



HMGS 2594 DBK CH

MICROWAVE OVENS
USER INSTRUCTIONS

GB

FORNI A MICROONDE
MANUALE DI ISTRUZIONI

IT

Microwave Oven

INSTRUCTION MANUAL

MODEL:HMGS 2594 DBK CH

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

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

ADDENDUM

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

Specifications

Model:	HMGS 2594 DBK CH
Rated Voltage:	230V~50Hz
Rated Input Power(Microwave):	1450W
Rated Output Power (Microwave):	900W
Microwave with Steam input:	2300W
Grill with Steam input:	1900W
Oven Capacity:	25L
Turntable Diameter:	Ø315mm
External Dimensions:	513x440x305mm
Net Weight:	Approx. 16.5 kg

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

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

1. **Warning:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
2. **Warning:** It is hazardous for anyone other than a competent person to remove a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
3. **Warning:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understand the hazards of improper use.
4. **Warning:** When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated. (only for grill series)
5. Only use utensils suitable for use in microwave ovens.
6. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.
7. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY".
8. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
9. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
10. Do not overcook food.
11. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store items, such as bread, cookies, etc. inside the oven.
12. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
13. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
14. Eggs in the shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
15. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is especially designed to heat. It is not designed for industrial or laboratory use.
16. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
17. Do not store or use this appliance outdoors.
18. Do not use this oven near water, in a wet basement or near a swimming pool.
19. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Keep cord away from heated surface, and do not cover any events on the oven.
20. Do not let cord hang over edge of table or counter.
21. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
22. The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
23. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore take care when handling the container.
24. The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
25. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
26. The microwave oven shall not be placed in a cabinet.

To Reduce the Risk of Injury to Persons

Grounding Installation

DANGER

Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING

Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

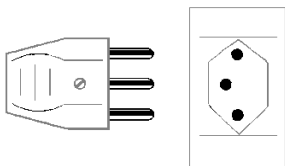
Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord.

CLEANING

Be sure to disconnect the oven from the power supply.

1. Clean the inside of the oven after using with a slightly damp cloth.
2. Clean the accessories in the usual way in soapy water.
3. The door frame and seal and neighbouring parts must be cleaned carefully with a damp cloth when they are dirty.

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



UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

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

Utensil Test:

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

Materials you can use in microwave oven

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

Materials to be avoided in microwave oven

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

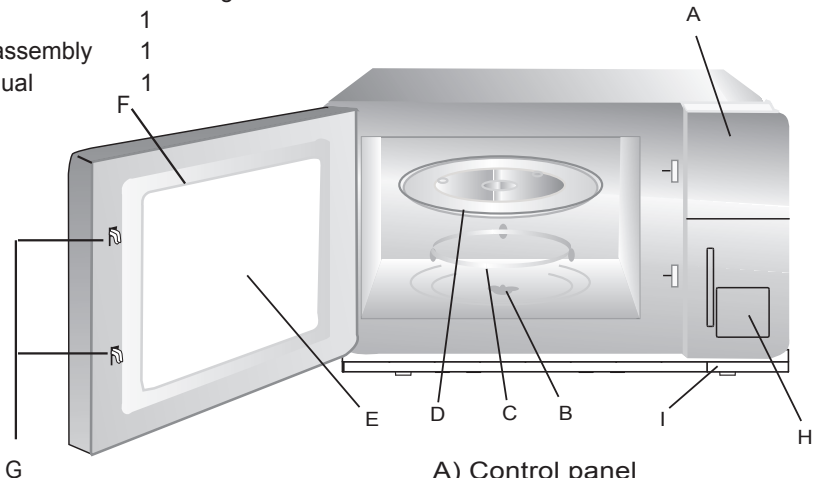
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

- Glass tray 1
- Turntable ring assembly 1
- Instruction Manual 1

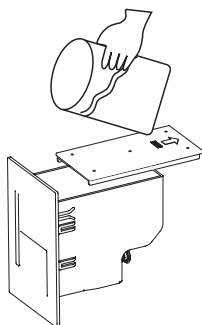


Grill Rack(Only for Grill series)

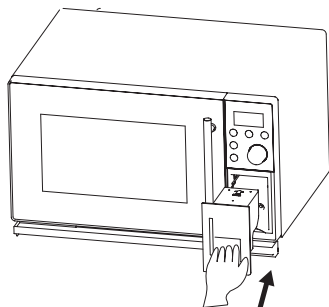
- A) Control panel
- B) Turntable shaft
- C) Turntable ring assembly
- D) Glass tray
- E) Observation window
- F) Door assembly
- G) Safety interlock system
- H) Water tank
- I) Profile collecting water

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

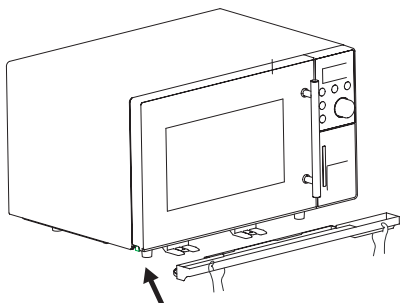
Water Tank Installation



1. Open the water tank (ref. H) and pour water into the tank. Don't put water over the MAX indication on the frontal panel. Then cover the lid of the water tank.



2. Push the water tank into the unit with force, otherwise, if the water tank is not installed properly, the steam function cannot be used but the oven can still work under microwave and grill function.

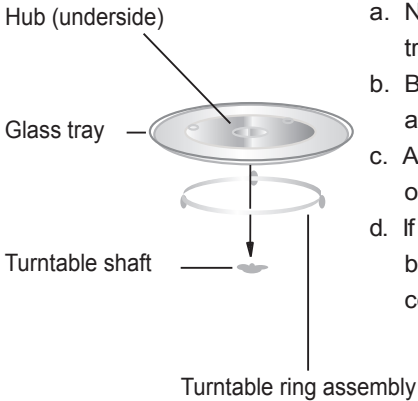


3. Take the profile collecting water (reference I) with two hands and fix this component at the bottom of the unit door.

Pay Special Attention to:

1. Under steam function, if the water level of the water tank is lower than the MIN ,the unit will stop working with display "E-2"and the buzzer sounds for alert .At this time ,you should pull out the water tank , fill the water in, then push it into the oven again as above guidance 2. Press " + 30"  " to continue cooking.
2. When the steam function is not used for a long time , please pour out the water of the tank and fix it on the unit.
3. During cooking, there will be few steam out from the oven or sweat on the door, this is normal normal phenomenon, sponge the water with cloth.
4. Clear the profile collecting water periodically.
5. During cooking with steam , do not open the door. If you need ,please open carefully, otherwise , you could have risk of burn .
6. Do not pull out the water tank when water level is full. If it is pulled, the water will flow backwards, this is normal.
7. Please pay attention to the water level in the water tank.
8. It is suggested that you should use purified water or distilled water.

Turntable Installation



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

Countertop Installation

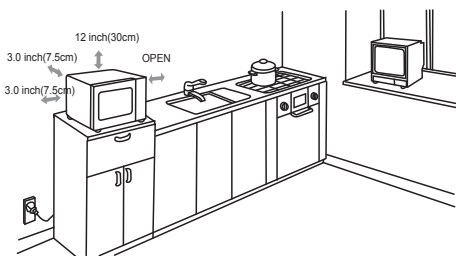
Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface.

Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

- Select a level surface that provide enough open space for the intake and/or outlet vents.



A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

- Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- Do not remove the legs from the bottom of the oven.

- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
- Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

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

The accessible surface may be hot during operation.



Operation Instructions

Special Instructions

- | |
|---|
| 1. Do not open the oven door! If it is open, the fan will continue working for 3 minutes. This is normal. |
| 2. When "E-2" displays, which means no water or few water, the fan will continue working for 3 minutes. This is normal. |
| 3. Do not pull out the water tank when water level is full. If it is pulled, the water will flow backwards, this is normal. Cause it will keep the water clean. |
| 4. Please pay attention to the water level in the gutter box. |
| 5. It is suggested that you should use purified water or distilled water. |

1. Clock Setting

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

(1) When in waiting states, press " STOP    ", hour figures flash.

(2) Turn "  " to input the hour figures. Its range is 0-23.

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

(4) Turn "  " to input the minute figures. Its range is 0-59.

(5) Press " +30"  " to confirm. ":" flashes.

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

2) During the process of clock setting, if you press " STOP    ", the oven will go back to the previous status automatically.

2. Microwave Cooking

Press "    " the LED will display "P100".

Press "    " for times

or turn "  " to choose the power you want, and "P100", "P80" "P50", "P30", "P10", "G"... "C-2" will display for each added press. Then press

" +30"  " to confirm, and turn "  " to set cooking time from 0:05 to 95:00. Press " +30"  " again to start cooking.

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

1) Press "    " once, the screen display "P100".

2) Press "    " once again or turn "  " to choose 80% microwave power.

3) Press " +30"  " to confirm, and the screen displays "P 80".

4) Turn "  " to adjust the cooking time until the oven displays "20:00".

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

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

0---1 min : 5 seconds

1---5 min : 10 seconds

5---10 min : 30 seconds

10---30 min : 1 minute

30---95 min : 5 minutes

"    " **Pad instructions**

Order	Display	Microwave Power	Grill Power
1	P100	100%	
2	P80	80%	
3	P50	50%	
4	P30	30%	
5	P10	10%	
6	G(Grill)	0%	100%
7	C-1(Combi.1)	55%	45%
8	C-2(Combi.2)	36%	64%

3. Grill or Combi. Cooking

Press "    " the LED will display "P100".

Press "    " for times

or turn "  " to choose the power you want, and "P100", "P80" "P50", "P30", "P10", "G"... "C-2" will display for each added press. Then press

" +30"  " to confirm, and turn "  " to set cooking time from 0:05 to 95:00. Press " +30"  " again to start cooking.

Example: If you want to use 55% microwave power and 45% grill power(C-1) to cook for 10 minutes, you can operate the oven as the following steps.

1) Press "    " once, the screen display "P100".

2) Press "    " times or turn "  " to choose combi. 1 mode.

3) Press " +30"  " to confirm, and the screen displays "C-1".

4) Turn "  " to adjust the cooking time until the oven displays "10:00".

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

Note:If half the grill time passes, the oven sounds twice, and this is normal.

In order to have a better effect of grilling food, you should turn the food over, close the door, press " +30"  " to start cooking, and then if no operation the oven will continue cooking.

4. Quick Start

- 1) In waiting state, Press " +30"  " to start cooking with 100% power, each added press will increase 30 seconds cooking time up to 95 minutes.
- 2) In microwave, grill, combi. cooking or time defrost state, each press of " +30"  " can increase 30 seconds of cooking time.

5. Defrost By Weight

- 1) Press "  " once, and the oven will display "dEF1".

- 2) Turn "  " to select the weight of food from 100 to 2000 g.

- 3) Press " +30"  " to start defrosting.

6. Defrost By Time

- 1) Press "  " twice, and the oven will display "dEF2".

- 2) Turn "  " to select the defrost time. The max.time is 95 minutes.

- 3) Press " +30"  " to start defrosting. The defrost power is P30, and cannot be changed.

7. Auto Menu

- 1) Turn "  " left to choose the menu, and "A-1" to "A-8" will display, which means sausage, oat, burger, bacon, chicken pieces, pasta, soup and mince.

- 2) Press " +30"  " to confirm.

- 3) Turn "  " to choose the default weight as the menu chart.

- 4) Press " +30"  " to start cooking.

The menu chart:

Menu	Weight	Display
A-1 Sausage	150	150
	350	350
	500	500
A-2 Oat	550 g	550
	1100 g	1100
A-3 Burger	1 piece	1
	2 pieces	2
A-4 Bancon	4 pieces	4
	8 pieces	8
A-5 Chicken Pieces	150g	150
	350g	350
	500g	500
A-6 Pasta	50g	50
	100g	100
	150g	150
A-7 Soup	500g	500
	750g	750
	1000g	1000
A-8 Mince Meat	4 pieces(110g/piece)	4

Example: If you want to use "Auto Menu" to cook soup for 500g.

1) Turn "  " left till "A-7" display.

2) Press " +30"  " to confirm.

3) Turn "  " to select the weight of soup till "500" display.

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

Note: When cooking chicken pieces and 2/3 cooking time passes, the
buzzer will sound twice to tell you to turn the food over for better cooking.

8. Steam Menu

- 1) Turn "  " right to choose the menu, and "S-01" to "S-07" will display, which means potato,vegetable,fish,chop,steak,chicken and pizza.

- 2) Press " +30"  " to confirm.

- 3) Turn "  " to choose the default weight as the menu chart.

- 4) Press " +30"  " to start cooking.

The steam menu chart:

Menu	Weight	Display
S-01 Potato (Inicial temp.is normal temp.)	1(About 230 g)	1
	2(About 460 g)	2
	3(About 690 g)	3
S-02 Vegetable (Inicial temp.is 5 degrees)	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
S-03 Fish (Inicial temp.is normal temp.)	150g	150
	350g	350
	500g	500
S-04 Chop (Inicial temp.is normal temp.)	150g	150
	350g	350
	500g	500
S-05 Steak (Inicial temp.is normal temp.)	150g	150
	350g	350
	500g	500
S-06 Chicken (Inicial temp.is normal temp.)	800g	800
	1000g	1000
	1200g	1200
S-07 Pizza (Inicial temp.is minus 18 degrees)	400g	400

Note:1) The inical temperature for pizza is minus 18 degrees.

- 2) When cooking chop,steak and chicken and 2/3 cooking time passes, the buzzer will sound twice to tell you to turn the food over for better cooking.

Example: If you want to use "Auto Menu" to cook fish for 350g.

- 1) Turn " " clockwise till "S-03" display.

- 2) Press " " to confirm.

- 3) Turn " " to select the weight of fish till "350" display.

- 4) Press " " to start cooking.

9. Cleaning Function

- 1) In waiting state, press " " once, and the oven will display "CL-1". Press " " again, "CL-2" will display.

 - 2) Press " " to confirm. The default time will display.
The default time for CL-1 is 5 minutes. The default time for CL-2 is 10 minutes.

 - 3) Press " " to start cleaning.
Buzzer will sound five times when cleaning finish and turn back to waiting state.
- Note: the fixed time for cleaning cannot be changed.

10. Microwave/Grill+Steam Combination Cooking

- 1) In waiting state, press " " once, and the oven will display "CL-1".

- 2) Press " " times or turn " ", "CL-1", "CL-2", "P1-S", "P2-S", "P3-S", "G-S", "CL-1" or "CL-2" will display in order.

- 3) Press " " to confirm the steam combination way.

- 4) Turn " " to adjust the cooking time from 5 minutes to 95 minutes.

- 5) Press " " to start cooking.
Buzzer will sound five times after cooking finish.

Power Level	1	2	3	4
Display	P1-S	P2-S	P3-S	G-S
Microwave Power	100%	79%	48%	/
Grill Power	/	/	/	100%
Steam Power	100%	100%	100%	100%

11. Steam Protection Function

Code	Trouble	Cause
E-1	The oven stops working.	The sensor temperature cannot arrives at 40 degrees when the oven works for 2 minutes,
E-2	The oven has no water or few water.	When the sensor temperature arrives at 135 degrees,the oven stops working.The buzzer will sound twice.If no water added, it will display all the time.If water added,the screen will display the surplus time.At this time,you must press " +30"  " to resume cooking. Otherwise,the oven will wait.

Note: During cooking process, the oven door cannot be opened. If the door is opened, the oven stops working and the fan will work for 3 minutes.Door must be closed and press " +30"  " to resume cooking.

12. Multi-section cooking

At most 2 sections can be set for cooking. In multi-section cooking, if one section is defrosting, then defrosting shall be placed in the first section.

Example: If you want to defrost food for 5 minutes and then cook with 80% microwave power for 7 minutes, operate it as the following:

- 1) Press "  " twice, and the oven will display "dEF2".

- 2) Turn "  " to select the defrost time till "5:00" display.

- 3) Press "    " once, the screen display "P100".

- 4) Press "    " once again or turn "  " to choose 80% microwave power.

- 5) Press " +30"  " to confirm, and the screen displays "P 80".

- 6) Turn "  " to adjust the cooking time till the oven displays "7:00".

- 7) Press " +30"  " to start cooking, and buzzer will sound once for the first section, defrosting time counts down; buzzer will sound once again entering the second cooking. when cooking finish, buzzer sounds five times.

13. Sensor Protection Function

Code	Trouble	Cause
E-5	The sensor is disconnected	During steam and cleaning process, if the sensor is disconnected, the oven will stop working. You must press " STOP    " or electricified once again.
E-6	The sensor is short circuit.	During steam and cleaning process, if the sensor is short circuit, the oven will stop working. You must press " STOP    " or electricified once again.

14. Inquiring Function

In states of microwave, grill and combination cooking, press "    ", the current power will be displayed for 3 seconds. After 3 seconds, the oven will turn back to the former state.

15. Lock-out Function for Children

Lock: In waiting state, press " STOP    " for 3 seconds, there will be a long beep denoting entering the children-lock state and the locked indicator will display if the time has been set, otherwise, the LED will display "  ".

Lock quitting: In locked state, press " STOP    " for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that the lock is released.

16. Specification

- (1) The buzzer will sound once when turning the knob at the beginning;
- (2) " +30"  " must be pressed to continue cooking if the door is opened during cooking;
- (3) Once the cooking programme has been set, " +30"  " is not pressed in 1 minute. The current time will be displayed. The setting will be cancelled.
- (4) The buzzer sounds once by efficient press, inefficient press will be no response.
- (5) The buzzer will sound five times to remind you when cooking is finished.

Maintenance

Troubleshooting

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

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



This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

CUSTOMER ASSISTANCE SERVICE

If you cannot identify the cause of the operating anomaly, switch off the appliance (do not subject it to rough treatment) and contact the Assistance Service.

PRODUCT SERIAL NUMBER. Where can I find it?

It is important that you inform the Assistance Service of your product code and its serial number (a 16 character code which begins with the number 3); this can be found on the guarantee certificate or on the data plate located on the appliance.

It will help to avoid wasted journeys to technicians, thereby (and most significantly) saving the corresponding callout charges.

Using the Crusty Plate

Your HOOVER microwave oven has a crusty plate as an additional accessory.

This crusty plate allows you to brown food not only on the top with the grill, but also the bottom of the food turns crispy and brown due to the high temperature of the crusty plate.

Several items which you can prepare on the crusty plate can be found in the chart (see next page).

The crusty plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

1. Place the crusty plate directly on the turntable and preheat it with highest Microwave-Grill-Combination[600W+Grill] by following the times and instructions in the chart.
 - Always use oven gloves to take out the crusty plate, as it is becoming very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
 - Please note that the crusty plate has a teflon layer which is not scratch-resistant. Do not use any sharp objects like a knife to cut on the crusty plate.
 - Use plastic accessories to avoid scratches on the surface of the crusty plate or remove the food from the plate before cutting
3. Place the food on the crusty plate.
 - Do not place any objects on the crusty plate that are not heat-resistant; e.g. plastic bowls.
 - Never place the crusty plate in the oven without turntable.
4. Place the crusty plate on the metal rack(or turntable) in the microwave.
5. Select the appropriate cooking time and power. Refer to the table on the next page.

Using the Crusty Plate

How to clean the Crusty Plate

Clean the crusty plate with warm water and detergent and rinse off with clean water.

Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.

Please Note

The crusty plate is not dishwasher-safe.

Crusty Plate Setting

We recommend to preheat the crusty plate directly on the turn-table. Preheat the crusty plate with the 600W+Grill function and follow the times and instructions in the table.

Food	Portion	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Bacon	4 slices (80g) 8 slices (160g)	C1	3min.	3-3½min. 4½ -5min.	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Grilled Tomatoes	200g (2pcs) 400g (4pcs)	C1	3min.	3min. 4min.	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack.
Burger (frozen)	2 pieces (125g) 4 pieces (250g)	C1	3min.	6-6½ min 8-8½min.	Preheat crusty plate. Put frozen burger in a circle on crusty plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 4-5 min.
Baguettes (frozen)	100-150g (1pc) 200-250g (2pcs)	C1	5min.	5-6min. 6-7min.	Preheat crusty plate. Put one baguette beside the centre, 2 baguettes side by side on the plate. Put crusty plate on rack.
Oven Chips (frozen)	200g 300g 400g	C1	4min.	9min. 12min. 15min.	Preheat crusty plate. Distribute oven chips on crusty plate. Put the plate on the rack. Turn over after half of cooking time.

Crusty Plate Setting

Food	Portion	Power	Preheating Time	Cooking Time	Recommendations
Fish Fingers (frozen)	150g (5pcs) 300g (10pcs)	C1	4min.	6-6½min. 8½-9min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put fish fingers in a circle on the plate. Turn over after 3½ min (5 pcs) or after 5 min (10 pcs).
Chicken Nuggets (frozen)	125g 250g	C1	4min.	4½-5min. 6½-7min.	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. Put chicken nuggets on the plate. Put crusty plate on the rack. Turn over after 3 min (125g) or 5 min (250g).

Forno a microonde

MANUALE DI ISTRUZIONI MODELLO: HMGS 2594 DBK CH

Leggere attentamente le istruzioni prima di utilizzare il forno a microonde e conservarle con cura.

Il rispetto delle istruzioni garantirà un corretto funzionamento del forno per molti anni.

CONSERVARE CON CURA LE PRESENTI ISTRUZIONI

PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE

- (a) Non tentare di utilizzare il forno con lo sportello aperto, onde evitare una dannosa esposizione all'energia delle microonde. È importante non manomettere i dispositivi di blocco per la sicurezza.
- (b) Non posizionare alcun oggetto tra la superficie anteriore del forno e lo sportello; inoltre, non consentire l'accumulo di sporcizia o residui di detersivi sulle superfici di guarnizione.
- (c) **AVVERTENZA:** se lo sportello o le sue guarnizioni sono danneggiati, non utilizzare il forno finché non sia stato riparato da personale esperto.

ADDENDUM

Se l'elettrodomestico non viene mantenuto ben pulito, la sua superficie potrebbe danneggiarsi, potrebbe ridursi la durata dell'elettrodomestico e si potrebbero verificare situazioni pericolose.

Caratteristiche tecniche

Modello:	HMGS 2594 DBK CH
Tensione nominale:	230 V~50 Hz
Potenza di ingresso nominale (microonde):	1450 W
Potenza di uscita nominale (microonde):	900 W
Microonde con uscita di vapore:	2300 W
Grill con uscita di vapore:	1900 W
Capacità del forno:	25 l
Diametro del piatto girevole:	Ø 315 mm
Dimensioni esterne:	513 x 440 x 305 mm
Peso netto:	Circa 16,5 kg

IMPORTANTI ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA

Per ridurre il pericolo di incendi, scosse elettriche, infortuni o eccessiva esposizione all'energia del forno a microonde durante l'uso dell'elettrodomestico, attenersi alle precauzioni fondamentali riportate di seguito:

1. **Avvertenza:** i liquidi e i prodotti alimentari non devono essere riscaldati all'interno di contenitori sigillati, che potrebbero esplodere.
2. **Avvertenza:** la rimozione del coperchio, che protegge dall'esposizione all'energia a microonde, può rivelarsi pericolosa per le persone non esperte.
3. **Avvertenza:** consentire ai bambini di utilizzare il forno senza supervisione solo se sono state fornite istruzioni adeguate, in modo che i bambini possano utilizzare il forno in sicurezza e comprendano i pericoli di un uso improprio.
4. **Avvertenza:** quando l'elettrodomestico viene utilizzato nel modo combinato, i bambini dovrebbero utilizzare il forno solo con la supervisione di un adulto a causa delle temperature generate (solo per la serie con grill).
5. Utilizzare solamente utensili adatti all'uso nei forni a microonde.
6. Pulire regolarmente il forno e rimuovere eventuali depositi di cibo.
7. Leggere e seguire le indicazioni nella sezione "PRECAUZIONI PER EVITARE UNA POSSIBILE ESPOSIZIONE A UN'ECESSIVA ENERGIA DELLE MICROONDE".
8. Durante il riscaldamento di cibo in contenitori di carta o plastica, non perdere di vista il forno (possibilità di accensione del materiale).
9. Se si rilevano fuoriuscite di fumo, spegnere o scollegare l'elettrodomestico e tenere lo sportello chiuso per soffocare eventuali fiamme.
10. Non cucinare troppo il cibo.
11. Non utilizzare la cavità del forno per la conservazione. Non conservare gli alimenti, come pane, biscotti, ecc., all'interno del forno.
12. Rimuovere le maniglie e i componenti in metalli da sacchetti e contenitori in plastica o carta prima di porli nel forno.
13. Installare il forno rispettando tutte le istruzioni di installazione in dotazione.
14. Le uova nel guscio e le uova sode non dovrebbero essere riscaldate nel forno a microonde, in quanto potrebbero esplodere (anche al termine del riscaldamento a microonde).
15. Utilizzare l'elettrodomestico solo per l'uso previsto descritto nel manuale. Non utilizzare vapori o sostanze chimiche corrosive nell'elettrodomestico. Il forno è progettato nello specifico per il riscaldamento; non è pensato per l'uso industriale o in laboratorio.
16. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, richiederne la sostituzione al produttore, al tecnico dell'assistenza o ad altro personale qualificato, onde evitare pericoli.
17. Non utilizzare o conservare questo elettrodomestico all'aperto.
18. Non utilizzare il forno in prossimità di acqua, su una base umida o in prossimità di una piscina.
19. La temperatura delle superfici può essere molto alta durante il funzionamento dell'elettrodomestico. Tenere il cavo lontano dalle superfici calde e non coprire le prese di ventilazione del forno.
20. Evitare che il cavo penda dal bordo del tavolo o del bancone.
21. La mancata pulizia del forno potrebbe provocare un deterioramento della superficie, con conseguente riduzione della durata dell'elettrodomestico e possibili situazioni di pericolo.
22. Il contenuto di biberon e contenitori per alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato; è inoltre opportuno controllarne la temperatura prima del consumo, onde evitare ustioni.
23. Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare un'ebollizione ritardata; prestare attenzione quando si maneggia il contenitore.
24. Questo elettrodomestico non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, oppure prive di esperienze e conoscenze, a meno che siano sottoposti a vigilanza o istruiti sull'utilizzo dell'elettrodomestico da parte di una personale responsabile della loro sicurezza.
25. È necessario vigilare sui bambini per impedire che giochino con l'elettrodomestico.
26. Non posizionare il forno a microonde all'interno di un armadietto.

Per ridurre il pericolo di infortuni Installazione con messa a terra

PERICOLO

Pericolo di folgorazione: il contatto con alcuni componenti interni può causare gravi infortuni o la morte. Non smontare l'elettrodomestico.

AVVERTENZA

Pericolo di folgorazione: un uso improprio della messa a terra può causare folgorazioni elettriche. Non inserire la spina nella presa fin quando l'elettrodomestico non è stato correttamente installato e collegato a terra.

Questo apparecchio deve essere collegato a terra. Nel caso di cortocircuito elettrico, la messa a terra riduce il pericolo di folgorazioni, garantendo la disponibilità di un filo per scaricare la corrente elettrica. Questo apparecchio è dotato di un cavo con un filo e una spina di messa a terra. La spina deve essere inserita in una presa correttamente installata e collegata a terra.

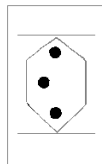
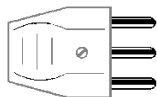
Rivolgersi a un elettricista qualificato o a una persona esperta se non si comprendono pienamente le istruzioni per la messa a terra o se si hanno dubbi sull'effettivo collegamento a terra dell'elettrodomestico. Se è necessario utilizzare una prolunga, utilizzare solamente un cavo a tre fili.

PULIZIA

Scollegare il forno dall'alimentazione.

1. Pulire la parte interna del forno dopo l'uso con un panno umido.
2. Pulire gli accessori con le consuete modalità in acqua e detergente.
3. Il telaio dello sportello, la guarnizione e le parti circostanti devono essere pulite con cura utilizzando un panno umido, quando risultano sporchi.

1. Il cavo di alimentazione in dotazione è corto per evitare i rischi dovuti all'inciampare o al restare impigliati in un cavo lungo.
2. Se viene utilizzato un cavo più lungo o una prolunga:
 - 1) La classificazione elettrica del cavo o della prolunga deve essere pari o superiore a quella dell'elettrodomestico.
 - 2) La prolunga deve essere un cavo a tre fili con messa a terra.
 - 3) Il cavo lungo deve essere disposto in modo che non penda dal banco o dal tavolo, per evitare che venga tirato dai bambini o trascinato involontariamente.



UTENSILI

ATTENZIONE

Pericolo di infortuni

L'esecuzione di operazioni di manutenzione o riparazione che comportano la rimozione del coperchio, che protegge dall'esposizione all'energia a microonde, può rivelarsi pericolosa per le persone non esperte.

Consultare le istruzioni nella sezione "Materiali utilizzabili e non nel forno a microonde". Alcuni utensili non metallici non sono adatti all'uso nel microonde. In caso di dubbi, è possibile provare l'utensile in questione attenendosi alla procedura riportata di seguito.

Prova degli utensili:

1. Riempire un contenitore adatto al microonde con 250 ml di acqua fredda e inserirlo nel forno con l'utensile in questione.
2. Cuocere alla massima potenza per un minuto.
3. Toccare con attenzione l'utensile: se risulta caldo, non utilizzarlo per la cottura a microonde.
4. **Non superare il tempo di cottura di un minuto.**

Materiali utilizzabili nel forno a microonde

Utensili	Commenti
Fogli di alluminio	Solo per la protezione. È possibile utilizzare piccoli pezzi per coprire le parti più sottili di carne e pollame onde evitare una cottura eccessiva. Possono verificarsi archi elettrici se il foglio di alluminio è troppo vicino alle pareti del forno. Il foglio deve trovarsi ad almeno 2,5 cm di distanza dalle pareti.
Piatti crisp	Attenersi alle istruzioni del produttore. La parte inferiore del piatto crisp deve trovarsi almeno 5 mm sopra il piatto girevole. Un uso non corretto potrebbe causare la rottura del piatto girevole.
Servizi da tavola	Solo se adatti al microonde. Attenersi alle istruzioni del produttore. Non utilizzare piatti incrinati o scheggiati.
Barattoli di vetro	Rimuovere sempre il coperchio. Utilizzarli solo per riscaldare il cibo a temperatura. La maggior parte dei barattoli di vetro non è resistente al calore e può rompersi.
Utensili in vetro	Solo utensili in vetro resistenti al calore. Controllare che non vi siano parti metalliche. Non utilizzare piatti incrinati o scheggiati.
Sacchetti per cottura in forno	Attenersi alle istruzioni del produttore. Non chiuderli con la fascetta in metallo. Produrre delle fessure per consentire la fuoriuscita del vapore.
Piatti e bicchieri di carta	Utilizzarli solo per il riscaldamento o la cottura a breve termine. Non lasciarli incustoditi durante la cottura.
Tovaglioli di carta	Utilizzarli per coprire il cibo per il riscaldamento e l'assorbimento dei grassi. Utilizzarli dietro supervisione e solo per la cottura a breve termine.
Carta forno	Utilizzare come copertura per impedire gli schizzi o come involucro per la cottura a vapore.
Utensili in plastica	Solo se adatti al microonde. Attenersi alle istruzioni del produttore. Dovrebbe essere presente l'indicazione "adatti all'uso in microonde". Alcuni contenitori in plastica si ammorbidiscono quando il cibo all'interno diventa caldo. I sacchetti per la bollitura e i sacchetti in plastica sigillati dovrebbero essere forati o ventilati come indicato sulla confezione.
Pellicola	Solo se adatta al microonde. Utilizzarla per coprire il cibo durante la cottura per mantenere l'umidità. Evitare che la pellicola entri a contatto con il cibo.
Termometri	Solo se adatti al microonde (termometri per carne e dolci).
Carta oleata	Utilizzare come copertura per impedire gli schizzi e per trattenere l'umidità.

Materiali non utilizzabili nel forno a microonde

Utensili	Commenti
Vassoi di alluminio	Possono causare archi elettrici. Trasferire il cibo in contenitori adatti al microonde.
Cartoni per cibo con impugnatura in metallo	Possono causare archi elettrici. Trasferire il cibo in contenitori adatti al microonde.
Utensili in metallo	Il metallo impedisce all'energia delle microonde di raggiungere il cibo. I profili in metallo possono causare archi elettrici.
Fascette in metallo	Possono causare archi elettrici e incendi all'interno del forno.
Sacchetti di carta	Possono causare incendi all'interno del forno.
Schiuma plastica espansa	La schiuma plastica può fondersi o contaminare il liquido all'interno se viene esposta ad alte temperature.
Legno	Il legno si secca se utilizzato nel forno a microonde e può creparsi o rompersi.

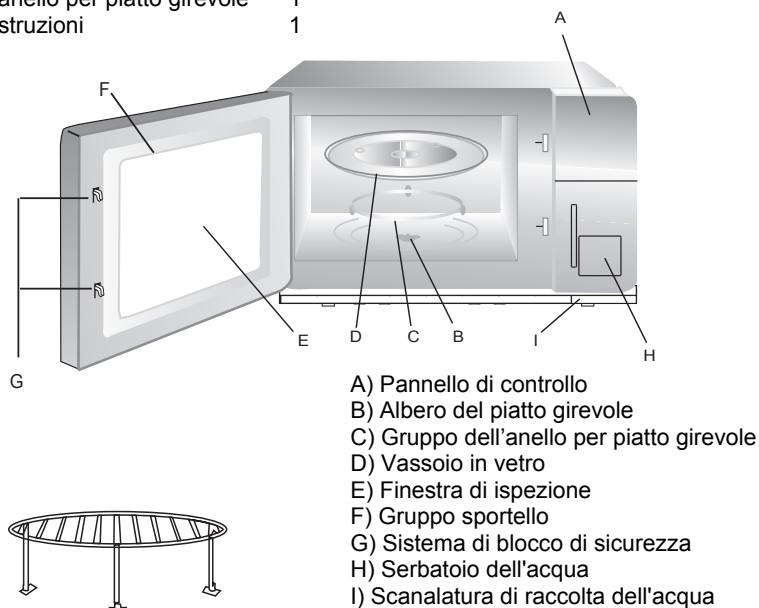
PREDISPOSIZIONE DEL FORNO

Nomi dei componenti e degli accessori del forno

Rimuovere il forno e tutti i materiali dal cartone e dalla cavità del forno.

Il forno è dotato dei seguenti accessori:

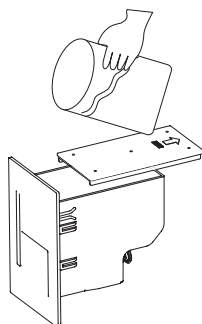
Vassoio in vetro	1
Gruppo dell'anello per piatto girevole	1
Manuale di istruzioni	1



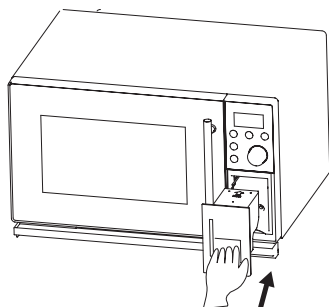
Griglia per grill (solo per la serie Grill)

Spegnere il forno quando viene aperto lo sportello durante l'uso.

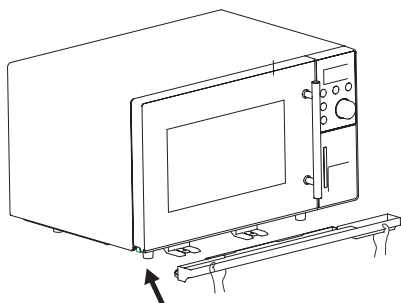
INSTALLAZIONE SERBATOIO ACQUA



1. Aprire il serbatoio dell'acqua (rif. H) e versare l'acqua al suo interno. Non versare acqua oltre l'indicazione "MAX" riportata sul pannello frontale. Quindi coprire il serbatoio di acqua con l'apposito coperchio trasparente.



2. Spingere il serbatoio dell'acqua nell'unità con forza, altrimenti, se il serbatoio non è installato correttamente, la funzione vapore non potrà essere utilizzata, anche se il forno potrà ancora lavorare come funzione microonde e grill.



3. Prendete il profilo di raccolta dell'acqua (riferimento I), e fissarlo con due mani nella parte inferiore della porta unità.

Prestare particolare attenzione a:

1. Durante la funzione vapore, se il livello di acqua del serbatoio è inferiore a "MIN", l'unità smette di lavorare mostrando sul display l'indicazione "E-2" con contemporaneo segnale acustico per avvertire dell'anomalia. In questo momento, si dovrebbe estrarre il serbatoio, riempirlo con acqua, quindi spingerlo nell'unità forno nuovamente come descritto già al punto 2 del precedente capitolo. Premere "+ 30"  per continuare la cottura.
2. Quando la funzione vapore non è utilizzata per un lungo periodo, si consiglia di svuotare il serbatoio e reinserirlo nella unità.
3. Durante la cottura, si potrà notare del vapore fuoriuscire dal forno o depositarsi sulla porta, questo è un fenomeno normale; pulire il vetro con un panno.
4. Svuotare il profilo di raccolta acqua periodicamente.
5. Durante la cottura a vapore, si consiglia di non aprire la porta del forno. Se è proprio necessario, si prega di aprirla con attenzione, altrimenti si potrebbe avere il rischio di bruciature dovute al vapore.
6. Non estrarre il serbatoio d'acqua quando il livello non è sotto "MIN". Se si estrae il serbatoio con acqua all'interno, si verificherebbe la fuoriuscita di liquido dalla valvola del serbatoio, questo è normale.
7. Si prega di prestare attenzione al livello di acqua nel serbatoio.
8. Si suggerisce di utilizzare acqua purificata o acqua distillata.

Montaggio del piatto girevole



- Non posizionare il vassoio in vetro capovolto. Il vassoio in vetro non dovrebbe mai presentare restrizioni.
- Sia il vassoio in vetro sia il gruppo dell'anello per piatto girevole devono essere utilizzati sempre durante la cottura.
- Gli alimenti e i contenitori devono essere sempre posti sul vassoio di vetro per la cottura.
- Se il vassoio in vetro o il gruppo dell'anello per piatto girevole si crepano o si rompono, rivolgersi al centro di assistenza autorizzato di zona.

Montaggio del ripiano

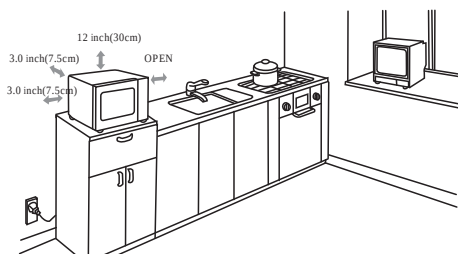
Rimuovere tutti gli accessori e i materiali di imballaggio. Esaminare il forno per rilevare eventuali danni, come ammaccature o sportelli rotti. Non installare il forno se danneggiato.

Forno: rimuovere la pellicola protettiva presente sulla superficie del forno a microonde.

Non rimuovere la copertura in mica marrone chiaro, fissata alla cavità del forno per proteggere il magnetron.

Installazione

- Scegliere una superficie in piano con spazio sufficiente per le aperture di ingresso e uscita dell'aria.



È richiesto uno spazio di almeno 7,5 cm tra il forno e le pareti adiacenti. Un lato deve essere aperto.

- Lasciare almeno 30 cm di spazio sopra il forno.
- Non rimuovere i piedini in parte inferiore del forno.

- L'ostruzione delle aperture per l'ingresso e/o l'uscita dell'aria può causare danni al forno.

- Posizionare il forno il più lontano possibile da radio e televisori.

Il funzionamento del forno a microonde può causare interferenze nella ricezione radiotelevisiva.

- Inserire la spina del forno in una presa di rete standard. Assicurarsi che la tensione e la frequenza corrispondano a quelle indicate sulla targhetta.

AVVERTENZA: non installare il forno sopra un fornello o altri elettrodomestici che producono calore. Se viene installato in prossimità di una fonte di calore, il forno può subire danni e la garanzia verrebbe invalidata.

La superficie accessibile può divenire molto calda durante l'uso.



Istruzioni di funzionamento

Istruzioni speciali

1. Non aprire lo sportello del forno. Se è aperto, la ventola continua a funzionare per 3 minuti. È un comportamento normale.
2. Quando viene visualizzato "E-2", avvertenza che indica la mancanza di acqua, la ventola continua a funzionare per 3 minuti. È un comportamento normale.
3. Non estrarre il serbatoio dell'acqua quando è pieno. Diversamente, l'acqua potrebbe scorrere all'indietro (è un comportamento normale) al fine di mantenere pulita l'acqua.
4. Prestare attenzione al livello dell'acqua nel contenitore di scolo.
5. Si consiglia l'uso di acqua distillata o purificata.

1. Impostazione dell'orario

Non appena il forno a microonde viene collegato alla presa di rete, sul display viene visualizzato "0:00" e viene emesso un segnale acustico.

- (1) In modalità di attesa, premere " STOP    "; le cifre che indicano l'ora lampeggiano.
- (2) Ruotare "  " per immettere le ore. Il valore deve essere compreso tra 0 e 23.
- (3) Premere " +30"  " per confermare l'ora.
- (4) Ruotare "  " per immettere i minuti. Il valore deve essere compreso tra 0 e 59.
- (5) Premere " +30"  " per confermare; l'indicazione ":" lampeggia.

Nota: 1) Anche se è collegato alla presa di corrente, il forno non funziona se l'orologio non è impostato.
 2) Se durante la procedura di impostazione dell'orario si preme " STOP    ", il forno ripristinerà automaticamente l'impostazione precedente.

2. Cottura a microonde

Premere "    "; sul display viene visualizzato "P100".

Premere più volte "    " o ruotare "  " per scegliere la potenza desiderata; ad ogni pressione del tasto, verranno visualizzate in successione le indicazioni "P100", "P80", "P50", "P30", "P10", "G", "C-2". Premere " +30"  " per

confermare, quindi ruotare "  " per impostare un tempo di cottura compreso tra 0:05 e 95:00. Premere di nuovo " +30"  " per avviare la cottura.

Esempio: se si vuole cuocere con una potenza dell'80% per 20 minuti, impostare il forno secondo le istruzioni riportate di seguito.

- 1) Premere una volta "    "; sul display viene visualizzato "P100".
- 2) Premere di nuovo "    " una volta o ruotare "  " per selezionare la potenza dell'80%.
- 3) Premere " +30"  " per confermare; sul display viene visualizzato "P80".

4) Ruotare “” per regolare il tempo di cottura finché il display del forno non visualizza “20:00”.

5) Premere “ + 30”  ” per avviare la cottura.

Nota: il selettore consente di aumentare o diminuire il tempo di cottura secondo i seguenti incrementi:

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

“  ” **Visualizzazione**

Ordine	Display	Potenza microonde	Potenza grill
1	P100	100%	
2	P80	80%	
3	P50	50%	
4	P30	30%	
5	P10	10%	
6	G (Grill)	0%	100%
7	C-1 (Combi.1)	55%	45%
8	C-2 (Combi.2)	36%	64%

3. Cottura grill o combinata

Premere “  ”, sul display viene visualizzato “P100”.

Premere più volte “  ” o ruotare “” per scegliere la potenza desiderata; ad ogni pressione del tasto, verranno visualizzate in successione le indicazioni “P100”, “P80”, “P50”, “P30”, “P10”, “G”, ... “C-2”. Premere “ + 30”  ” per

confermare, quindi ruotare “” per impostare un tempo di cottura compreso tra 0:05 e 95:00. Premere di nuovo “ + 30”  ” per avviare la cottura.

Esempio: se si vuole cuocere con una potenza del microonde del 55% e una potenza del grill (C-1) del 45% per 10 minuti, impostare il forno secondo le istruzioni riportate di seguito.

1) Premere una volta “  ”, sul display viene visualizzato “P100”.

2) Premere più volte “  ” o ruotare “” per selezionare la modalità Combi.1.

3) Premere “ +30”  ” per confermare; sul display viene visualizzato “C-1”.

4) Ruotare “  ” per regolare il tempo di cottura finché sul display del forno non viene visualizzato “10:00”.

5) Premere “ +30”  ” per avviare la cottura.

Nota: nella modalità grill, una volta trascorsa la metà del tempo impostato, il forno emette due segnali acustici; è un comportamento normale.

Per ottenere una buona rosolatura del cibo, si deve girare il cibo, chiudere la porta e, se non ci sono cambiamenti, premere “ +30”  ” per avviare la cottura, il forno proseguirà la cottura.

4. Avvio veloce

- 1) In modalità di attesa, premere “ +30”  ” per avviare la cottura con una potenza del 100%; ad ogni pressione del tasto si aggiungono 30 secondi al tempo di cottura, per un massimo di 95 minuti.
- 2) Nelle modalità microonde, grill, combi o scongelamento con impostazione del tempo, ogni pressione sul tasto “ +30”  ” aumenta di 30 secondi il tempo di cottura.

5. Scongelamento con impostazione del peso

- 1) Premere una volta “  ”; sul forno viene visualizzato “dEF1”.

- 2) Ruotare “  ” per selezionare il peso del cibo da scongelare (compreso tra 100 e 2000 g).

- 3) Premere “ +30”  ” per avviare lo scongelamento.

6. Scongelamento con impostazione del tempo

- 1) Premere due volte “  ”; sul display viene visualizzato “dEF2”.

- 2) Ruotare “  ” per selezionare il tempo di scongelamento. Il tempo massimo è 95 minuti.

- 3) Premere “ +30”  ” per avviare lo scongelamento. La potenza di scongelamento è P30 e non può essere modificata.

7. Menu automatico

- 1) Ruotare “  ” verso sinistra per selezionare il menu; verranno visualizzati i menu da “A-1” ad “A-8”, corrispondenti rispettivamente a salsicce, avena, hamburger, pancetta, pollo, pasta, minestrina e carne macinata.

- 2) Premere “ +30”  ” per confermare.

- 3) Ruotare “  ” per scegliere il peso predefinito indicato nella tabella dei menu.

- 4) Premere “ +30”  ” per avviare la cottura.

Tabella dei menu:

Menu	Peso	Display
A-1 Salsiccia	150	150
	350	350
	500	500
A-2 Avena	550 g	550
	1100 g	1100
A-3 Hamburger	1 pezzo	1
	2 pezzi	2
A-4 Pancetta	4 pezzi	4
	8 pezzi	8
A-5 Pollo	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
A-6 Pasta	50 g	50
	100 g	100
	150 g	150
A-7 Minestra	500 g	500
	750 g	750
	1000 g	1000
A-8 Carne macinata	4 pezzi (110 g/pezzo)	4

Esempio: utilizzare "Auto Menu" per cuocere 500 g di minestra.

1) Ruotare  " verso sinistra finché non viene visualizzato "A-7".

2) Premere " + 30"  " per confermare.

3) Ruotare  " per selezionare il peso della minestra finché non viene visualizzato "500".

4) Premere " + 30"  " per avviare la cottura.

Nota: durante la cottura del pollo, una volta trascorsi i 2/3 del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico che ricorda di girare il cibo per una migliore cottura.

8. Menu a vapore

1) Ruotare  " verso destra per selezionare il menu; verranno visualizzati i menu da "S-01" a "S-07", corrispondenti rispettivamente a patate, verdure, pesce, costata, bistecca, pollo e pizza.

2) Premere " +30"  " per confermare.

3) Ruotare  " per scegliere il peso predefinito indicato nella tabella dei menu.

4) Premere " +30"  " per avviare la cottura.

Tabella dei menu a vapore:

Menu	Peso	Display
S-01 Patate (temp. iniziale normale)	1 (circa 230 g)	1
	2 (circa 460 g)	2
	3 (circa 690 g)	3
S-02 Verdure (temp. iniziale 5°)	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
S-03 Pesce (temp. iniziale normale)	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
S-04 Costata (temp. iniziale normale)	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
S-05 Bistecca (temp. iniziale normale)	150 g	150
	350 g	350
	500 g	500
S-06 Pollo (temp. iniziale normale)	800 g	800
	1000 g	1000
	1200 g	1200
S-07 Pizza (temp. iniziale -18°)	400 g	400

Nota: 1) La temperatura iniziale per la pizza è 18°.

2) Durante la cottura di costate, bistecche e pollo, una volta trascorsi i 2/3 del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico che ricorda di girare il cibo per una migliore cottura.

Esempio: utilizzare "Auto Menu" per cuocere un pesce di 350 g.

1) Ruotare  " in senso orario finché non viene visualizzato "S-03".

2) Premere " + 30"  " per confermare.

3) Ruotare  " per selezionare il peso del pesce finché non viene visualizzato "350".

4) Premere " + 30"  " per avviare la cottura.

9. Funzione di pulizia

1) In modalità di attesa, premere una volta  "; sul forno viene visualizzato "CL-1". Premere di nuovo  " per visualizzare "CL-2".

2) Premere " + 30"  " per confermare. Viene visualizzato il tempo predefinito. Il tempo predefinito per CL-1 è 5 minuti; il tempo predefinito per CL-2 è 10 minuti.

3) Premere " + 30"  " per avviare la pulizia.

Al termine della pulizia vengono emessi cinque segnali acustici e il forno torna alla modalità di attesa.

Nota: la durata della pulizia non può essere modificata.

10. Cottura combinata microonde/grill + vapore

1) In modalità di attesa, premere una volta  "; sul forno viene visualizzato "CL-1".

2) Premere più volte  " o ruotare  " per visualizzare, nell'ordine, "CL-1", "CL-2", "P1-S", "P2-S", "P3-S", "G-S", "CL-1" o "CL-2".

3) Premere " + 30"  " per confermare il funzionamento combinato a vapore.

4) Ruotare  " per regolare il tempo di cottura tra 5 e 95 minuti.

5) Premere " + 30"  " per avviare la cottura.

Al termine della cottura vengono emessi cinque segnali acustici.

Livello di potenza	1	2	3	4
Display	P1-S	P2-S	P3-S	G-S
Potenza microonde	100%	79%	48%	/
Potenza grill	/	/	/	100%
Potenza vapore	100%	100%	100%	100%

11. Funzione di protezione dal vapore

Codice	Problema	Causa
E-1		La temperatura del sensore non raggiunge 40° se il forno rimane in funzione per 2 minuti.
E-2	Mancanza di acqua.	Quando la temperatura del sensore raggiunge 135°, il forno smette di funzionare. Viene emesso due volte il segnale acustico. Se non viene aggiunta acqua, l'indicazione rimane visibile sul display; se viene aggiunta acqua, sul display viene visualizzato il tempo rimanente. Premere “ +30”  ” per riprendere la cottura. Diversamente, il forno rimane in attesa.

Nota: durante la cottura, non si deve aprire lo sportello del forno. Se lo sportello viene aperto, il forno si spegne e la ventola continua a funzionare per 3 minuti. Chiudere lo sportello e premere “ +30”  ” per riprendere la cottura.

12. Cottura multisessione

Per la cottura possono essere impostate al massimo due sessioni. Con la cottura multisessione, se una delle modalità selezionate è lo scongelamento, tale modalità verrà assegnata alla prima sessione.

Esempio: scongelare del cibo in 5 minuti e quindi cuocere ad una potenza dell'80% per 7 minuti.

1) Premere due volte “  ”; sul display viene visualizzato “dEF2”.

2) Ruotare “  ” per selezionare il tempo di scongelamento finché non viene visualizzato “5:00”.

3) Premere una volta “  ”; sul display viene visualizzato “P100”.

4) Premere “  ” ancora una volta o ruotare “  ” per selezionare 80%.

5) Premere “ +30”  ” per confermare; sul display viene visualizzato “P80”.

6) Ruotare “  ” per regolare il tempo di cottura finché sul display del forno non viene visualizzato “7:00”.

7) Premere “ +30”  ” per avviare la cottura. Viene emesso un primo segnale acustico per indicare l'inizio della prima sessione, dopodiché inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato per lo scongelamento, trascorso il quale verrà emesso un secondo segnale acustico che precederà l'avvio della seconda sessione di cottura. Al termine della cottura, verranno emessi cinque segnali acustici.

13. Funzione di protezione del sensore

Codice	Problema	Causa
E-5	Sensore scollegato.	Durante i processi di cottura a vapore e pulizia, il forno smette di funzionare se il sensore viene scollegato. Premere “ STOP    ” oppure ricollegare la spina alla presa di corrente.
E-6	Cortocircuito del sensore.	Durante i processi di cottura a vapore e pulizia, il forno smette di funzionare se il sensore è in cortocircuito. Premere “ STOP    ” oppure ricollegare la spina alla presa di corrente..

14. Visualizzazione di informazioni

Se si preme “    ” nelle modalità di cottura a microonde, grill, combinata o a vapore, vengono visualizzati per 3 secondi la potenza corrente, il grill o il tipo di vapore. Trascorsi 3 secondi, il forno tornerà allo stato precedente.

15. Funzione di blocco per i bambini

Blocco: in modalità di attesa, premere “ STOP    ” per 3 secondi; il forno emetterà un segnale acustico prolungato ad indicare che il forno è in modalità di blocco. Se impostata, viene visualizzata l'ora, altrimenti sul display viene visualizzato “  :  :  ”.

Sblocco: nella modalità di blocco, premere “ STOP    ” per 3 secondi; il forno emetterà un segnale acustico prolungato ad indicare che la funzione è stata disattivata.

16. Caratteristiche tecniche

- (1) Alla prima rotazione della manopola viene emesso un segnale acustico.
- (2) “ + 30”  ” deve essere premuto per continuare la cottura dopo l'apertura dello sportello.
- (3) Una volta impostato il programma di cottura, premere “ + 30”  ” entro 1 minuto. Diversamente, viene visualizzata l'ora corrente e l'impostazione viene annullata.
- (4) Ad ogni pressione corretta viene emesso un segnale acustico; se la pressione non è corretta non vi saranno risposte.
- (5) Al termine della cottura il segnale acustico viene emesso cinque volte.

Manutenzione

Risoluzione dei problemi

Normale	
Il forno a microonde interferisce con la ricezione televisiva	La ricezione radiotelevisiva può subire interferenze quando il forno a microonde è in funzione. Le interferenze sono simili a quelle di altri elettrodomestici, come mixer, aspirapolvere e ventilatori elettrici. È un comportamento normale.
L'illuminazione del forno si attenua	Nella cottura a microonde a bassa potenza, la luce del forno può attenuarsi. È un comportamento normale.
Accumulo di vapore sullo sportello, fuoriuscita di aria calda dalle aperture di ventilazione	Durante la cottura può fuoriuscire del vapore dal cibo. La maggior parte fuoriesce dalle aperture di ventilazione. Ma parte di esso può accumularsi in punti freddi, come lo sportello del forno. È un comportamento normale.
Il forno viene avviato per sbaglio senza alimenti all'interno	È pericoloso accendere il forno senza alimenti all'interno. Il pericolo è molto elevato.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il forno.	(1) Il cavo di alimentazione non è inserito correttamente.	Scollegare il cavo, Quindi ricollegarlo dopo 10 secondi.
	(2) Fusibile bruciato o interruttore di circuito attivo.	Sostituire il fusibile o reimpostare l'interruttore di circuito (la riparazione deve essere effettuata da personale esperto di Candy).
	(3) Problema della presa.	Provare la presa con altri apparecchi elettrici o elettronici.
Il forno non si scalda.	(4) Lo sportello non è chiuso correttamente.	Chiudere bene lo sportello.
Il piatto girevole in vetro emette rumori durante il funzionamento del forno a microonde.	(5) Rullo e parte inferiore del forno sporchi.	Consultare "Manutenzione del microonde" per informazioni sulla pulizia.



Questa apparecchiatura è marchiata secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE per lo smaltimento delle apparecchiature elettriche ed elettroniche (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Facendo in modo che questo prodotto venga smaltito correttamente aiuterete a prevenire potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute dell'uomo, che potrebbero essere causate da uno smaltimento non corretto.

Il simbolo su questo prodotto indica che esso non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere conferito al punto di raccolta predisposto per il riciclo delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. Lo smaltimento deve avvenire secondo le norme ambientali locali in materia di smaltimento dei rifiuti.

Per maggiori informazioni sul trattamento, il ritiro e il riciclo di questo prodotto consultare le autorità comunali, il servizio per la raccolta dei rifiuti o il negozio in cui il prodotto è stato acquistato.

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE: cosa fare?

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

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

Resta pure inteso che, salvo prova contraria, poiché si presume che i difetti di conformità che si manifestano entro sei mesi dalla consegna del bene esistessero già a tale data, a meno che tale ipotesi sia incompatibile con la natura del bene o con la natura del difetto di conformità, il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per contro, nel successivo periodo di diciotto mesi di vigenza della garanzia, sarà invece onere del consumatore che intenda fruire dei rimedi accordati dalla garanzia stessa provare l'esistenza del difetto di conformità del bene sin dal momento della consegna;

nel caso in cui il consumatore non fosse in grado di fornire detta prova, non potranno essere applicate le condizioni di garanzia previste e pertanto il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato Gias effettuerà l'intervento addebitando al consumatore tutti i costi relativi.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI : come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.

Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio

Clienti 199121314.

ANOMALIE E Malfunzionamenti: a chi rivolgersi ?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirle i chiarimenti necessari;

comunque qualora il Suo prodotto presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo vivamente di effettuare i controlli indicati sopra.

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA.

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il “**Numero Utile**” sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.



Attenzione, la chiamata è a pagamento;

il costo verrà comunicato, tramite messaggio vocale, dal Servizio clienti dell'operatore telefonico utilizzato. Dettagli sono presenti sul sito internet www.hoover.it

MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

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

Utilizzo del piatto crisper

Il vostro forno a microonde HOOVER ha un piatto crisper come accessorio aggiuntivo.

Il piatto crisper permette di dorare il cibo non solo sulla cima con il grill, ma anche il fondo del cibo diventerà croccante e dorato grazie all'alta temperatura della piastra crisper.

Nella tabella si possono trovare diversi piatti che si possono preparare sul piatto crisper (vedere pagina seguente).

Il piatto crisper può anche essere utilizzata per bacon, uova, salsicce, ecc.

1. Posizionare il piatto crisper direttamente sul piatto rotante e preriscaldare con la combinazione massima microonde-grill] seguendo i tempi e le istruzioni nella tabella.
 - Utilizzare sempre guanti da forno per estrarre il piatto crisper, poiché diventa molto calda.
2. Se si cuoce cibo come uova e bacon, per dorare il cibo in modo invitante spennellare il piatto con olio.
 - Notare che il piatto crisper ha uno strato di teflon che non è resistente ai graffi. Non usare nessun oggetto acuminato come coltelli per tagliare sul piatto crisper.
 - Utilizzare accessori in plastica per evitare di graffiare la superficie della piastra di doratura o togliere il cibo dalla piastra prima di tagliarlo.
3. Collocare il cibo sul piatto crisper.
 - Non mettere nessun oggetto sul piatto crisper che non sia resistente al calore; per es. ciotole in plastica.
 - Non inserire mai il piatto crisper nel forno senza piatto rotante.
4. Posizionare il piatto crisper sull'incastellatura metallica (o piatto rotante) nel microonde.
5. Selezionare il tempo di cottura e la potenza corretti.

Utilizzo del piatto crisper

Come pulire il piatto crisper:

Pulire il piatto crisper con acqua tiepida e detergente e risciacquare con acqua pulita.

Non usare una spazzola abrasiva o una spugna dura altrimenti lo strato esterno si rovinerà.

Attenzione:

Il piatto crisper non è lavabile in lavastoviglie.

Impostazione del piatto crisper

Si raccomanda di preriscaldare il piatto crisper direttamente sul piatto rotante. Preriscaldare il piatto crisper con la funzione 600W+Grill e seguire i tempi e le istruzioni in tabella.

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Bacon	4 fette (80g) 8 fette (160g)	C1	3 min.	3-3½ min. 4½ -5 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Mettere le fette una accanto all'altra sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura.
Pomodori grigliati	200g (2 pezzi) 400g (4 pezzi)	C1	3 min.	3 min. 4 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Tagliare i pomodori a metà. Mettervi sopra del formaggio. Sistemare in cerchio sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura.
Hamburger (surgelati)	2 pezzi (125g) 4 pezzi (250g)	C1	3 min.	6-6½ min. 8-8½ min.	Preriscaldare il piatto crisper. Mettere gli hamburger surgelati in cerchio sul piatto crisper. Posizionare il piatto sull'incastellatura. Spegnerne dopo 4-5 min.
Baguette (surgelata)	100-150g (1 pezzo) 200-250g (2 pezzi)	C1	5 min.	5-6 min. 6-7 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Mettere una baguette vicino al centro, 2 baguette una accanto all'altra sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura.
Patatine al forno (surgelati)	200g 300g 400g	C1	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Distribuire le patatine sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura. Spegnerne a metà del tempo di cottura.

Impostazione del piatto crisper

Cibo	Porzione	Potenza	Tempo di preriscaldamento	Tempo di cottura	Raccomandazioni
Bastoncini di pesce (surgelati)	150g (5 pezzi) 300g (10 pezzi)	C1	4 min.	6-6½ min. 8½-9 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Spennellare il piatto con 1 cucchiaino da tavola di olio. Mettere i bastoncini in cerchio sul piatto. Spegnerne dopo 3 min. 1/2 (5 pezzi) o dopo 5 min. (10 pezzi).
Bocconcini di pollo (surgelati)	125g 250g	C1	4 min.	4½-5 min. 6½-7 min.	Preriscaldare il piatto crisper. Spennellare il piatto con 1 cucchiaino da tavola di olio. Mettere i bocconcini di pollo sul piatto. Posizionare il piatto sull'incastellatura. Spegnerne dopo 3 minuti (125g) o 5 min. (250g).