

# Panasonic®

**Operating Instructions**

**Bedienungsanleitung**

**Gebruiksaanwijzing**

**Mode d'emploi**

**Manuale d'istruzioni**

**Instrucciones de funcionamiento**

**Steam/Microwave/Grill/Convection Oven**

**Dampf/Mikrowellengerät mit Grill/Heißluft**

**Damp/De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven**

**Vapeur/Four à Micro-ondes Multifonctions**

**Vapore/Forno a microonde e Convezione**

**Vapor/Microondas/parrilla/horno de convección**

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español



**NN-CS894S**

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS:** Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

**WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN.** Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.** Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

**INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES.** Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

**ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA.** Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.

**INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES.** Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini dell'età di 8 anni in su, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o da persone senza esperienza o conoscenza dell'apparecchio a condizione che siano istruite e guidate da persona in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e consapevole dei rischi e pericoli che esso comporta, come per esempio, le fuoriuscite di vapore. I bambini non devono giocare con il forno, né devono eseguire la pulizia o la manutenzione senza il controllo degli adulti. Tenere il forno e il cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
- Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
- Avvertenze! Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
- Avvertenze! Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.
- Avvertenze! Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.

- **Avvertenze!** Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
- **Avvertenze!** Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

### **Per un uso su ripiano:**

- Il forno deve essere collocato su una superficie stabile e piana ad una altezza di 85 cm da terra e con la parte posteriore rivolta verso una parete di fondo. Per un funzionamento corretto il forno deve essere sufficientemente arieggiato, ossia su un lato la distanza dalla parete deve essere di 5 cm, l'altro lato è aperto, sopra la parte superiore devono esserci 15 cm di spazio libero e 10 cm nella parte posteriore.
- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Se nel forno si sviluppa fumo o si verifica un incendio, premere il pulsante Arresto/ Annullamento lasciando chiuso lo sportello per soffocare le fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
- Questo forno è destinato ad un uso esclusivamente domestico.
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzii la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche



all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.

- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi. La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.
- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a MICROONDE. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.
- Pulire regolarmente la parte interna del forno, le guarnizioni dello sportello e la zona circostante le guarnizioni. Quando gli schizzi di alimenti o di liquidi aderiscono alle pareti del forno, alla base, alle guarnizioni dello sportello e alla zona circostante, eliminarli con un panno umido. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente neutro. Si sconsiglia l'impiego di detersivi aggressivi o abrasivi.
- NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO.
- Quando si usa il forno nelle modalità GRILL, CONVEZIONE, VAPORE o COMBINATA, alcuni alimenti provocano inevitabilmente degli schizzi di grasso che si depositano sulle pareti del forno. Se questi depositi di grasso non vengono regolarmente rimossi, possono causare emissioni di fumo quando il forno è acceso.
- La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni di rischio.
- Avvertenza! Le parti esterne possono raggiungere temperature elevate nelle modalità GRILL, CONVEZIONE, VAPORE e COMBINATA. Poiché il forno può raggiungere temperature molto elevate, i bambini di età inferiore agli 8 anni

devono starne lontani. I bambini devono usare il forno solo sotto il controllo di persone adulte.

- Non utilizzare pulitori a vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
- Le superfici esterne del forno, le bocchette dell'aria situate sul corpo del forno e lo sportello raggiungono temperature elevate durante l'utilizzo del forno in modalità GRILL, CONVEZIONE, VAPORE e COMBINATA. Prestare attenzione quando si apre e si chiude lo sportello, quando si infornano o si sfornano gli alimenti o si inseriscono o rimuovono gli accessori.
- Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.
- Avvertenza! Il forno genera vapore bollente.
- Durante e dopo la cottura con la funzione vapore, aprire lo sportello con la massima cautela tenendo il viso a debita distanza poiché la fuoriuscita di vapore può causare danni.
- ATTENZIONE: quando si apre lo sportello potrebbe fuoriuscire una grande quantità di vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Per non rischiare di ustionarsi, indossare un paio di guanti da forno.
- Leggere le istruzioni a pagina 11-12 IT per un corretto montaggio degli accessori.
- Il forno è dotato di due riscaldatori grill situati nella parte superiore e un riscaldatore a convezione situato nella parte posteriore. Dopo l'utilizzo delle funzioni GRILL, CONVEZIONE, VAPORE e COMBINATA, le superfici interne del forno hanno temperature elevate. Occorre molta cautela per evitare il contatto con le pareti interne del forno e gli elementi di

riscaldamento situati all'interno che possono causare bruciature.

- Il forno a microonde è predisposto solo per il riscaldamento di alimenti e bevande. Usare la massima cautela quando si riscaldano alimenti a basso contenuto di umidità, per esempio pane, cioccolato, biscotti e dolci, in quanto essi possono bruciare, essicare, e incendiarsi se lasciati cuocere a lungo. Si sconsiglia di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o papadum. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto e il riscaldamento di copertine elettriche, pantofole, spugne, panni umidi, cuscini termici, borse acqua calda e simili possono comportare rischi di infortunio, ignizione o incendio.
- La lampadina del forno deve essere sostituita da un tecnico del servizio assistenza formato dal produttore. **NON** tentare di staccare il corpo esterno dal resto del forno.
- Prima di utilizzare il forno, posizionare il vassoio di raccolta. Leggere le istruzioni a pagina 14 IT per una corretta installazione.
- Il vassoio di raccolta ha la funzione di raccogliere l'acqua in eccesso durante il funzionamento in modalità VAPORE e modalità VAPORE COMBINATA. È necessario svuotarlo ogni volta dopo l'utilizzo della modalità VAPORE e della modalità VAPORE COMBINATA.
- Non usare il serbatoio dell'acqua se esso presenta crepe o danni, in quanto eventuali perdite d'acqua possono causare guasti elettrici e rischi di scosse elettriche. Se il serbatoio dell'acqua risulta danneggiato, rivolgersi al concessionario.

# Sommario

Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica .....	7	Scarica di vapore.....	27
Sistemazione del forno .....	7	Cottura combinata .....	28-29
Informazioni importanti .....	8-11	Cuocere in modalità combinata con il vapore .....	30-31
Accessori del forno .....	11-12	Turbo cottura .....	32-33
Parti del forno .....	13-14	Utilizzo del timer .....	34
Pannelli di controllo NN-CS894S.....	15	Cottura con programmazione multifase.....	35
Modalità di cottura .....	16	Scongelamento automatico in base al peso .....	36
Combinazione delle modalità di cottura.....	17	Programmi con vapore automatico.....	37-38
Visualizzazione della lingua.....	18	Programmi con vapore automatico con cottura turbo.....	39-40
Barra del cursore .....	18	Programmi di pulizia del sistema .....	41
Impostazione dell'orologio .....	19	Pulizia del serbatoio dell'acqua .....	42
Blocco per la sicurezza dei bambini .....	19	Programmi con sensore automatico.....	43-45
Cottura e scongelamento a microonde.....	20	Domande e risposte .....	46-47
Cottura con il grill.....	21-22	Cura del forno a microonde .....	48
Cottura a convezione.....	23-24	Caratteristiche tecniche .....	49
Cottura a vapore.....	25-26		

Grazie per aver acquistato un Forno a microonde Panasonic.

## Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballaggio, rimuovendo ogni parte dell'imballo, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature del portello. Non installare un forno se danneggiato: avvertire subito il vostro rivenditore.

**■ IMPORTANTEE  
PER LA SICUREZZA PERSONALE  
QUESTO ELETTRODOMESTICO  
NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA  
A TERRA.**

Istruzioni per la messa a terra

Se una presa di corrente non ha la messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

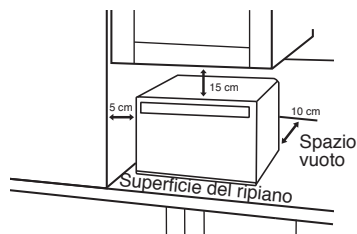
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

## Sistemazione del forno

Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi.

Uso su ripiano:

Se un lato dell'apparecchio è a contatto con una parete, la parte superiore o l'altro lato deve essere libero. Assicurarsi che gli oggetti circostanti si trovino a non meno di 15 cm dalla parte superiore del forno.



1. Collocare il forno su una superficie piana e stabile, a più di 85 cm da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.
4. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
5. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
6. Non utilizzare all'aperto.
7. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
8. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve venire in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
9. Non ostruire gli sfianti posti ai lati e sulla parte posteriore del forno per evitare che l'apparecchio si surriscaldi. Se ciò dovesse accadere, scatterà un apposito dispositivo di sicurezza termico e il forno riprenderà a funzionare solo dopo che si sarà raffreddato.
10. Questo forno è destinato ad un uso esclusivamente domestico.

## Informazioni importanti

### Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.

#### ■ AVVERTENZE!

##### Istruzioni importanti per la sicurezza

1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. **Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato Panasonic.**
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal produttore e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.
5. Non usare il serbatoio dell'acqua se esso presenta crepe o danni, in quanto eventuali perdite d'acqua possono causare guasti elettrici e rischi di scosse elettriche. Se il serbatoio dell'acqua risulta danneggiato, rivolgersi al concessionario.
6. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto! Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
7. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
8. Questo può essere utilizzato da bambini dell'età di 8 anni in su, da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali e mentali, o da persone senza esperienza o conoscenza dell'apparecchio a condizione che siano istruite e guidate da persona in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e consapevole dei rischi e pericoli che esso comporta, come per esempio, le fuoriuscite di vapore. I bambini non devono giocare con il forno, né devono eseguire la pulizia o la manutenzione senza il controllo degli adulti. Tenere il forno e il cavo lontano dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.

#### ■ AVVERTENZE!

##### Questo forno produce vapore bollente



# Informazioni importanti

## Utilizzo del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di cibo. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere il cibo. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori del cibo.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
3. Il forno a microonde è indicato esclusivamente per il riscaldamento di alimenti e bevande. L'essiccazione o l'asciugatura di alimenti, giornali o tessuti, compreso il riscaldamento di cuscinetti imbottiti, pantofole, spugne, panni umidi, borse per i cereali, borse dell'acqua calda o simili, possono causare rischio di danno, ignizione o incendio.
4. Nei periodi di inattività, non conservare nel forno oggetti per evitare problemi in caso di azionamento accidentale dell'apparecchio.
5. Le funzioni di cottura a microonde o combinazione non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico. Fa eccezione a questa avvertenza il punto 1 in modalità di riscaldamento.
6. In caso di emissione di fumo o incendio all'interno del forno, premere il tasto Arresto/Annulla e lasciare lo sportello chiuso allo scopo di soffocare eventuali fiamme. Staccare il cavo di alimentazione oppure interrompere l'alimentazione a livello del fusibile o del pannello dell'interruttore di circuito.
7. Durante e dopo la cottura con la funzione vapore, aprire lo sportello tenendo il volto lontano dal forno e sempre con molta cautela perché il vapore rilasciato può provocare ustioni.

### ■ Attenzione!



**Quando si apre lo sportello potrebbe fuoriuscire una grande quantità di vapore. Se nel forno è presente del vapore, non avvicinarsi a mani nude. Per non rischiare di ustionarsi, indossare un paio di guanti da forno.**

## Funzionamento del riscaldatore

1. Prima di utilizzare la funzione CONVEZIONE, VAPORE, GRILL o COMBINATA per la prima volta, rimuovere l'olio in eccesso presente nella cavità del forno, avviare il forno senza alimenti e senza accessori impostandolo su CONVEZIONE a 230 °C, per 10 minuti. Ciò farà sì che l'olio protettivo contro la ruggine impiegato sulle parti del forno bruciandosi si elimini. Questa sarà l'unica volta in cui il forno viene usato vuoto.
2. Le superfici esterne del forno, le bocchette dell'aria situate sul corpo del forno e lo sportello raggiungono temperature elevate durante le modalità CONVEZIONE, GRILL, VAPORE e COMBINATA, è necessario prestare attenzione quando si apre e si chiude lo sportello, quando si informano o si sfornano gli alimenti e quando si inseriscono o rimuovono gli accessori.
3. Il forno è dotato di due riscaldatori grill situati nella parte superiore e un riscaldatore a convezione situato nella parte posteriore. Dopo l'utilizzo delle funzioni CONVEZIONE, GRILL, VAPORE e COMBINATA, le superfici interne del forno avranno una temperatura elevata. Occorre molta cautela per evitare il contatto con gli elementi di riscaldamento all'interno del forno.

### ■ Attenzione: superfici molto calde



**Dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.**

4. Le parti accessibili possono surriscaldarsi in uso combinazione. I bambini di meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani, ed i bambini dovrebbero usare solo il forno sotto supervisione di un adulto a causa delle alte temperature generate.

## Funzionamento del motore della ventola

Una volta terminato di usare il forno il motore della ventola può continuare a girare per qualche minuto per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale, di conseguenza è possibile sfornare gli alimenti anche quando la ventola è ancora in funzione. Durante questo periodo di tempo è possibile continuare ad utilizzare il forno.

## Informazioni importanti

### Il serbatoio dell'acqua

Non usare il serbatoio dell'acqua se esso presenta crepe o danni, in quanto eventuali perdite d'acqua possono causare guasti elettrici e rischi di scosse elettriche. Se il serbatoio dell'acqua risulta danneggiato, rivolgersi al concessionario

### Luce interna del forno

Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato nel caso in cui si rendesse necessario riparare o cambiare la lampadina che illumina la cavità del forno.

### Tempi di cottura

I tempi di cottura indicati nel ricettario sono approssimativi. Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.

Cominciare a cuocere impostando il tempo di cottura più breve per evitare cotture eccessive. Se l'alimento non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora un po'.

#### ■ Nota!

Se i tempi di cottura consigliati dovessero risultare eccessivi, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

### Termometro per carni

Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrosti e pollame, solo quando la carne è stata tolta dal forno. Non usare un comune termometro per carni durante la cottura a microonde, per evitare l'emissione di scintille.

### Piccole quantità di cibo

Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se l'alimento introdotto nel forno dovesse incendiarsi, lasciare chiuso il portello, spegnete il forno e togliete la spina dalla presa.

### Uova

Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a microonde.

La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a microonde è terminata.

### Bucherellare le superfici non porose

I cibi che non hanno una superficie porosa, come ad esempio, patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellati prima della cottura a microonde per evitare che scoppino.

### Liquidi

Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente

Per evitare ciò devono essere prese le seguenti precauzioni:

- evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto;
- non surriscaldare;
- mescolare i liquidi prima di mettere il contenitore nel forno, ed anche a metà del tempo di cottura;
- dopo avere riscaldato, lasciare riposare nel forno. Mescolare nuovamente il contenuto (facendo attenzione a non scottarsi).

### Carta, plastica

Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicato "adatto per l'uso nel forno a microonde". Infatti alcuni prodotti in carta riciclata possono contenere impurità che possono causare scintille e/o incendi durante l'uso.

Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.



## Informazioni importanti

### Utensili/pellicole

Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere

Non utilizzare contenitori in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde perché potrebbero causare l'emissione di scintille.

Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini o utensili in genere in metallo, la distanza tra essi e le pareti del forno ed il portello deve essere di almeno 2 cm. per evitare l'emissione di scintille.

### Biberon/brocche

Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.

Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi.

La parte superiore, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

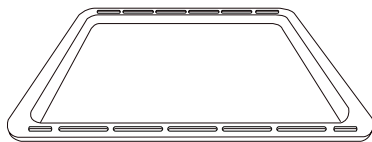
## Accessori del forno

### Accessori

Il forno viene fornito dotato di vari accessori. Per il loro utilizzo, seguire le indicazioni.

### Ripiano smaltato

1. Il ripiano smaltato deve essere utilizzato solo per la cottura nella modalità CONVEZIONE o GRILL. Non usarlo nelle modalità MICROONDE o COMBINAZIONE.
2. Per la cottura a CONVEZIONE su due piani, si può utilizzare il ripiano smaltato come piano inferiore e il ripiano a griglia come piano superiore.
3. Il peso massimo che può essere collocato sul ripiano smaltato è di 4 kg (come peso totale comprensivo di alimenti e piatto).



Ripiano smaltato

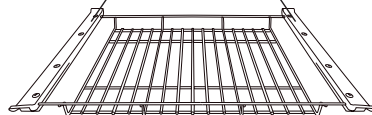
### Ripiano a griglia

1. Per cuocere alla GRIGLIA si può usare il ripiano a griglia nella posizione del ripiano superiore o medio. Si può usare nella posizione superiore, media o inferiore dei ripiani per la cottura a CONVEZIONE o COMBINAZIONE.
2. Non mettere nessun contenitore in metallo a contatto diretto con il ripiano a griglia in COMBINAZIONE con MICROONDE.
3. Non usare il ripiano a griglia esclusivamente in modalità MICROONDE.
4. Il peso massimo che può essere collocato sul ripiano a griglia è di 4 kg (come peso totale comprensivo di alimenti e piatto).

### ■ Importanti informazioni per l'utente

Notare che le coperture di protezione del ripiano a griglia sono progettate per rimanere sul ripiano durante il suo uso. Non sono imballaggio e non devono essere eliminate.

Le coperture di protezione

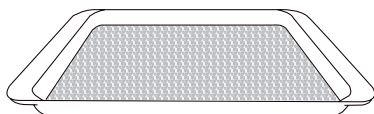


Ripiano a griglia

## Accessori del forno

### Ripiano in vetro

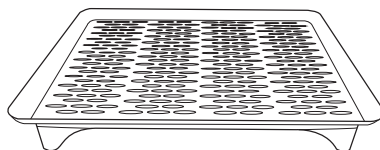
1. Il ripiano in vetro può essere usato nella posizione superiore, intermedia o inferiore per cuocere in modalità VAPORE, MICROONDE, GRILL, CONVEZIONE o COMBINATA.
2. Il ripiano in vetro si usa insieme ai treppiedi in plastica nella modalità VAPORE o VAPORE e MICROONDE.
3. Se il ripiano in vetro raggiunge una temperatura elevata, lasciarlo raffreddare prima di lavarlo o immergerlo in acqua fredda per evitare la rottura o la frantumazione.



Ripiano in vetro


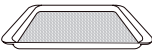


### Treppiedi in plastica

1. Il treppiedi in plastica si posiziona sul ripiano in vetro per cucinare in modalità VAPORE o VAPORE e MICROONDE. Gli alimenti possono essere disposti direttamente sui treppiedi in plastica.
2. Non usare il treppiedi in plastica quando il forno è impostato in modalità GRILL, CONVEZIONE o COMBINATA.
3. Il treppiedi in plastica può essere lavato in lavastoviglie.



Treppiedi in plastica

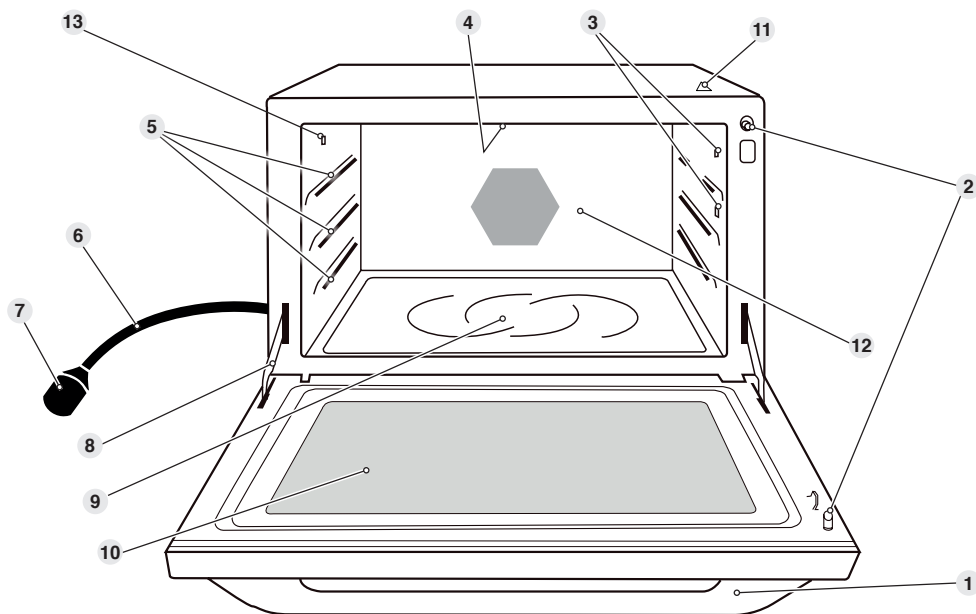
Nella seguente tabella viene indicato il corretto uso di ciascun accessorio.

	Ripiano a griglia	Ripiano in vetro	Ripiano smaltato	Treppiedi in plastica
				
<b>Microonde</b>	✗	✓	✗	✗
<b>Grill</b>	✓	✓	✓	✗
<b>Convezione</b>	✓	✓	✓	✗
<b>Vapore</b>	✗	✓	✗	✓
<b>Turbo cottura</b>	✓*	✓	✗	✓
<b>Convezione + Microonde</b>	✓*	✓	✗	✗
<b>Grill + Microonde</b>	✓*	✓	✗	✗
<b>Vapore + Microonde</b>	✗	✓	✗	✓
<b>Vapore + Grill</b>	✓	✓	✗	✗
<b>Vapore + Convezione</b>	✓	✓	✓	✗
<b>Convezione + Microonde + Grill</b>	✓*	✓	✗	✗
<b>Grill o Convezione + Microonde + Vapore</b>	✓*	✓	✗	✗

\*: I contenitori in metallo non possono essere disposti a contatto diretto con il ripiano a griglia. Disporre gli alimenti direttamente sul ripiano a griglia oppure in un piatto in vetro collocato direttamente sul ripiano a griglia.

## Parti del forno

- 1. Sportello.** Per aprire tirare la maniglia verso il basso. Se lo sportello viene aperto durante la cottura, questa viene interrotta temporaneamente ma non vengono cancellate le impostazioni precedenti. La cottura riprende non appena viene richiuso lo sportello e premuto il tasto Avvio (Avvio). La luce del forno si accende all'apertura dello sportello.
- 2. Sistema di bloccaggio di sicurezza del portello.** Onde evitare danni, non introdurre le dita, coltelli, cucchiari o altri oggetti nel dispositivo di chiusura.
- 3. Luci a LED**
- 4. Elementi del Grill**
- 5. Posizione dei ripiani**
- 6. Cavo di alimentazione**
- 7. Spina**
- 8. Cerniere della porta.** Onde evitare danni all'apertura e chiusura dello sportello, allontanare le dita dalle cerniere dello sportello.
- 9. Alimentazione a microonde del fondo del forno** (vedi pagina 20 IT)
- 10. Finestra del forno**
- 11. Etichetta di avvertenza (Superficie calda)**
- 12. Riscaldatore di convezione**
- 13. Scarico vapore**

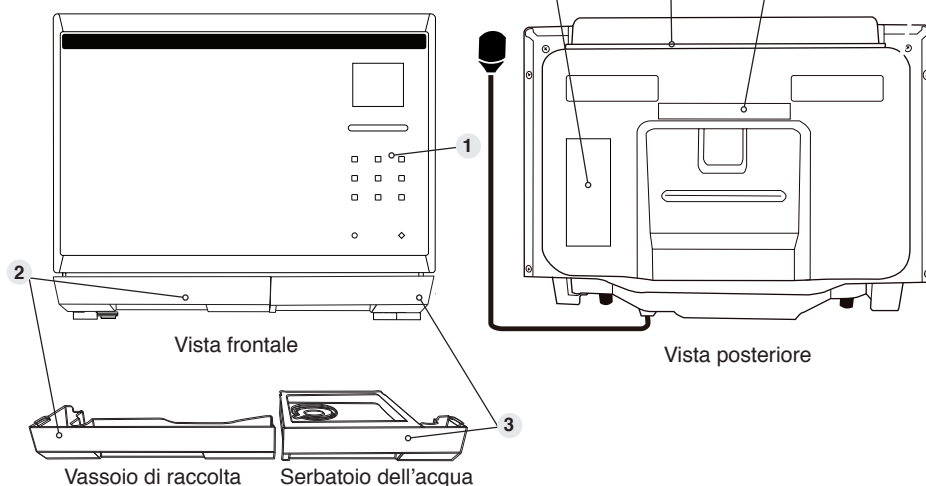


■ **Nota.**

Questa figura è solo di riferimento.

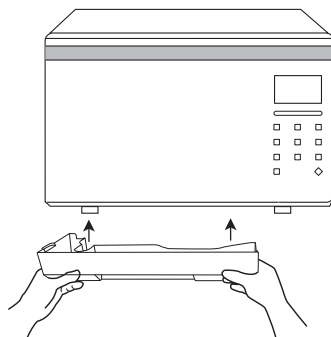
## Parti del forno

1. Pannelli di controllo
2. Vassoio di raccolta
3. Serbatoio dell'acqua
4. Apertura di ventilazione. Non rimuovere.
5. Etichetta di identificazione
6. Etichetta di avvertenza (Superficie calda)



### Vassoio di raccolta

1. Prima di usare il forno, occorre inserire il vassoio di raccolta in modo da raccogliere l'acqua in eccesso durante la cottura. Il vassoio deve essere rimosso e pulito regolarmente.
2. Inserire il vassoio di raccolta spingendolo con entrambe le mani tra i supporti del forno finché non scatta in posizione.
3. Per rimuovere il vassoio di raccolta, tirarlo in avanti delicatamente tenendolo con entrambe le mani. Lavarlo in acqua calda e sapone.
4. **NON LAVARE IL VASSOIO DI RACCOLTA IN LAVASTOVIGLIE.**

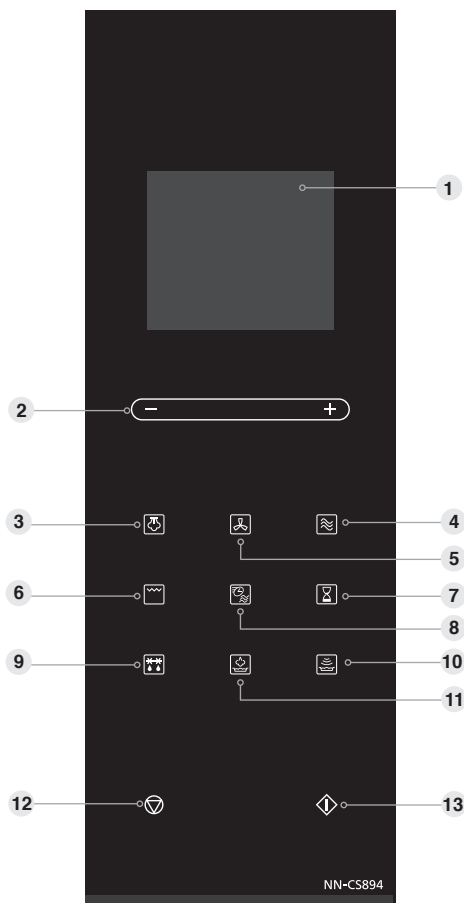


Riposizionare il vassoio di raccolta inserendolo nei supporti finché non scatta in posizione.

### Serbatoio dell'acqua

Linee guida per il serbatoio dell'acqua a pagina 26 IT.

# Pannelli di controllo NN-CS894S



## 1. Finestrella del display

## 2. La barra del cursore

Selezionare l'ora e il peso premendo "+" / "-" oppure scorrendo la barra del cursore. Tempo massimo di cottura 9 ore.

## 3. Vapore

## 4. Microonde

## 5. Convezione

## 6. Grill

## 7. Timer / orologio

## 8. Turbo cottura

## 9. Scongelo automatico in base al peso

## 10. Programmi automatici in base al peso

## 11. Programmi vapore automatico

## 12. Arresto/Cancela:

### *Prima della cottura:*

Premere una volta per annullare le istruzioni

### *Durante la cottura:*

Premendo una volta si arresta temporaneamente il programma. Premendo una seconda volta si annullano tutte le istruzioni e sul display appare l'ora del giorno.

13. **Avvio** Premere Avvio per mettere in funzione il forno. Se durante la cottura, viene aperto lo sportello o premuto una volta il tasto Arresto/Annulla, occorre premere nuovamente il tasto Avvio per continuare la cottura.

Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

## ■ Nota

1. Al termine dell'ultima operazione il forno si posiziona nel modo stand-by. Quando il forno è in stand-by, diminuisce la luminosità del display.
2. Quando il forno si trova nella modalità stand-by, prima di metterlo in funzione, è necessario aprire e chiudere lo sportello.
3. Quando viene impostata un'operazione e non viene premuto il tasto Avvio entro 6 minuti, il forno annulla automaticamente l'operazione. Il display ritorna alla modalità due punti o orologio.

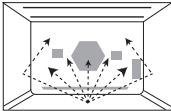
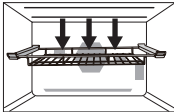
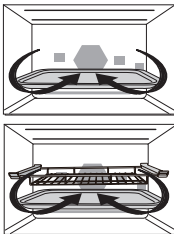
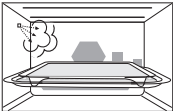
## ■ Segnale acustico

Quando si preme un tasto viene emesso un segnale acustico. Se non viene emesso alcun segnale, l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione all'altra, vengono emessi due segnali acustici.

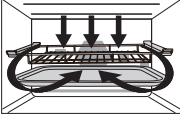
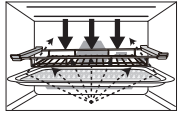
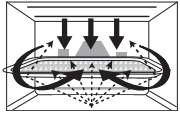
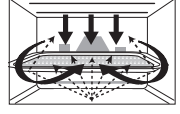
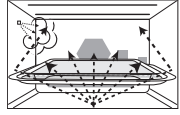
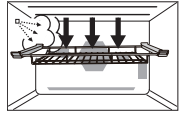
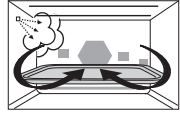
Al termine del preriscaldamento nella modalità GRILL, CONVEZIONE o COMBINAZIONE, vengono emessi tre segnali acustici. Al termine della cottura, il forno emette cinque segnali acustici.

## Modalità di cottura

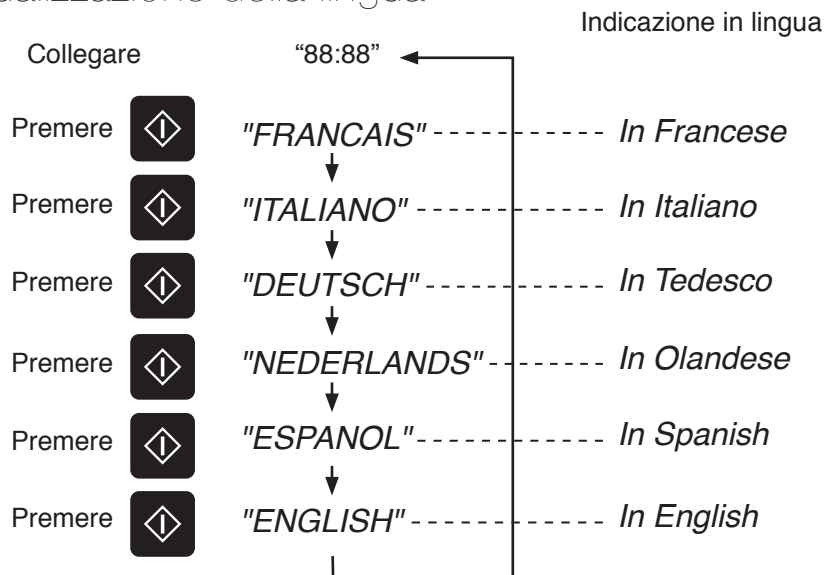
I diagrammi di seguito illustrano degli esempi di accessori che possono variare a seconda della ricetta o del piatto. Maggiori informazioni si possono trovare nel Ricettario

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
<b>MICROONDE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Scongelare</li> <li>Riscaldare</li> <li>Fondere: burro, cioccolato, formaggi.</li> <li>Cuocere: pesce, verdure, frutta, uova.</li> <li>Preparare: frutta cotta, marmellate, salse, creme, bigné, paste per dolci/salati, besciamella, caramello, carni, pesce o sformati vegetariani.</li> <li>Cuocere torte con uova e lievito senza doratura. (sandwich Victoria, clafoutis, ecc.)</li> </ul> <p><b>Non Preriscaldare</b></p>	<p>Utilizzare piatti, pirofile o terrine in Pyrex® disponendole direttamente sulla base del forno.</p>	<p>Adatti al microonde, non devono essere in metallo.</p>
<b>GRILL</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Arrostire carne o pesce.</li> <li>Tostare pane.</li> <li>Dorare piatti gratinati o dolci di meringa</li> </ul> <p><b>Necessario preriscaldare</b></p>	<p>Ripiano a griglia e ripiano smaltato.</p>	<p>A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.</p>
<b>CONVEZIONE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuocere piccoli articoli di pasticceria con tempi di cottura brevi: pasta sfoglia, biscotti, bigné, biscotti al burro, fagottini.</li> <li>Cottura speciale: soufflé, meringhe, vol-au-vent, piccole pagnotte o brioche, pan di Spagna, pasticci di carne, ecc.</li> <li>Cottura di quiche, pizza e torte dolci o salate.</li> </ul> <p><b>Consigliato preriscaldare</b></p>	<p>Ripiano smaltato, ripiano in vetro e ripiano a griglia.</p>	<p>A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.</p>
<b>VAPORE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cottura di pesce, verdure, pollo, riso, patate e dolci morbidi.</li> </ul> <p><b>Non preriscaldare</b></p>	<p>Treppiedi in plastica e ripiano in vetro.</p>	<p>Si può cuocere nel forno a microonde.</p>

## Combinazione delle modalità di cottura

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
<b>GRILL + CONVEZIONE</b> <b>(Turbo cottura al forno)</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrostire carni rosse, bistecche spesse (costole o manzo, costate con osso)</li> <li>• Cottura del pesce.</li> </ul> <p><b>Necessario preriscaldare</b></p>	Ripiano a griglia o ripiano smaltato usati come vassoio di raccolta.	A prova di calore, può essere usata la teglia di metallo.
<b>GRILL + MICROONDE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arrostire carne e pollame.</li> <li>• Scongellare e riscaldare alimenti croccanti (torte salate/quiche, pizza, pane, pasticceria, lasagne, gratin).</li> <li>• Cuocere lasagne, carni, gratin di patate o verdure.</li> <li>• Cuocere torte e dessert, con uova o lievito, che richiedono doratura, cuocere quiche, pasticci e torte dolci e salate.</li> </ul> <p><b>Consigliato preriscaldare</b></p>	Ripiano a griglia e/o ripiano in vetro.	Adatti al microonde. A prova di calore. Usare la tortiera di metallo solo sul vassoio di metallo. NON UTILIZZARE teglie con bordi apribili.
<b>CONVEZIONE + MICROONDE</b> 			
<b>GRILL + CONVEZIONE + MICROONDE</b> 			
<b>VAPORE + MICROONDE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura del pesce, verdure, pollo, riso, e patate.</li> </ul> <p><b>Non preriscaldare</b></p>	Treppiedi in plastica e ripiano in vetro.	Si può cuocere nel forno a microonde
<b>GRILL + VAPORE</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cottura di piatti gratinati</li> <li>• Kebab</li> <li>• Cottura torte</li> <li>• Paste dolci</li> <li>• Soufflé</li> <li>• Pesce intero</li> </ul>	Ripiano a griglia o ripiano smaltato.	Si possono usare contenitori metallici e resistenti al calore.
<b>CONVEZIONE + VAPORE</b> 			

## Visualizzazione della lingua

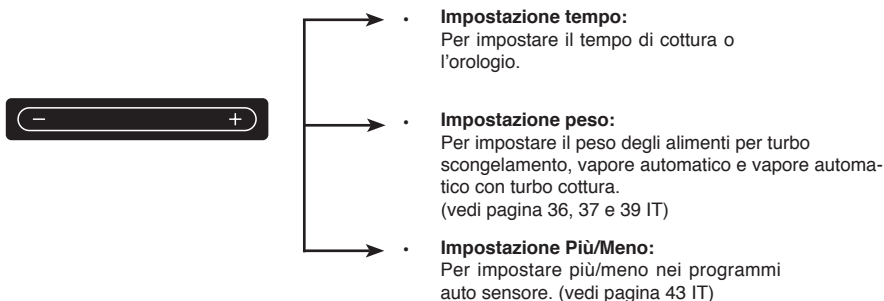


Questi modelli hanno un'unica funzione di "Suggerimento parole" che guidano l'utente al funzionamento del forno a microonde. Dopo aver inserito la spina, premere il tasto Avvio fino a impostare la lingua desiderata. Quando si preme un tasto, il display fa scorrere l'istruzione successiva eliminando ogni possibilità di errore. Se per qualunque ragione si desidera cambiare la lingua, staccare la spina e ripetere la procedura.

Premere quattro volte il Timer per chiudere la guida al Funzionamento. Premere quattro volte il Timer per richiamarla.

## Barra del cursore

Selezionare il tempo o il peso premendo "+" / "-" o scorrendo la barra del cursore. Il tempo/peso appare sul display.





## Impostazione dell'orologio

Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene visualizzata la scritta "88:88".



**Premere Timer due volte.** "REGOLATE L'ORA" I due punti cominciano a lampeggiare.

### Uso del cursore Ora/Peso.

Selezionare il tempo di cottura premendo "+" o "-" oppure scorrendo la barra del cursore. Sul display viene visualizzata l'ora e i due punti lampeggiano.

**Premere Timer.** I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

### ■ Note

1. Per reimpostare l'ora, ripetere i passaggi da 1 a 3.
2. L'ora resta memorizzata fino a quando non viene interrotta l'alimentazione del forno.
3. Premendo una volta si aumenta o diminuisce l'ora di 1 minuto, si può anche regolare l'ora più rapidamente tenendo premuto il tasto "+" o "-".
4. L'orologio è a 24 ore, quindi 2 pm = 14:00, non 2:00.

## Blocco per la sicurezza dei bambini

Questo sistema disattiva i comandi del forno, tuttavia la porta può essere aperta. È possibile impostare il blocco quando il display visualizza i due punti o l'ora.

Per impostare:



### Premere tre volte Avvio (Avvio)

L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Il simbolo "I" appare nel display.

Per cancellare:



### Premere Arresto/Annulla tre volte

L'ora riappare nel display.

### ■ Nota

1. Per attivare il blocco di sicurezza bambini, premere Avvio tre volte in un arco di 10 secondi.

## Cottura e scongelamento a microonde

Vi sono 6 diversi livelli di potenza per il forno a microonde (vedi la seguente tabella).



**Premere Microonde**  
Selezionare il livello di potenza desiderato.



**Impostare il tempo di cottura con il cursore Ora/ Peso.**  
Selezionare il tempo di cottura premendo "+"/"-" oppure scorrendo la barra del cursore.



**Premere Avvio.**  
Viene avviato il programma di cottura e sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

Battute	Potere	Potenza	Tempo max
1 battuta	Alta	1000 Watts	30 min
2 battute	Scongelo	270 Watts	90 min
3 battute	Media	600 Watts	90 min
4 battute	Bassa	440 Watts	90 min
5 battute	Cottura Lenta	300 Watts	90 min
6 battute	Riscaldamento	100 Watts	90 min

Uso degli accessori:

Si possono usare anche i propri piatti, pirofile o ciotole e vassoi di vetro, direttamente sulla piastra di ceramica. Non appoggiare il cibo direttamente sulla piastra di ceramica.



### ■ ATTENZIONE!

Il forno funziona automaticamente al livello di potenza ALTA (1000 W). Se viene immesso un tempo di cottura senza aver precedentemente selezionato il livello di potenza, il forno funzionerà automaticamente al livello di potenza massima.

### ■ Note

1. Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 35 IT.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 34 IT.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Premere "+"/"-" per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premendo il tasto "-" e portandolo a zero si termina la cottura. Non è possibile regolare il tempo scorrendo il cursore durante la cottura.
4. Il tempo massimo che si può impostare su potenza Max è di 30 min. In tutti gli altri livelli di potenza il tempo massimo impostabile è di 1 ora e 30 minuti.
5. La modalità microonde da sola NON DEVE essere usata quando all'interno del forno vi siano accessori in metallo.
6. Per i tempi di scongelamento manuale, consultare la scheda scongelamento che si trova nel Ricettario alla pagina 36 IT.

## Tecnologia di alimentazione dal basso

Questo prodotto sfrutta la tecnologia di alimentazione dal basso per la distribuzione delle microonde che differisce dai tradizionali metodi di alimentazione laterale del piatto girevole e crea più spazio utilizzabile per una ricca gamma di piatti di diversa forma. Rispetto agli apparecchi ad alimentazione laterale, questa modalità produce delle differenze a livello di tempi di riscaldamento (in modalità Microonde). Tali differenze sono però normali e non devono essere motivo di preoccupazione. Al riguardo, fare riferimento alle tabelle di riscaldamento e cottura riportate nel ricettario.

## Cottura con il grill

Il Grill consente tre posizioni di impostazione.



1 battuta Grill 1 (alta)	1300 Watts
2 battute Grill 2 (media)	950 Watts
3 battute Grill 3 (bassa)	700 Watts



**Premere Grill** una, due o tre volte per selezionare la potenza della funzione grill desiderata.

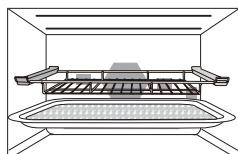
**Premere Avvio** per preriscaldare. Sulla finestra del display appare una "P". Quando il forno è preriscaldato emette un segnale acustico e la "P" lampeggia. Quindi aprire lo sportello e introdurre gli alimenti. \* Saltare questo passaggio quando non è necessario preriscaldare.



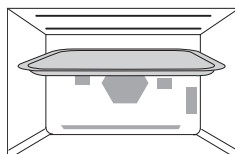
**Selezionare il tempo di cottura** premendo "+" / "-" oppure scorrendo la barra del cursore. Tempo massimo di cottura 90 minuti.

**Premere Avvio.** Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

## Uso degli accessori:



Disporre gli alimenti sul ripiano a griglia nella posizione superiore o intermedia del forno.



Disporre il ripiano in vetro nella posizione inferiore in modo che raccolga grasso e sgocciolature. In alternativa, utilizzare il ripiano smaltato nella posizione superiore o media.

## Cottura con il grill

### ■ Note

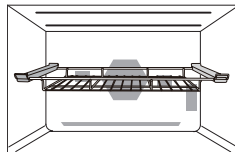
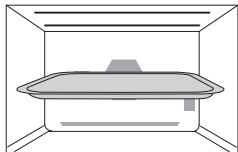
1. Non coprire mai il cibo durante la cottura con il grill.
2. Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
3. Durante il programma di cottura solo GRILL, le microonde non vengono utilizzate.
4. Dopo aver girato gli alimenti, rimetterli nel forno e chiudere lo sportello. Una volta chiuso lo sportello premere Start. Il display indicherà il tempo di cottura grill rimanente. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento per controllare la cottura degli alimenti in modalità grill.
5. Dopo aver girato gli alimenti, rimetterli nel forno e chiudere lo sportello. Una volta chiuso lo sportello premere Start. Il display indicherà il tempo di cottura grill rimanente. Lo sportello del forno può essere aperto in qualsiasi momento per controllare la cottura degli alimenti in modalità grill.
6. È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato il grill e prima di utilizzare la cottura a microonde o combinata.
7. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Premere "+"/="-" per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premendo il tasto "-" e portandolo a zero si termina la cottura. Non è possibile regolare il tempo scorrendo il cursore durante la cottura.

■ **ATTENZIONE!** Usare i guanti da forno per rimuovere gli accessori. Non toccare mai il vetro esterno o parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti dal forno dato che queste parti raggiungono temperature elevate.

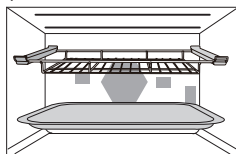
## Cottura a convezione

Questo tasto permette di scegliere le temperature nella modalità convezione (solo nella modalità Convezione) 40 °C e 100 - 230 °C ad incrementi di 10 °C. Per consentire di selezionare rapidamente le temperature più utilizzate, esse vanno da 150 °C a 230 °C poi a 40 °C (solo per la modalità Convezione) e 100 °C.

Uso degli accessori:



Per la cottura a CONVEZIONE livello 1 usare il ripiano smaltato o il ripiano a griglia nella posizione media o inferiore.



Per la cottura in modalità CONVEZIONE su due piani, è possibile utilizzare il ripiano smaltato nella posizione inferiore e il ripiano a griglia nella posizione superiore.

Consultare i diagrammi sulla cottura e le ricette.



**Impostare la temperatura desiderata.**

**Premere Avvio per preriscaldare.**  
Sulla finestra del display appare una "P". Quando il forno è preriscaldato emette un segnale acustico e la "P" lampeggia. Quindi aprire lo sportello e introdurre gli alimenti. \* Saltare questo passaggio quando non è necessario preriscaldare.

### ■ Nota:

Il forno non può preriscaldare a 40 °C.

Al termine del preriscaldamento, infornare la pietanza.



**Impostare il tempo di cottura con il cursore Ora/ Peso.** Selezionare il tempo di cottura premendo "+" / "-" oppure scorrendo la barra del cursore. (fino a 9 ore)

**Premere Avvio**

## Cottura a convezione

### ■ Nota sul preriscaldamento:

1. Non aprire lo sportello durante il preriscaldamento. Al termine del preriscaldamento verranno emessi 3 segnali acustici e sul display lampeggerà una "P". Se lo sportello non viene aperto al termine del preriscaldamento, il forno manterrà la temperatura impostata. Dopo 1 ora il forno si spegne e sul display riappare l'ora.
2. Se si desidera cuocere senza preriscaldare, dopo aver selezionato la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura, quindi premere Avvio.

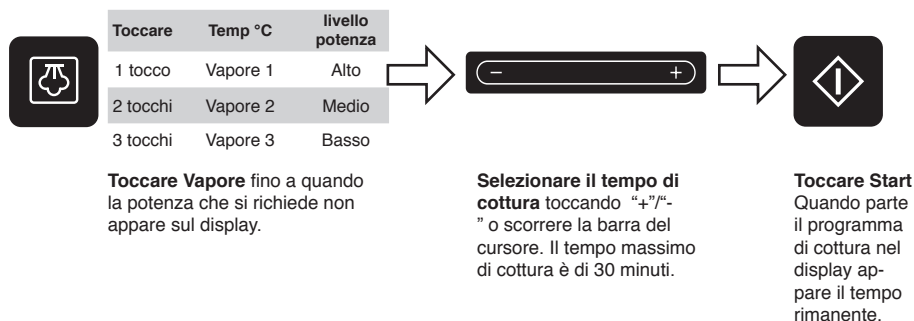
### ■ Note:

1. Se il tempo di cottura è inferiore a 1 ora, verrà conteggiato secondo dopo secondo.
2. Se invece supera l'ora, verrà conteggiato in minuti fino a "1H 00", poi verranno indicati minuti e secondi e riprenderà il conteggio in secondi.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Premere "+"/"-" per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premendo il tasto "-" e portandolo a zero si termina la cottura. Non è possibile regolare il tempo scorrendo il cursore durante la cottura.
4. È possibile richiamare e modificare la temperatura selezionata anche dopo aver premuto Avvio. Premere Convezione una volta per visualizzare la temperatura sul display. Mentre si richiama la temperatura sul display, essa può essere modificata premendo Convezione.
5. A seconda della ricetta, si può preriscaldare il forno con o senza i ripiani in posizione. Per ulteriori informazioni consultare le singole ricette. I ripiani sono ideali per le infornate di pane e per cuocere in un piatto grande.

■ **ATTENZIONE!** Indossare sempre i guanti da forno per rimuovere la pietanza e gli Accessori senza scottarsi.

## Cottura a vapore

Il forno può essere programmato come una pentola a vapore per cuocere verdure, pesce, pollo e riso. Vi sono 3 diverse impostazioni per cuocere a vapore.



### ■ Note

1. Prima di utilizzare la funzione vapore, riempire il serbatoio dell'acqua.
2. Il tempo massimo di cottura in questa modalità è di 30 minuti. Quando occorre un tempo di cottura più lungo, bisogna riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua e ripetere l'operazione di cottura per il tempo necessario.
3. Se durante la cottura il serbatoio dell'acqua rimane vuoto, il forno smette di funzionare e un messaggio sul display indicherà di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito e riportato il serbatoio nelle condizioni iniziali toccare Start. Il forno non ripartirà se non verrà reintegrata l'acqua nel serbatoio e non verrà toccato il comando Start.
4. Se è necessario, il tempo di cottura può essere cambiato durante la cottura. Toccare "+" / "-" per aumentarlo o diminuirlo. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Toccando il simbolo "-" fino ad azzerare il tempo, si termina la cottura. Non è possibile regolare il tempo scorrendo il cursore durante la cottura.
5. È possibile riempire il serbatoio in qualsiasi momento durante la cottura, non occorre toccare Stop/Cancel.
6. Può essere necessario asciugare l'acqua in eccesso nella cavità del forno dopo la cottura in modalità Vapore.

### ■ ATTENZIONE

ACCESSORI E PARTI CIRCOSTANTI DEL FORNO RAGGIUNGONO UN'ELEVATA TEMPERATURA. USARE GUANTI DA FORNO.

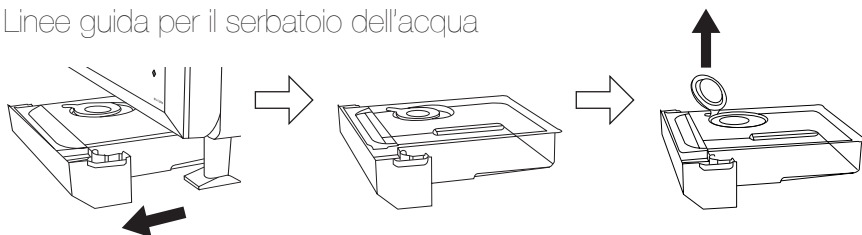
QUANDO SI SFORNANO GLI ALIMENTI O SI RIMUOVONO GLI ACCESSORI, DALLA SOMMITÀ DEL FORNO POSSONO CADERE GOCCE D'ACQUA BOLLENTE.

CON L'APERTURA DELLO SPORTELLLO PUÒ PRESENTARSI UNA MASSA DI VAPORE: NON OPERARE A MANI NUDE, USARE GUANTI DA FORNO, VI SONO RISCHI DI BRUCIATURE.

FARE ATTENZIONE QUANDO SI ESTRAE LA VASCHETTA RACCOGLIGOCCE. PULIRE L'ACQUA CHE GOCCIOLA DAL LATO SINISTRO DEL FORNO. È NORMALE.

## Cottura a vapore

### Linee guida per il serbatoio dell'acqua



Rimuovere con cura il serbatoio dell'acqua, rimuovere il tappo e aggiungervi acqua di rubinetto (non usare acqua minerale). Rimettere il tappo e riposizionare il serbatoio nella sua giusta posizione. Assicurarsi che il tappo sia posizionato correttamente e chiuso ermeticamente onde evitare rischi di perdite. Si raccomanda di lavare il serbatoio dell'acqua una volta alla settimana in acqua calda.

### Accessori del forno da usare:

Quando si cuoce a vapore il treppiedi in plastic deve essere posizionato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Gli alimenti possono essere disposti direttamente sul treppiedi.

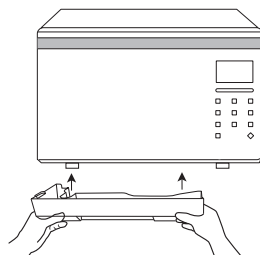
Usare appositi guanti per rimuovere gli accessori dal forno in quanto essi e tutte le pareti interne del forno raggiungono una temperatura elevata.



Collocare gli alimenti sul treppiedi in plastica sul ripiano in vetro nella posizione intermedia.

### Linee guida

1. Nel programma cottura solo a VAPORE, non c'è potenza microonde.
2. Usare gli accessori in dotazione, come precedentemente illustrato.
3. La modalità a VAPORE funziona solo con lo sportello del forno chiuso.
4. DURANTE E DOPO LA COTTURA CON LA FUNZIONE VAPORE, NON APRIRE IL FORNO CON IL VISO TROPPO RAVVICINATO. USARE LA MASSIMA CAUTELA NELL'APRIRE LO SPORTELLLO DEL FORNO, IN QUANTO IL VAPORE BOLLENTE PUÒ CAUSARE DEI DANNI.
5. USARE SEMPRE DEI GUANTI DA FORNO PER SFORNARE GLI ALIMENTI E RIMUOVERE GLI ACCESSORI DOPO LA COTTURA A VAPORE, POICHÉ IL FORNO E GLI ACCESSORI RAGGIUNGONO TEMPERATURE MOLTO ELEVATE.
6. Dopo ogni operazione a vapore, rimuovere con cura il vassoio di raccolta dalla parte anteriore del forno, farlo scorrere delicatamente in avanti tenendolo con entrambe le mani. Dopo averlo vuotato, lavarlo con acqua calda e sapone, quindi riporlo spingendolo nella sua posizione all'interno del forno.



Riposizionare il vassoio di raccolta fermandolo nella giusta posizione.



## Scarica di vapore

**Questa funzione permette di aggiungere vapore durante la cottura (fino a 3 minuti). Sono sette le combinazioni con le quali si può usare lancio vapore, e sono: microonde, grill, convezione, grill + convezione, microonde + grill, microonde + convezione, microonde + grill + convezione. L'aggiunta di vapore durante la cottura potenzia la distribuzione di calore e facilita la lievitazione di pane, torte e dolci.**

Impostare e avviare il programma desiderato.



Opzionale

All'occorrenza durante la cottura, se si tiene premuto per 2 secondi il vapore, si aggiunge 1 minuto di cottura.

Se si vogliono aggiungere 2 o 3 minuti, toccare Vapore due o tre volte entro 3 secondi dopo il secondo passaggio. Il tempo rimanente comprende il tempo di lancio del vapore.

### ■ Note

1. Nella modalità preriscaldamento o convezione a 40 °C non è disponibile la scarica di vapore.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua prima dell'uso.
3. Il programma originario continua il conto alla rovescia anche quando viene attivato il lancio vapore.
4. Il tempo di lancio vapore non può essere superiore al rimanente tempo di cottura.
5. Per l'aggiunta di 2 o 3 minuti, è necessario toccare Vapore 2 o 3 volte entro un periodo di tempo di 3 secondi.
6. Non è possibile modificare la temperatura della Convezione, né il tempo di cottura con la scarica di vapore in funzione.

### ■ ATTENZIONE

GLI ACCESSORI E LE PARTI CIRCOSTANTI IL FORNO RAGGIUNGONO ELEVATE TEMPERATURE: USARE I GUANTI DA FORNO.

DURANTE LA RIMOZIONE DEGLI ALIMENTI O DEGLI ACCESSORI, DALLA SOMMITÀ DEL FORNO POTREBBERO CADERE GOCCE DI ACQUA BOLLENTE.

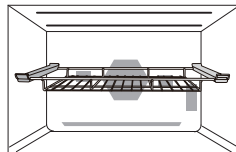
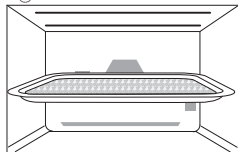
CON L'APERTURA DELLO SPORTELLLO PUÒ PRESENTARSI UNA MASSA DI VAPORE: NON OPERARE A MANI NUDE, USARE GUANTI DA FORNO, VI SONO RISCHI DI BRUCIATURE.

Alimenti	Modalità di cottura	Scarica di vapore
Dolci	Convezione	$\frac{2}{3}$ tempo totale aggiungere 3 min. di scarica di vapore
Pane	Convezione	$\frac{2}{3}$ tempo totale aggiungere 3 min. di scarica di vapore
Pan di Spagna	Convezione	$\frac{1}{2}$ tempo totale aggiungere 3 min. di scarica di vapore
Panini con cottura parziale	Convezione e Grill	$\frac{2}{3}$ tempo totale aggiungere 3 min. di scarica di vapore

## Cottura combinata

**Sono disponibili 4 impostazioni combinate:** 1) Grill + Microonde, 2) Grill + Convezione, 3) Convezione + Microonde, 4) Grill + Convezione + Microonde. La potenza 1000 W per Microonde non è disponibile in modalità di cottura Combinata. Normalmente questa potenza non occorre dato che con una potenza alta gli alimenti verrebbero cotti direttamente saltando la fase di doratura. Non è possibile impostare la funzione di scongelamento a 270 W in modalità di cottura combinata.

Uso degli accessori:



*usare il ripiano in vetro o quello a griglia nella posizione intermedia o inferiore, consultare le schede di cottura e il ricettario.*

Le modalità di cottura possono essere selezionate in qualsiasi ordine.



Grill + Microonde

or



Grill + Convezione

or



Convezione + Microonde

or



Convezione + Grill + Microonde

**Selezionare la prima modalità di cottura.**

**Selezionare la seconda modalità di cottura.**

**Selezionare la terza modalità di cottura.**



**Premere per preriscaldare**



**Selezionare il tempo di cottura premendo "+"/"/-" oppure scorrendo la barra del cursore.**  
Tempo massimo di cottura 9 ore.



**Premere Avvio.**  
Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

## Cottura combinata

### ■ Nota sul preriscaldamento:

Il forno può essere preriscaldato in modalità di cottura Combinata/Convezione oppure Grill/Convezione. Premere Avvio prima di impostare il tempo di cottura, quindi seguire la NOTA SUL PRERISCALDAMENTO a pagina 24 IT.

**DURANTE LA MODALITA' PRERISCALDAMENTO COMBINATA NON VENGONO EMESSE MICROONDE.**

### ■ Note:

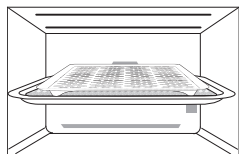
1. Le modalità combinazione non sono disponibili con la convezione a 40 °C.
2. Il preriscaldamento non è disponibile nelle modalità Grill + Microonde e Turbo cottura.
3. Se il tempo di cottura selezionato è inferiore ad un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
4. Se invece supera l'ora, verrà conteggiato in minuti fino a 1H 00, poi verranno indicati minuti e secondi e riprenderà il conteggio in secondi.
5. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Premere "+"/="-" per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premendo il tasto "-" e portandolo a zero si termina la cottura. Non è possibile regolare il tempo scorrendo il cursore durante la cottura.
6. Le impostazioni Max o Defrost (Scongellamento) non sono disponibili in combinazione.

■ **ATTENZIONE!** Usare i guanti da forno per rimuovere gli accessori. Non toccare mai il vetro esterno o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti dal forno dato che queste parti raggiungono temperature elevate.

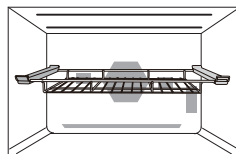
## Cuocere in modalità combinata con il vapore

**Il vapore può essere usato per cuocere alimenti in modo combinato e simultaneo con microonde, grill o convezione. Ciò, spesso, rende possibile ridurre i tempi di cottura del forno tradizionale e mantenere gli alimenti umidi.**

Uso degli accessori:



*vapore + microonde  
Treppiedi in plastica sul ripiano in vetro nella  
posizione intermedia*



*vapore + grill o convezione  
Ripiano a griglia o ripiano smaltato nella  
posizione inferiore o intermedia*

Toccare	livello potenza	Temp °C
1 tocco	Vapore 1	Alto
2 tocchi	Vapore 2	Medio
3 tocchi	Vapore 3	Basso

Le modalità di cottura possono essere selezionate in qualunque ordine.



Vapore + Convezione

oppure



Vapore + Grill

oppure



Vapore + Microonde

La potenza Microonde può essere impostata su:  
440 W, 300 W o 100 W.

La funzione Grill può essere impostata sui seguenti  
livelli: 1, 2 o 3.

La Convezione può essere impostata su  
100 °C - 230 °C.



**Selezionare il tempo di cottura toccando  
“+”/“-” o scorrendo la barra del cursore. Il tempo  
massimo di cottura è di 30 minuti.**



**Toccare Start.**  
Il display inizia a  
visualizzare il tempo  
rimanente.

## Cuocere in modalità combinata con il vapore

### ■ Note

1. Il tempo massimo di cottura in questa modalità è di 30 minuti. Quando occorre un tempo di cottura più lungo, bisogna riempire nuovamente il serbatoio dell'acqua e ripetere l'operazione di cottura per il tempo necessario.
2. Se durante la cottura, il serbatoio dell'acqua rimane vuoto, il forno smette di funzionare e un messaggio sul display indicherà di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito e riportato il serbatoio nelle condizioni iniziali, toccare Start. Il forno non ripartirà se non verrà reintegrata l'acqua nel serbatoio e non verrà toccato il comando Start.
3. Il preriscaldamento non è previsto nella modalità Vapore + Microonde e Vapore + Grill.
4. Se è necessario, il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura. Toccare "+"/"-" per aumentarlo o diminuirlo. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Toccando il simbolo "-" fino ad azzerare il tempo, si termina la cottura. Non è possibile regolare il tempo scorrendo il cursore durante la cottura.
5. È possibile riempire il serbatoio dell'acqua in qualsiasi momento durante la cottura, non occorre toccare Stop/ Cancella.
6. Può essere necessario asciugare l'acqua in eccesso nella cavità del forno dopo la cottura in modalità Vapore.

### Linee guida

1. DURANTE E DOPO LA COTTURA CON LA FUNZIONE VAPORE, NON APRIRE IL FORNO CON IL VISO TROPPO RAVVICINATO. USARE LA MASSIMA CAUTELA NELL'APRIRE LO SPORTELLLO DEL FORNO, IN QUANTO IL VAPORE BOLLENTE PUÒ CAUSARE DEI DANNI.
2. USARE SEMPRE DEI GUANTI DA FORNO PER SFORNARE GLI ALIMENTI E RIMUOVERE GLI ACCESSORI DOPO LA COTTURA A VAPORE, POICHÉ IL FORNO E GLI ACCESSORI RAGGIUNGONO TEMPERATURE MOLTO ELEVATE.
3. Dopo ogni operazione a vapore, rimuovere con cura il vassoio di raccolta dalla parte anteriore del forno, farlo scorrere delicatamente in avanti tenendolo con entrambe le mani. Dopo averlo vuotato, lavarlo con acqua calda e sapone, quindi riportarlo spingendolo nella sua posizione all'interno del forno. (Vedere pagina 14 IT)

### ■ ATTENZIONE

GLI ACCESSORI E LE PARTI CIRCOSTANTI DEL FORNO RAGGIUNGONO TEMPERATURE ELEVATE: USARE I GUANTI DA FORNO.

DURANTE LA RIMOZIONE DEGLI ALIMENTI O DEGLI ACCESSORI, DALLA SOMMITÀ DEL FORNO POTREBBERO CADERE GOCCE DI ACQUA BOLLENTE.

CON L'APERTURA DELLO SPORTELLLO PUÒ PRESENTARSI UNA MASSA DI VAPORE: NON OPERARE A MANI NUDE, USARE GUANTI DA FORNO, VI SONO RISCHI DI BRUCIATURE.

NON USARE IL TREPPIEDI IN PLASTICA NELLA MODALITÀ COMBINATA DI VAPORE + GRILL O CONVEZIONE.

## Turbo cottura

Il forno può essere programmato per cuocere o riscaldare cibi in maniera più efficiente mediante l'uso della cottura turbo in supporto a vapore manuale, convezione, grill oppure grill + convezione. Selezionando cottura turbo con vapore, convezione, grill o grill e convezione, si aggiungerà contemporaneamente la potenza microonde a 300 W (fuoco lento) riducendo il tempo di cottura.



oppure



e/o +



Prima selezionare la modalità di cottura.

+



Premere Turbo cottura



**Premere Avvio per preriscaldare.** Sulla finestra del display appare una "P". Quando il forno è preriscaldato emette un segnale acustico e la "P" lampeggia. Quindi aprire lo sportello e introdurre gli alimenti.\* Saltare questo passaggio quando non è necessario preriscaldare.



**Selezionare il tempo di cottura premendo "+" o "-" oppure scorrendo la barra del cursore.** Tempo massimo di cottura 9 ore.



**Premere Avvio.** Inizia il programma di cottura e sul display appare il tempo rimanente.

### Opzioni di cottura consigliate

Alimenti	Peso	Combinazione	Tempo
Ricetta Croque monsieur	200 g (2 pz)	Grill 1 + Turbo Cottura poi Grill 1	4 - 5 min 1 min
Filetti di pesce surgelati impanati	100 g (1 pz)	Grill 1 + Turbo Cottura	6 - 7 min
Costoletta di manzo (ben cotta)	Per 500 g	230 °C + Grill 1 + Turbo Cottura	10 - 11 min
Ricetta Poussin (pollo giovane/galletto)	Per 500 g	230 °C + Grill 1 + Turbo Cottura	13 - 14 min
Involtni surgelati	300 g (4 pz)	200 °C + Grill 1 + Turbo Cottura	7 - 8 min
Pasticcio di prosciutto e formaggio (fresco)	500 g (1 pz)	230 °C + Turbo Cottura	8 - 9 min
Torta di mele (cruda, surgelata)	290 g	230 °C + Turbo Cottura	7 - 9 min
Lasagne (fresche)	600 g	220 °C + Grill 1 + Turbo Cottura	8 - 9 min
Pesce fresco intero	500-600 g	180 °C + Turbo Cottura	17 - 18 min
Quiche	400 g	220 °C + Turbo Cottura	7 min

## Turbo cottura

### ■ Nota

1. La modalità turbo cottura non è disponibile con la convezione a 40 °C.
2. Il preriscaldamento non è disponibile in modalità Grill + Microonde e Vapore + Microonde.
3. in modalità Turbo cottura non è possibile modificare il livello di potenza Microonde.
4. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Premere “+”/“-” per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito ad incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti. Premendo il tasto “-” e portandolo a zero, si termina la cottura. Non è possibile regolare il tempo premendo il cursore durante la cottura.

### ■ ATTENZIONE

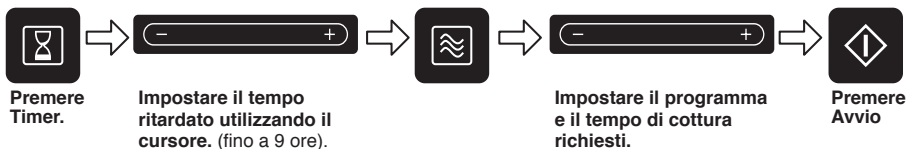
USARE SEMPRE I GUANTI DA FORNO PER ESTRARRE GLI ALIMENTI O RIMUOVERE GLI ACCESSORI DAL FORNO DOPO LA COTTURA, IN QUANTO IL FORNO E GLI ACCESSORI RAGGIUNGONO ELEVATE TEMPERATURE.

## Utilizzo del timer

### Cottura con avvio ritardato

Utilizzando il Timer, è possibile programmare una cottura con avvio ritardato.

es



#### ■ Note

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.
2. Se l'intervallo di tempo programmato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.

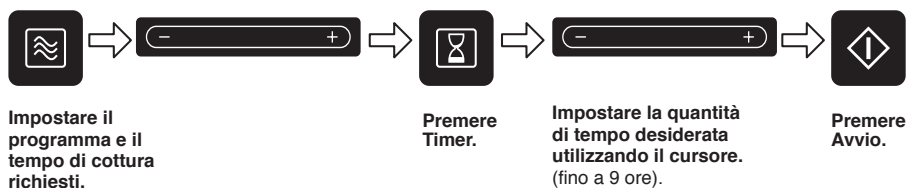
es

**Avvio ritardato: 1 ora** ➡ **Alta potenza (1000 W): 10 min** ➡ **Potenza per cottura a fuoco lento (300 W): 20 min**

### Tempo di attesa

Usando il Timer, è possibile programmare il tempo di attesa dopo che la cottura è stata completata oppure programmare il forno come un timer a minuti.

es



#### ■ Note

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.
2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come timer a minuti. In tal caso, premere Timer, impostare il tempo, quindi premere Avvio.
4. Il tempo di attesa non può essere programmato dopo un programma automatico.

es

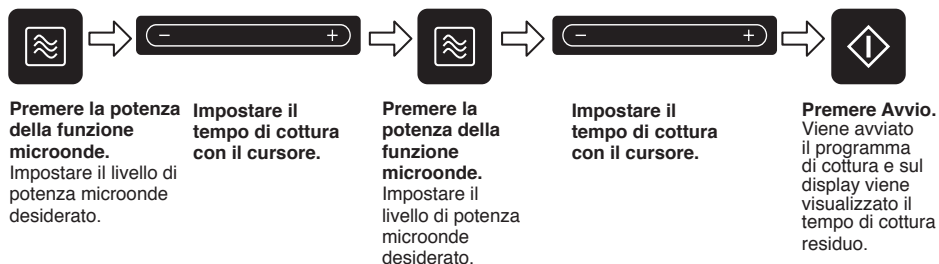
**Alta potenza (1000 W): 4 min** ➡ **Tempo di attesa: 5 min** ➡ **Alta potenza (1000 W): 2 min**



# Cottura con programmazione multifase

## Cottura a 2 o 3 fasi

Esempio:



Esempio:

Per **SCONGELARE** (270 W) per 2 minuti e cuocere il cibo alla potenza **MAX** (1000 W) per 3 minuti.



Esempio:

Cucinare alla **GRIGLIA** alla potenza **BASSA** per 4 minuti e cuocere il cibo alla potenza **BASSA** (440 W) per 5 minuti.



### Note

1. Per la cottura di fase 3, inserire un altro programma di cottura prima di premere Avvio.
2. Durante il funzionamento, premendo una volta Arresto/Annulla si arresta il funzionamento. Premendo Avvio si riavvia l'operazione programmata. Premendo due volte Arresto/Annulla si arresta e si annulla l'operazione programmata.
3. Quando il forno non è in funzione, premendo Arresto/Annulla si annulla il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

## Scongelamento automatico in base al peso

Questa funzione consente di scongelare i surgelati in base al loro peso. Il peso è programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso comincia da quello più comunemente usato per ogni programma.



**Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.**

- 1 battuta Pezzi piccoli
- 2 battute Pezzi grandi
- 3 battute Pane

**Impostare il peso degli alimenti usando il cursore Tempo/Peso.**

Selezionare il peso degli alimenti premendo "+" / "-" oppure scorrendo la barra del cursore. La barra del cursore avanza di 10 g alla volta.

**Premere Avvio.** Il display vi ricorda quale accessorio usare e quali modalità di cottura sono in uso. Ricordarsi di mescolare o girare gli alimenti durante lo scongelamento.

Programma	Peso min./max.	Suggerimenti
<b>1. PEZZI PICCOLI</b>  <b>1 battuta</b>	100 g - 1200 g	Piccoli tranci di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, costolette, filetti di pesce (peso di ognuno da 100 a 400 g). Premere una volta la funzione scongelamento turbo. Girare e coprire all'emissione del segnale acustico. Lasciare riposare per 10-30 minuti.
<b>2. PEZZO GRANDE</b>  <b>2 battute</b>	400 g - 2500 g	Grossi pezzi di carne, pollo intero, carne per arrosto. Premere due volte la funzione scongelamento turbo. Durante lo scongelamento i polli interi e la carne per arrosto devono essere coperti. Proteggere le ali, il petto e il grasso con fogli lisci di alluminio fissati con bastoncini per cocktail. Assicurarsi che il foglio non tocchi le pareti del forno. Stabilire un tempo di attesa che va da 1 a 2 ore prima della cottura. Girare e coprire all'emissione del segnale acustico.
<b>3. PANE</b>  <b>2 battute</b>	100 g - 900 g	Porre il pane su un foglio di carta sostituire con casa. Premere tre volte la funzione scongelamento turbo e girare all'emissione del segnale acustico. Lasciar riposare il pane da 10 min (pane bianco leggero) fino a 30 min (pane compatto di segale). Durante il periodo di attesa tagliare a metà i panini grandi.

### ■ Note

- Quando il tempo di scongelamento è superiore ai 60 minuti, il tempo verrà indicato in ore e minuti.
- La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.
- Lasciare riposare la pietanza per farla scongelare completamente.

### ■ IMPORTANTE!

Le linee guida per lo scongelamento si trovano a pagina 23 IT del ricettario.

## Programmi con vapore automatico

Questa funzione consente di cuocere a vapore alcuni piatti impostando solo il peso. Il forno stabilisce in automatico il livello di vapore e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso dell'alimento. Il peso viene determinato in grammi. Per selezionare rapidamente, iniziare con il peso più comunemente usato per ogni categoria.



Selezionare il programma desiderato con vapore automatico.




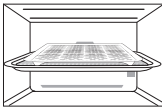

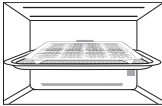
Selezionare il peso di cottura toccando il simbolo "+" o "-" o scorrere la barra del cursore. La barra conteggia a passi di 10 g.




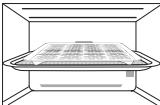

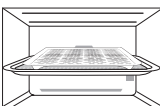

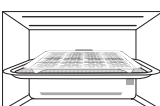

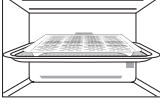

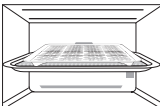

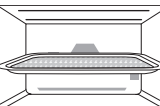
Toccare Start

### ■ Note

1. I programmi con vapore automatico devono essere usati SOLO per gli alimenti descritti.
2. Cuocere gli alimenti solo entro la gamma di peso descritta.
3. Pesare sempre gli alimenti e non basarsi sul peso indicato sulla confezione.
4. Usare solo gli accessori indicati alle pagine 37-38 IT.
5. Nei programmi con vapore automatico, in cui gli alimenti abbiano un peso superiore, come nel caso di petti di pollo e riso, sarà necessario aggiungere acqua nel serbatoio durante la cottura.
6. Non coprire gli alimenti nei programmi con vapore automatico.
7. La maggior parte degli alimenti dopo la cottura con programma automatico, devono rimanere nel forno a RIPOSO per un periodo di tempo. Ciò facilita la conduzione del calore verso il centro.
8. Considerate alcune variazioni che notoriamente si verificano negli alimenti, controllare che essi siano completamente cotti e caldi fumanti prima di servirli.

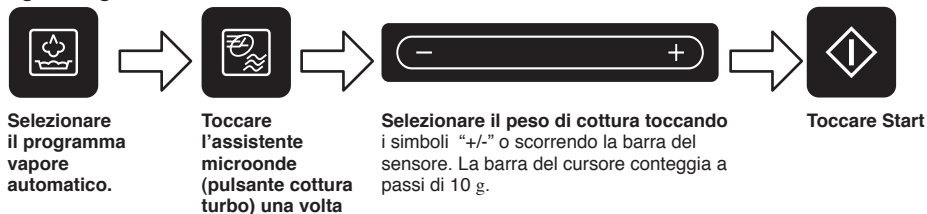
Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
<b>VERDURE FRESCHE</b>  <b>Programma 4</b>	200 g - 320 g		<b>Per cuocere a vapore verdure FRESCHE.</b> Riempire d'acqua il serbatoio. Disporre le verdure pronte sul treppiedi in plastica e quest'ultimo, a sua volta, sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 4. Digitare il peso delle verdure fresche. Toccare START
<b>VERDURE SURGELATE</b>  <b>Programma 5</b>	200 g - 320 g		<b>Per cuocere a vapore verdure surgelate, per esempio: carote, broccoli, cavolfiore, fagiolini.</b> Riempire il serbatoio. Disporre le verdure sul treppiedi in plastica e quest'ultimo, a sua volta, sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma Numero 5. Digitare il peso delle verdure surgelate. Toccare START.

## Programmi con vapore automatico

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
<b>PATATE LESSE</b>  <b>Programma 6</b>	200 g - 500 g		<b>Per cuocere a vapore le patate.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Pelare le patate e tagliarle a tocchetti di grandezza uniforme. Disporre le patate pronte sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve andare sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 6. Digitare il peso delle patate. Toccare START.
<b>PETTI DI POLLO</b>  <b>Programma 7</b>	200 g - 650 g		<b>Cottura petti di pollo FRESCHI.</b> Ogni petto di pollo deve pesare dai 100 ai 250 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre i petti di pollo sul treppiedi in plastica che, a sua volta, viene disposto sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 7. Digitare il peso dei petti di pollo. Toccare START. Controllare il serbatoio dell'acqua durante la cottura e aggiungervi acqua, se occorre.
<b>FILETTI DI PESCE FRESCO</b>  <b>Programma 8</b>	200 g - 500 g		<b>Cottura dei filetti di pesce FRESCO.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce fresco sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 8. Digitare il peso del pesce fresco. Toccare START.
<b>FILETTI DI PESCE CONGELATI</b>  <b>Programma 9</b>	200 g - 500 g		<b>Cottura del filetto di pesce SURGELATO.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce surgelato sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 9. Digitare il peso del pesce. Toccare START.
<b>PESCE INTERO FRESCO</b>  <b>Programma 10</b>	200 g - 650 g		<b>Cottura del pesce FRESCO intero, come: trote, orate, scombri, spigole, sardine.</b> Il peso di ogni pesce intero deve essere dai 100 ai 300 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce intero sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 10. Digitare il peso del pesce fresco intero. Toccare START.
<b>RISO</b>  <b>Programma 11</b>	100 g - 200 g		<b>Cottura riso per piatti salati non riso per dolci (es. budino di riso). Varietà: Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio o riso mediterraneo.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Versare il riso in una terrina in Pyrex®. Aggiungervi una quantità di acqua secondo un rapporto pari a 3 parti di acqua e 2 parti di riso. Non coprire. Disporre la terrina sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 11. Digitare il peso del riso da solo. Toccare START. Controllare il livello dell'acqua del serbatoio durante la cottura e aggiungervene, se occorre.


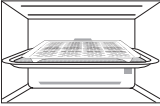

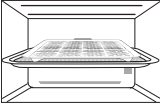
## Programmi con vapore automatico con cottura turbo

Questa funzione combina i vantaggi della cottura a vapore con la potenza microonde per accelerare il processo di cottura. Impostando il peso solamente, il forno determina il livello di vapore e il livello della potenza microonde, calcolando automaticamente il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso degli alimenti. Il peso è programmato in grammi. Per selezionare rapidamente iniziare con il peso più comunemente usato per ogni categoria.


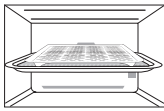

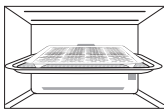

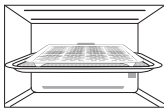

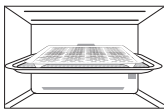

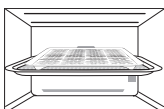




### ■ Note

1. I programmi vapore automatico con cottura turbo devono essere usati SOLO per gli alimenti descritti.
2. Cuocere solo alimenti con peso entro i limiti descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti e non basarsi sul peso indicato sulla confezione.
4. Usare solo gli accessori indicati alle pagine 39-40 IT.
5. La maggior parte degli alimenti dopo la cottura con programma automatico, devono rimanere nel forno a RIPOSO per un periodo di tempo. Ciò facilita la conduzione del calore verso il centro.
6. Considerate alcune variazioni che notoriamente si verificano negli alimenti, controllare che essi siano completamente cotti e caldi fumanti prima di servirli.
7. Non coprire gli alimenti nei programmi con vapore automatico e cottura turbo, ad esclusione del programma del riso. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola con un coltello appuntito una volta nel centro e quattro volte lungo i bordi.

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
<b>VERDURE FRESCHE</b>  <b>Programma 4</b>	200 g - 320 g		<b>Cottura a vapore + microonde verdure FRESCHE.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure preparate sul treppiedi in plastica che, a sua volta, viene disposto sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 4. Toccare il tasto cottura turbo una volta. Digitare il peso delle verdure fresche. Toccare START.
<b>VERDURE SURGELATE</b>  <b>Programma 5</b>	200 g - 320 g		<b>Per cuocere a vapore + microonde verdure SURGELATE, come: carote, broccoli, cavolfiore, fagiolini.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 5. Toccare una volta il tasto cottura turbo. Digitare il peso delle verdure surgelate. Toccare START.

## Programmi con vapore automatico con cottura turbo

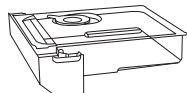
Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
<b>PATATE LESSE</b>  <b>Programma 6</b>	200 - 500 g		<b>Per cuocere patate a vapore + microonde.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Pelare le patate e tagliarle a tocchetti di grandezza uniforme. Disporre le patate pronte sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 6. Toccare il tasto Cottura turbo una volta. Digitare il peso delle patate. Toccare START
<b>PETTI DI POLLO</b>  <b>Programma 7</b>	200 - 650 g		<b>Cottura a vapore + microonde petti di pollo FRESCHI.</b> Ogni petto di pollo deve pesare dai 100 ai 250 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre i petti di pollo sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 7. Toccare il tasto cottura turbo una volta. Digitare il peso dei petti di pollo. Toccare START.
<b>FILETTI DI PESCE FRESCO</b>  <b>Programma 8</b>	200 g - 500 g		<b>Cottura a vapore + microonde filetto di pesce fresco.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce fresco sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 8. Digitare il peso del pesce fresco. Toccare il tasto cottura turbo una sola volta. Toccare START.
<b>FILETTI DI PESCE CONGELATI</b>  <b>Programma 9</b>	200 g - 500 g		<b>Cottura a vapore + microonde filetto di pesce SURGELATO.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce surgelato sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 9. Digitare il peso del pesce. Toccare una sola volta il tasto cottura turbo. Toccare START.
<b>PESCE INTERO FRESCO</b>  <b>Programma 10</b>	200 g - 650 g		<b>Cottura a vapore + microwave pesce FRESCO intero, come: trote, orate, scombri, spigole, sardine.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre il pesce intero direttamente sul treppiedi in plastica che, a sua volta, deve essere collocato sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 10. Toccare il tasto Cottura turbo una sola volta. Digitare il peso del pesce fresco intero. Toccare START.
<b>RISO</b>  <b>Programma 11</b>	100 g - 200 g		<b>Cottura a vapore + microonde riso per piatti salati, non riso per dolci (es. budino di riso). Varietà: Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio o riso mediterraneo.</b> Riempire il serbatoio dell'acqua. Versare il riso in una terrina in Pyrex. Aggiungervi una quantità di acqua secondo un rapporto pari a 3 parti di acqua e 2 parti di riso. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello appuntito una volta al centro e quattro volte lungo i bordi. Disporre la terrina sul ripiano in vetro nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 11. Toccare il tasto Cottura turbo una volta. Digitare il peso del riso da solo. Toccare START.

## Programmi di pulizia del sistema



### F1. DRENARE ACQUA

**L'acqua viene pompata nel sistema, passa attraverso i tubi, li pulisce e poi viene scaricata nel vassoio di raccolta.**



**Aggiungere 100 g di acqua** nel serbatoio dell'acqua. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia vuoto.



**Sfiorare vapore automatico 9 volte fino a quando il programma F1 'scaricare acqua' non appare sul display.**



**Toccare Start.** Vuotare il vassoio di raccolta quando il programma è terminato.

#### ■ Note

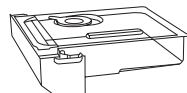
1. Attivare questo programma solo se nel serbatoio ci sono 100 g di acqua.
2. Non rimuovere il vassoio di raccolta mentre è in corso il programma 'DRENARE ACQUA'. Qualora il vassoio di raccolta venga rimosso, sul display appare U12 e il programma si ferma.
3. Vuotare il vassoio di raccolta e sciacquarlo sotto acqua corrente quando il programma è terminato.

#### ■ Attenzione

4. Se il programma 'Scaricare acqua' viene usato direttamente dopo un programma di cottura a vapore, l'acqua calda può essere scaricata nel vassoio di raccolta.

### F2. SISTEMA DI PULIZIA

**Nella prima fase di questo programma il sistema viene pulito con una soluzione a base di acido citrico. Nella seconda fase l'acqua passa attraverso il sistema e risciacqua i tubi.**



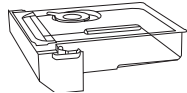
Comporre una soluzione di 8 g di acido citrico e 200 g di acqua, aggiungere la soluzione all'acqua del serbatoio. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia vuoto.



**Toccare 10 volte vapore automatico fino a quando il programma F2 di pulizia del sistema non appare sul display.**



**Toccare Start. Il programma girerà per 29 min.**




Una volta che il programma si è fermato, riempire di acqua il serbatoio del vapore, (al livello max).



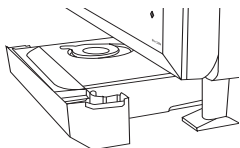
**Toccare Start.** Il programma girerà per 1 min. circa. Quando il programma è terminato vuotare il vassoio di raccolta.

#### ■ Note

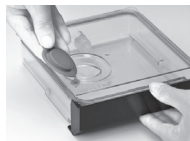
1. Quando il simbolo  appare sul display, avviare il programma 'F2' SISTEMA DI PULIZIA'.
2. Se il programma di pulizia del sistema non viene usato regolarmente, i tubi si intasano con una conseguente diminuzione di efficienza e resa del vapore.
3. Non rimuovere il vassoio di raccolta durante il programma di scarico acqua. Se il vassoio viene rimosso durante il programma, sul display appare U12 e il programma si ferma.
4. Vuotare il vassoio di raccolta e sciacquarlo sotto acqua corrente una volta che il programma è terminato.

## Pulizia del serbatoio dell'acqua

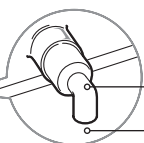
### Pulire in acqua con una spugna soffice



Rimuovere il serbatoio dell'acqua e pulire l'alloggiamento che lo contiene.



Rimuovere il tappo del serbatoio dell'acqua, rimuovere il coperchio e il tappo del tubo e procedere alla pulizia.



Tappo del tubo

Assicurarsi che sia rivolto verso il basso

Se risulta difficile togliere il tappo del tubo, cercare di smuoverlo avanti e indietro. Quando viene rimontato assicurarsi che sia rivolto verso il basso (vedere il disegno).

**La guarnizione in gomma e la parte anteriore del serbatoio possono essere rimossi per essere puliti.**

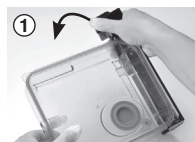
Rimozione la guarnizione in gomma

lato interno (piatto)      lato esterno (con sporgenza)



Assicurarsi che la guarnizione in gomma non venga rimontata alla rovescia. Se non montata correttamente, il coperchio non chiuderà ermeticamente e ciò provocherà delle perdite.

Rimozione del coperchio anteriore



1. Torcere lievemente il coperchio fino a sbloccare il lato esterno.
2. Continuare a torcere il coperchio fino a sbloccare il lato interno.

Rimontaggio del coperchio anteriore



1. Allineare le scanalature presenti sul coperchio con i fori sul serbatoio.
2. Inserirlo e spingerlo verso il basso fino a raggiungere l'incastro.

### Note

1. Pulire il serbatoio dell'acqua almeno una volta alla settimana onde prevenire la formazione di incrostazioni.
2. Non lavare il serbatoio dell'acqua o parti di esso, in lavastoviglie.



## Programmi con sensore automatico

**È possibile cucinare una gamma di pietanze senza dover impostare il tempo di cottura, il peso o il livello di potenza.**

esempio:






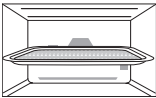

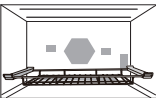
### ■ Comando Più/Meno:

Le preferenze riguardo il grado di cottura degli alimenti variano da persona a persona. Dopo aver usato qualche volta i programmi con sensore automatico, si può voler un diverso grado di cottura degli alimenti. Usando il comando più/meno, si possono regolare i programmi in modo da cuocere gli alimenti per più o meno tempo. Premere '+' o '-' prima di premere Avvio. Se si è soddisfatti del risultato dei programmi con sensore automatico, non è necessario utilizzare questo comando.


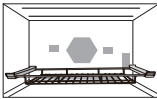

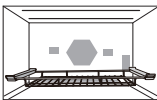
### ■ Note

1. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura restante.
2. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
3. Si presume che la temperatura degli alimenti surgelati vada da -18 °C a -20 °C, mentre quella degli altri alimenti vada da +5 °C a +8 °C (temperatura frigorifero). Il programma di riscaldamento per zuppe è adatto per alimenti a temperatura frigorifero o ambiente.
4. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che il vassoio di vetro e il piatto siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve superare i 35 °C e non deve essere inferiore di 0 °C.
6. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso consigliati descritti a pagina 44-45 IT.
7. I programmi per pasti freddi e pasti surgelati riscaldano gli alimenti nel contenitore nel quale sono stati acquistati (se non diversamente indicato sulla stessa confezione di acquisto). Forare la pellicola trasparente con un coltello appuntito una volta al centro e quattro volte lungo i bordi. Se si trasferiscono gli alimenti in un piatto, coprire con pellicola trasparente forata.
8. Se il forno è stato usato precedentemente ed è troppo caldo per essere utilizzato con i programmi di Scongellamento turbo, Vapore automatico, Auto Sensor, sul display apparirà 'ÖÖÖÖ' (PUV). Quando il segnale ~~ÖÖÖÖ~~ PUVd scompare, i programmi Auto ~~ÖÖÖÖ~~ potranno essere usati. In caso di fretta, cuocere gli alimenti manualmente.

## Programmi con sensore automatico

Programma	Peso	Accessori	Istruzioni
<b>PASTO FRESCO</b>  <b>Programma 12</b>	200 g - 1000 g	-	<b>Riscaldare un pasto fresco precotto.</b> Tutti gli alimenti devono essere precotti, conservati in frigorifero alla temperatura di + 5 °C circa. Riscaldarli nel contenitore della confezione di acquisto se non diversamente indicato sulla stessa. Coprire con pellicola trasparente forandola con un coltello appuntito, una volta al centro e quattro volte lungo i bordi. Se gli alimenti sono trasferiti in un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Collocare il contenitore sul fondo del forno. Selezionare il programma numero 12. Toccare START. Quando il forno emette segnali acustici mescolare. Rimiscolare alla fine del programma e consentire ai cibi alcuni minuti di riposo. Pezzi grandi di carne o pesce in una salsa liquida possono richiedere un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto per cibi ricchi di amido come: riso, spaghetti e patate. Gli alimenti in contenitori di forma irregolare possono richiedere tempi di cottura più lunghi.
<b>PASTO SURGELATO</b>  <b>Programma 13</b>	200 g - 800 g	-	<b>Riscaldare un pasto surgelato precotto.</b> Tutti gli alimenti devono essere precotti e surgelati a (-18 °C). Riscaldarli nel contenitore della confezione di acquisto se non diversamente indicato sulla stessa. Coprire con pellicola trasparente forandola con un coltello appuntito una volta al centro e Quattro volte lungo i bordi. Se gli alimenti vengono trasferiti in un piatto, coprire con pellicola trasparente forata. Collocare il contenitore sul fondo del forno. Selezionare il programma numero 13. Toccare START. Al segnale acustico del forno mescolare e dividere i blocchi in pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e consentire qualche minuto di riposo ai cibi. Pezzi grandi di carne o pesce in una salsa liquida possono richiedere un tempo di cottura più lungo. Questo programma non è adatto per cibi ricchi di amido come: riso, spaghetti o patate. Gli alimenti in contenitori di forma irregolare possono richiedere tempi di cottura più lunghi.
<b>PATATE SURGELATE</b>  <b>Programma 14</b>	200 g - 450 g		<b>Riscaldare patatine croccanti e patate brune da forno SURGELATE e prodotti derivati di patate, come frittelle di patate, crocchette, ecc.</b> Disporre i prodotti derivati di patate sul ripiano in vetro e collocarlo nella posizione intermedia. Selezionare il programma numero 14. Toccare START. Al segnale acustico girare due volte durante la cottura. Per ottenere una buona cottura disporre solo uno strato. <b>NOTA:</b> i prodotti derivati di patate variano notevolmente, perciò si consiglia di controllare per alcuni minuti prima della fine della cottura per verificare che gli alimenti si siano indorati.
<b>PIZZA REFRIGERATA</b>  <b>Programma 15</b>	150 g - 450 g		<b>Riscaldare e indorare la superficie della pizza fresca precotta.</b> Rimuovere tutta la confezione e disporla sul ripiano a griglia nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 15. Toccare START. Questo programma non è adatto per riscaldare pizze alte, né pizze molto sottili.

## Programmi con sensore automatico

Program	Weight	Accessories	Instructions
<b>PIZZA SURGELATA</b>  <b>Programma 16</b>	100 g - 450 g		<b>Riscaldare e indorare la superficie della pizza surgelata e precotta e la baguette al formaggio.</b> Rimuovere tutta la confezione e collocare la pizza sul ripiano a griglia nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 16. Toccare START. Questo programma non è adatto per riscaldare pizze alte, né pizze molto sottili.
<b>QUICHE FRESCA</b>  <b>Programma 17</b>	330 g - 400 g		<b>Riscaldare e indorare la superficie della quiche fresca e precotta.</b> Il programma non è adatto per riscaldare la quiche senza crosta o quella alta molto farcita. Rimuovere tutta la confezione e collocare la quiche sul ripiano a griglia nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 17. Toccare START.

### ■ Note

1. È possibile utilizzare i programmi automatici in base al peso SOLO per gli alimenti descritti.
2. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti.
3. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni della confezione.
4. Dopo la cottura con un Programma automatico, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di ATTESA, per consentire al calore di completare la cottura della parte centrale.
5. Per consentire il verificarsi di alcune variazioni negli alimenti, verificare che il cibo sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.

## Domande e risposte

- D: Perché il forno non si accende?
- R: Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:
1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
  2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
  3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.
- D: Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?
- R: È possibile che si verifichino delle interferenze durante la cottura con il forno a microonde. Questa interferenza è simile a quella causata da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.
- D: Il forno non accetta il programma immesso. Perché?
- R: Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, non accetterà una quarta fase.
- D: Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?
- R: Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.
- D: Non riesco a impostare un programma con sensore automatico e sul display appare il messaggio "CALDO". Perché?
- R: Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con un programma con sensore automatico, sul display sarà visualizzato il messaggio "CALDO". Quando "CALDO" sparisce, si possono usare i programmi con sensore automatico. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti.
- D: Posso usare un termometro convenzionale da forno, nel microonde?
- R: Solo quando si usa la modalità CONVEZIONE/GRILL. Il metallo di alcuni termometri può causare formazione di scintille e scariche elettriche nel forno, per tale motivo non è possibile utilizzare termometri convenzionali da forno nelle modalità MICROONDE e COMBINAZIONE.
- D: Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchettii provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?
- R: I rumori si avvertono poiché il forno passa automaticamente dalla potenza MICROONDE alla CONVEZIONE/GRILL per creare l'impostazione combinata. Ciò è normale.
- D: Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e GRILL. Perché?
- R: Dopo aver usato varie volte il forno, è consigliabile pulirlo e poi farlo funzionare a vuoto. Questa operazione elimina eventuali residui alimentari o l'unto che possono generare odori e/o fumo. Dopo l'uso del forno, il motore della ventola gira per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale e allo stesso tempo non impedisce di continuare ad usare il forno.

## Domande e risposte

- D: Il forno interrompe la cottura come forno microonde e sul display viene visualizzato il codice 'H97' o 'H98'. Perché?
- R: Il display segnala un problema al sistema di generazione delle microonde. Si prega di contattare un Centro Assistenza autorizzato
- D: La ventola continua a girare anche dopo la cottura. Perché?
- R: Quando si finisce di utilizzare il forno, è possibile che la ventola continui a girare per raffreddare i componenti elettrici. Questo è normale ed è possibile continuare a utilizzare il forno.
- D: Si può controllare la temperatura del forno preimpostata durante la cottura o il riscaldamento a CONVEZIONE?
- A: Sì. Premendo il tasto Convezione, la temperatura del forno appare sul display per 2 secondi.
- D: Sul display appare la lettera "D" e il forno non cuoce. Perché?
- R: Il forno è programmato nella modalità DEMO (dimostrativa). Questa modalità è stata ideata per l'esposizione in negozio. Disattivare questa modalità premendo il tasto microonde una volta e il tasto arresta/annulla quattro volte.
- D: Dal display è scomparsa la funzione suggerisci parole, vedo solo numeri?
- R: Potrebbe esserci stata un'interruzione di corrente che ha disattivato quella funzione. Staccare la spina del forno per qualche secondo, quindi collegarlo di nuovo. Quando sul display appaiono i numeri "88:88", premere Avvio fino a quando non appare la lingua. Quindi impostare l'orologio. Leggere la pagina 18 IT.
- D: I tasti del pannello di controllo non rispondono al comando. Perché?
- R: Assicurarsi che il forno sia collegato. Il forno può essere nella modalità stand-by. Aprire e chiudere lo sportello per attivarlo.
- D: Il forno interrompe la cottura a vapore o la cottura combinata con il vapore e sul display appare U14
- R: Il serbatoio dell'acqua è vuoto e la guida al funzionamento è stata spenta. Riempire il serbatoio, rimontarlo in posizione nel forno e toccare Start per riprendere la cottura.
- D: Il forno interrompe il programma e sul display appare "U12".
- R: Il vassoio di raccolta non è posizionato. Riposizionare il vassoio nel forno e riavviare il programma.

## Cura del forno a microonde

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detergenti concentrati o abrasivi. **NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO**
3. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
4. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, evitare di far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
5. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detergenti aggressivi né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, premere il pulsante di ARRESTO/ANNULLAMENTO per cancellare il display.
6. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
7. La base del forno deve essere regolarmente pulita per evitare l'eccessivo rumore. Lavare la superficie inferiore del forno con detergenti delicati e acqua calda, quindi asciugare con un panno pulito.
8. Quando si usa il forno nelle modalità CONVEZIONE/GRILL, VAPORE o COMBINATA, alcuni alimenti provocano inevitabilmente degli schizzi di grasso che si depositano sulle pareti del forno. Se questi depositi di grasso non vengono regolarmente rimossi, possono causare emissioni di fumo quando il forno è acceso.
9. Non utilizzare pulitori a vapore.
10. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni del forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.
11. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.
12. Tenere sempre sgombrare da ostacoli le aperture di ventilazione. Controllare che le aperture collocate sulla parte alta, bassa o posteriore del forno non siano ostruite da polvere o altro materiale. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi e non funzionare o funzionare in maniera anomala, così creando situazioni di rischio.
13. La parte posteriore e la parte superiore della cavità del forno hanno un rivestimento catalitico autopulente. Non è quindi necessario pulire questa zona.

## Caratteristiche tecniche

Alimentazione:	<b>230V, 50 Hz</b>
Consumo energetico:	<b>Massimo; 2700 W</b>
	<b>Microonde; 990 W</b>
	<b>Grill; 1330 W</b>
	<b>Convezione; 1380 W</b>
	<b>Vapore; 1015 W</b>
Uscita:	<b>1000 W (IEC-60705)</b>
	<b>Grill; 1300 W</b>
	<b>Convezione; 1350 W</b>
Dimensioni esterne:	
	<b>494 mm (L) x 438 mm (P) x 390 mm (A)</b>
Dimensioni della cavità del forno:	
	<b>410 mm (L) x 320 mm (P) x 250 mm (A)</b>
Peso:	<b>20.5 kg</b>
Rumorosità:	<b>56 dB</b>

**Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.**

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme IT 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2: significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.



Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al

momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare le proprie autorità locali o il punto di raccolta designato più vicino.

In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Prodotto da: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd  
888, 898 Longdong Road.  
Pudong, Shanghai, 201203, China.  
Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH  
Indirizzo: Panasonic Testing Centre Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germania.

Panasonic Corporation

<http://www.panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2014

F0003BH71EP  
PA0314-10414  
Printed in P.R.C.