per 17 minuti.

1. In stato di attesa, toccare il pulsante , quindi toccare ripetutamente il pulsante  per impostare la modalità MicroCombi. Rilasciare il pulsante quando  e  compaiono sul display. Viene visualizzata la potenza a microonde predefinita e la temperatura predefinita lampeggia.
2. Toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare la temperatura di cottura su 190 °C.
3. Toccare il pulsante  per confermare la temperatura. Il tempo di cottura predefinito lampeggia, quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare il tempo di cottura a 17 minuti.
4. Toccare il pulsante . La potenza predefinita lampeggia. Quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare la potenza delle microonde a 500 W.
5. Toccare il pulsante  $\triangleright$ . Il forno inizia a riscaldarsi.

L'elettrodomestico inizia a funzionare. Il tempo di cottura inizia il conto alla rovescia.

### Fine del tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. La modalità combinata è terminata.

### Apertura dello sportello del forno durante la cottura

Il funzionamento è sospeso. Dopo aver chiuso lo sportello, toccare brevemente il pulsante  $\triangleright$ . A questo punto viene ripreso il programma di cottura.

### Funzionamento in pausa

Toccare brevemente il pulsante  $\triangleright$ . Il forno è in modalità pausa. Toccare nuovamente il pulsante  $\triangleright$  per riprendere il funzionamento.

### Modifica del tempo di cottura

Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento. Toccare ripetutamente il pulsante  finché il tempo di cottura inizia a lampeggiare, quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare il tempo di cottura.

### Modifica dell'impostazione della potenza delle microonde

L'impostazione della potenza delle microonde può essere modificata in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere  per impostare la Potenza delle microonde.

### Modifica della temperatura

La temperatura può essere modificata in qualsiasi momento. Toccare ripetutamente il pulsante  finché la temperatura inizia a lampeggiare, quindi toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare la temperatura.

### Annullamento del funzionamento

Il funzionamento può essere annullato in qualsiasi momento. Toccare il pulsante  per accedere allo stato in attesa.

## Programmi automatici

I programmi automatici consentono di preparare pietanze con estrema facilità. Selezionare il programma e inserire il peso degli alimenti. Il programma automatico consente un'impostazione ottimale. È possibile scegliere da 1 programma.

Posizionare sempre i cibi nella camera di cottura fredda.

### Impostazione di un programma

1. In stato di attesa toccare due volte il pulsante  per accedere alla funzione menu Automatico. Il numero del primo programma lampeggia sul display.

2. Toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per selezionare il numero del programma.
3. Toccare il pulsante .
4. Toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  per impostare il peso; viene visualizzato il tempo di cottura.
5. Toccare il pulsante  $\triangleright$ . Il programma si avvia. È possibile vedere il conto alla rovescia del tempo di cottura.

## Menu automatico

N. programma	Elemento	Peso (g)
		200
P 01**	Verdure fresche	400
		600
P 02**	Patate pelate/cotte	240
		480
		720
P 03	Patate al forno	450
		1000
P 04	Pezzi di pollo (congelati)	450
		400
P 05*	Torta	500
		600
P 06*	Torta di mele	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Riscaldare la zuppa	400
		600
		250
P 09**	Riscaldare la pietanza	350
		100
P 10**	Riscaldare la salsa/lo stufato	200
		300
		200
P 11	Pizza surgelata	400
		600
		300
P 12*	Patatine fritte da forno surgelate	400
		500
P 13	Lasagna	1600

### Note

- I programmi con \* sono preriscaldati. Durante il preriscaldamento, il tempo di cottura si arresta e il simbolo di preriscaldamento si accende. Dopo il preriscaldamento, si sente un allarme e il simbolo di preriscaldamento lampeggia.
- I programmi con \*\* utilizzano solo la funzione microonde.

### Programma terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il forno interrompe il riscaldamento.

### Modifica del programma

Una volta avviato il programma, il numero di programma e il peso non possono essere modificati.

### Annullamento del programma

Toccare il pulsante  $\odot$  per annullare il funzionamento.

### Modifica del tempo di cottura

Se si utilizzano programmi automatici, non è possibile modificare il tempo di cottura.

## Programmi di scongelamento

È possibile utilizzare i 3 programmi di scongelamento per scongelare carne, pollame e pane.

1. In stato di attesa toccare il pulsante  $\Delta$  una volta per accedere alla funzione Scongelo. Il primo numero del programma lampeggia sul display.
2. Toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  $\text{—————}$  per selezionare il numero di programma.
3. Toccare il pulsante  $\Delta$ .
4. Toccare  $-$  o  $+$  o far scorrere il  $\text{—————}$  per impostare il peso; viene visualizzato il tempo di cottura.
5. Toccare il pulsante  $\triangleright$ . Il programma si avvia. È possibile vedere il conto alla rovescia del tempo di cottura.

### Note

#### ■ Preparazione degli alimenti

Utilizzare alimenti surgelati a  $-18^{\circ}\text{C}$  e conservati in porzioni il più sottili possibile.

Estrarre gli alimenti da scongelare dalle confezioni e pesarli.

È necessario conoscere il peso per impostare il programma.

- Durante lo scongelamento della carne o del pollame verrà prodotto del liquido. Asciugare questo liquido quando si girano carne e pollame e non utilizzarlo in nessun caso per altri scopi o permettere che entri in contatto con altri alimenti.

#### ■ Stoviglie da forno

Mettere gli alimenti in un piatto da microonde poco profondo, ad esempio un piatto di porcellana o di vetro, senza coprire.

- Quando si scongelano polli e porzioni di pollo (d 01), viene emesso un segnale acustico in due occasioni per indicare che il cibo deve essere girato.

#### ■ Tempo rimanente

Il cibo scongelato deve essere lasciato a riposo per altri 10 - 30 minuti fino a quando non raggiunge una temperatura uniforme. I pezzi di carne di grandi dimensioni richiedono un tempo di riposo più lungo rispetto ai pezzi più piccoli. I pezzi di carne piatti e gli alimenti a base di carne macinata devono essere prima separati.

Trascorso questo tempo, è possibile continuare a preparare il cibo, anche se i pezzi di carne spessi possono ancora essere congelati al centro.

A questo punto è possibile rimuovere le frattaglie dal pollame.

N. programma	Scongelo	Fascia di peso in kg
d 01*	carne	0.10 - 1.50
d 02*	pollame	0.10 - 1.50
d 03*	pesce	0.10 - 0.80

\*Durante lo scongelamento, mettere il cibo sul vassoio di vetro.  
\*Se si sentono 3 segnali acustici, girare il cibo.  
Quindi toccare il pulsante di avvio per continuare lo scongelamento.

## Impostazione della cottura preimpostata

Più flessibilità e convenienza: l'elettrodomestico può essere programmato per preimpostare l'ora di fine cottura e la durata della cottura.

1. In stato di attesa, toccare il pulsante . Il simbolo si accende sul display e le cifre dell'ora iniziano a lampeggiare.
2. Toccare o per scorrere il per impostare le cifre dell'ora. Il valore del tempo di immissione deve essere compreso tra 0--23.
3. Toccare per confermare, le cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.
4. Toccare o per scorrere il per impostare le cifre dei minuti. Il valore del tempo di immissione deve essere compreso tra 0--59.
5. Toccare per terminare l'impostazione dell'ora preimpostata.
6. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
7. Toccare per terminare l'impostazione.

### Fine del tempo preimpostato

Viene emesso un segnale acustico. Il forno inizia la cottura.

### Precisazioni

Prima di impostare la cottura preimpostata, è necessario impostare l'orologio.

Il timer da cucina non può essere impostato dopo l'impostazione di cottura preimpostata.

## Impostazione delle opzioni di regolazione dell'ora

Il forno è dotato di diverse possibilità di regolazione dell'ora. Con il pulsante è possibile richiamare il menu e passare da una funzione all'altra. È possibile modificare direttamente con la manopola dei parametri un'opzione di regolazione dell'ora già impostata.

### Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura dei pasti può essere impostato sul forno. Trascorso il tempo di cottura, il forno si spegne automaticamente. In questo modo non è necessario interrompere altri lavori per spegnere il forno. Non sussiste il rischio di superare il tempo di cottura accidentalmente.

Il forno si avvia. Il tempo di cottura inizia con un conto alla rovescia sul display.

### Fine del tempo di cottura

Viene emesso un segnale acustico. Il forno interrompe il riscaldamento.

### Impostazione dell'orologio

Fare riferimento a *Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta*.

### Modifica dell'ora

Ripetere i passaggi di *impostazione dell'orologio*.

### Impostazione del timer

È possibile utilizzare il timer come timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno. Il timer è dotato di un proprio segnale acustico. In questo modo è possibile sapere se è trascorso il tempo del timer o della cottura.

1. In stato di attesa, toccare il pulsante per accedere al timer da cucina. "00:00min " inizia a lampeggiare.
2. Toccare o per scorrere il per impostare l'ora del timer.
3. Toccare il pulsante per avviare il timer.

## Blocco a prova di bambino

Il forno è dotato di un blocco a prova di bambino per evitare che i bambini lo accendano accidentalmente.

Il forno non risponde ad alcuna impostazione. Il timer e l'orologio possono essere impostati anche quando il blocco per bambini è attivo.

### Attivazione del blocco a prova di bambino

In stato di attesa tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi. Verrà emesso un lungo segnale acustico e il simbolo appare sul display.

Il blocco a prova di bambino è attivato.

### Disattivazione del blocco a prova di bambino

In stato di blocco, tenere premuto il pulsante per circa 3 secondi.

Verrà emesso un lungo segnale acustico e il simbolo appare sul display.

Il blocco a prova di bambino è disattivato.

# Manutenzione e pulizia

Con un'attenta manutenzione e pulizia il forno a microonde manterrà inalterato il suo aspetto e rimarrà in buono stato di conservazione. Di seguito vengono spiegati gli interventi di manutenzione e pulizia dell'elettrodomestico.

## **⚠ Pericolo di scossa elettrica!**

La penetrazione di umidità può causare una scossa elettrica. Non utilizzare un sistema ad alta pressione o a vapore.

## **⚠ Pericolo di ustioni!**

Non pulire mai l'elettrodomestico subito dopo lo spegnimento. Lasciarlo raffreddare.

## **⚠ Rischio di gravi danni alla salute!**

Se lo sportello della camera di cottura o la guarnizione sono danneggiati, è possibile che fuoriesca energia a microonde. Non utilizzare mai l'elettrodomestico se lo sportello della camera di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiati. Contattare il servizio di assistenza post-vendita.

### Note

- Leggere differenze di colore sulla parte anteriore dell'elettrodomestico sono dovute all'uso di materiali diversi, come vetro, plastica e metallo.
- Le ombre sul pannello dello sportello che sembrano striature, sono causate dai riflessi della luce del forno.
- Gli odori sgradevoli, ad esempio dopo la preparazione del pesce, possono essere facilmente rimossi. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere anche un cucchiaino nel contenitore, per evitare l'ebollizione ritardata. Riscaldare l'acqua per 1 o 2 minuti alla massima potenza delle microonde.

## Detergenti

Per garantire che le superfici non vengano danneggiate dall'uso di un detergente sbagliato, attenersi alle informazioni riportate nella tabella. Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi.
- raschietti metallici o di vetro per pulire il vetro dello sportello dell'elettrodomestico.
- raschietti metallici o di vetro per pulire la guarnizione dello sportello.
- tamponi e spugne abrasive dure.
- detergenti con alte concentrazioni di alcool.

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima dell'uso. Lasciare asciugare bene tutte le superfici prima di riutilizzare l'elettrodomestico.

Area	Detergenti
Parte anteriore dell'elettrodomestico	Acqua calda e saponata: Pulire con un panno da cucina e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare detergenti per vetri o raschietti metallici o di vetro per la pulizia.
Parte anteriore dell'elettrodomestico con acciaio inox	Acqua calda e saponata: Pulire con un panno da cucina e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina (ad es. albume d'uovo). Sotto tali residui può formarsi della corrosione. Detergenti speciali per l'acciaio inossidabile possono essere acquistati presso il servizio di assistenza post-vendita o presso i negozi specializzati. Per la pulizia non utilizzare detergenti per vetri o raschietti metallici o per vetri.
Vano cottura	Acqua calda saponata o una soluzione di aceto: Pulire con un panno da cucina e asciugare con un panno morbido. Se il forno è molto sporco: non utilizzare spray per forni o altri detergenti aggressivi o materiali abrasivi. Non sono adatti nemmeno i tamponi abrasivi, le spugne ruvide e i detersivi per padelle. Questi articoli graffiano la superficie. Lasciare asciugare accuratamente le superfici interne.
Vano di cottura incassato	Panno umido: Assicurarsi che l'acqua non penetri all'interno dell'elettrodomestico attraverso la piattaforma girevole.
Griglie metalliche	Acqua calda e saponata: Pulire con un detergente per acciaio inox o in lavastoviglie.
Pannelli dello sportello	Detergente per vetri: Pulire con un panno da cucina. Non utilizzare un raschietto per vetri.
Guarnizione	Acqua calda e saponata: Pulire con un panno da cucina, non strofinare. Non utilizzare un raschietto di metallo o di vetro per la pulizia.

## Specifiche tecniche

Tensione nominale	230V ~ , 50 Hz
Potenza massima	3000W
Potenza di uscita nominale (microonde)	900W
Corrente nominale	16A
Capacità forno	50L
Dimensioni esterne Senza maniglia	595(W) × 565(D) × 454(H)mm
Peso netto	Circa 38,8 kg

## Tabella dei malfunzionamenti

I malfunzionamenti hanno spesso semplici spiegazioni. Consultare la tabella dei malfunzionamenti prima di chiamare il servizio di assistenza.

Se un pasto non risulta esattamente come desiderato, consultare la sezione Guida alla cottura per esperti, dove sono disponibili numerosi consigli e suggerimenti per la cottura.

### Tabella dei malfunzionamenti

Problema	Possibile causa	Soluzione/informazioni
L'elettrodomestico non funziona.	Interruttore difettoso.	Controllare nella scatola portafusibili e verificare che l'interruttore automatico dell'elettrodomestico sia in funzione.
	Spina non inserita.	Inserire la spina.
	Interruzione dell'alimentazione	Controllare se la luce della cucina funziona.
L'elettrodomestico non funziona 6. appare sul pannello del display.	Il blocco a prova di bambino è attivo.	Disattivare il blocco a prova di bambino (vedere la sezione: Blocco a prova di bambino)
Il microonde non si accende.	Lo sportello non è completamente chiuso.	Controllare se residui di cibo o detriti sono intrappolati nello sportello.
Il riscaldamento degli alimenti nel forno a microonde richiede più tempo del previsto.	Il livello di potenza a microonde selezionato è troppo basso.	Selezionare un livello di potenza superiore.
	Nell'elettrodomestico è stata inserita una quantità di cibo maggiore del solito.	Quantità doppia = quasi il doppio del tempo di cottura.
	Il cibo è più freddo del solito.	Mescolare o girare il cibo durante la cottura.
Non è possibile impostare una particolare modalità di funzionamento o livello di potenza.	La temperatura, il livello di potenza o l'impostazione combinata non è possibile per questa modalità di funzionamento.	Scegliere le impostazioni consentite.
E-01 appare sul pannello del display.	La funzione di spegnimento di sicurezza termica è stata attivata.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita.
E-04 appare sul pannello del display.	La funzione di spegnimento di sicurezza termica è stata attivata.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita.
E-17 appare sul pannello del display.	Il riscaldamento rapido non è riuscito.	Contattare il servizio di assistenza post-vendita.

### Pericolo di scossa elettrica!

Le riparazioni errate sono pericolose. Le riparazioni possono essere eseguite solo da uno dei nostri tecnici qualificati.

## Acrilammide nei prodotti alimentari

### Quali alimenti sono interessati?

L'acrilammide è prodotta principalmente in cereali e prodotti a base di patate che vengono riscaldati ad alte temperature, come

patatine, patatine fritte, toast, panini, pane, prodotti da forno fini (biscotti, pan di zenzero, biscotti).

Consigli per ridurre al minimo l'acrilammide nella preparazione dei cibi	
Generale	Ridurre al minimo i tempi di cottura. Cucinare i pasti fino a quando non sono dorati, ma non troppo scuri. I cibi grandi e spessi contengono meno acrilammide.
Biscotti da forno- Patatine fritte al forno	Max. 200 °C nel riscaldamento superiore/inferiore o max. 180 °C in modalità aria calda 3D o aria calda. Max. 190 °C nel riscaldamento superiore/inferiore o max. 170 °C in modalità aria calda 3D o aria calda. L'albume e il tuorlo d'uovo riducono la formazione di acrilammide. Distribuire in modo sottile e uniforme sulla teglia da forno. Cuocere almeno 400 g alla volta su una teglia da forno in modo che le patatine non si seccino.

## Consigli per l'energia e l'ambiente

In questa sezione sono disponibili consigli su come risparmiare energia durante la cottura e la rosolatura e su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.

### Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se specificato nella ricetta o nelle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare teglie da forno laccate scure, nere o smaltate. Assorbono particolarmente bene il calore.
- Aprire lo sportello del forno il più raramente possibile durante la cottura, la cottura in forno o la rosolatura.
- È meglio cuocere più torte una dopo l'altra. Il forno è sempre caldo. Questo riduce il tempo di cottura della seconda torta. È inoltre possibile mettere due teglie una accanto all'altra.

- Per tempi di cottura più lunghi, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per terminare la cottura.

### Smaltimento ecocompatibile

Smaltire gli imballaggi nel rispetto dell'ambiente.



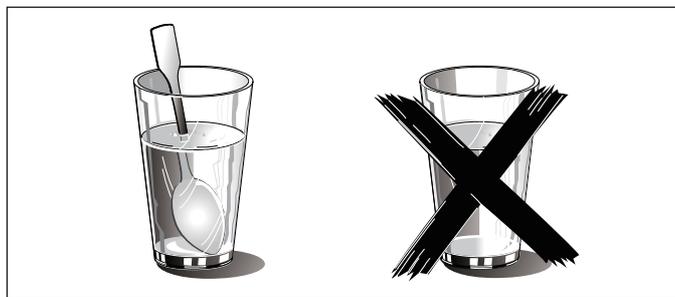
Questo elettrodomestico è conforme alla direttiva europea 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La direttiva fornisce un quadro per la raccolta e il riciclaggio dei vecchi apparecchi, valido in tutta l'UE.

### Riscaldamento degli alimenti

#### **Rischio di scottature!**

Quando un liquido viene riscaldato sussiste la possibilità di ebollizione.

Questo significa che il liquido raggiunge la temperatura di ebollizione senza che le solite bolle di vapore risalgano in superficie. Anche se il contenitore si muove poco, il liquido caldo può raggiungere improvvisamente l'ebollizione e provocare schizzi. Quando si riscaldano i liquidi, mettere sempre un cucchiaino nel contenitore in tal modo si eviterà l'ebollizione ritardata.



# **BUILT-IN COMBINATION OVEN WITH HOT AIR AND MICROWAVE OPERATION MANUAL**

MODEL: MKMW 45509C-ED BK

**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**

## en Table of contents

<b>Important safety information</b> .....	3	<b>MicroCombi operation</b> .....	13
Causes of damage.....	6	Setting Microwave Combi operation .....	13
<b>Installation</b> .....	6	<b>Automatic programmes</b> .....	13
<b>Your new appliance</b> .....	8	Setting a programme .....	13
Control panel.....	8	Defrosting programmes.....	14
Touch keys and display .....	8	<b>Setting the pre-set cooking</b> .....	15
Function and screen display.....	8	<b>Setting the time-setting options</b> .....	15
Parameter adjustment.....	8	Setting the cooking time.....	15
Cooling fan .....	9	Setting the clock .....	15
Accessories.....	9	Setting the timer .....	15
<b>Before using the appliance for the first time</b> .....	11	<b>Childproof lock</b> .....	15
Setting the clock.....	11	Switching on the childproof lock.....	15
Heating up the oven.....	11	Switching off the childproof lock.....	15
Cleaning the accessories.....	11	<b>Care and cleaning</b> .....	16
<b>Setting the oven</b> .....	11	Cleaning agents.....	16
Setting the type of heating and temperature .....	11	Technical data.....	16
Rapid preheating.....	12	<b>Malfunction table</b> .....	17
<b>The microwave</b> .....	12	<b>Acrylamide in foodstuffs</b> .....	17
Notes regarding ovenware .....	12	<b>Energy and environment tips</b> .....	18
Microwave power settings .....	12	Saving energy .....	18
Setting the microwave .....	13	Environmentally-friendly disposal .....	18

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result 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.

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

### IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

#### WARNING

To reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic precautions, including the following:

1. 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 given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
2. Read and follow the specific: "PRE-CAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
3. Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
4. 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. ( For appliance with type Y attachment)
5. **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.
6. **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision unless they are aged from 8 years and above and supervised.
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
10. If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
11. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
12. 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.

13. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

14. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

15. 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.

16. Only use the temperature probe recommended for this oven. (for ovens provided with a facility to use a temperature-sensing probe.)

17. The microwave oven must be operated with the decorative door open. (for ovens with a decorative door.)

18. 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.

19. Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance. (For fixed appliances and built-in appliances being used equal or higher than 900mm above the floor and having detachable turntables. But this is not applicable for appliances with horizontal bottom hinged door.)

20. The appliance shall not be cleaned with a steam cleaner.

21. **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

22. **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

23. Steam cleaner is not to be used.

24. The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

25. Surface of a storage drawer can get hot.

26. **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.

27. During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

28. Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

29. 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.

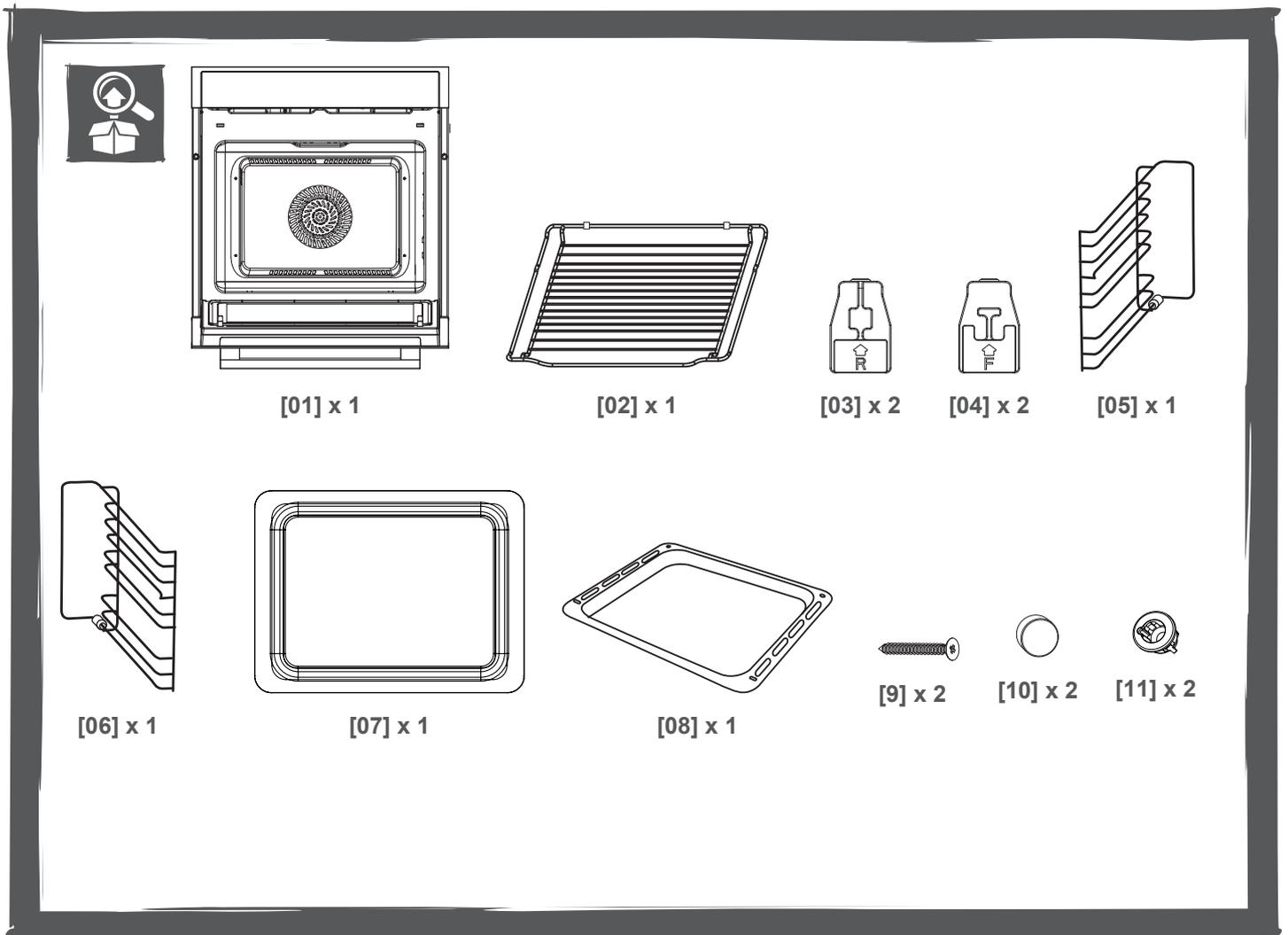
30. The appliance is intended to be used built-in.

31. The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid

overheating. (This is not applicable for appliances with decorative door.)

32. **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

**READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE**



## Causes of damage

### Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.  
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 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.

## Installation

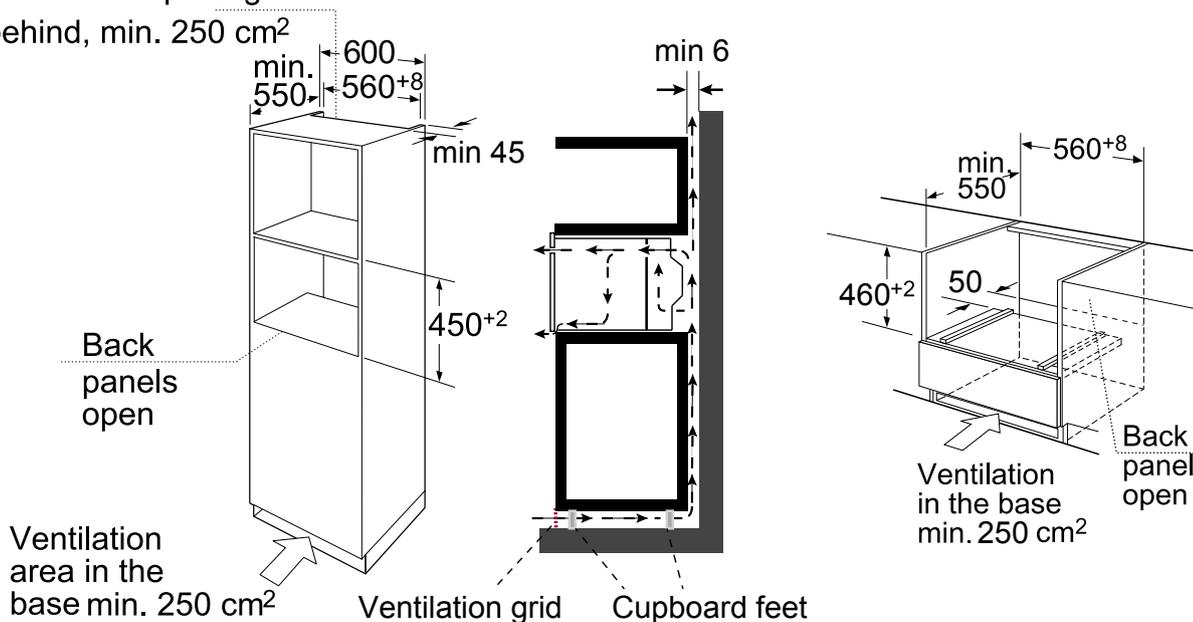
### Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
  - This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
  - The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
  - A gap of at least 45 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
  - The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm<sup>2</sup> on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
  - Ventilation slots and intakes must not be covered.
  - The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these installation instructions.
  - The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
  - The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up to 90 °C.
- Installation height not less than 850mm.

### Installation dimensions

#### Ventilation openings

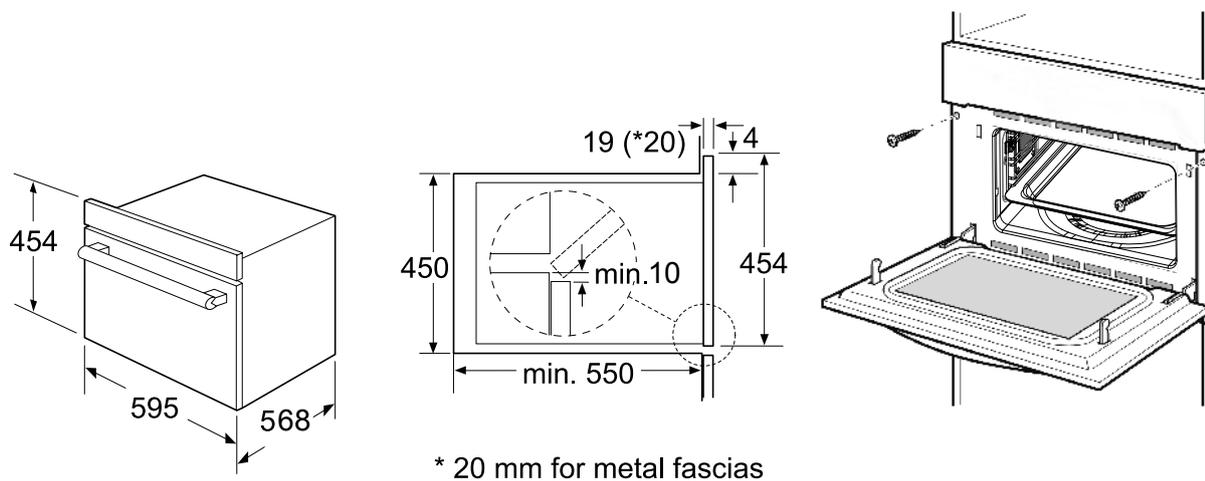
behind, min. 250 cm<sup>2</sup>



Note: There should be gap above the oven.

## Building in

- Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.
1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
  2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by additional battens.

## Important information

### Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. Only a qualified electrician who takes the appropriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

# Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

## Control panel



## Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Cancel
	Microwave
	Kitchen Timer/Childproof Lock
	Pre-set
	Preheat
	Function
	Parameter adjustment
	Slider control bar
	Auto Menu
	Clock/Temperature
	Weight
	Light bulb
	Start/Pause

## Function and screen display

Use the function keys to set the type of cooking.

Function	Use
Conventional	The top and bottom elements work together to provide conventional cooking. The oven needs to be pre-heated to the required temperature: ideal for slow cooking dishes such as casseroles and stews.
Convection	For baking on several levels (e.g. baking trays of chocolate chip cookies).
Conventional + Fan	Convenient and time savings, up to 4 dishes can be cooked simultaneously on different shelves without mixing of taste or smell.
Radiant Grilling	Best results can be obtained from using the top shelf for small items and lower shelves for larger items.
Double Grill+Fan	For gratin dishes and finishing roasted vegetables.
Double Grilling	The inside radiant elements and outside top element work simultaneously giving a rapid and even grilling heat, therefore effectively browning the top surface of the food.

Function	Use
Pizza	Pizza is perfectly cooked with extra heat from both bottom and sides of the oven, guaranteeing pizza bases are crispy.
Lower Heater Element	This is ideal for slow cooking dishes such as casseroles, stews.
Microwave	Defrost, reheat and cooking.
MW+Convection	For reducing large portions' cooking time with browning finish.
MW+Double Grill+Fan	This function is suitable where quick browning is required; will cook the ingredients down to the core.
MW+Pizza	This function is suitable where quick under browning is required; will cook the ingredients down to the core.
Defrost	3 defrosting programmes
Auto-programms	13 cooking programmes The type of heating and cooking time are set by weight.

## Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function	
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13.	
Temperature	Select the temperature of cooking (°C). : 100-235     : 50-250 : 50-250     : 50-235 : 100-235     : 50-250 : 100-250     : 100-250 : 100-235	
	Weight	Set the weight of cooking.
	Time	Set the time of cooking.
	Microwave	Select microwave power. 100W, 300W, 500W, 700W and 900W

## Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

### Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

### Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

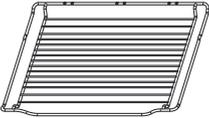
---

## Accessories

### Note:

Type and quantity of accessories is subject to actual demand.

### Grill rack

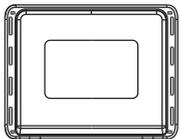


For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

### Baking tray

For safety reasons, the baking tray should be placed on the side hanger instead of being placed directly on the bottom board of the cavity.

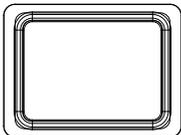
### Baking tray- Enamel tray



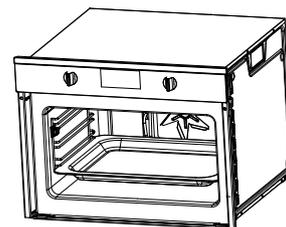
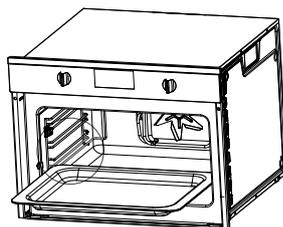
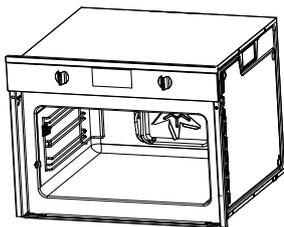
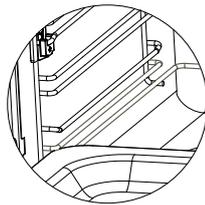
For making cake roll, roasting whole chickens.

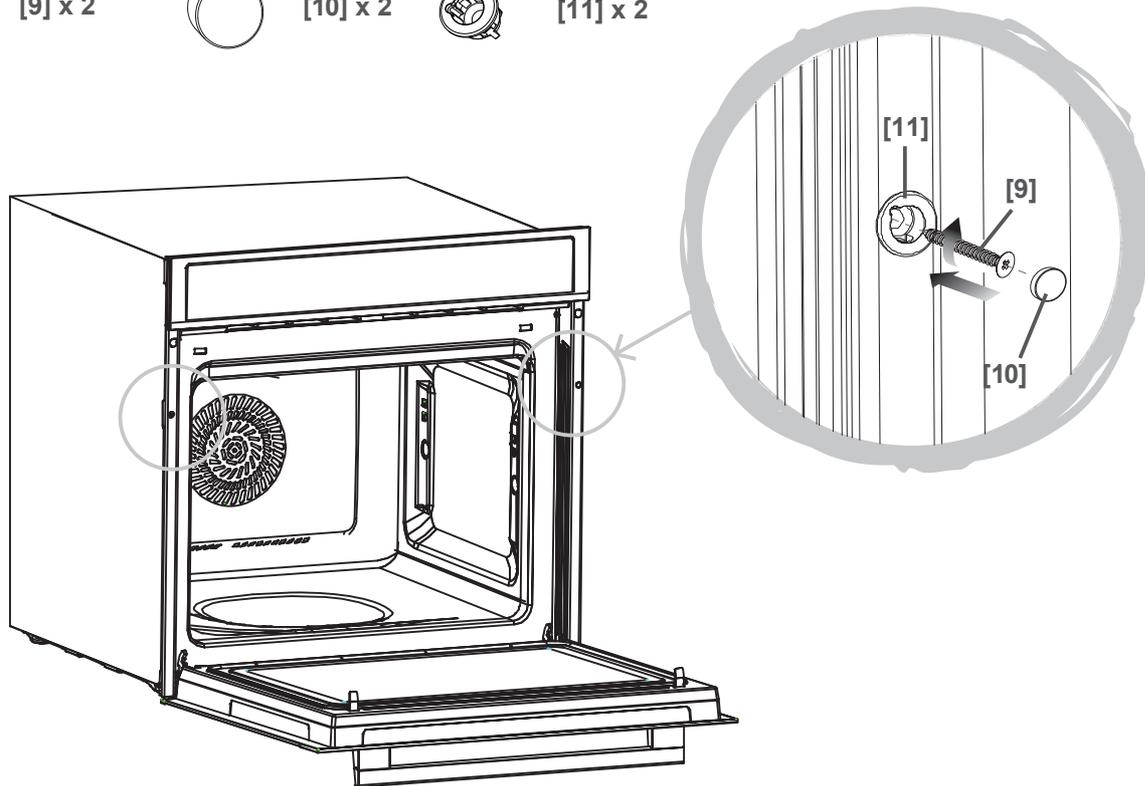
- When cooking with microwave function, the use of enamel tray is prohibited.

### Baking tray- Glass tray



- When cooking with microwave function, please use the glass tray.
- Used for catching liquids, such as water and grease when food is baked.
- In order to ensure the best cooking effect, the glass tray should be placed in the bottom of the side hanger, as shown in the figures below, the glass tray should be pushed along the lowest guide rails of the side hanger in place.

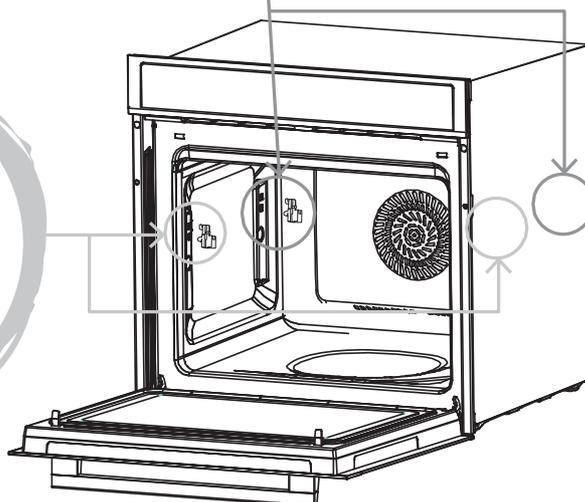
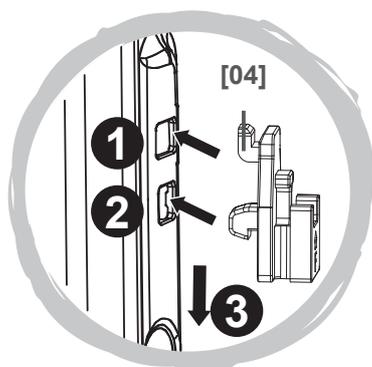
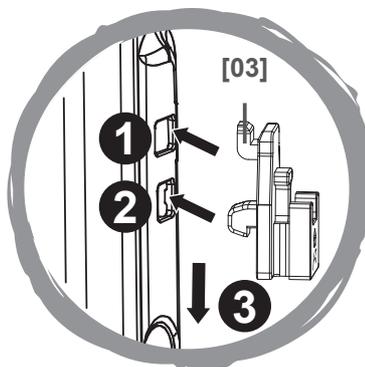




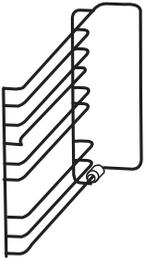
Once the oven has been lifted into place inside the appliance housing, locate the two holes in the casing of the oven and fix it into place using [08], [09] and [10].

**Caution:** Do not over tighten the screws [08] to avoid damage to the oven or appliance housing - use a screwdriver only!

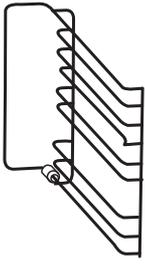
### Installation of the ceramic clips and side rails



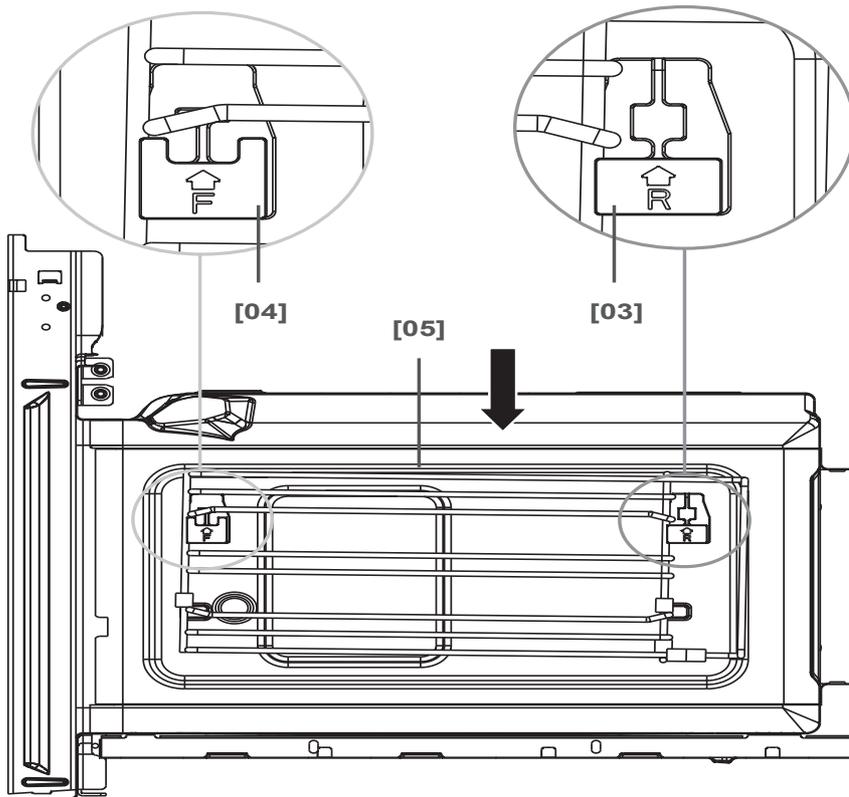
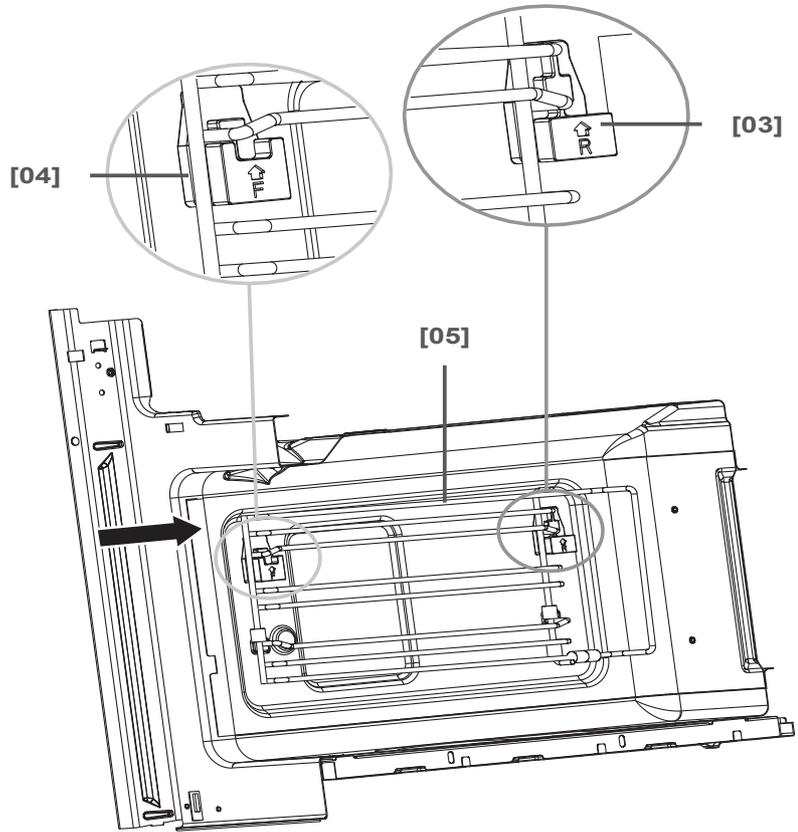
# Left side rail installation [05]

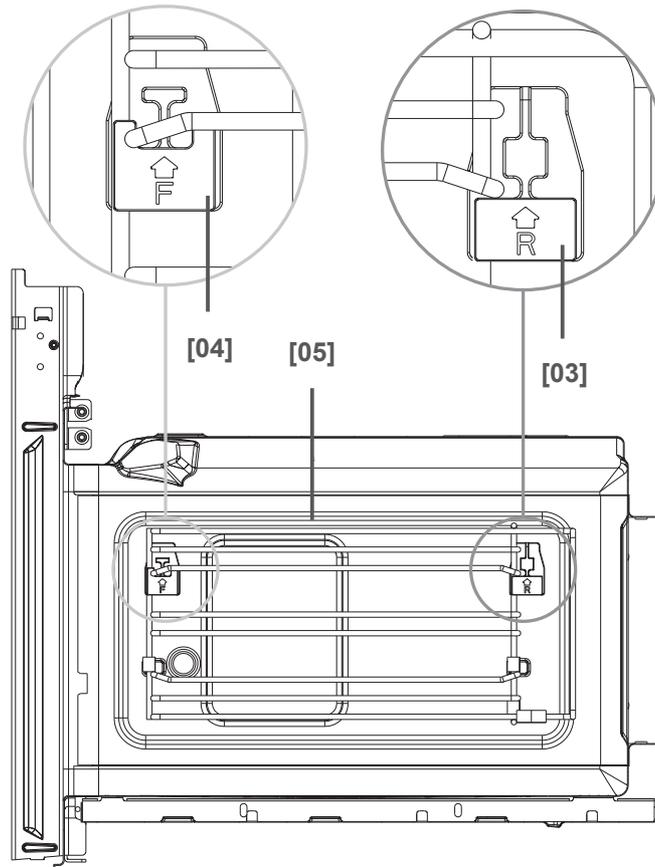


[05] x 1

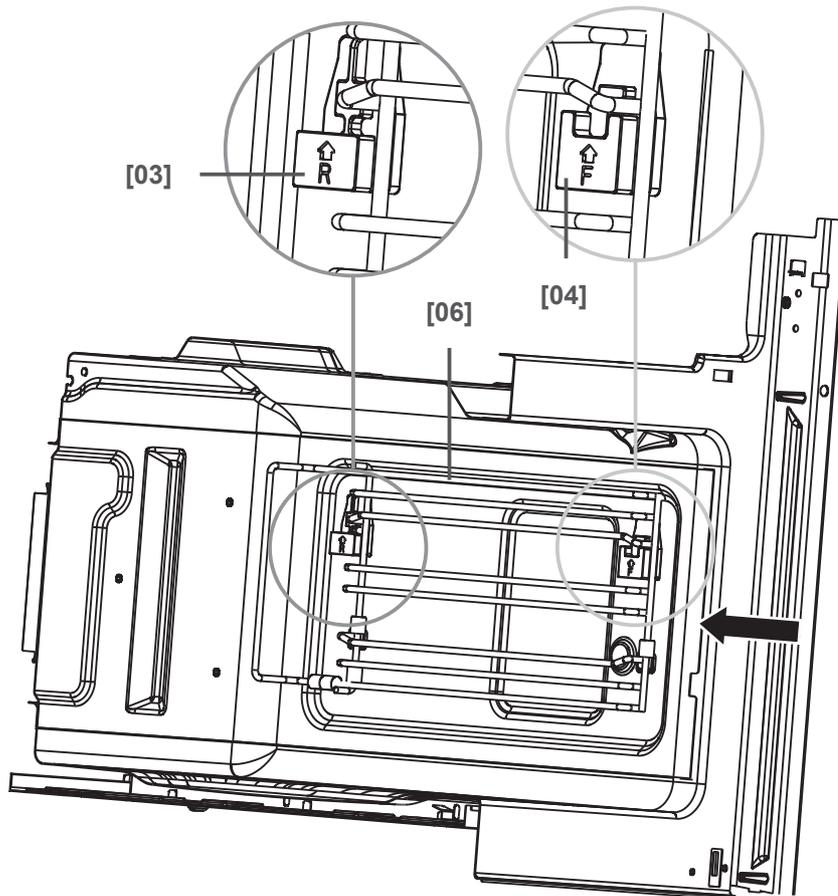


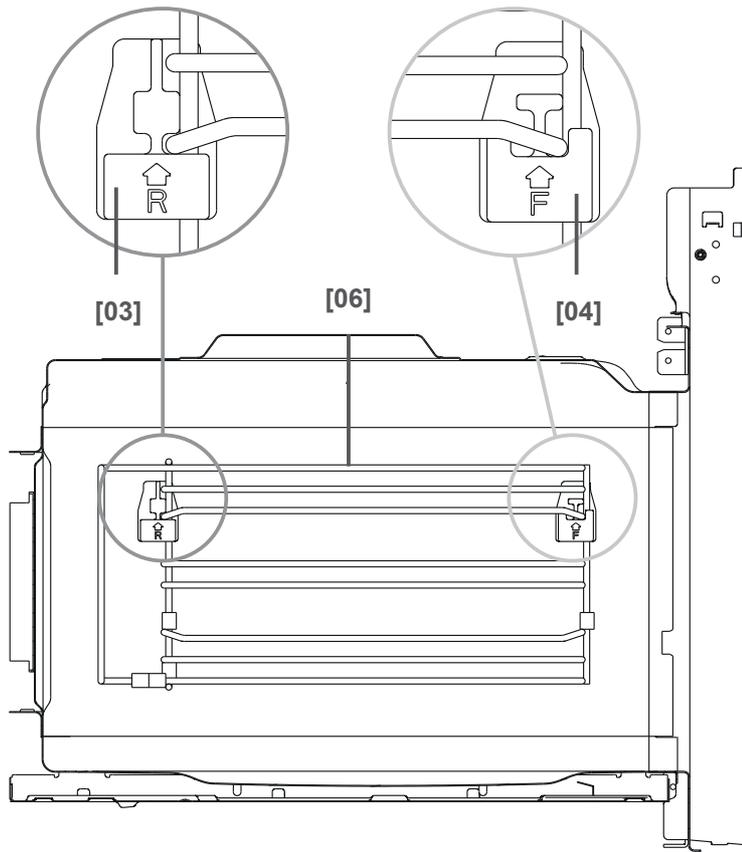
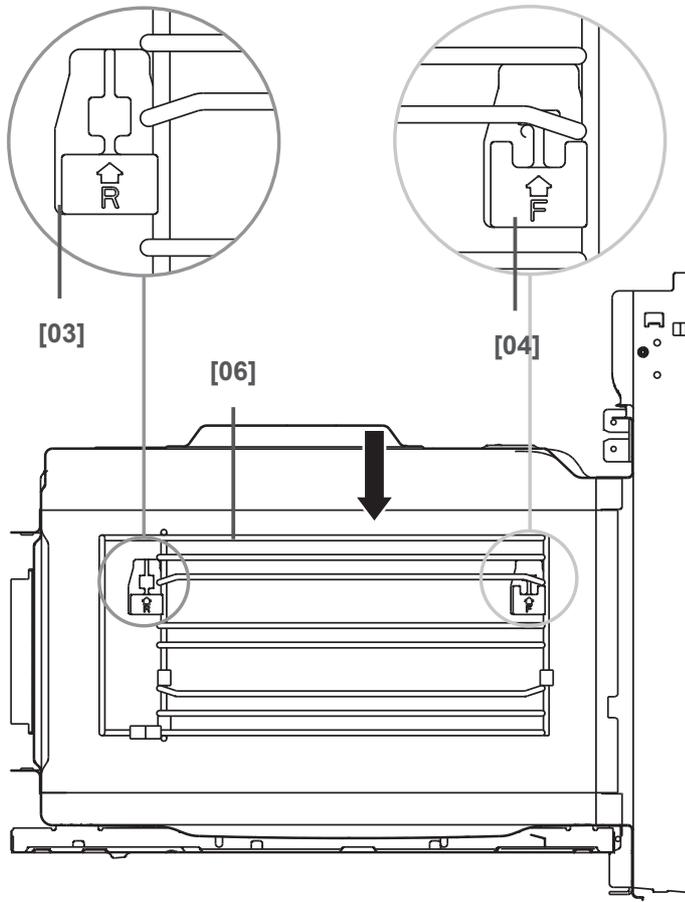
[06] x 1





## Right side rail installation [06]





---

## Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

### Setting the clock

1. In waiting state, touch the  key to enter clock setting mode. "00:00" will display and the hour figures will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish clock setting, ":" will flash.  
The time is set. And the appliance will enter waiting state.

### Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

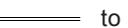
---

## Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

### Setting the type of heating and temperature

Example :  Radiant Grilling at 200 °C for 25 minutes.

1. In waiting state, touch the  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  light. The default temperature of radiant grilling will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 200°C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 25 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

### Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with  Convection at 250 °C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. In waiting state, touch the  key once.  and the default temperature will light in the screen.
2. Touch  key repeatedly till  light. The default temperature of convection will display.
3. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 250 °C.
4. Touch  to enter cooking time setting mode. "00:00" will flash.
5. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 60 minutes.
6. Touch the  key. The oven begins to heat up.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

### Pausing operation

Touch the  key to pause operation. Then touch the  key to continue operation.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch  or  or slide the  to set the cooking time.

### Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the temperature flashes. Then touch  or  or slide the  to set the temperature.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

## Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- |  |  |
|--|--|
| ■  Conventional       | ■  Double Grill+Fan     |
| ■  Convection         | ■  Double Grilling      |
| ■  Conventional + Fan | ■  Pizza                |
| ■  Radiant Grilling   | ■  Lower Heater Element |

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1. Setting the type of heating and temperature.

2. Touch the  key.

The  symbol lights up in the display.

The oven begins to heat up.

### The preheating process is complete

A signal sounds. The  symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

### Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the  key can cancel the function.

During rapid preheating, touch the  can cancel the function.

**Note:** Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

## The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

### Note:

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

- |         |     |   |           |
|---------|-----|---|-----------|
| 0-1     | min | : | 1second   |
| 1-3     | min | : | 10seconds |
| 3-15    | min | : | 30seconds |
| 15-60   | min | : | 1minute   |
| Over 60 | min | : | 5minutes  |

## Notes regarding ovenware

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

### Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

### Caution!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

### Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

## Microwave power settings

Use the  key to set the desired microwave power.

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowing dough to rise
300 W	-Defrosting -Melting chocolate and butter
500 W	-cooking rise , soup
700 W	-Reheating -cooking mushrooms,shell fish -cooking dishes containing eggs and cheese
900 W	-Boiling water, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

### Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

## Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17 minutes

1. In waiting state, touch the  key to enter microwave function. The default microwave power 900W will appear. And the default cooking time will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
3. Touch the  key to activate the microwave power. Then touch  or  or slide the  to set the microwave power to 300W.
4. Touch the  key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

### Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key. Operation continues.

---

## MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings. Exception: 700 and 900 watts

### Setting Microwave Combi operation

Example:  +  MW+Pizza function with 500 W and 190 °C for 17 minutes.

1. In waiting state, touch  key, and then touch  repeatedly to set MicroCombi mode. Stop touching when  and  display in the screen. The default microwave power will display and the default temperature will flash.
  2. Touch  or  or slide the  to set the temperature to 190 °C.
  3. Touch the  key to confirm the temperature. The default cooking time will flash, and touch  or  or slide the  to set the cooking time to 17 minutes.
  4. Touch the  key. The default power will blink. Then touch  or  or slide the  to set the microwave power to 500W.
  5. Touch the  key. The oven begins to heat up.
- Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key, and then touch  or  or slide the  to set the cooking time.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch  or  or slide the  to set the microwave power.

### Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

### Notes

- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

### The cooking time has elapsed

A signal sounds. Combination mode has finished.

### Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the  key briefly. The programme will then continue.

### Pausing operation

Touch the  key briefly. The oven is paused. Touch the  key again to continue operation.

### Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the cooking time flashes, and then touch  or  or slide the  to set the cooking time.

### Changing the microwave power setting

This can be done at any time. Touch the  key and then touch  or  or slide the  to set the microwave power.

### Changing the temperature

This can be done at any time. Touch the  key repeatedly till the temperature flashes. Then touch  or  or slide the  to set the temperature.

### Cancelling operation

This can be done at any time. Touch the  key to enter into the waiting state.

---

## Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

### Setting a programme

1. In waiting state, touch  key twice to enter the Auto menu function. The first programme number blinks in the screen.

2. Touch  or  or slide the  to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Touch  or  or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

## Auto Menu

Programme no.	Item	Weight(g)
P 01**	Fresh vegetables	200
		400
		600
P 02**	Potatoes peeled/cooked	240
		480
		720
P 03	Baked potatoes	450
		1000
P 04	Chicken pieces(frozen)	450
		400
P 05*	Cake	500
		600
P 06*	Apple pie	2400
P 07*	Quiche	1000
		200
P 08**	Reheat soup	400
		600
P 09**	Reheat plate	250
		350
P 10**	Reheat sauce/stew	100
		200
		300
P 11	Frozen Pizza	200
		400
		600
P 12*	Frozen oven chips	300
		400
		500
P 13	Lasagna	1600

### Notes

- The programmes with a \* are preheated. During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with \*\* only use the microwave function.

### Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

### Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

### Cancelling the programme

Touch the  key to cancel operation.

### Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

## Defrosting programmes

You can use the 3 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. In waiting state, touch  key once to enter the Defrost function. The first programme number blinks in the screen.
2. Touch  or  or slide the  to select the programme number.
3. Touch the  key.
4. Touch  or  or slide the  to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the  key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

### Notes

#### ■ Preparing food

Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.

Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.

- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

#### ■ Ovenware

Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.

- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

#### ■ Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand.

After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat	0.10 - 1.50
d 02*	poultry	0.10 - 1.50
d 03*	fish	0.10 - 0.80

\*During defrosting, place the food on the glass tray.

\*If you hear 3 beeps, turn the food over. Then touch start key to continue defrost.

---

## Setting the pre-set cooking

More flexibility and convenience: The appliance can be programmed to preset the cooking end time and duration.

1. In waiting state, touch the  key. The  symbol lights up in the display and the hour figures will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the hour figures. The input time should be within 0--23.
3. Touch  to confirm, the minute figures will flash.
4. Touch  or  or slide the  to set the minute figures. The input time should be within 0--59.
5. Touch  to finish the pre-set time setting.
6. Setting the type of heating and temperature.
7. Touch  to finish the setting.

### The pre-set time has elapsed

An audible signal sounds. The oven starts cooking.

### Specifications

Before setting the pre-set cooking, the clock must have been set. Kitchen Timer can not be set after the pre-set cooking setting.

---

## Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the  key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the parameter knob .

### Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

### The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

### Setting the clock

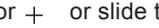
Refer to *Before using the appliance for the first time*.

### Changing the clock

Repeat the steps of *setting the clock*.

### Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state. Touch  key to enter kitchen timer. "00:00min " will flash.
2. Touch  or  or slide the  to set the timer time.
3. Touch  key to start timer.

---

## Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

### Switching on the childproof lock

In waiting state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

### Switching off the childproof lock

In locked state, touch and hold the  key for approx. 3 seconds. There will be a long beep and the  symbol goes out in the display. The childproof lock is deactivated.

# Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

## **⚠ Risk of electric shock.!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

## **⚠ Risk of burns!**

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

## **⚠ Risk of serious damage to health!**

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

### Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

## Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

## Technical data

Rated Voltage	230V~ , 50 Hz
Maximum Power	3000W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	16A
Oven Capacity	50L
External Dimensions Without handle	595(W) × 568(D) × 454(H)mm
Net Weight	Approx. 38.8kg

## Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

### Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

## Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

## Acrylamide in foodstuffs

### Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips,

toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

### Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190 °C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

---

## Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

### Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

- For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance complies with European Directive 2012/19/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

---

### Heating food

#### Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

