



EN	INSTALLATION MANUAL USER AND MAINTENANCE MANUAL BUILT-IN COMBI MICROWAVE	3
IT	MANUALE DI INSTALLAZIONE MANUALE D'USO E MANUTENZIONE MICROONDE COMBINATO DA INCASSO	35

FROM THE DESK OF OUR PRESIDENT

Dear new owner of a Bertazzoni appliance,

I want to thank you for choosing one of our beautiful products for your home.

My family started manufacturing kitchen appliances in Italy in 1882, building a reputation for quality of engineering and passion for good food.

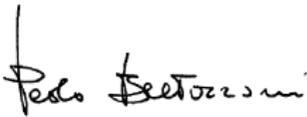
Today, our products stand out because of their unique blend of authentic Italian design and superior appliance technology. It is our mission to make products that function perfectly and bring joy to their owners.

By making beautiful products we respond to our customers' flair for good design. By making them versatile and easy-to-use, cooking with Bertazzoni becomes a real pleasure.

This manual will help you learn to use and care for your Bertazzoni appliance in the safest and most effective way, so that it can give you the highest satisfaction for years to come.

Enjoy!

Paolo Bertazzoni
President

A handwritten signature in black ink that reads "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line at the beginning.

USER MANUAL VALIDITY

The following manual is valid only for F30PROMWLXT product code.

Contents

Safety Information.....	7
Advantages of the microwave oven	13
Description of the appliance.....	14
Control panel	14
Basic Controls.....	15
Cooking Functions	16
When the oven is working... ..	19
Defrosting	19
Cooking with a microwave oven	21
Cooking with the grill.....	22
Roasting and baking	24
What type of containers may be used?.....	25
Cleaning and maintenance	27
What should I do if the oven doesn't work?	29
Technical characteristics.....	30
Environmental protection	30
Installation instructions.....	31
Installation.....	32
Warranty and Service	34

Dear Customer:

Thank you for choosing this **BERTAZZONI** product.

We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using it.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

Always keep the instruction manual handy. If you lend the appliance to someone else give them the manual as well!

The user manual is also available for download at www.bertazzoni.com

Safety Information



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

Children and Vulnerable People Safety

Warning! Risk of suffocation, injury or permanent disability.

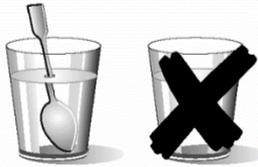
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they are supervised by an adult or a person who is responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- **WARNING:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.
- If the appliance has a child safety device, we recommend that you activate it. Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

General Safety

- This appliance is intended to be used in household applications and not in hotels, shops, offices and other similar environments.
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- **WARNING:** Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- **Warning!** The oven cannot be used if:
 - The door is not closed correctly;
 - The door hinges are damaged;
 - The surfaces of the contact between the door and the oven front are damaged;
 - The door window glass is damaged;
 - There is frequent electrical arcing inside the oven even though there is no metal object inside.The oven can only be used again after it has been repaired by a Technical Assistance Service technician.

- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.



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

- For toasting, use just the grilling function and watch the oven all the time. If you use a combined function to toast bread it will catch fire in a very short time.
- Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

Installation

- The electrical installation is to be set up so that the appliance can be isolated from the mains with a minimum 3mm all-pole contact separation. Suitable separation devices include e.g. cutouts, RCD's and contactors. This installation must comply with current regulations.
- If the electrical connection is done through a plug and this remains accessible after installation, then it is not necessary to provide the mentioned separation device.
- The installation must comply with current regulations.
- Protection against electric shock must be provided by the electrical installation.
- **WARNING!** The oven must be earthed.
- **WARNING!** The appliance is intended to be built in. Please refer to the last pages of this user manual for detailed information on the installation dimensions.

Cleaning and Maintenance

- **WARNING!** Cut the power supply before cleaning and maintenance.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could

adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- The door contact surfaces (the front of the cavity and the inside part of the doors) must be kept very clean in order to ensure the oven functions correctly.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section "Oven Cleaning and Maintenance".
- **WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock. Please refer to the chapter "CHANGING THE OVEN LIGHT BULB".

Service and Repair

- **WARNING!** Cut the power supply before repair.
- **WARNING!** Only a competent person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- **WARNING!** If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a competent person.
- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorized agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations.

- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

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

- Never switch on the microwave when it is empty. If there is no food inside there may be an electrical overcharge and the oven could be damaged. **RISK OF DAMAGE!**
- For carrying out oven programming tests put a glass of water inside the oven. The water will absorb the microwaves and the oven will not be damaged.
- Do not cover or obstruct the ventilation openings.
- Use only dishes suitable for microwaves. Before using dishes and containers in the microwave, check that these are suitable (see the section on types of dishes).
- Never remove the mica cover on the ceiling of the oven interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.
- Do not keep any inflammable object inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a pantry.
- Do not use the oven for frying as it is impossible to control the temperature of oil heated by microwaves.
- Do not lean or sit on the open oven door. This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The base and the grills can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

Advantages of the microwave oven

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

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

To sum up, microwave ovens have the following advantages:

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

Microwave oven operating mode

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

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

Why the food is heated

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

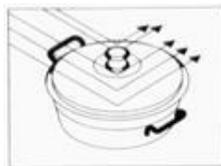
The friction between the molecules generates heat, which raises the temperature of the foods, defrosting or cooking them or keeping them hot.

Because heat is formed inside the foods:

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

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

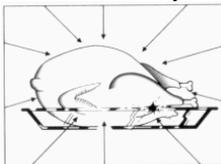
Microwaves are reflected by metal...



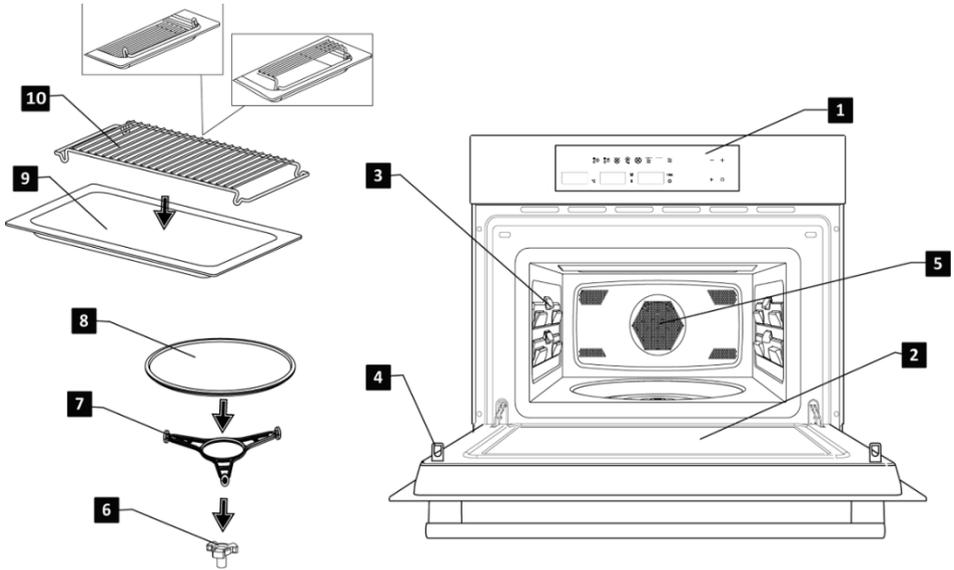
...they go through glass and porcelain...



... and are absorbed by the foods.

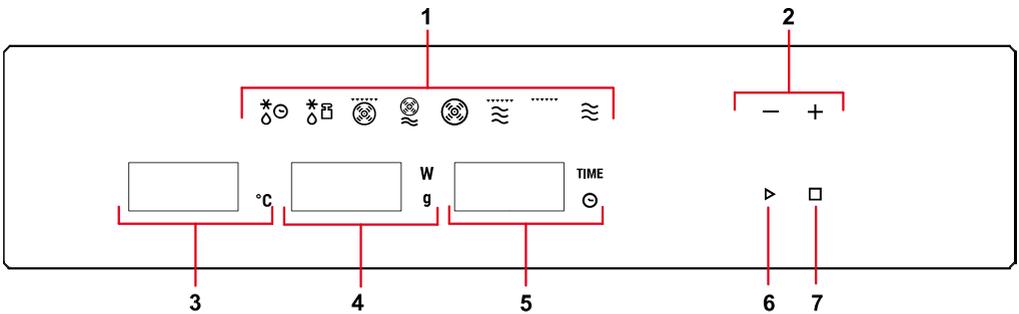


Description of the appliance



- | | | | |
|----------|-------------------|-----------|------------------------|
| 1 | Control panel | 6 | Turntable support |
| 2 | Door window glass | 7 | Turntable ring |
| 3 | Lateral supports | 8 | Turntable plate |
| 4 | Catches | 9 | Rectangular Glass tray |
| 5 | Hot Air Output | 10 | Rectangular Rack |

Control panel

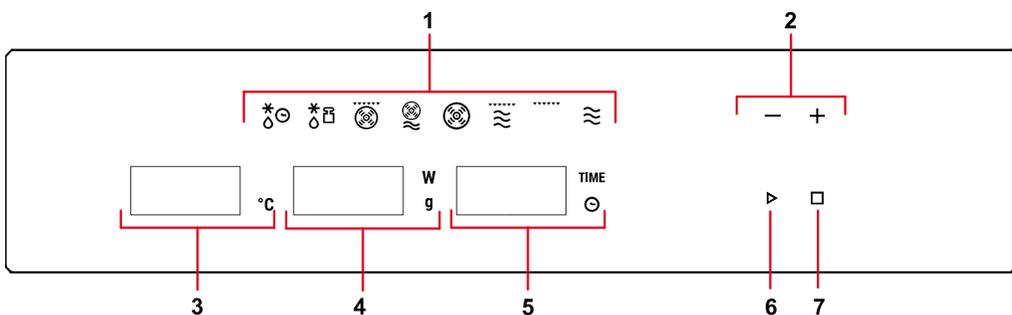


- | | | | |
|-----------|---------------------------|-----------|--------------------------|
| 1. | Function keys | 5. | Clock/ Time display/ key |
| 2. | - / + Keys | 6. | Start key |
| 3. | Temperature display/ key | 7. | Stop key |
| 4. | Power/Weight display/ key | | |

Function Description

Symbol	Function	Microwave Power Output	Foods
	Microwave	200 W	Slow defrosting for delicate foods; keeping food hot.
		400 W	Cooking with little heat; boiling rice. Rapid defrosting, heating baby food.
		600 W	Heating and cooking food.
		800 W	Cooking vegetables and food. Cooking and heating carefully. Heating and cooking small portions of food.
		1000 W	Rapidly heating liquids.
	Grill	---	Grilling food.
	Microwave + Grill	200 W	Toasting food.
		400 W	Grilling poultry and meat.
		600 W	Cooking pies and cheese-topped dishes.
	Hot-Air	---	Roasting and baking.
	Microwaves + Hot-Air	200-600 W	Quick meat, fish and poultry roasting. Baking cakes.
	Grill + Fan	---	Grilling meat and fish.
			Grilling poultry.
			Potatoes – deep-frozen, defrosting and roasting.

Basic Controls



Setting the clock

After your microwave oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will

flash to indicate that the time shown is not correct. To set the clock, proceed as follows:

1. Press the **Clock/ Time display/ key (5)** for 6 seconds. The hour numbers will start to flash.
2. Press **–** and **+ keys (2)** to set the hours.
3. Press again the **Clock/ Time display/ key (5)** to set the minutes. The minute numbers will start to flash.
4. Press **–** and **+ keys (2)** to set the minutes.
5. To finish, press the **Clock/ Time display/ key (5)** again.

Hiding/Displaying the Clock

To save energy, the clock is normally hidden. If you want to see the clock, press the **Clock/ Time display/ key (5)** key briefly and the clock will be visible.

Safety block

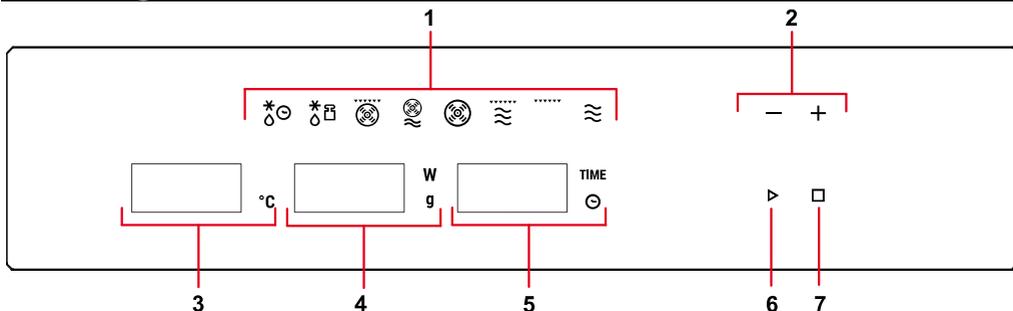
The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).

1. To block the oven, press the **Stop key (7)** for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display (5)** will show the word "SAFE". The oven is blocked in this state and cannot be used.
2. To unblock the oven, press the the **Stop key (7)** again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display (5)** will show the time again.

Stopping the rotating plate

1. To stop the rotating plate, press the **+ key (2)** and the **Stop key (7)** at the same time
2. To start plate rotation again, press the **+ key (2)** and the **Stop key (7)** key at the same time.

Cooking Functions



Microwave

Use this function to cook and heat vegetables, potatoes, rice, fish and meat.

1. Press the **START key (6)** to enable function keys.
 2. Press the **Microwave function key (1)**. The function key lights up.
 3. Press the **Power/weight display/ key (4)** to change the microwave power. The respective light will start to flash. If you do not press this key, the oven operates at 800 W power.
 4. To change the microwave power press **–** and **+ keys (2)**.
 5. Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the operating time. The correspondent light will start to flash.
 6. Press key **–** and **+ keys (2)**, to change the function time (e.g. 1 minute).
 7. Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.
- NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.**

Microwave oven – Quick Start

Use this function to rapidly heat foods with high water content, such as water, coffee, tea or thin soup.

1. Press the **START key (6)**. The oven starts to operate in the Microwave function at maximum power for 30 seconds.
2. If you want to increase the operating time press the **START key (6)** again. Each time you press this key the operating time will be increased by 30 seconds.

NOTE: When 1000 W power is selected, the operating time is limited to a maximum of 15 minutes.

Grill

Use this function to brown the top of food quickly.

1. Press the **START key (6)** to enable function keys.
2. Press the **▼▼▼▼ Grill function key**. The function key lights up.
3. Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the operating time. The correspondent light will start to flash.
4. Press key **– and + keys (2)**, to change the function time (e.g. 15 minutes).
5. Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.

Microwave + Grill

Use this function to cook lasagne, poultry, roast potatoes and toasted foods.

1. Press the **START key (6)** to enable function keys.
2. Press the **≈ Microwave + Grill function key**. The function key lights up.
3. Press the **Power/weight display/ key (4)** to change the microwave power. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 600 W power.
4. To change the microwave power press **– and + keys (2)**.

5. Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the operating time. The respective light will start to flash.
6. Press key **– and + keys (2)**, to change the function time (e.g. 10 minutes).
7. Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.
8. In combined mode, the microwave oven power is limited to 600 W.

Hot air

Use this function to bake and roast.

1. Press the **START key (6)** to enable function keys.
2. Press the  **Hot air function key**. The function key lights up.
3. Press the **Temperature display/ key (3)** to change the temperature. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 160 °C.
4. To change the temperature press key **– and + keys (2)**.
5. Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the operating time. The respective light will start to flash.
6. Press **– and + keys (2)**, to change the function time (e.g. 12 minutes).
7. Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.

Microwave + Hot air

Use this function to bake and roast.

1. Press the **START key (6)** to enable function keys.
2. Press the  **≈ Microwave + Hot air function key**. The function key lights up.
3. Press the **Power/weight display/ key (4)** to change the microwave power. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 400 W power.

- To change the microwave power press – and + keys (2).
- Press the **Temperature display/ key (3)** to change the temperature. The respective light will start to flash. If you do not press this key, the oven operates at 160 °C.
- Press – and + keys (2), to change the temperature.
- Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the operating time. The respective light will start to flash.
- Press – and + keys (2), to change the function time (e.g. 12 minutes).
- Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.
- In combined mode, the microwave oven power is limited to 600 W.

Grill with Fan

Use this function for crispy roast meat, fish, poultry or French fries.

- Press the **START key (6)** to enable function keys.
- Press the  **Grill with Fan function key**. The function key lights up.
- Press the **Temperature display/ key (3)** to change the temperature. The respective light will flash. If you do not press this key, the oven operates at 160 °C.
- To change the temperature press – and + keys (2).
- Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the operating time. The respective light will start to flash
- Press – and + keys (2), to change the function time (e.g. 12 minutes).
- Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.

Defrosting by weight (automatic)

Use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit and bread quickly.

- Press the **START key (6)** to enable function keys.

- Press the  **Defrosting by weight function key**. The function key lights up.
- Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the food type. The respective lights will flash.
- Press – and + keys (2), to change the program, e.g. “Pr 01” (see following table).
- Press the **Power/weight display/ key (4)** to define the food weight. The respective light will flash.
- Press – and + keys (2), to change the weight.
- Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.

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

Program	Food	Weight (g)	Time (min)	Standing time (min)
Pr 01	Meat	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Poultry	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Fish	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Fruit	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Bread	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Important Note: see “General instructions for defrosting”.

Defrosting by time (manual)

Use this function to defrost any type of food quickly.

- Press the **START key (6)** to enable function keys.
- Press the  **Defrosting by time function key**. The function key lights up.
- Press the **Clock/ Time display/ key (5)** to change the function time. The respective light will flash.
- Press – and + keys (2), to change the function time (e.g. 10 minutes).
- Press the **START key (6)**. The oven will start to operate.

When the oven is working...

Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop key (7)** once or by opening the oven door.

In both cases:

- Microwave emission is stopped immediately.
- The grill is de-activated but is still very hot. Danger of burning!
- The timer stops and the **display** shows the remaining amount of operating time.

If you wish, at this time you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the process parameters.
3. Cancel the process by pressing the **Stop key (7)**.

To restart the process, close the door and press the **START key (6)**.

Altering parameters

The operating parameters (time, weight, power, etc.) can be altered when the oven is

operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press **-** and **+ keys (2)**. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the power, press the **Power/weight display/ key (4)**. The display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the **-** and **+ keys (2)** and confirm by pressing the **Power/weight display/ key (4)**.

Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop key (7)** for 3 seconds.

You will then hear a beep and the time will appear on the display.

End of a cooking cycle

At the end of the process, you will hear three beeps and the display will show the word "End".

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop key (7)** is pressed.

Defrosting

The table below shows different defrosting and standing times (in order to ensure the food temperature is evenly distributed) for different types and weights of food, plus recommendations.

Food	Weight	Defrosting Time (Min.)	Standing time (Min.)	Recommendation
Meat (veal, beef, pork)	100	2-3	5-10	Turn once
	200	4-5	5-10	Turn once
	500	10-12	10-15	Turn twice
	1000	21-23	20-30	Turn twice
	1500	32-34	20-30	Turn twice
	2000	43-45	25-35	Turn three times
Goulash	500	8-10	10-15	Turn twice
	1000	17-19	20-30	Turn three times
Minced meat	100	2-4	10-15	Turn once
	500	10-14	20-30	Turn twice
Sausages	200	4-6	10-15	Turn once
	500	9-12	15-20	Turn twice

Food	Weight	Defrosting Time (Min.)	Standing time (Min.)	Recommendation
Poultry (portions)	250	5-6	5-10	Turn once
Chicken	1000	20-24	20-30	Turn twice
Fish fillet	200	4-5	5-10	Turn three times
Trout	250	5-6	5-10	Turn once
Prawns	100	2-3	5-10	Turn once
	500	8-11	10-20	Turn once
Fruit	200	4-5	5-10	Turn twice
	300	8-9	5-10	Turn once
	500	11-14	10-20	Turn once
Bread	200	4-5	5-10	Turn twice
	500	10-12	10-15	Turn once
	800	15-17	10-20	Turn once
Butter	250	8-10	10-15	
Cream cheese	250	6-8	10-15	
Creams	250	7-8	10-15	

General tips for defrosting

1. Only use microwave-safe dishes for defrosting (porcelain, glass, suitable plastic).
2. The defrost function by weight and the tables refer to the defrosting of raw food.
3. The defrosting time depends on the quantity and the height of the food. When freezing foods, prepare for the defrosting process. Distribute the food in parts that match the size of the container.
4. Distribute the food as well as possible inside the microwave. The thickest parts of the fish or the chicken legs should be placed on top. The most delicate parts may be protected using aluminium foil. **Important:** the aluminium foil should not come in contact with the walls of the cavity, as this could cause an electrical arch.
5. Thick portions of food should be turned several times.
6. Distribute the frozen food as evenly as possible since narrow and thin portions defrost more quickly than the thicker and broader parts.
7. Foods that are rich in fats, such as butter, cottage cheese and cream, should not be entirely defrosted. If they are at room temperature, they will be ready to serve within a few minutes. In the case of deep-frozen cream, if there are little bits of ice, the cream should be whipped before eating.
8. Place poultry on a turn over plate so that the juices may drain more easily.
9. Bread should be wrapped in a napkin so that it does not get too dry.
10. Turn the food at regular intervals.
11. Remove frozen food from its wrapping and do not forget to take off any metal twist-tags. For containers that are used to keep frozen food in the freezer and which can also be used for heating and cooking, all you need to do is take off the lid. For all other cases you should put the food into containers that are suitable for microwave use.
12. The liquid that results in the defrosting process, particularly in the case of poultry, should be discarded and under no circumstances should it come in contact with other foods.
13. Do not forget that by using the defrosting function you need to allow for standing time until the food is completely defrosted.

Cooking with a microwave oven

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

Follow these recommendations when cooking with your microwave:

- Before heating or cooking foods with peel or **skin** (e.g. apples, tomatoes, potatoes, sausages) **prick them** so that they do not burst. Cut the food up before starting to prepare it.
- Before using a container or dish make sure that it is suitable for microwave use (see the section on types of ovenware).
- When cooking food with very little moisture (e.g. **defrosting bread**, making popcorn, etc.) evaporation is very quick. The oven then works as if it was empty and the food may burn. The oven and the container may be damaged in such a situation. You should therefore set just the cooking time necessary and you must keep a close eye on the cooking process.
- It is not possible to heat large quantities of oil (**frying**) in the microwave.
- Remove **pre-cooked food** from the containers they come in since these are not always heat resistant. Follow the food manufacturer's instructions.
- **If you have several containers**, such as cups, for example, set them out uniformly on the base.
- Do not close **plastic bags** with metal clips. Use plastic clips instead. Prick the bags several times so that the steam can escape easily.
- When heating or cooking foods, check that they reach **at least a temperature of 70°C**.
- During cooking, **steam** may form on the oven door window and may start to drip. This situation is normal and may be more noticeable if the room temperature is low. The oven's safe working is not affected by this. After you have finished cooking, clean

up the water coming from the condensation

- When heating liquids, use **containers with a wide opening**, so that the steam can evaporate easily.

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

Keep in mind that the figures given are only indicative and can vary depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. It is advisable to adjust the times and power levels to each situation. Depending on the exact characteristics of the food you may need to increase or shorten the cooking times or increase or decrease the power levels.

Cooking with microwaves...

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

Tables and suggestions – Cooking vegetables

Food	Quantity (g)	Addition of liquids	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Cauliflower	500	100ml	800	9-11	2-3	Cut into slices.
Broccoli	300	50ml	800	6-8	2-3	Keep covered
Mushrooms	250	25ml	800	6-8	2-3	Turn once
Peas & carrots	300	100ml	800	7-9	2-3	Cut into chunks or slices. Keep covered
Frozen carrots	250	25ml	800	8-10	2-3	Turn once
Potatoes	250	25ml	800	5-7	2-3	Peel and cut into equal sized pieces. Keep covered
						Turn once
Paprika	250	25ml	800	5-7	2-3	Cut into chunks or slices
Leek	250	50ml	800	5-7	2-3	Keep covered
						Turn once
Frozen Brussel sprouts	300	50ml	800	6-8	2-3	Keep covered
						Turn once
Sauerkraut	250	25ml	800	8-10	2-3	Keep covered
						Turn once

Tables and suggestions – Cooking fish

Food	Quantity (g)	Power (Watt)	Time (min.)	Standing Time (min.)	Instructions
Fish fillets	500	600	10-12	3	Cook covered over. Turn after half of cooking time.
Whole fish	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Cook covered over. Turn after half of cooking time. You may wish to cover up the small edges of the fish.

Cooking with the grill

WARNING: Accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

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

IMPORTANT POINTS:

- When the microwave grill is used for the first time there will be some smoke and a smell coming from the oils used during oven manufacture.
- The oven door window becomes very hot when the grill is working. **Keep children away.**
- When the grill is operating, the cavity walls and the rectangular rack become very hot. You should use oven gloves.
- If the grill is used for extended period of time it is normal to find that the elements will switch themselves off temporarily due to the safety thermostat.
- Important!** When food is to be grilled or cooked in containers you must check that the container in question is suitable for microwave use. See the section on types of ovenware!
- When the grill is used it is possible that some splashes of fat may go onto the elements and be burnt. This is a normal situation and does not mean there is any kind of operating fault.
- After you have finished cooking, clean the interior and the accessories so that cooking remains do not become encrusted.

Tables and suggestions – Grill without microwave

Food	Quantity (g)	Time (min.)	Instructions
Fish			
Bass	800	18-24	Spread lightly with butter. After half of cooking time turn and spread with seasoning.
Sardines/gurnard	6-8 fish.	15-20	
Meat			
Sausages	6-8 units	22-26	Prick after half cooking time and turn.
Frozen hamburgers	3 units	18-20	Prick after half cooking time.
Spare rib (approx. 3 cm thick)	400	25-30	Brush with oil. After half of cooking time, baste and turn.
Others			
Toast	4 units	1½-3	Watch toasting. Turn
Toasted sandwiches	2 units	5-10	Watch toasting.

Heat up the grill beforehand for 2 minutes. Unless indicated otherwise, use the rectangular rack. The times shown are merely indicative and can vary as a function of the composition and quantity of the food, as well as the final condition wished for. Fish and meat taste great if, before grilling, you brush them with vegetable oil, spices and herbs and leave to marinate for a few hours. Only add salt after grilling.

Sausages will not burst if you prick them with a fork before grilling.

After half the grilling time has passed, check on how the cooking is going and, if necessary, turn the food over or brush it with some oil.

The grill is especially suitable for cooking thin portions of meat and fish. Thin portions of meat only need to be turned once, but thicker portions should be turned several times. In the case of fish, you should join the two ends, putting the tail in its mouth, and then put the fish on the rectangular rack.

Tables and suggestions – Microwave + Grill

Food	Quantity (g)	Dish	Power (Watt)	Time (min.)	Standing time (min.)
Cheese topped pasta	500	Low dish	400	12-17	3-5
Cheese topped potatoes	800	Low dish	600	20-22	3-5
Lasagne	approx. 800	Low dish	600	15-20	3-5
Grilled cream cheese	approx. 500	Low dish	400	18-20	3-5
2 fresh chicken legs (grilled)	200 each	Low dish	400	10-15	3-5
Chicken	approx. 1000	Low and wide dish	400	35-40	3-5
Cheese topped onion soup	2 x 200 g cups	Soup bowls	400	2-4	3-5

Before using a dish in the microwave oven make sure that it is suitable for microwave use. Only use dishes or containers that are suitable for microwave use.

The dish to be used in the combined function must be suitable for microwave and grill use. See the section on types of ovenware!

Keep in mind that the figures given are merely indicative and can vary as a function of the initial state, temperature, moisture and type of food.

If the time is not enough to brown the food well, put it under the grill for another 5 or 10 minutes.

Please follow the standing times and don't forget to turn the meat pieces.

Unless indicated to the contrary, use the turntable plate for cooking.

The values given in the tables are valid when the oven cavity is cold (it is not necessary to pre-heat the oven).

Roasting and baking

Table and advices – Preparing meat and cake

Microwave / Hot air

Food	Quantity (g)	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Roast beef	1000-1500	400	200	30-40	20	Do not put lid on container Turn once
Pork loin / Cutlet or bones Pork roast	800-1000	200	180-190	50-60	20	Do not put lid on container Turn once
Whole chicken	1000/1200	400	200	30-40	10	Do not put lid on container. Turn the chicken chest down. Turn once.
Half chicken	500-1000	400	200	25-35	10	Do not put lid on container. Turn the the pieces with skin down. Turn once.
Roast loin of veal	1500/2000	200	180	60-65	20	Do not put lid on container. Turn once or twice. After turning keep it without lid
Beef topside	1500-1800	200	200	80-90	20	Do not put lid on container. Turn once or twice

Microwave / Baking

Food	Power (W)	Temperature °C	Time (Min.)	Standing time (min.)	Instructions
Chocolate– cherry pie	200	200	30	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheesecake with fruit	400	180	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Apple pie	200	185	40-45	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 28 cm
Cheesecake with streusel	400	180	40-50	5-10	Turntable, small grill, Springform, Ø 26 cm
Nuts cake	200	170	30-35	5-10	Turntable, Cake tin

Advice to roast - bake

Turn the pieces of meat halfway through the cooking time. When the roasted meat is ready you should let it stand for 20 minutes in the oven with this switched off and closed. This will ensure the juices in the meat are well distributed.

The roasting temperature and time required depends on the type and amount of meat being cooked.

If the weight of the meat to be roasted does not appear on the table choose the settings for the weight immediately below and extend the cooking times.

Advice on ovenware

Check that the ovenware fits inside the oven.

Hot glass containers should be put on a dry kitchen cloth. If such containers are put on a

cold or wet surface the glass may crack and break. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Table and advices – baking/hot air

Type	Container	Level	Temperature	Time (min.)
Walnut cake	Spring-form type tin	Turntable	170/180	30/35
Fruit tart	Spring-form type tin Ø 28 cm	Turntable	150/160	35/45
Ring cake	Spring-form type tin	Turntable	170/190	30/45
Piquant cakes e.g. Pizza made with potatoes	Runde Glasform	Turntable	160/180	50/70
Sponge cake	Spring-form type tin Ø 26 cm	Turntable	160/170	40/45
Jelly roll	Glass griddle	1	110	35/45
Cherry pie	Glass griddle	1	170/180	35/45

Advice on cake baking ware

The most commonly used type of baking ware is black metal tins. If you are also going to use the microwave, use glass, ceramic or plastic baking ware. These must be able to withstand temperatures up to 250°C. If you use these types of baking ware the cakes are not browned as much.

Advice on how to bake cakes

Different amounts and types of pastry require different temperatures and baking times. Try low settings first of all and then, if necessary, use higher temperatures next time. A lower temperature will result in more uniform baking. Always put the cake tray in the centre of the turntable.

Baking suggestions

How to check if the cake is properly cooked

Start sticking a tooth pick in the highest part of the cake 10 minutes before the end of the baking time. When no dough sticks to the tooth pick the cake is ready.

If the cake is very dark on the outside

Next time choose a lower temperature and let the cake bake for a longer time.

If the cake is very dry

Make small holes in the cake with a tooth pick after baking has finished. Then sprinkle the cake with some fruit juice or alcoholic drink. Next time increase the temperature by about 10° and reduce the baking time.

If the cake does not come free when turned

Let the cake cool down for 5 to 10 minutes after baking and it will come out of the tin more easily. If the cake still does not come free run a knife carefully around the edges. Next time grease the cake tin well.

Advice on saving energy

When you are making more than one cake, it is advisable to bake them in the oven one after the other when the oven is still hot. This lets you reduce the baking time for the second and later cakes.

It is preferable to use dark coloured baking ware - painted or enamelled black – since such baking tins absorb heat better.

When dealing with long baking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the time and make use of the residual heat to complete the baking.

What type of containers may be used?

Microwave function

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

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

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

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

How to test ovenware you want to use

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

Grill or Hot-Air functions

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

Plastic dishes are not suitable for use in the grill.

Combined functions

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

Aluminium containers and foil

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

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

Lids

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

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

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

Table of Ovenware

The table below gives you a general idea of what type of ovenware is suitable for each situation.

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

- Without any gold or silver leaf edging; no lead crystal.
- Keep the manufacturer's instructions in mind!
- Do not use metal clips for closing bags. Make holes in the bags. Use the films only to cover the food.
- Do not use paper plates.
- Only shallow aluminium containers without lids/tops. The aluminium cannot come into contact with the cavity walls.

Cleaning and maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required.

Warning! Your microwave oven should be cleaned regularly, with all food remains being removed. If the microwave is not kept clean its surfaces may deteriorate, **reducing the oven's working life and possibly resulting in a dangerous situation.**

Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.

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.

Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.

Do not use high pressure or stream jet cleaning appliances.

Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

Immediately remove lime, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

Oven interior

After each time the oven is used, clean the inside walls with a damp cloth since this is the easiest way to remove splashes or spots of food that may have stuck to the inside.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.

Make sure water does not enter the microwave ventilation holes.

Regularly take out the turntable plate and the respective support and clean the cavity base, especially after any liquid spillage.

Do not switch on the oven without the turntable and the respective support being in place.

If the oven cavity is very dirty, put a glass of water on the turntable and switch on the microwave oven for 2 or 3 minutes at maximum power. The steam released will soften the dirt which can then be cleaned easily using a soft cloth.

Unpleasant odours (e.g. after cooking fish) can be eliminated easily. Put a few drops of lemon juice in a cup with water. Put a spoonful

of coffee in the cup to avoid the water boiling over. Heat the water for 2 to 3 minutes at maximum microwave power.

Oven ceiling

If the oven ceiling is dirty, the grill can be lowered to make cleaning easier.

To avoid the danger of burning, wait until the grill is cold before lowering it. Proceed as follows:

1. Turn the grill support by 180° **(1)**.
2. Lower the grill gently **(2)**. **Do not use excessive force as this may cause damage.**
3. After cleaning the ceiling, put the grill **(2)** back in its place, carrying out the previous operation.

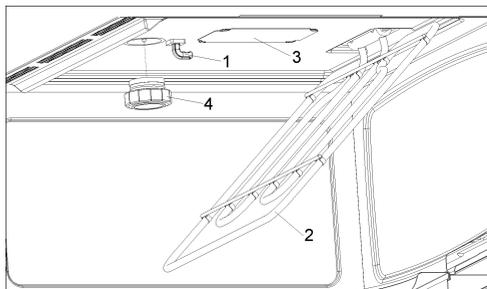
IMPORTANT WARNING: The grill heating element support **(1)** may fall when it is rotated. If this happens, insert the grill heating element support **(1)** into the slot in the ceiling of the cavity and rotate it 90° to the grill heating element support **(2)** position.

The mica cover (3) located in the ceiling must always be kept clean. Any food remains that collect on the mica cover can cause damage or provoke sparks.

Do not use abrasive cleaning products or sharp objects.

To avoid any risk, do not remove the mica cover.

The glass lamp cover **(4)** is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.



Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

What should I do if the oven doesn't work?

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

You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- The display is not showing! Check if:
 - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- Nothing happens when I press the keys! Check if:
 - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- The oven does not work! Check if:
 - The plug is correctly fitted in the socket.
 - The oven's power is switched on.
 - The door is completely closed. The door should close with an audible click.
 - There are any foreign bodies between the door and the cavity front.
- When the oven is operating I can hear some strange noises! Check if:
 - There is any electrical arcing inside the oven caused by foreign metallic objects (see section on type of ovenware).
 - The ovenware is touching the oven walls.
 - There are any loose items of cutlery or cooking tools inside the oven.
- The food doesn't heat up or heats very slowly! Check if:
 - You have inadvertently used metal ovenware.
 - You have selected the correct operating times and power level.

Make sure that the turntable plate and the respective support are always clean. Do not switch on the oven unless the turntable and the respective support are in place.

- The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.

- **The food is too hot, dried out or burnt!** Check if you selected the correct operating time and power level.
- **I hear some noises after the cooking process is finished!** This is not a problem. The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!** If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

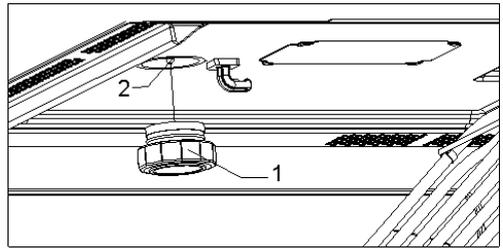
Substitution of light bulb

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

To substitute the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the halogen light bulb **(2)**. **Warning! The bulb may be very hot.**
- Fit a new 12V / 10W halogen bulb. **Warning! Do not touch the light bulb surface directly with your fingers because you may damage the bulb.** Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.

- Connect the oven again to the power supply.



Technical characteristics

Specifications

- AC Voltage..... (see characteristics plate)
- Power required.....3400 W
- Grill power..... 1500 W
- Hot air power.....1500W
- Microwave output power.....1000 W
- Microwave frequency.....2450 MHz
- Exterior dimensions (W×H×D).....595 × 455 × 542 mm
- Interior dimensions (W×H×D).....420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity.....32 ltr
- Weight.....35 kg

Environmental protection

Disposal of the packaging

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

Disposal of equipment no longer used



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

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

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

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

Installation instructions

Before installation

Check that the input voltage indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

Do not remove the mica cover on the ceiling of the interior! This cover stops fat and pieces of food damaging the microwave generator.

Warning! The front surface of the oven may be wrapped with a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

Make sure that the oven is not damaged in any way. Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage, contact the Technical Assistance Service.

DO NOT USE THE OVEN if the power cable or the plug are damaged if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact the Technical Assistance Service.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be put close to any sources of heat, radios or televisions.

During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges behind the oven. High temperatures can damage the cable.

Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.

After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase current.

If the oven is to be installed on a permanent basis it should be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

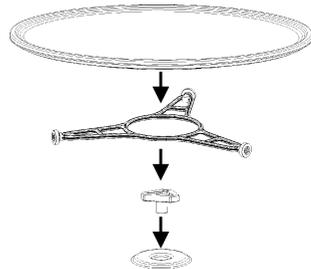
WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.

The manufacturer and retailers do not accept responsibility for any damage that may be caused to people, animals or property if these installation instructions are not observed.

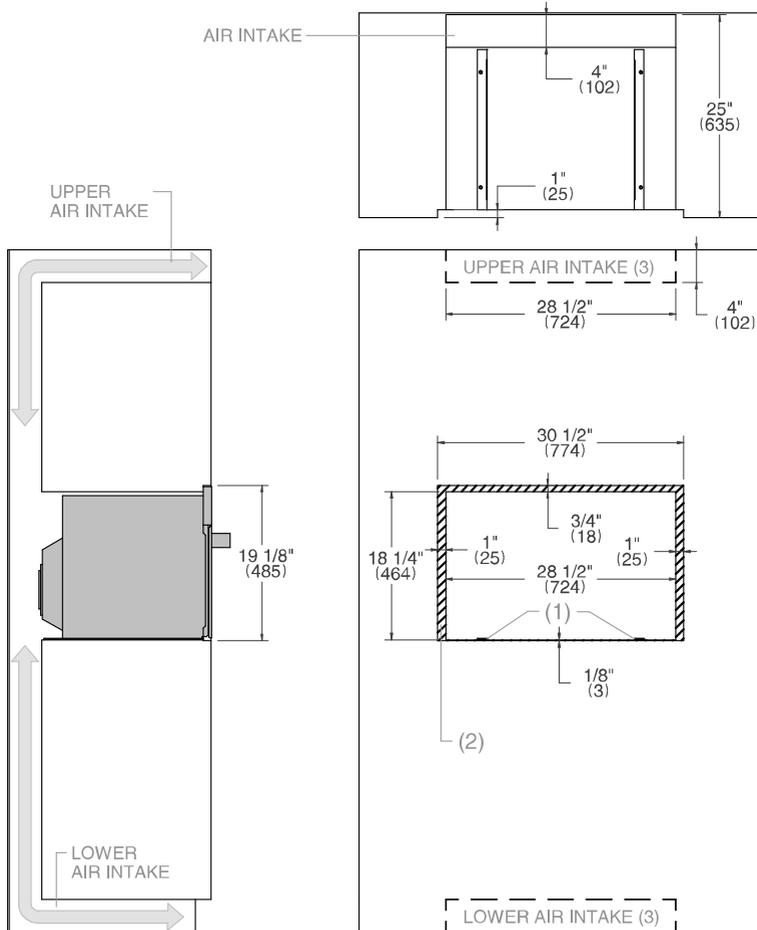
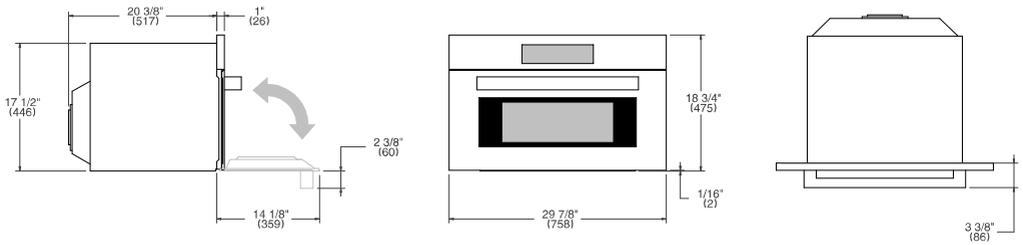
The oven only functions when the door is closed correctly.

After the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the section "Oven cleaning and maintenance".

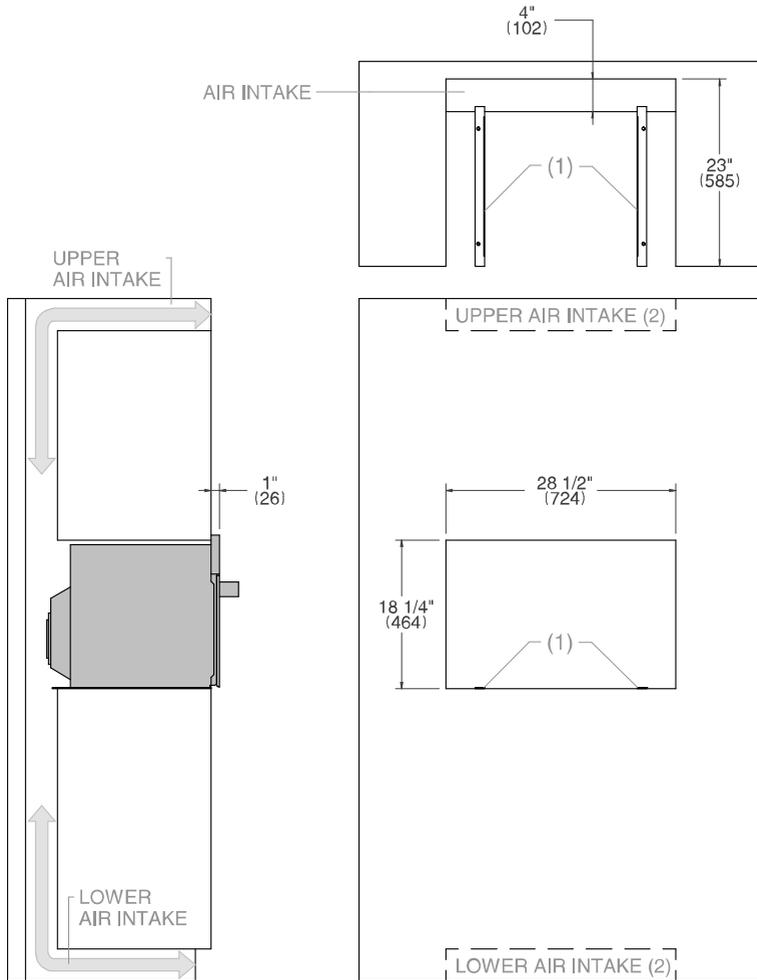
Fit the Turntable support in the centre of the oven cavity and put the Turntable ring and the Turntable plate on top, making sure they slot in. Whenever you use the microwave, the turntable plate and the respective accessories must be inside and correctly fitted. **The turntable plate can rotate in both directions.**



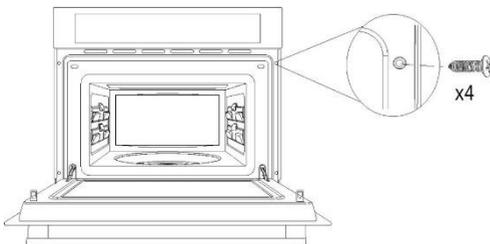
Installation



- (1) Spacers - Parts of standard equipment
- (2) Finished surfaces - Will be visible
- (3) Ensure there is an opening in the top or bottom of the cabinet as shown in the figure



- (1) Spacers - Parts of standard equipment
 (2) Ensure there is an opening in the top or bottom of the cabinet as shown in the figure



- Push oven completely into the cabinet and center it.
- Open microwave door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.



Bertazzoni is committed to providing the highest quality service to our customers. In the unlikely event that your product should have a manufacturing defect, please contact our service team at:

<https://uk.bertazzoni.com/more/care-service>

You will be requested to provide product information, proof of purchase, a photo of the silver data label and a description of the issue. Please have this information ready.

DALLA SCRIVANIA DEL PRESIDENTE

Gentile Cliente,

grazie per aver scelto per la Sua casa la qualità degli elettrodomestici Bertazzoni.

È dal lontano 1882 che la mia famiglia costruisce cucine e si è dunque conquistata una solida reputazione per l'eccellenza della sua ingegneria, nata dalla passione per la buona tavola.

Oggi, i nostri prodotti si distinguono per il loro mix esclusivo di autentico design italiano e tecnologia di alto livello. La nostra missione è quella di costruire elettrodomestici dal funzionamento perfetto, che soddisfino pienamente chi li usa.

Creando prodotti di elevata qualità estetica, rispondiamo alle esigenze dei nostri clienti. I nostri elettrodomestici sono inoltre versatili e maneggevoli, perciò cucinare con Bertazzoni diventa un vero piacere.

Questo manuale La aiuterà ad utilizzare e a prendersi cura del Suo prodotto Bertazzoni nel modo più sicuro ed efficiente, affinché Le possa dare la massima soddisfazione per molti anni a venire.

Spero che sia di Suo completo gradimento!

Paolo Bertazzoni
Presidente

A handwritten signature in black ink, reading "Paolo Bertazzoni". The signature is written in a cursive, flowing style with a vertical line at the beginning.

VALIDITÀ DEL MANUALE D'USO

Il seguente manuale è valido solo per il codice prodotto F30PROMWLXT.

Indice

Informazioni per la sicurezza	39
I vantaggi delle microonde	46
Descrizione dell'apparecchio	47
Pannello di controllo.....	47
Impostazioni preliminari	48
Funzioni base	49
Durante il funzionamento	52
Scongelare.....	52
Cucinare con le microonde	54
Cuocere con il grill	56
Arrostire e cuocere	57
Stoviglie adatte per le microonde.....	59
Pulizia e manutenzione.....	61
Guasti, cosa fare?.....	62
Dati tecnici	63
Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente	64
Istruzioni di montaggio.....	64
Incasso	65

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **BERTAZZONI**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.bertazzoni.com

Informazioni per la sicurezza



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

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

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

forno unicamente sotto alla supervisione di una persona adulta dato che l'apparecchiatura genera temperature elevate.

- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione.

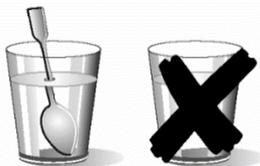
Avvertenze di sicurezza generali

- Questa apparecchiatura è stata pensata per essere usata in applicazioni domestiche e non in hotel, negozi, uffici e altri ambienti simili.
- All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore.
- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde.
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio.
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.
- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:

- lo sportello non si chiude correttamente;
- le cerniere dello sportello sono danneggiate;
- le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate;
- il vetro dello sportello è danneggiato;
- nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.

L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.

- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!
Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino.
PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!

Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature.

- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di riscaldamento con il forno a microonde.
- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**
- **Prudenza!** Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta.
- Utilizzare la funzione grill soltanto per gratinare. Controllare puntualmente il forno. Se si utilizza la modalità di funzionamento combinato per il grill, fare attenzione al tempo.
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. **Pericolo di corto circuito!**

Installazione

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.

- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.
- L'installazione deve rispettare le regolamentazioni correnti.
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.
- **AVVERTENZA!** L'apparecchiatura è stata pensata per un'installazione a incasso. Rimandiamo alle ultime pagine del presente manuale utente per informazioni dettagliate sulle dimensioni dell'installazione.

Pulizia e manutenzione

- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di pulizia o manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura

e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.

- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.
- **AVVERTENZA:** Verificare che l'apparecchiatura si spenta prima di sostituire la lampada al fine di evitare la possibilità di scosse elettriche. Rimandiamo al capitolo "SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA DEL FORNO".

Assistenza e riparazione

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

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

- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

I vantaggi delle microonde

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

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

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

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

Funzionamento del forno a microonde

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

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

Perché gli alimenti si riscaldano

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

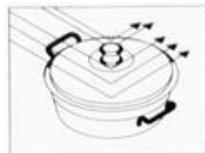
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

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

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

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

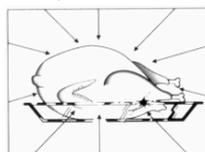
Le microonde vengono riflesse dal metallo...



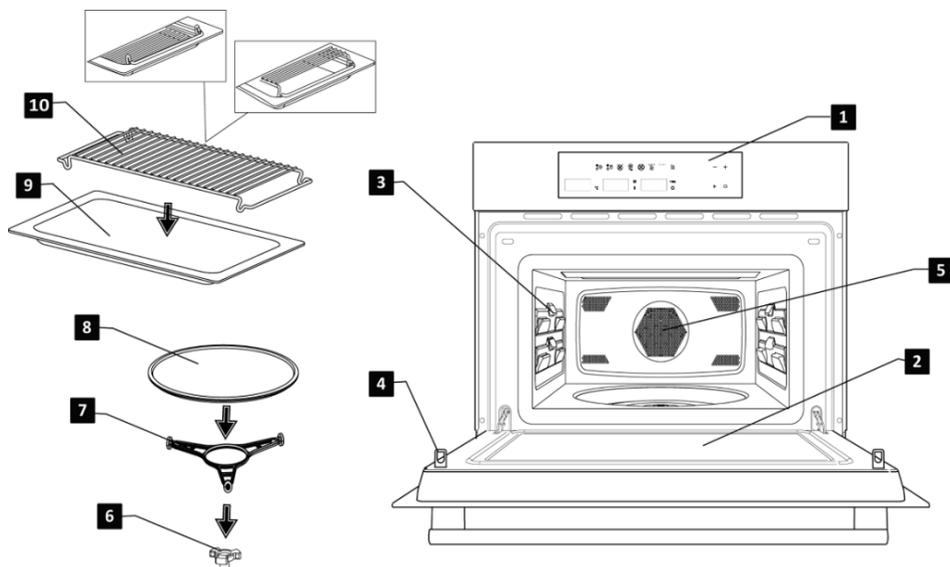
...penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



...e vengono quindi assorbite dal cibo.



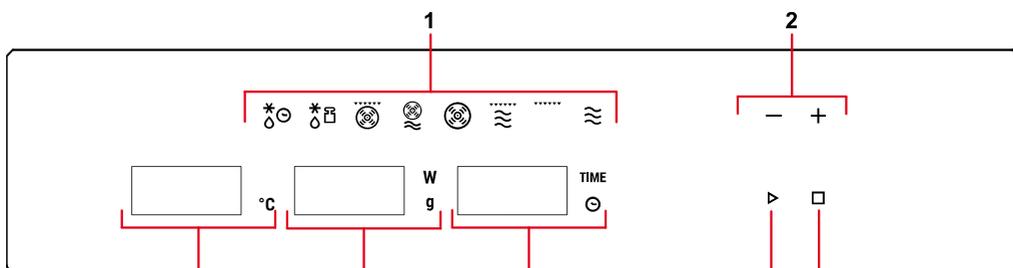
Descrizione dell'apparecchio



- 1** Pannello di controllo
- 2** Vetro della finestra
- 3** Supporti Laterali
- 4** Linguetta
- 5** Uscita Aria Calda

- 6** Supporto del piatto girevole
- 7** Anello del piatto girevole
- 8** Piatto girevole
- 9** Vassoio di vetro
- 10** Griglia rettangolare

Pannello di controllo

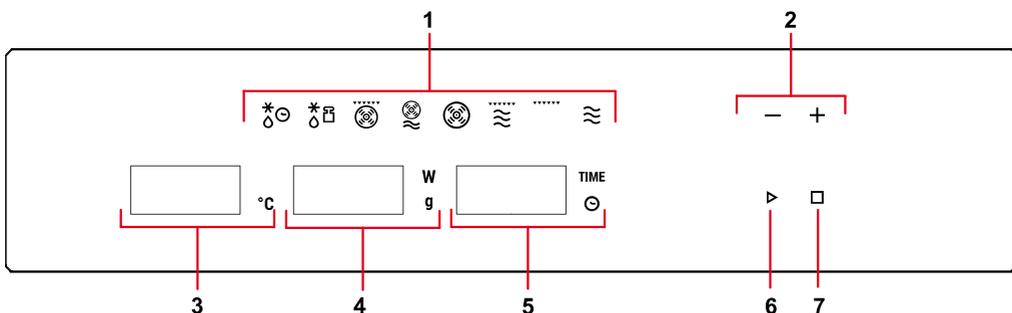


- 1.** Segnalatori di funzioni
- 2.** Tasto - / +
- 3.** Tasto/ display Temperatura
- 4.** Tasto/ display Peso / Potenza
- 5.** Tasto/ display Ora / Durata
- 6.** Tasto Start
- 7.** Tasto Stop

Descrizione della funzione

Simbolo	Funzione	Potenza d'uscita microonde	Alimenti
	Microonde	200 W	Scongelare lentamente i cibi delicati; per scongelare e proseguire la cottura a bassa potenza.
		400 W	Cucinare carni, pesce e riso. Scongelare velocemente piccole quantità e cibi per neonati quali, ad es., biberon.
		600 W	Riscaldare e cucinare cibi.
		800 W	Cucinare verdure e patate. Cucinare gratinati e piatti preparati. Scongelare e cucinare piccole quantità.
		1000 W	Riscaldare liquidi.
	Grill	---	Grigliare.
	Microonde + Grill	200 W	Gratinare toast.
		400 W	Grigliare pollame e carne.
		600 W	Cottura di vol-au-vent e sfornati.
	Aria calda	---	Arrostire e cuocere.
	Microonde + Aria calda	200-600 W	Arrostire rapidamente carne, pesce e pollame. Cuocere torte umide ed asciutte.
	Grill + Aria calda	---	Grigliare carne e pesce, pezzature piccole.
			Grigliare pollame.
			Patate – scongelare e rosolare cibi surgelati.

Impostazioni preliminari



Impostazione dell'orologio

Quando l'ora indicata non è corretta, il display dell'orologio lampeggia (p.e. dopo che si è collegato il forno alla rete elettrica o dopo una caduta di corrente). Per selezionare l'ora esatta procedere nel seguente modo:

1. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per 6 secondi. I numeri delle ore iniziano a lampeggiare.
2. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare le ore.

3. Premere di nuovo il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per impostare i minuti. I numeri delle minuti iniziano a lampeggiare.
4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare i minuti.
5. Per concludere, premere di nuovo il **Tasto/ display Ora / Durata (5)**.

Nascondere o visualizzare l'orologio

Per risparmiare energia, l'orologio è normalmente nascosto. Se vuoi vedere l'orologio, premi brevemente il Tasto/ display Ora / Durata (5) e l'orologio sarà visibile.

Blocco di sicurezza

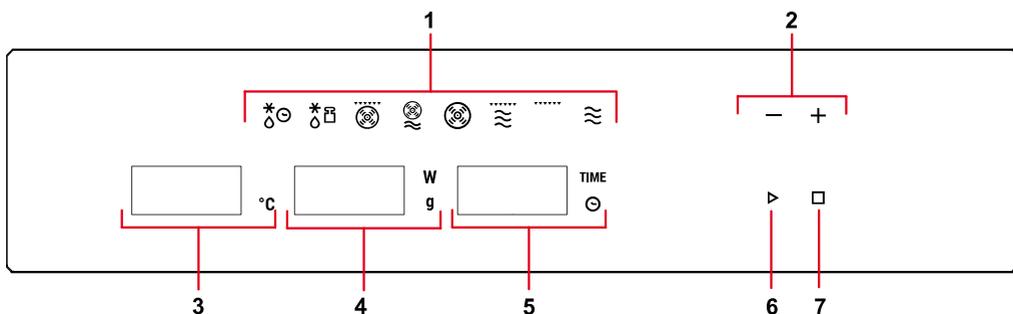
Il funzionamento dell'apparecchio può essere bloccato per impedirne (per esempio, un utilizzo improprio da parte dei bambini).

1. Per attivare la funzione di Blocco di sicurezza, tenere premuto il **tasto Stop (7)** per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e a **display (5)** verrà visualizzato "SAFE" (sicuro). L'apparecchio è così bloccato e non può essere utilizzato in alcun modo.
2. Si disattiva il blocco di sicurezza tenendo premuto il **tasto Stop (7)** per 3 secondi, al termine dei quali verrà emesso un segnale acustico e a **display (5)** verrà di nuovo visualizzata l'ora.

Fermare il piatto girevole

1. Per fermare il piatto girevole, premere contestualmente i **tasti + (2) e Stop (7)**.
2. Per ripristinare il funzionamento del piatto, premere di nuovo contestualmente i **tasti + (2) e Stop (7)**.

Funzioni base



Microonde

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare o riscaldare verdure, patate, riso, pesce o carne.

1. Premi il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.
2. Premere il tasto della funzione **Microonde** (simbolo a onde). Il tasto corrispondente si accende.
3. Premere il **Tasto/ display Peso / Potenza (4)** per cambiare la potenza del microonde. Il segnalatore pertinente lampeggerà. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 800 W.

4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare la potenza del microonde.
5. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
6. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 1 minuto).
7. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.

NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.

Microonde – Avvio rapido

Questa funzione può essere utilizzata per riscaldare alimenti ad elevata percentuale liquida come acqua, caffè, the e brodi.

1. Premere il tasto **Start (6)**. L'apparecchio inizia a funzionare a potenza massima nella modalità "Funzionamento con sole microonde" per 30 secondi.
2. Se si desidera prolungare la durata di funzionamento, premere di nuovo il tasto **Start (6)**. Ogni volta che si preme il tasto, si prolunga la durata di funzionamento di 30 secondi.

NOTA: se si seleziona una potenza pari a 1000 W, la durata di funzionamento non può superare i 15 minuti.

Grill

Questa funzione può essere utilizzata per rosolare velocemente la superficie delle vivande.

1. Premi il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.
2. Premere il tasto della funzione **Grill** . Il tasto corrispondente si accende.
3. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per cambiare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzion.
4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 12 minuti).
5. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.

Microonde + grill

Questa funzione può essere utilizzata per cucinare lasagne, pollame, patate arrosto e sformati.

1. Premi il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.
2. Premere il tasto della funzione **Microonde + Grill** . Il tasto corrispondente si accende.
3. Premere il **Tasto/ display Peso / Potenza (4)**, per modificare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane

in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 600 W.

4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare la potenza del microonde.
5. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
6. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 10 minuto).
7. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.
8. Nella funzione combinata la potenza delle microonde è limitata a 600 W.

Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitre.

1. Premi il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.
2. Premere il tasto della funzione **Aria calda** . Il tasto corrispondente si accende.
3. Premere il **Tasto/ display Temperatura (3)**, per alterare la temperatura. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla temperatura di 160°C.
4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare la temperatura pretesa.
5. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
6. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 12 minuto).
7. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.

Microonde + Aria calda

Utilizzare questa funzione per cuocere ed arrostitre.

1. Premi il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.

2. Premere il pulsante della funzione **Microonde + Aria calda** . Il tasto della funzione si accende.
3. Premere il **Tasto/ display Peso / Potenza (4)**, per modificare la potenza del microonde. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla potenza di 400 W.
4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare la potenza del microonde.
5. Premere il **Tasto/ display Temperatura (3)**, per alterare la temperatura. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla temperatura di 160°C.
6. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare la temperatura pretesa.
7. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
8. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 12 minuto).
9. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.
10. Nella funzione combinata la potenza delle microonde è limitata a 600 W.

Grill con Aria calda

Utilizzare questa funzione per rosolare carne, pesce, pollame o patatine fritte.

1. Premi il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.
2. Premere il pulsante della funzione **Grill + Aria calda** . Il tasto della funzione si accende.
3. Premere il **Tasto/ display Temperatura (3)**, per alterare la temperatura. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione. Se non si preme tale pulsante, il forno funzionerà alla temperatura di 160°C.
4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare la temperatura pretesa.

5. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
6. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 12 minuto).
7. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.

Scongelamento automatico in base al peso

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente carne, pollame, pesce, frutta o pane.

1. Premi il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.
2. Premere il pulsante della funzione **Scongelamento per Peso** . Il tasto della funzione si accende.
3. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per scegliere il tipo di alimento. Il segnalatore pertinente lampeggerà.
4. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il programma preteso, per esempio "Pr 01" (vedere la tabella sotto).
5. Premere il **Tasto/ display Peso / Potenza (4)**, per alterare il peso dell'alimento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
6. Premere i tasti **- e + (2)** per impostare il peso preteso
7. Premere il **tasto Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.

Nella seguente tabella sono riportati i programmi della funzione "Scongelamento automatico in base al peso" con l'indicazione, in relazione al peso, degli intervalli di tempo per lo scongelamento e per il riposo dei diversi alimenti (il tempo di riposo permette la distribuzione uniforme della temperatura all'interno dell'alimento).

Prog.	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 01	Carne	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Pollame	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Pesce	100 – 2000	2 – 40	20 – 30

Prog.	Alimento	Peso (g)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Pr 04	Frutta	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Pane	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Nota importante: vedi “Indicazioni generali di scongelamento”.

Scongelamento manuale in base al tempo

Questa funzione può essere utilizzata per scongelare velocemente qualsiasi tipo di alimento.

Durante il funzionamento ...

Interruzione di un procedimento di cottura

Il procedimento di cottura può essere interrotto in un qualsiasi momento premendo il tasto **Stop (7)** o aprendo lo sportello del forno.

In entrambi i casi:

- non vengono più irradiate le microonde,
- si disattiva il grill, che rimane però molto caldo (pericolo di scottature!),
- si blocca il timer e a display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

A questo punto diventa possibile:

1. Girare o mescolare le pietanze per rendere uniforme il procedimento di cottura.
2. Modificare i parametri del procedimento.
3. Interrompere il procedimento premendo il tasto **Stop (7)**.

Chiudere lo sportello e premere il tasto **START (6)** per riavviare il procedimento di cottura.

Modifica dei parametri

Per modificare i parametri di funzionamento (p.e. tempo, peso, potenza) durante il funzionamento del forno o interrompendo il

1. Premere il tasto **START (6)** per abilitare i tasti di funzione.
2. Premere il pulsante della funzione **Scongelamento per Tempo** .
3. Premere il **Tasto/ display Ora / Durata (5)** per selezionare il tempo di funzionamento. Il rispettivo segnalatore rimane in funzione.
4. Premere i tasti **-** e **+** (**2**) per impostare il tempo di funzionamento preteso (per esempio 10 minuto).
5. Premere il tasto **Start (6)**. Il forno comincia a funzionare.

procedimento di cottura, procedere come segue:

1. Premere i tasti **-** e **+** (**2**) per modificare la durata di cottura; il nuovo tempo impostato viene subito memorizzato.
2. Premere il **Tasto/ display Peso / Potenza (4)** per modificare la potenza o il peso; iniziano a lampeggiare le relative spie. Modificare i parametri premendo i tasti **-** e **+** (**2**) e selezionare il valore desiderato premendo di nuovo il **Tasto/ display Peso/ Potenza (4)**.

Annulare un procedimento di cottura

Per annullare un procedimento di cottura, premere il tasto **Stop (7)** per 3 secondi. Viene quindi emesso un segnale acustico e a **display** viene visualizzata l'ora.

Termine di un procedimento di cottura

Al termine di un procedimento di cottura vengono emessi 3 segnali acustici e a display viene visualizzata la parola “**End**”.

Queste segnalazioni acustiche vengono ripetute ogni 30 secondi fino a quando non si apre lo sportello o non si preme il tasto **Stop (7)**.

Scongelare

Nella seguente tabella sono indicati i tempi necessari per lo scongelamento di diversi alimenti in base al loro peso e i rispettivi tempi

di riposo (utili per la distribuzione uniforme del calore nelle vivande); le indicazioni sono seguite da alcuni consigli utili.

Alimenti	Peso (g)	Tempo di scongelamento (min.)	Tempo di riposo (min.)	Consigli
Pezzo di carne intera, maiale, manzo, vitello, selvaggina	100	2-3	5-10	Girare una volta
	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare 2 volte
	1000	21-23	20-30	Girare 2 volte
	1500	32-34	20-30	Girare 2 volte
	2000	43-45	25-35	Girare 3 volte
Spezzatino	500	8-10	10-15	Girare 2 volte
	1000	17-19	20-30	Girare 3 volte
Carne macinata	100	2-4	10-15	Girare 2 volte
	500	10-14	20-30	Girare 3 volte
Salciccia arrosto	200	4-6	10-15	Girare una volta
	500	9-12	15-20	Girare 2 volte
Pollame intero o a pezzi	250	5-6	5-10	Girare una volta
Pollo	1000	20-24	20-30	Girare 2 volte
Filetto di pesce	200	4-5	5-10	Girare una volta
Trota	250	5-6	5-10	Girare una volta
Granchio	100	2-3	5-10	Girare una volta
	500	8-11	10-20	Girare 2 volte
Frutta	200	4-5	5-10	Girare una volta
	300	8-9	5-10	Girare una volta
	500	11-14	10-20	Girare 2 volte
Pane	200	4-5	5-10	Girare una volta
	500	10-12	10-15	Girare una volta
	800	15-17	10-20	Girare 2 volte
Burro	250	8-10	10-15	
Ricotta	250	6-8	10-15	
Panna	250	7-8	10-15	

Indicazioni generali di scongelamento

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

7. Gli alimenti più ricchi di grassi, come p.e. il burro, il formaggio morbido o la panna, non devono essere scongelati completamente, perché il loro scongelamento viene proseguito a temperatura ambiente. Mescolare la panna congelata prima dell'uso.
8. Il pollame deve essere appoggiato su un piatto ribaltato per permettere il deflusso del liquido che si forma durante lo scongelamento.
9. Il pane deve invece essere arrotolato in un tovagliolo per evitare che si secchi troppo
10. Girare il cibo a intervalli regolari.
11. Togliere gli alimenti surgelati dalla loro confezione e non dimenticarsi di rimuovere le clip metalliche. Se gli alimenti dovessero essere contenuti in vaschette adatte al surgelamento e alla cottura o riscaldamento a microonde, è necessario rimuoverne solo il coperchio. In caso contrario appoggiare le pietanze in recipienti adatti alle microonde.
12. Il liquido che si forma, soprattutto durante lo scongelamento di pollame, deve essere buttato via e non deve assolutamente entrare in contatto con gli altri alimenti.
13. Non dimenticarsi che la funzione di scongelamento prevede anche un tempo di riposo durante il quale l'alimento si scongela completamente.

Cucinare con le microonde

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

Attenersi alle seguenti indicazioni durante la cottura con le microonde.

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

- **Se si vogliono mettere nel forno più contenitori**, p.e. delle tazze, disporli uniformemente sul piatto girevole.
- Non chiudere mai i sacchetti di plastica con clip di metallo, utilizzare quelle di plastica. Bucherellare più volte il sacchetto per permettere al vapore di uscire.
- Assicurarsi che gli alimenti raggiungano **una temperatura di almeno 70°C** durante la loro cottura o riscaldamento.
- Durante la cottura potrebbe formarsi **condensa** sullo sportello del forno ed eventualmente sgocciolare verso il basso. La formazione di condensa è normale ed è ancora più accentuata quando la temperatura ambiente è bassa. La sicurezza del forno non ne viene compromessa. Al termine della cottura asciugare l'acqua di condensa.
- Quando si riscaldano liquidi, utilizzare **contenitori con grandi aperture** che permettano la fuoriuscita del vapore.

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

Considerare comunque che i valori riportati sono puramente indicativi e che possono essere modificati a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento da cuocere. Si consiglia di

modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza in base alle singole necessità. A seconda del tipo di alimento può rendersi necessario prolungare o ridurre i tempi di cottura, o aumentare o diminuire il livello di potenza.

Cottura nel forno a microonde

1. Quanto maggiore la quantità di alimenti, tanto più lungo sarà il tempo di cottura. Ricordarsi sempre che
 - doppia quantità = durata raddoppiata
 - mezza quantità = durata dimezzata
2. Quanto minore sarà la temperatura, tanto più lunga sarà la durata di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più velocemente.
4. La disposizione corretta degli alimenti sul piatto girevole ne facilita la cottura

uniforme. Si possono cuocere contemporaneamente alimenti di struttura diversa disponendo quelli più compatti sul bordo del piatto e quelli meno compatti nel suo centro.

5. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento. L'apparecchio si spegne automaticamente. Il forno rinizia a funzionare dopo che si è richiuso lo sportello e si è premuto di nuovo il tasto Start (6).
6. La maggior parte degli alimenti deve essere protetta con un coperchio, per poterne mantenere il livello di umidità e il sapore tipico. Il coperchio deve essere adatto alle microonde ed avere dei fori che permettano la fuoriuscita del vapore.

Tabelle e consigli – Preparazione delle verdure

Alimenti	Quantità (g)	Quantità di liquido da aggiungere	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	100ml	800	9-11	2-3	Dividere in rosette. Tagliare a fette. Con coperchio.
Broccoli	300	50ml	800	6-8	2-3	
Funghi	250	25ml	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote surgelate	300	100ml	800	7-9	2-3	Tagliare a fette o a dadini. Con coperchio.
	250	25ml	800	8-10	2-3	
Patate	250	25ml	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare a pezzi di uguale dimensioni. Con coperchio.
Peperoni	250	25ml	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a listarelle. Con coperchio.
Porro	250	50ml	800	5-7	2-3	
Cavolo di Bruxelles, surgelato	300	50ml	800	6-8	2-3	Con coperchio.
Crauti	250	25ml	800	8-10	2-3	Con coperchio.

Tabelle e suggerimenti– Preparazione del pesce

Alimenti	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetto di pesce	500	600	10-12	3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare.
Pesce intero	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Con coperchio. A metà del tempo di cottura girare. Se necessario, proteggere con pellicola di alluminio le estremità sottili del pesce.

Cuocere con il grill

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

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

Avvertenze importanti:

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

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

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

Tabelle e suggerimenti – Grill senza microonde

Alimenti	Quantità (g)	Tempo (min.)	Suggerimenti
Pesce			
Orata Sardine/caponi	800 6-8 pezzi	18-24 15-20	Ungero leggermente con il burro. Girare a metà tempo di cottura e speziare.
Carne			
Salsicce	6-8 pezzi	22-26	A metà del tempo di cottura bucherellare e girare.
Hamburger, surgelati	3 pezzi	18-20	Girare 2 o 3 volte.
Costata (dallo spessore di circa 3 cm)	400	25-30	A metà del tempo di cottura aggiungere olio e girare.
Pane			
Pane tostato	4 pezzi	1½-3	Controllare la tostatura.
Sandwich al forno	2 pezzi	5-10	Controllare la cottura.

Preriscaldare il grill per 2 minuti. In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare la griglia per la cottura. Sistemare la griglia su un piatto che raccolga l'acqua e il grasso di cottura.

I tempi di cottura riportati sono puramente indicativi e possono essere modificati in base alla quantità e al tipo di pietanza che si vuole preparare. Si possono preparare carne e pesce dall'ottimo sapore, se prima di grigliarli li si unge con olio vegetale, li si spezia e li si

lascia marinare per alcune ore. Salare solo dopo che sono stati grigliati.

Non si corre il rischio che le salsicce scoppino, se le si bucherella con una forchetta prima della cottura.

A metà procedimento di cottura iniziare a controllarlo e girare le pietanze.

Il grill è particolarmente adatto per la cottura di pezzi sottili di carne e pesce. I pezzi di carne sottili devono essere girati solo una volta, mentre quelli più spessi più volte.

Tabelle e suggerimenti – Combinazione microonde con grill

Ricette	Quantità (g)	Stoviglie	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)
Sformato di pasta	500	piane	400	12-17	3-5
Sformato di patate	800	piane	600	20-22	3-5
Lasagne	circa 800	piane	600	15-20	3-5
Sformato di ricotta	circa 500	piane	400	18-20	3-5
2 cosce di pollo fresche (sulla griglia)	200 g l'una	piane	400	10-15	3-5
Pollo	circa 1000	piane e ampie	400	35-40	3-5
Zuppa di cipolle gratinata	2 tazze da 200	scodelle	400	2-4	3-5

Prima di utilizzare stoviglie e contenitori vari, assicurarsi che siano adatti alle microonde. Utilizzare esclusivamente recipienti adatti.

I recipienti che vengono utilizzati per la modalità di cottura combinata, devono essere adatti sia alla cottura con le microonde sia a quella con il grill. Vedi capitolo "Stoviglie adatte alle microonde".

I valori riportati nella tabella sono puramente indicativi e possono variare a seconda dello stato di partenza, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento scelto.

Se il tempo di cottura non è stato sufficiente per dorare la pietanza come desiderato, attivare la funzione "Grill" per altri 5 o 10 minuti.

Osservare i tempi di riposo e girare i pezzi di carne e pollame.

In assenza di indicazioni contrarie, utilizzare il piatto girevole per la cottura.

I valori indicati nelle tabelle si riferiscono ad un vano cottura freddo (non è necessario preriscaldarlo).

Arrostire e cuocere

Tabelle e suggerimenti – Preparazione di carne e torte

Microonde / Aria calda

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Roastbeef	1000-1500	400	200	30-40	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Lombata di maiale/ Costolette od ossa Maiale arrosto	800-1000	200	180-190	50-60	20	Recipiente senza coperchio, girare 1x
Pollo, intero	1000-1200	400	200	30-40	10	Recipiente senza coperchio. Parte del petto verso il basso. Girare 1x.
Pollo a pezzi	500-1000	400	200	25-35	10	Recipiente senza coperchio. Sistemare i pezzi con la pelle verso il basso. Girare 1X.
Vitella arrosto	1500-2000	200	180	60-65	20	Recipiente con coperchio girare 1-2x, dopo aver girato, continuare con la cottura senza coprire.
Carne di manzo arrosto	1500-1800	200	200	80-90	20	Recipiente con coperchio, girare 1-2x

Microonde / Cottura

Alimento	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)	Tempo di riposo (min)	Suggerimenti
Torta al cioccolato/ciliegia	200	200	30	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con frutta	400	180	40-45	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Crostata di mele	200	185	40-45	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 28 cm
Cheesecake con streusel	400	180	40-50	5-10	Piatto girevole, grata piccola, Stampo con cerniera, Ø 26 cm
Torta alle noci	200	170	30-35	5-10	Piatto girevole, Stampo con cono

Consigli per arrostire

Girare i pezzi di carne a metà cottura. Quando l'arrosto sarà pronto, lasciarlo riposare per altri 20 minuti a forno spento e chiuso. In tale modo, il succo della carne si spargerà meglio.

La temperatura ed il tempo di arrosto dipendono dal tipo di alimento e dalla relativa grandezza.

Nel caso in cui il peso dell'arrosto non figuri in tabella, scegliere la segnalazione

corrispondente al peso immediatamente inferiore e prolungare il tempo.

Consigli sulle stoviglie

Controllare che il recipiente ci stia all'interno del forno

Recipienti di vetro caldi devono essere sistemati sopra un panno da cucina asciutto. Se tali recipienti sono sistemati su una superficie fredda o bagnata il vetro potrà fendere o spaccare. Usare delle prese per togliere i recipienti del forno.

Tabelle e suggerimenti – Cuocere/ Aria calda

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Temperatura °C	Tempo (min)
Torta alle noci	Stampo con cono	Piatto girevole	170/180	30/35
Tarte de fruta	Stampo con cerniera Ø 28 cm	Piatto girevole	150/160	35/45
Plumcake	Stampo con cono	Piatto girevole	170/190	30/45
Crostate salate	Stampo rotondo in vetro	Piatto girevole	160/180	50/70
Torta di pan di Spagna	Stampo con cerniera Ø 26 cm	Piatto girevole	160/170	40/45
Tronco	Tortiera in vetro	1	110	35/45
Torta alle ciliegie	Tortiera in vetro	1	170/180	35/45

Consigli sugli stampi per torte

Gli stampi più usati sono quelli neri in metallo. Se si usa in aggiunta il microonde, si devono usare stampi per torte in vetro, ceramica o plastica. Detti stampi devono essere resistenti a temperature fino ai 250°C. Se si usano questo tipo di stampi, le torte rimarranno meno tostate.

Consigli su come cuocere torte

La temperatura e la cottura della torta dipendono dalla qualità e quantità della pasta. Tentare prima con una temperatura più bassa ed in seguito, se necessario, regolare su un

valore più elevato. Ad una temperatura più bassa si riuscirà ad ottenere una tostatura più uniforme. Sistemare sempre lo stampo al centro del vassoio o sul piatto girevole.

Suggerimenti per cuocere

Come controllare se la torta è cotta:

Infilare uno stecchino nella parte più alta della torta. Se la pasta non rimarrà attaccata allo stecchino, la torta sarà pronta.

La torta diventa troppo scura

Cuocere ad una temperatura più bassa con un tempo più lungo.

La torta risulta troppa asciutta:

Fare diversi fori con uno stecchino sulla torta già pronta. Di seguito, innaffiare con succo od una bevanda alcolica. In una prossima volta, aumentare la temperatura di cottura in circa 10° con un tempo più corto.

La torta non si stacca quando si capovolge:

Lasciare raffreddare la torta, a cottura ultimata, durante 5 - 10 minuti, in tale modo, la torta si stacca più facilmente dallo stampo. Nel caso in cui la torta continuasse a non staccarsi, passare accuratamente con un coltello per i bordi. In una prossima volta, imbrattare bene lo stampo.

Consigli per risparmiare energia

Quando si fa più di una torta, si consiglia di infornarle una dopo l'altra. In tale modo si approfitta il calore residuale del forno e si riduce il tempo di cottura delle torte successive.

Utilizzare di preferenza stampi scuri, colorati o smaltati in nero, visto che assorbono meglio il calore.

In caso di tempi di cottura più lunghi si potrà staccare il forno circa 10 minuti prima del tempo previsto ed, in questo modo, approfittare il calore residuale per ultimare la cottura.

Stoviglie adatte per le microonde

Funzione microonde

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

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

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

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

Test stoviglie

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

troppo o dovessero formarsi scintille, significa che non sono adatte.

Funzioni Grill o Aria calda

Nel caso delle funzioni Grill o Aria calda, le stoviglie devono essere resistenti a temperature di almeno 300°C.

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

Funzioni combinate

Nelle funzioni combinate, le stoviglie utilizzate devono essere adatte sia al microonde che al grill.

Contenitori e pellicole di alluminio

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

- Osservare le indicazioni fornite dal produttore e riportate sulla confezione.
- I contenitori di alluminio non devono avere una profondità superiore ai 3 cm e non devono toccare le pareti del vano cottura (**distanza minima: 3 cm**). Rimuovere i coperchi di alluminio.
- Sistemare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto girevole. Se si utilizza la griglia, sistemare il recipiente su un piatto di porcellana. Non appoggiare

mai il contenitore direttamente sulla griglia.

- I tempi di cottura si prolungano perché le microonde possono penetrare nelle pietanze solo dall'alto. In caso di dubbi utilizzare stoviglie conosciute che sono adatte alle microonde.
- Si può utilizzare la pellicola di alluminio durante la modalità di scongelamento per riflettere le microonde. Permette, per esempio, di proteggere le parti delicate di alimenti come pollame o carne macinata mentre li si scongela.
- **Importante!** Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del vano cottura, perché altrimenti si potrebbero formare delle scintille.

Coperchio

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

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

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

Tabella - Stoviglie

La seguente tabella offre un quadro generale di quali tipi di stoviglie siano adatte ai diversi tipi di cottura.

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

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

Pulizia e manutenzione

La pulizia rappresenta generalmente l'unico tipo di manutenzione necessaria.

Attenzione! Il forno a microonde deve essere pulito regolarmente provvedendo alla rimozione di tutti i resti di cottura. Se il forno non viene mantenuto pulito correttamente, la sua superficie si potrebbe danneggiare, **riducendo così i tempi di durata dell'apparecchio e creando, eventualmente, situazioni pericolose.**

Attenzione! Prima di iniziare la pulizia staccare l'apparecchio dall'alimentazione di rete. Togliere la spina dalla presa o disattivare il circuito di alimentazione dell'apparecchio.

Non utilizzare detergenti aggressivi o prodotti abrasivi, spugne abrasive e neppure oggetti appuntiti, perché potrebbero macchiare l'apparecchio.

Non utilizzare apparecchi di pulizia a pressione o a getto di vapore.

Frontale dell'apparecchio

È sufficiente pulire il frontale dell'apparecchio con un panno umido. Nel caso dovesse essere particolarmente sporco, aggiungere un paio di gocce di detergente all'acqua di pulizia. Asciugare quindi l'apparecchio con un panno asciutto.

Rimuovere immediatamente resti di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo. Queste macchie potrebbero corrodere l'apparecchio.

Evitare che defluisca dell'acqua all'interno dell'apparecchio.

Vano cottura

Dopo ogni utilizzo pulire le pareti interne con un panno umido, perché in questo modo è più

facile eliminare spruzzi e resti di cibo, prima che si incrostino.

Utilizzare un detergente non aggressivo per rimuovere le incrostazioni più tenaci. **Non utilizzare spray per forni o detergenti aggressivi o abrasivi.**

Assicurarsi che lo sportello e il frontale siano sempre molto puliti, al fine di assicurare il funzionamento perfetto dell'apparecchio.

Evitare che penetri acqua nelle fessure e nei fori di aerazione del microonde.

Pulire regolarmente il fondo del vano cottura, specialmente se vi si sono depositati liquidi, rimuovendo il piatto girevole e il suo supporto (con tanto di perno).

Non accendere l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Se il vano cottura dovesse essere molto sporco, appoggiare un bicchiere d'acqua sul piatto girevole e far funzionare il forno alla massima potenza per circa 2 o 3 minuti. Il vapore che si forma ammorbidisce le macchie di sporco, che possono poi essere facilmente rimosse con un panno morbido.

Per neutralizzare facilmente eventuali odori sgradevoli (p.e. quelli dopo la preparazione del pesce), aggiungere un paio di gocce di succo di limone o di aceto all'acqua di una tazza che sarà poi messa nel forno e riscaldata per 2 o 3 minuti a potenza massima (mettere un cucchiaino nella tazza per evitare un ritardo di bollitura).

Superficie superiore del vano cottura

Se dovesse essersi sporcata la superficie superiore interna dell'apparecchio, smontare il grill per facilitarne la pulizia.

Prima di sganciare il grill aspettare che si sia raffreddato per evitare il rischio di scottature.

Procedere quindi come segue:

1. Ruotare di 180° il supporto del grill (1).
2. Abbassarlo quindi con cautela (2). **Non fare troppa forza perché si rischia altrimenti di danneggiare l'apparecchio.**
3. Dopo aver provveduto alla pulizia della superficie, riportare il grill (2) nella sua posizione originaria procedendo nella sequenza inversa.

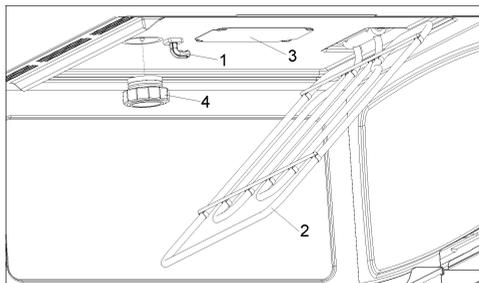
AVVISO IMPORTANTE: Il supporto del grill (1) può cadere durante la rotazione. In questo caso inserire il supporto del grill (1) nel foro che si trova sulla parte superiore della cavità e ruotarlo di 90° fino alla posizione di supporto per il grill (2).

La copertura (3) che si trova sulla superficie superiore, deve essere sempre pulita. Resti di cottura che dovessero accumularsi sulla copertura potrebbero generare scintille o essere la causa di danni all'apparecchio.

Non utilizzare detergenti abrasivi o oggetti appuntiti.

La rimozione della copertura potrebbe creare situazioni pericolose.

Il vetro per la copertura della luce (4) si trova sul cielo dell'apparecchio e può essere rimosso facilmente per essere pulito. Rimuovere il vetro di copertura svitandolo e pulirlo con acqua e detergente per piatti.



Accessori

Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. In caso dovessero essere molto sporchi, metterli prima in ammollo e quindi lavarli con una spazzola o una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie.

Assicurarsi che il piatto rotante e il suo supporto siano sempre puliti. Non accendere mai l'apparecchio senza aver prima reinserito il piatto con il suo supporto.

Guasti, cosa fare?

ATTENZIONE! Qualsiasi tipo di riparazione deve essere effettuato solo da personale specializzato. Qualsiasi riparazione che non venga eseguita da personale autorizzato dalla casa produttrice potrebbe rivelarsi pericolosa.

I seguenti guasti possono essere rimossi dall'utente senza che sia necessario l'intervento del Servizio Assistenza.

- **Il display è oscurato!** Controllare se
 - si è disattivata l'indicazione dell'ora (vedi capitolo "Impostazioni base").
- **Premendo i tasti non si attiva nessuna funzione!** Controllare se
 - si è attivato il blocco di messa in funzione (vedi capitolo "Impostazioni base").

- **L'apparecchio non funziona!** Controllare se
 - la spina è correttamente inserita nella presa,
 - è attivo il circuito di alimentazione del forno,
 - lo sportello è chiuso bene (lo sportello scatta quando si chiude),
 - degli elementi estranei si trovano tra sportello e frontale del vano interno.
- **Durante il funzionamento del forno si sentono rumori strani!** Controllare se
 - vengono generate scintille all'interno del forno a causa della presenza di elementi estranei di metallo (vedi capitolo "Stoviglie adatte");
 - le stoviglie toccano le pareti del vano cottura;

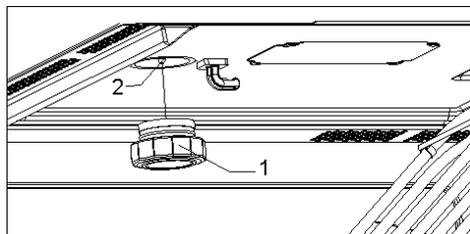
- nel vano cottura si trovano spiedini o cucchiari.
- **Le pietanze non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente!** Controllare se
 - si sono utilizzate inavvertitamente stoviglie metalliche;
 - il tempo di funzionamento e il livello di potenza impostati sono corretti;
 - il cibo sistemato nel vano cottura è in quantità maggiore o è più freddo del solito.
- **Le pietanze sono diventate troppo calde, si sono seccate o bruciate!** Controllare se si sono impostati un tempo di funzionamento e un livello di potenza corretti.
- **Al termine del procedimento di cottura si sente un rumore!** Non si tratta di un guasto. Al termine di una modalità di funzionamento la ventola di raffreddamento rimane accesa fino a quando la temperatura non è scesa a sufficienza.
- **Il forno funziona ma non si accende la luce interna!** Se tutti i programmi funzionano correttamente, significa che la lampadina si è probabilmente bruciata. Si può continuare ad utilizzare il forno.

Sostituzione della lampadina

ATTENZIONE: Assicurati che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampada per evitare il rischio di scosse elettriche.

Procedere come qui di seguito indicato per sostituire la lampadina:

- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione elettrica. Togliere la spina dalla presa o interrompere il circuito di alimentazione dell'apparecchio.
 - Svitare la copertura della luce (1).
 - Rimuovere la lampada alogena (2).
- Attenzione! La lampadina può essere molto calda!**
- Inserire una nuova lampada alogena da 12V / 10W. **Attenzione! Non toccare mai il vetro della lampadina direttamente con le dita perché la si potrebbe danneggiare.** Attenersi alle indicazioni del produttore della lampadina.
 - Avvitare il vetro di copertura della lampadina (1).
 - Riallacciare l'apparecchio all'alimentazione di corrente.



Dati tecnici

Specifiche tecniche

- Tensione (CA) (vedi targhetta)
- Potenza richiesta..... 3400 W
- Potenza del grill 1500 W
- Potenza dell'aria calda 1500W
- Potenza erogata, microonde 1000 W
- Frequenza del microonde 2450 MHz
- Dimensioni esterne (LxAxP)..... 595 × 455 × 542 mm
- Dimensioni vano cottura (LxAxP) 420 × 210 × 390 mm
- Capacità forno..... 32 ltr
- Peso..... 35 kg

Il Suo contributo alla salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento dell'imballaggio

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

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

Smaltimento di apparecchiature dismesse

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

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

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

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

Istruzioni di montaggio

Prima dell'installazione

Assicurarsi che la tensione di alimentazione indicata sulla targhetta dati corrisponda a quella della vostra rete elettrica.

Aprire lo sportello, rimuovere **tutti gli accessori** e il materiale d'imballaggio.

Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura danneggino il generatore di microonde.

Attenzione! Il frontale dell'apparecchio potrebbe essere ricoperto da un **film protettivo**. Rimuovere la protezione con cautela prima della prima messa in funzione, iniziando a staccarla partendo dal basso.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello si chiuda correttamente e che la parete interna dello sportello, così come il frontale del vano interno, non siano danneggiati. In presenza di danni informare il Servizio Assistenza Tecnica.

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo d'alimentazione o la spina dovessero essere danneggiati, se l'apparecchio non dovesse funzionare correttamente, se si

dovesse essere danneggiato o se dovesse essere caduto. In tal caso mettersi in contatto con il Servizio Assistenza Tecnica.

Appoggiare l'apparecchio su una superficie piana e stabile. L'apparecchio non deve essere messo nelle vicinanze di radiatori, radio e televisori.

Durante l'installazione assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri mai in contatto con umidità, oggetti appuntiti e con il lato posteriore dell'apparecchio, le cui elevate temperature lo potrebbero danneggiare.

Attenzione! Sistemare l'apparecchio in modo da poter raggiungere con facilità la spina.

Dopo l'installazione

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione e di una spina per corrente monofase.

Qualora il tipo di montaggio non dovesse rendere accessibile la presa, far eseguire l'**installazione** da un tecnico specializzato. Questo tipo di incasso prevede infatti il collegamento ad un circuito d'alimentazione tramite un ruttore per tutti i poli con una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

ATTENZIONE! IL PRESENTE APPARECCHIO DEVE ESSERE ASSOLUTAMENTE COLLEGATO A TERRA.

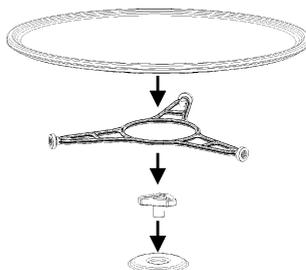
Il produttore e il rivenditore declinano ogni responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, dovuti alla mancata osservanza delle presenti istruzioni di montaggio.

L'apparecchio funziona solo quando lo sportello è perfettamente chiuso.

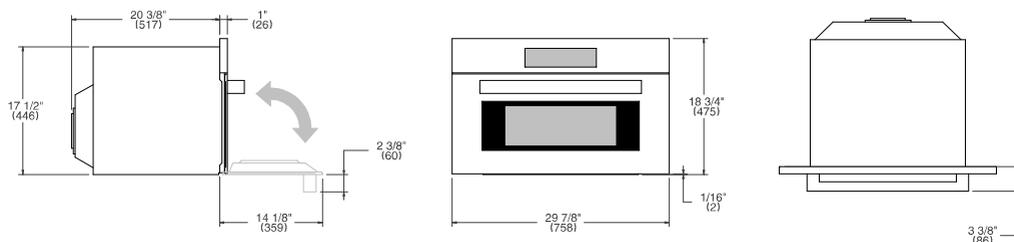
Pulire il vano cottura e gli accessori prima del primo impiego attenendosi alle indicazioni di pulizia riportate al capitolo "Pulizia e manutenzione".

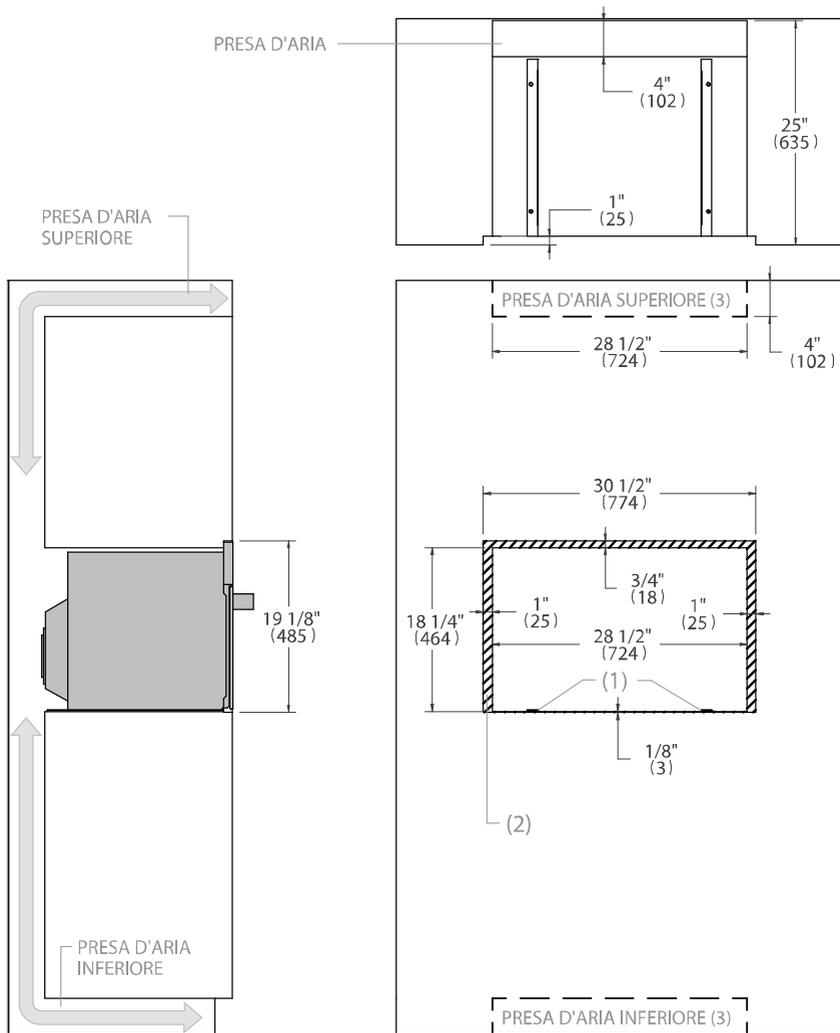
Inserire il perno al centro del vano cottura ed appoggiare l'anello di scorrimento e il piatto

girevole in modo che scatti. Ogni qual volta venga utilizzato il forno a microonde, è necessario che sia il piatto girevole sia gli appositi accessori siano correttamente disposti all'interno del vano cottura. **Il piatto girevole può ruotare in tutte e due le direzioni.**

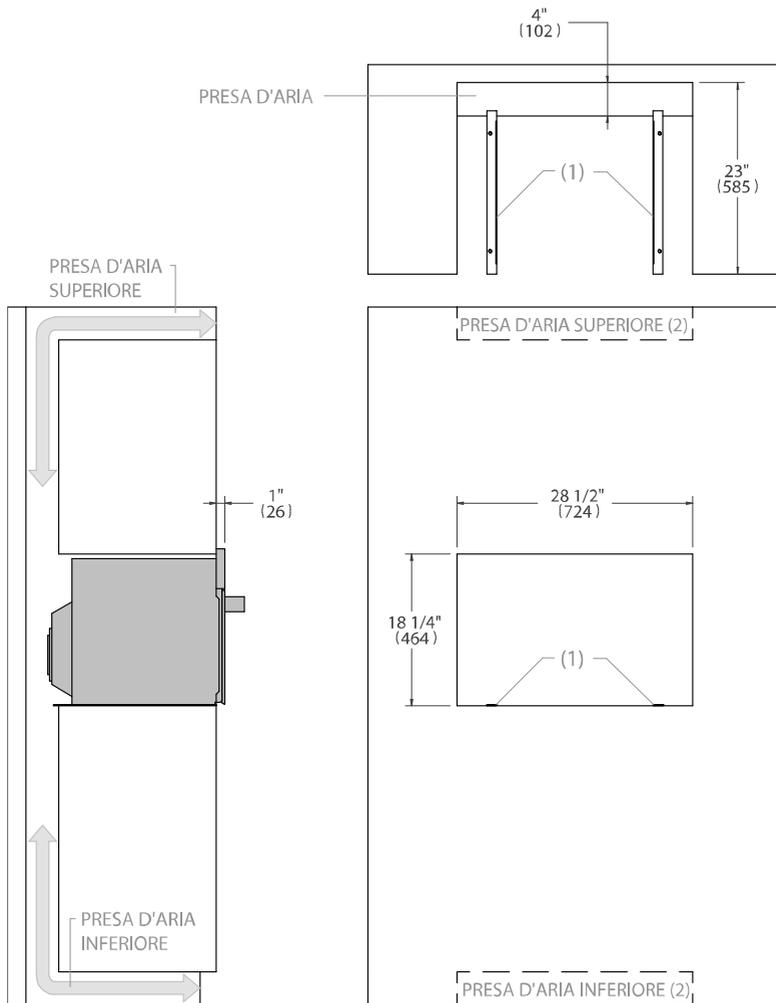


Incasso

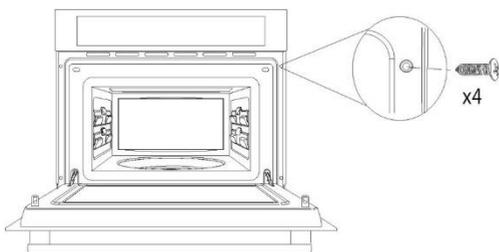




- (1) Spaziatori - Parti dell'equipaggiamento standard
- (2) Superfici finite - Saranno visibili
- (3) Assicurarsi che vi sia un'apertura nella parte superiore o inferiore dell'armadio come mostrato nella figura



- (1) Spaziatori - Parti dell'equipaggiamento standard
- (2) Assicurarsi che vi sia un'apertura nella parte superiore o inferiore dell'armadio come mostrato nella figura



- Inserire il microonde nella nicchia ed allinearlo.
- Aprire lo sportello del microonde e fissare l'apparecchio al mobile da cucina con le quattro viti allegate, come indicato nel disegno.

Dichiarazione di garanzia convenzionale



DICHIARAZIONE DI GARANZIA CONVENZIONALE

Di seguito si riportano le condizioni di garanzia convenzionale (la «Garanzia Convenzionale») riconosciuta al Consumatore da Bertazzoni S.p.a., con sede legale a Guastalla (RE), Via Palazzina n. 6/8 (il «Produttore»), nel rispetto del D.Lgs. 6 settembre 2005 n. 206, come modificato dal D.Lgs. 4 novembre 2021 n. 170.

Art. 1 - Oggetto della Garanzia

La Garanzia Convenzionale opera per i difetti di conformità del bene oggetto di cessione, identificato nel documento fiscale a cui la presente dichiarazione viene allegata (il «Bene»), **esistenti al momento della consegna del Bene e imputabili ad azioni od omissioni del Produttore.**

Ai fini dell'applicazione della Garanzia Convenzionale, si presume che i difetti di conformità manifestatisi entro un anno dalla consegna del Bene esistessero già a tale data, salvo prova contraria o incompatibilità di essi con la natura del Bene e/o con la natura del difetto di conformità. Per i successivi 12 (dodici) mesi di vigenza della Garanzia Convenzionale è onere del Consumatore provare l'esistenza del difetto di conformità del Bene al momento della consegna.

In caso di difetto di conformità, il Consumatore ha diritto di richiedere, gratuitamente, il ripristino della conformità del Bene mediante riparazione o sostituzione, purché il rimedio prescelto non sia impossibile o, rispetto al rimedio alternativo, non imponga al Produttore costi sproporzionati. In alternativa, il Consumatore può richiedere la riduzione proporzionale del prezzo o la risoluzione del contratto.

Art. 2 - Durata e condizioni di validità

La durata della Garanzia Convenzionale è di 24 (ventiquattro) mesi a decorrere dalla data di consegna del Bene.

Gli eventuali interventi di riparazione o sostituzione del Bene e/o di suoi componenti accessori non estendono la durata originaria della Garanzia Convenzionale.

Ai fini della sua validità, il presente certificato deve essere conservato unitamente al documento fiscale (ad es.: documento di trasporto, fattura, scontrino fiscale) riportante i dati del venditore, la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene ed il prezzo di cessione. In caso di intervento, entrambi i documenti (Garanzia Convenzionale e documento fiscale) devono essere mostrati al personale tecnico.

La Garanzia Convenzionale opera a condizione che:

- il Bene sia utilizzato per scopi domestici;
- il Bene sia utilizzato all'interno del territorio nazionale;
- tutte le operazioni di installazione e collegamento del Bene alle reti di distribuzione dell'energia elettrica e del gas siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel relativo libretto d'uso, manutenzione e installazione (il «Libretto»), fornito unitamente al Bene stesso;
- tutte le operazioni di utilizzo del Bene, così come la sua manutenzione periodica, avvengano secondo le istruzioni, prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto;
- qualunque intervento di riparazione del Bene sia eseguito da personale dei centri di assistenza autorizzati dal Produttore (il «**Personale Autorizzato**») e con ricambi esclusivamente originali.

Per conoscere il centro assistenza di zona, il Consumatore potrà contattare il numero verde **800 927 987**.

Art. 3 - Clausole di esclusione

La Garanzia Convenzionale non opera:

- se il Bene venga utilizzato nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali (quali, a titolo esemplificativo, ristoranti, pizzerie, bar, lavanderie, hotel, b&b, uffici, comunità, scuole, etc.);
- se il Bene venga utilizzato al di fuori del territorio nazionale;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene non dipenda da un suo difetto di conformità, ma da un fattore esterno, come, a titolo meramente esemplificativo, la portata insufficiente degli impianti elettrici e gas, l'errata installazione e/o lo scorretto allacciamento agli impianti di alimentazione o le incomplete regolazioni previste dal Libretto;
- qualora il Personale Autorizzato accerti che la difformità del Bene dipenda da negligenza e/o incapacità d'uso e/o cattiva manutenzione da parte del Consumatore, il quale non si sia attenuto scrupolosamente alle istruzioni e raccomandazioni riportate nel Libretto;
- in caso di danni al Bene causati da eventi atmosferici e naturali (fulmini, inondazioni, incendi, terremoti, etc.), atti di vandalismo o, comunque, circostanze non riconducibili ad un difetto di conformità.

La Garanzia Convenzionale non copre:

- eventuali interventi volti a ripristinare danni al Bene causati da incuria, rottura accidentale, manomissione e/o danneggiamento durante il trasporto, se effettuato dal Consumatore o dal venditore;
- eventuali interventi eseguiti da personale non autorizzato;
- eventuali interventi per dimostrazioni di funzionamento, controlli e manutenzioni periodiche;
- eventuali difetti del Bene di cui il Consumatore è stato messo a conoscenza all'atto della vendita e/o che quest'ultimo non poteva ragionevolmente ignorare.

In tutti questi casi, i costi del relativo intervento e delle eventuali parti di ricambio restano a carico del Consumatore.

La Garanzia Convenzionale non copre inoltre, salvo che si tratti di difetti di conformità, gli interventi di riparazione e/o sostituzione di parti mobili ed asportabili, manopole, maniglie, lampade, parti in vetro e smaltate, parti in gomma, eventuali accessori, materiali di consumo e comunque tutti i componenti del Bene sui quali il Consumatore può intervenire durante l'utilizzo o per effettuare la manutenzione del Bene.

Art. 4 - Limitazioni della responsabilità del Produttore

Bertazzoni S.p.a. declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano derivare, in modo diretto o indiretto, a persone, cose ed animali per la mancata osservanza delle prescrizioni, indicazioni, raccomandazioni e istruzioni riportate nel Libretto.

Art. 5 - Procedura per attivare la Garanzia Convenzionale

Ove riscontri un mal funzionamento del Bene durante il periodo di validità della Garanzia Convenzionale, il Consumatore dovrà contattare il servizio assistenza al numero verde unico in tutta Italia **800 927 987**, fornendo il documento fiscale attestante la data di consegna e gli estremi identificativi del Bene (ved. art. 2), nonché il numero di matricola/seriale presente sul Libretto (targhetta adesiva di colore argento) oppure sulla targa adesiva posta direttamente sul Bene.

Il servizio assistenza lo porrà in contatto col centro di assistenza tecnica autorizzato a lui più vicino.

In ogni caso, qualora il Bene presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di contattare il servizio assistenza, si consiglia di effettuare le verifiche ed i controlli indicati nel Libretto.

LA PRESENTE GARANZIA CONVENZIONALE NON PREGIUDICA I DIRITTI ED I RIMEDI PER I DIFETTI DI CONFORMITÀ CHE LA LEGGE RICONOSCE AL CONSUMATORE NEI CONFRONTI DEL VENDITORE.

Bertazzoni S.p.A.

