

Panasonic®

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento

Steam / Convection / Grill / Microwave Oven
Dampfgarer / Heißluft / Grill / Mikrowelle (Schwarz)
Stoom / Hetelucht / Grill / Magnetron (Zwart)
Vapeur / Chaleur tournante / Grill / Micro-ondes (Noir)
Vapore / Convezione / Grill / Microonde (Nero)
Vapor / Conveccion / Grill / Microondas (Negro)

For Household Use Only
Nur für den privaten Gebrauch
Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik
À un usage domestique uniquement
Per uso domestico
Solo para uso doméstico



NN-CS88LB

Model No.
NN-CS88LB

INVERTER

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.

Grazie per aver acquistato questo apparecchio Panasonic.

Sommario

Istruzioni di sicurezza	2-7	Cottura combinata senza vapore.....	33-34
Smaltimento di vecchie apparecchiature.....	7	Utilizzo del timer	35-36
Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica.....	8	Utilizzo della funzione Aggiunta tempo.....	36
Posizionamento del forno	8	Cottura con programmazione multifase	37
informazioni importanti di sicurezza	9-12	Programmi di riscaldamento con sensore.....	38-39
Accessori del forno.....	13-14	Scongelamento turbo	40-41
Componenti del forno	15-16	Programmi automatici per bevande.....	42
Pannello di controllo	17	Programmi per riscaldare il pane.....	43
Display.....	18	Programmi di cottura automatica	44-47
Modalità di cottura.....	18-19	Junior menù: programmi per bambini.....	48-51
Metodi di cottura combinata	20	Programmi con sensore automatico	52-53
Impostazione della lingua.....	21	Programmi di pulizia.....	54-55
Selezione su/giù	21	Pulizia del serbatoio dell'acqua	56
Impostazione dell'orologio.....	22	Programmi con vapore automatico	57-60
Blocco per la sicurezza dei bambini.....	22	Domande e risposte	61-62
Cottura a microonde e scongelamento	23	Cura del forno a microonde.....	63
Cottura con il grill.....	24-25	Caratteristiche tecniche	64
Cottura a convezione.....	26-27		
Cottura a vapore.....	28-29		
Colpo di vapore	30		
Cottura combinata con vapore.....	31-32		

Istruzioni di sicurezza

- Istruzioni importanti per la sicurezza. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future.
- Questo prodotto può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, 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 persone 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.
- Attenzione! È pericoloso per chiunque non sia competente eseguire qualsiasi operazione di manutenzione o riparazione che comporti la rimozione della copertura che protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. 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

Istruzioni di sicurezza

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. Assicurarsi che i bambini non tocchino il rivestimento esterno del forno surriscaldatosi durante la cottura.
- Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi. Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un mobile.

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,

Istruzioni di sicurezza

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.
- Il riscaldamento delle bevande al microonde può portare a un'ebollizione ritardata con fuoriuscita del liquido. Per questo motivo, è necessario fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
- 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

Istruzioni di sicurezza

zona circostante, eliminarli con un panno umido. In caso di sporco ostinato, utilizzare un detergente neutro. Si sconsiglia l'impiego di detergenti aggressivi o abrasivi.

- **Non utilizzare i prodotti per la pulizia dei forni disponibili in commercio.**
- Alcuni alimenti inevitabilmente schizzano il grasso sulle pareti del forno durante la cottura. Se il forno non viene regolarmente pulito, può causare emissioni di fumo.
- 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 getti di vapore per pulire il forno.
- 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 e lo sportello si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità **grill, convezione, vapore e combinata**. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude lo sportello, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
- Il forno non deve essere utilizzato con timer esterni o telecomandi separati.
- Utilizzare esclusivamente utensili che siano adatti per forni a microonde.

Istruzioni di sicurezza

- 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 13-14 per un corretto montaggio degli accessori.
- Il forno è dotato di due elementi di riscaldamento sulla parte superiore del forno, di una caldaia a vapore sul lato sinistro del forno e di un termoventilatore situato nella parte posteriore del forno. Dopo l'uso delle funzioni **grill, convezione, vapore e combinata** le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare qualsiasi superficie vicino agli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno. **Nota: dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.**
- 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.

Istruzioni di sicurezza

- 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 16 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.
- Non installare l'apparecchio dietro a sportelli decorativi in modo da evitare il surriscaldamento.
- Pulire il forno regolarmente e rimuovere eventuali depositi di cibo.

Italiano

Smaltimento di vecchie apparecchiature



Solo per Unione Europea
e Nazioni con sistemi di
raccolta e smaltimento

Questo simbolo sui prodotti, sull'imballaggio e/o sulle documentazioni o manuali accompagnanti i prodotti indica che i prodotti elettrici, elettronici non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici.

Per un trattamento adeguato, recupero e riciclaggio di vecchi prodotti vi invitiamo a portarli negli appositi punti

di raccolta secondo la legislazione vigente nel vostro paese.

Con uno smaltimento corretto, contribuirete a salvare importanti risorse e ad evitare i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente. Per ulteriori informazioni su raccolta e riciclaggio, vi invitiamo a contattare il vostro comune.

Lo smaltimento non corretto di questi rifiuti potrebbe comportare sanzioni in accordo con la legislazione nazionale.

Installazione ed allacciamento del forno alla rete elettrica

Controllare le condizioni del 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. Non installare il forno se danneggiato.



Importantee
Per la sicurezza personale
questo elettrodomestico
richiede 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

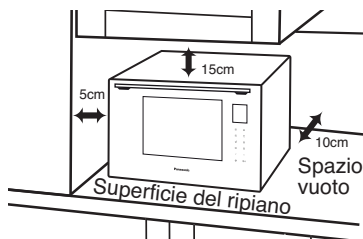
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

Posizionamento del forno

Il forno è progettato per essere utilizzato esclusivamente su un ripiano. Non deve essere incorporato o incassato in altri elementi. Il forno a microonde non deve essere posizionato all'interno di un mobile.

Uso su ripiano

Il forno deve essere sistemato su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm da terra, con il retro posto contro una parete di fondo. Per un funzionamento corretto, il forno deve disporre di una sufficiente circolazione dell'aria, ossia la distanza dalla parete su un lato deve essere di 5 cm con l'altro lato libero, sopra la parte superiore devono esservi 15 cm di spazio libero e nella parte posteriore 10 cm.



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 sfiati sulla sommità del forno. Se tali aperture sono bloccate durante il funzionamento, il forno potrebbe surriscaldarsi. 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 di sicurezza

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.



Avvertenze!

Questo forno produce vapore bollente.

8. Questo può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni, 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.

informazioni importanti di sicurezza

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. Prestare attenzione nel riscaldamento di alimenti a basso contenuto di umidità come prodotti a base di pane, cioccolato, biscotti e prodotti da forno. Se cotti troppo a lungo possono bruciarsi, asciugarsi o prendere fuoco facilmente. Non consigliamo di riscaldare alimenti a basso contenuto di umidità come popcorn o papadum. L'essiccazione di alimenti, giornali o tessuto, compreso il riscaldamento di cuscini 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 termoventilatore

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.



Attenzione! Superfici molto calde

Le superfici esterne del forno e lo sportello del forno si surriscaldano durante le modalità vapore/combinata/grill/convezione.

2. Le superfici esterne del forno e lo sportello si riscalderanno durante l'utilizzo con la modalità convezione, grill, vapore e combinata. Fare quindi attenzione quando si apre o si chiude lo sportello, nonché quando si inseriscono o tolgono le pietanze e gli accessori.
3. Il forno è dotato di due elementi di riscaldamento sulla parte superiore del forno, di una caldaia a vapore sul lato sinistro del forno e di un termoventilatore situato nella parte posteriore del forno. Dopo l'uso delle funzioni convezione, grill, vapore e combinata, le superfici interne del forno raggiungono temperature elevate. Prestare attenzione onde evitare di toccare qualsiasi superficie vicino agli elementi di riscaldamento situati all'interno del forno. Nota: dopo aver cucinato con queste modalità, gli accessori del forno saranno molto caldi.

informazioni importanti di sicurezza



Attenzione: superfici molto calde

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

- Le parti accessibili possono surriscaldarsi con l'utilizzo della modalità **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.

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'.



Attenzione

Se i tempi di cottura consigliati dovessero essere superati, 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 arrostiti 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.

informazioni importanti di sicurezza

Bucherellare le superfici non porose

I cibi che non hanno un superficie porosa, come ad esempio, patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellate 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 evidenzia 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 cuocere oltre il tempo consigliato;
- 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.

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 con vari accessori. Per il loro utilizzo, seguire le indicazioni.

Teglia smaltata

1. La teglia smaltata deve essere utilizzata solo per la cottura nella modalità **convezione**, **grill** o **vapore**. Non deve essere utilizzata per la modalità **microonde** o **combinata** con microonde.
2. Per la cottura a **convezione** su due piani, si può utilizzare la teglia smaltata come piano inferiore e il ripiano a griglia come piano superiore.
3. Il peso massimo che può essere collocato sul teglia smaltata è di 4 kg (come peso totale comprensivo di alimenti e piatto).



Teglia smaltata

Ripiano a griglia

1. Per la cottura alla griglia o al vapore è possibile usare il ripiano a griglia nella posizione superiore o centrale. Per cuocere con la modalità **convezione** o **combinata**, collocarlo nella posizione più alta, centrale o più bassa.
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.

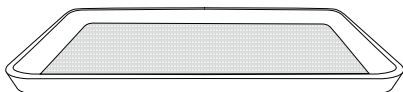


Ripiano a griglia

Accessori del forno

Vassoio in vetro

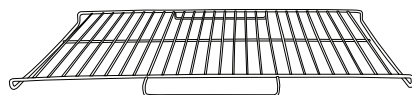
1. Il vassoio di vetro può essere usato sulla base del forno solo per la cottura a **microonde**.
2. Il vassoio di vetro va collocato sul ripiano a griglia nella modalità **combinata**.
3. Per la cottura a **vapore** di piccole porzioni, collocarle sul vassoio di vetro sulla griglia all'interno della teglia smaltata.
4. Se il vassoio di vetro raggiunge una temperatura elevata, lasciarlo raffreddare prima di lavarlo o immergerlo in acqua fredda per evitare la rottura o la frantumazione.



Vassoio in vetro




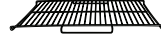
Griglia

1. La griglia va posizionata all'interno della teglia smaltata per cuocere con la modalità **vapore, grill, convezione** o **combinata** senza **microonde**. Il cibo può essere appoggiato direttamente sulla griglia.
2. Non utilizzare la griglia per la modalità solo **microonde** o **combinata** con **microonde**.



Griglia

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

	Ripiano a griglia 	Vassoio in vetro 	Teglia smaltata 	Griglia 
Microonde	✗	✓	✗	✗
Grill	✓	✓	✓	✓
Convezione	✓	✓	✓	✓
Vapore	✓	✓	✓	✓
Vapore + Microonde (Combi 1)	✓*	✓	✗	✗
Vapore + Grill (Combi 2)	✓	✓	✓	✓
Vapore + Convezione (Combi 3)	✓	✓	✓	✓
Convezione + Microonde + Grill (Combi 4, 5, 6, 7, 8)	✓*	✓	✗	✗
Convezione + Microonde (Combi 9, 10, 11)	✓*	✓	✗	✗
Grill + Convezione (Combi 12)	✓	✓	✓	✓

*: 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.

Componenti 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 Finestra del forno

3 Sistema di bloccaggio di sicurezza del portello.

Onde evitare danni, non introdurre le dita, coltelli, cucchiaini o altri oggetti nel dispositivo di chiusura.

4 Spina

5 Cavo di alimentazione

6 Alimentazione a microonde del fondo del forno

(Vedere pagina 23)

7 Uscite del vapore

8 Etichetta di avvertenza (Superficie calda)

9 Elementi del Grill

10 Termoventilatore

11 Luci LED

Le luci del forno si accendono all'apertura dello sportello o durante la cottura.

12 Ripiani

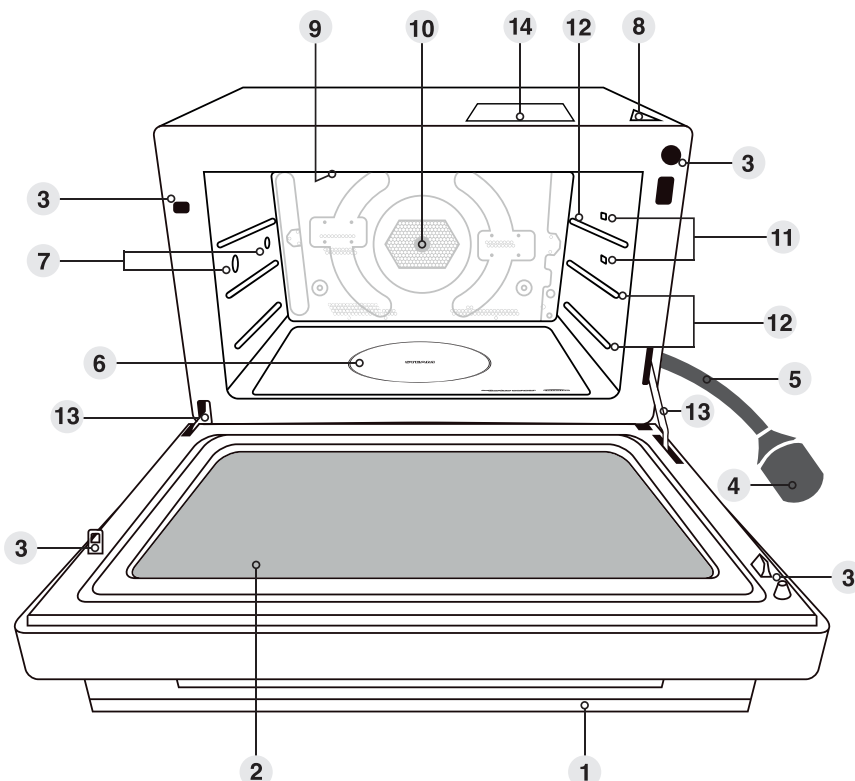
(inferiore, centrale o superiore)

13 Cerniere della porta.

Onde evitare danni all'apertura e chiusura dello sportello, allontanare le dita dalle cerniere dello sportello.

14 Etichetta menu/avvertenze

Posizionare l'etichetta menu/avvertenze fornita.



Nota
Questa figura è solo di riferimento.

Componenti del forno

1 Pannelli di controllo

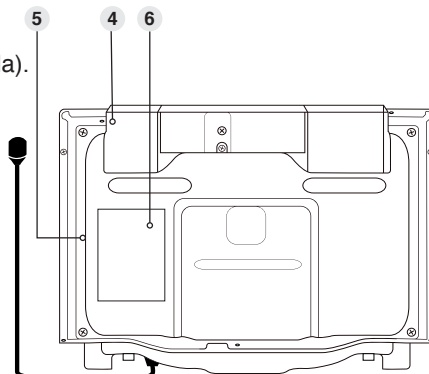
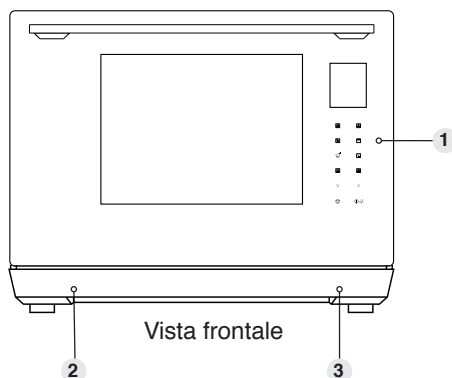
2 Vassoio di raccolta

3 Serbatoio dell'acqua (dietro al vassoio di raccolta).

4 Bocchetta di ventilazione di scarico (Non rimuovere).

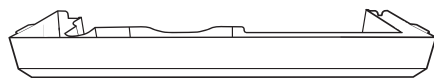
5 Etichetta di identificazione

6 Etichetta di avvertenza (Superficie calda).

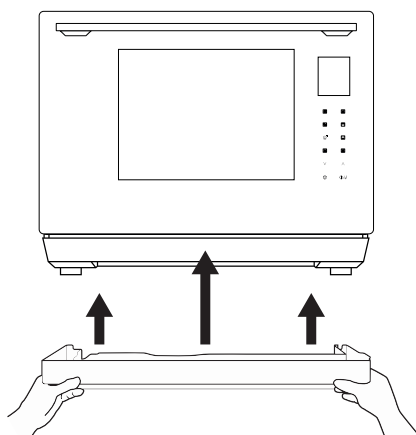


Vassoio di raccolta

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.**



Vassoio di raccolta



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 29.

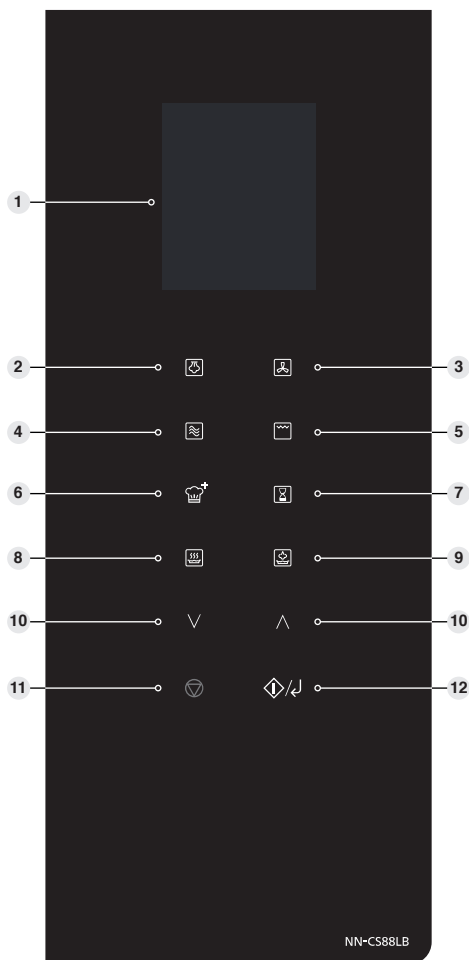


Serbatoio dell'acqua



Pannello di controllo

NN-CS88LB



Segnale acustico

Quando si preme un tasto, viene emesso un segnale acustico. Se non viene emesso alcun segnale, l'impostazione non è corretta. Se il forno passa da una funzione a un'altra o se un programma automatico ricorda all'utente di mescolare o girare gli alimenti, 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.

- 1 Finestrella del display
- 2 Vapore (pagine 28-30)
- 3 Convezione (pagina 26-27)
- 4 Microonde (pagina 23)
- 5 Grill (pagina 24-25)
- 6 Modalità combinata (pagine 31-34)
- 7 Timer / orologio (pagine 22, 35-36)
- 8 Cottura automatica (pagine 38-55)
- 9 Cottura automatica a vapore (pagine 57-60)

- 10 Selezione su/giù (pagina 21)
Selezionare l'ora, il peso o il menu automatico toccando "V" / "Λ".

11 Arresto/Cancel:

Prima della cottura:

Premere una volta per annullare le istruzioni

Durante la cottura:

Premendo una volta si arresta temporaneamente il programma. Toccare una seconda volta per annullare tutte le istruzioni e per visualizzare sul display l'orologio o il segno dei due punti.

12 Avvio/Conferma

Toccare per avviare il funzionamento del forno o confermare l'impostazione. Se durante la cottura viene aperto lo sportello o premuto una volta Arresto/Annullamento, occorre premere nuovamente Avvio/Conferma per continuare la cottura.

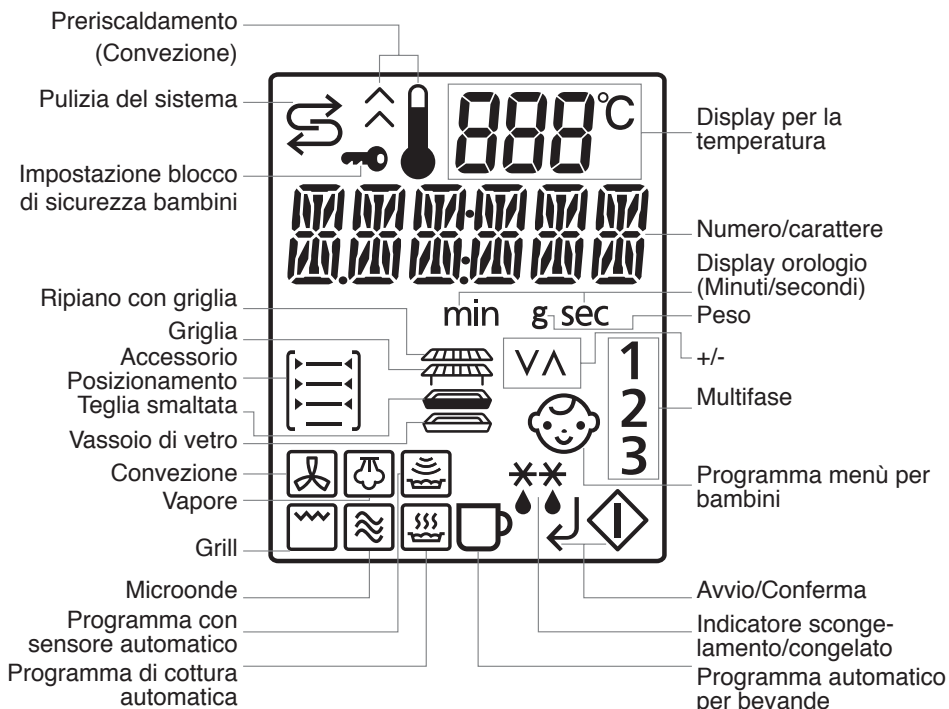
Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.



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 Avvio/Conferma non viene premuto entro 6 minuti, il forno azzera automaticamente l'operazione. Sul display viene visualizzato nuovamente il segno dei due punti o l'orologio.

Display

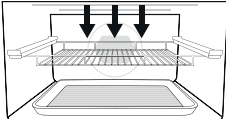
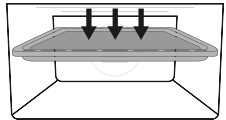
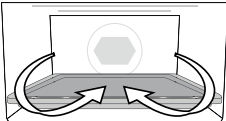
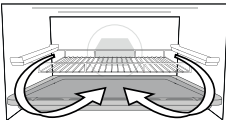
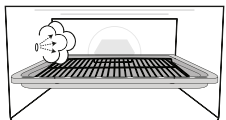
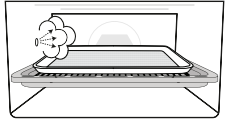
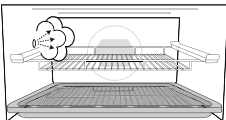


Modalità di cottura

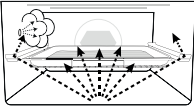
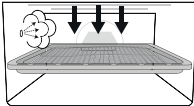
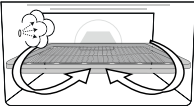
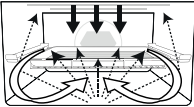
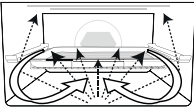
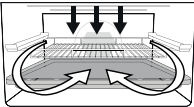
Nella seguente tabella viene indicato il corretto uso di ciascun accessorio.

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
Microonde 	<ul style="list-style-type: none"> Scongelare Riscaldare Fondere: burro, cioccolato, formaggi. Cuocere: pesce, verdure, frutta, uova. Preparare: frutta cotta, marmellate, salse, creme, bigné, paste per dolci/ salati, besciamella, caramello, carni, pesce o sformati vegetariani. Cuocere torte con uova e lievito senza doratura. (sandwich Victoria, clafoutis, ecc.) Non Preriscaldare	Utilizzare il vassoio di vetro o piatti, pirefile o terrine in Pyrex® collocandoli direttamente sulla base del forno.	Adatti al microonde, non devono essere in metallo.

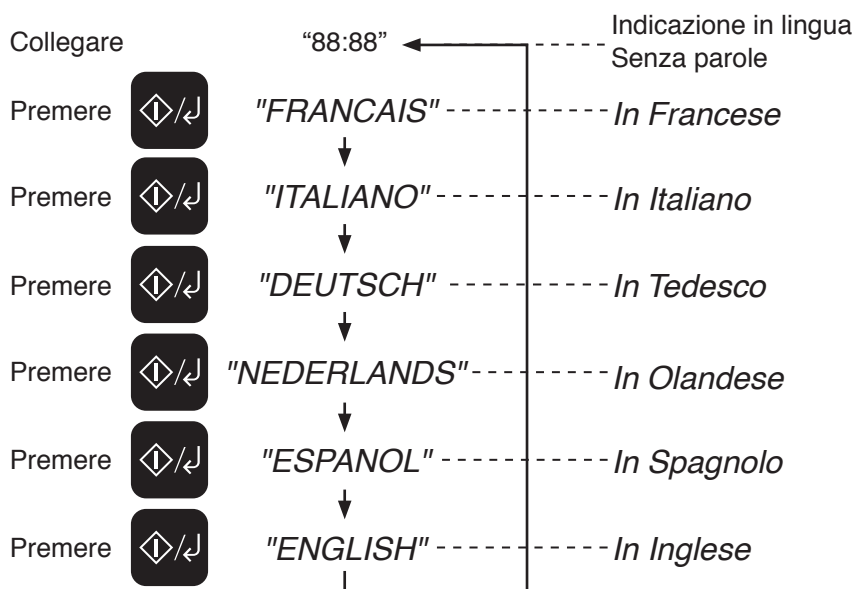
Modalità di cottura

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
Grill  	<ul style="list-style-type: none"> • Arrostire carne o pesce. • Tostare pane. • Dorare piatti gratinati o torte di meringa <p>Necessario preriscaldare</p>	<p>Ripiano a griglia o teglia smaltata. Se si utilizza il ripiano a griglia, il vassoio di vetro può essere posizionato sulla base del forno per raccogliere grasso e gocciolamenti.</p>	<p>È possibile utilizzare latta termoresistente.</p>
Convezione  (1 livello)  (2 livelli)	<ul style="list-style-type: none"> • Cuocere piccoli pasticcini con tempi di cottura brevi: pasta sfoglia, biscotti, bigné, biscotti al burro, fagottini. • Cottura speciale: soufflé, meringhe, vol-au-vent, piccole pagnotte o brioche, pan di Spagna, pasticci di carne, ecc. • Cottura di quiche, pizza e torte dolci o salate. <p>Consigliato preriscaldare</p>	<p>Teglia smaltata, ripiano in vetro e ripiano a griglia.</p>	<p>Può essere utilizzata la teglia di metallo, resistente al calore.</p>
Steam   (1 livello)  (2 livelli)	<ul style="list-style-type: none"> • Cottura di pesce, verdure, pollo, riso, patate e dolci morbidi. <p>Non preriscaldare</p>	<p>Griglia all'interno della teglia smaltata. Per piccole porzioni collocare il vassoio di vetro sulla griglia all'interno della teglia smaltata.</p>	<p>I contenitori in latta, Pyrex® e plastica sono ideali alla cottura a vapore.</p>

Metodi di cottura combinata

Modi di cottura	Usi	Accessori da utilizzare	Contenitori
Vapore + Microonde (Combi 1) 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura del pesce, verdure, pollo, riso, e patate. <p>Non preriscaldare</p>	Vassoio di vetro sul ripiano a griglia o vassoio di vetro sulla base.	E' possibile utilizzare contenitori idonei alla cottura nel forno a microonde.
Grill + Vapore (Combi 2) 	<ul style="list-style-type: none"> Cottura di piatti gratinati Kebab Cottura di torte impasti dolci Soufflè Pesce intero <p>Nessun preriscaldamento per Combi 2 Preriscaldamento consigliato per Combi 3</p>	Griglia all'interno della teglia smaltata.	Si possono usare contenitori metallici e resistenti al calore.
Convezione + Vapore (Combi 3) 			
Grill + Convezione + Microonde (Combi 4,5,6,7,8) 	<ul style="list-style-type: none"> Arrostire carne e pollame. Scongellare e riscaldare alimenti croccanti (torte salate/quiche, pizza, pane, pasticceria, lasagne, gratin). Cuocere lasagne, carni, gratin di patate o verdure. Cuocere torte e dessert, con uova o lievito, che richiedono doratura, cuocere quiche, pasticcini e torte dolci e salate. <p>Consigliato preriscaldare</p>	Ripiano a griglia e/o ripiano in vetro.	E' possibile utilizzare contenitori idonei alla cottura in forno a microonde. La teglia in metallo per torte deve essere usata esclusivamente sul vassoio di vetro sul ripiano a griglia. NON USARE tortiere a cerniera.
Convezione + Microonde (Combi 9,10,11) 			
Grill + Convezione (Combi 12) 	<ul style="list-style-type: none"> Arrostire carni rosse, bistecche spesse (costole o manzo, costate con osso) Cottura del pesce. <p>Necessario preriscaldare</p>	Ripiano a griglia e teglia smaltata, vassoio di vetro sulla base del forno utilizzato come vassoio di raccolta.	Può essere utilizzata la teglia di metallo, resistente al calore.

Impostazione della lingua



Questi modelli sono dotati di una funzione speciale "Mostra informazioni" che agevola l'utente nell'utilizzo del microonde. Dopo aver inserito la spina, premere Avvio/Conferma 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 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.

Selezione su/giù

Selezionare l'ora, il peso o il menu automatico toccando "V" / "Λ". Nel display viene visualizzato il peso, l'ora o il numero del menu automatico. È possibile regolare l'ora/ il peso tenendo premuto il pulsante "V" / "Λ".



- **Impostazione dell'ora:**
per impostare il tempo di cottura o l'orologio. Utilizzare il pulsante per la funzione Aggiunta tempo (vedere pagina 36)
- **Impostazione del peso:**
per impostare il peso degli alimenti per i programmi di cottura automatica e di cottura automatica a vapore (vedere pagine 40-51 e 57-60).
- **Impostazione programmi automatici:**
per selezionare i menu automatici.
- **Impostazione più/meno:**
per impostare più/meno per programmi con sensore automatico (vedere pagine 38-39 e 52-53).

Impostazione dell'orologio

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



**Premere Timer/
Orologio due volte.**

**Selezionare l'ora
toccando "V" / "^".** Sul
display viene visualizzata
l'ora e i due punti
lampeggiano.

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



Nota


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; è anche possibile regolare l'ora più rapidamente tenendo premuto "V" / "^".
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:



Toccare Avvio/Conferma tre volte
L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Il simbolo  appare nel display.

Per cancellare:



Premere Arresto/Annulla tre volte
L'ora riappare nel display.



Nota

1. Per attivare o annullare il blocco di sicurezza bambini, toccare Avvio/Conferma o Arresto/Annulla 3 volte nell'arco di 10 secondi.

Cottura a microonde e scongelamento

Vi sono 7 diversi livelli di potenza per il forno a microonde (vedi la seguente tabella).



Premere Microonde

Selezionare il livello di potenza desiderato.

Selezionare il tempo di cottura toccando "V" / "^".

Toccare Avvio/Conferma

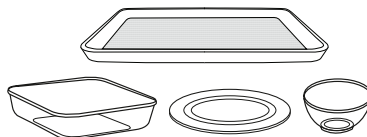
Inizia il programma di cottura e sul display appare il conto alla rovescia del tempo rimanente

Click	Potere	Potenza	Tempo max
1 click	Alta	1000 Watts	30 min
2 click	Medio alta	800 Watts	1 h 30 min
3 click	Scongelo**	270 Watts	1 h 30 min
4 click	Media	600 Watts	1 h 30 min
5 click	Bassa	440 Watts	1 h 30 min
6 click	Cottura Lenta	300 Watts	1 h 30 min
7 click	Riscaldamento	100 Watts	1 h 30 min

Italiano

Uso di piatti/accessori:

Utilizzare il vassoio di vetro o piatti, pirofile o terrine in Pyrex® coperte con pellicola forata o un coperchio direttamente sulla base del forno. Non collocare gli alimenti direttamente sulla base del forno.



Nota

1. Per la cottura con programmazione multifase consultare pagina 37.
2. Il tempo di riposo può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. La cottura con avvio differito può essere programmata prima di impostare il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde. Consultare l'utilizzo del timer a pagina 35.
3. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Toccare "V" / "^" per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
4. Il tempo massimo che si può impostare su potenza Max è di 30 minuti. 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 24-25.

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

Ci sono 3 diverse impostazioni di Grill.



- 1 click Grill 1 (alta)
- 2 click Grill 2 (media)
- 3 click Grill 3 (bassa)

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



Toccare Avvio/Conferma 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.**

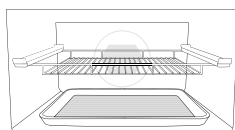


Selezionare il tempo di cottura toccando "V" / "Λ". Il tempo massimo di cottura è 1 ora e 30 minuti.



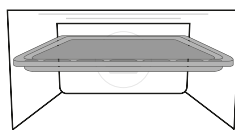
Toccare Avvio/Conferma. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

Uso degli accessori:



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

Collocare il vassoio di vetro sulla base del forno per raccogliere grasso e gocciolamenti.



Per grigliare piccole porzioni, utilizzare la teglia smaltata in posizione superiore o centrale.

Cottura con il grill



Nota

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. La maggior parte degli alimenti deve essere girata a metà cottura. Durante questa operazione, aprire lo sportello ed estrarre delicatamente l'accessorio dal forno utilizzando guanti da forno.
5. Una volta girato l'alimento, infornarlo nuovamente e chiudere lo sportello. Una volta chiuso lo sportello del forno, toccare Avvio/Conferma. 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. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, toccare "V" / "^". Il tempo può essere aumentato/diminuito "V" / "^" con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.



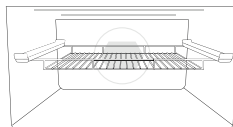
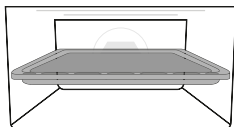
Attenzione!

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.

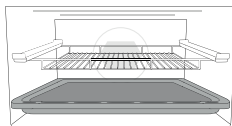
Cottura a convezione

Questo tasto consente di scegliere una temperatura di convezione compresa tra 30 e 230°C con incrementi di 10°C. Per consentire di selezionare rapidamente le temperature più utilizzate, le temperature vanno da 150°C a 230°C, poi 30°C. Il forno non può preriscaldare a 30-60°C.

Uso degli accessori:



Per la cottura a **convezione** livello 1 usare la teglia smaltata o il ripiano a griglia nella posizione media o inferiore.



Per la cottura in modalità **convezione** su due piani, è possibile utilizzare la teglia smaltata nella posizione inferiore e il ripiano a griglia nella posizione superiore.

Consultare le tabelle di cottura e le ricette riportate nel ricettario.



Impostare la temperatura desiderata.



Toccare Avvio/Conferma.

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.**

Al termine del preriscaldamento, infornare la pietanza.



Selezionare il tempo di cottura toccando "V" / "^" (fino a 9 ore).



Toccare Avvio/Conferma.



Nota

Il forno non può preriscaldare a 30 °C - 60 °C.

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 30 minuti, preriscaldamento incluso, il forno si spegne automaticamente e sul display viene nuovamente visualizzato il segno dei due punti o l'orologio.
2. Per cuocere senza preriscaldamento, selezionare la temperatura desiderata, impostare il tempo di cottura, quindi premere Avvio/Conferma.



Nota

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. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, toccare "✓" / "∧". Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
4. È possibile richiamare e modificare la temperatura selezionata durante il preriscaldamento. Toccare Convezione una volta per visualizzare la temperatura sul display. Mentre si richiama la temperatura sul display, è possibile modificare la temperatura toccando 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.
6. Durante il preriscaldamento, la schermata visualizza la temperatura effettiva della cavità del forno. La temperatura attuale non viene visualizzata finché non viene raggiunta una temperatura superiore a 70 °C. Per modificare la temperatura durante la cottura, premere Convezione.
7. Gira le pietanze durante la cottura per garantire un risultato più uniforme.





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 2 diverse impostazioni per cuocere a vapore.

	Click	livello potenza
	1 click	Vapore 1 (Massimo)
	2 click	Vapore 2 (Basso)

➔ 

Toccare Vapore fino a quando la potenza che si richiede non appare sul display.

➔ 

Selezionare il tempo di cottura toccando “√” / “^”.
Il tempo massimo di cottura è 30 minuti.

Toccare Avvio/Conferma

Quando parte il programma di cottura nel display appare il tempo rimanente.

Accessori del forno da usare:

Livello Vapore 1

Nella modalità di cottura a vapore, la griglia va posizionata all'interno della teglia smaltata nella posizione centrale. Il cibo può essere appoggiato direttamente sulla griglia. Per la cottura a vapore di piccole porzioni, collocarle sul vassoio di vetro sulla griglia all'interno della teglia smaltata.

Livello Vapore 2

Per il primo livello, collocare il cibo sulla griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione ripiano inferiore. Per il secondo livello, collocare il cibo sul ripiano a griglia nella posizione ripiano superiore.



Nota

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 l'acqua nel serbatoio si esaurisce, il forno si spegnerà. Sul display verrà indicato di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito il serbatoio d'acqua e averlo ricollocato nel forno, toccare Avvio/Conferma. Il forno non procede con la cottura finché il serbatoio non viene riempito e non viene premuto Avvio/Conferma.
4. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, toccare “√” / “^”. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
5. È possibile riempire il serbatoio in qualsiasi momento durante la cottura, non occorre toccare Stop/Cancella.
6. Dopo la cottura a vapore è necessario asciugare l'acqua in eccesso all'interno del forno.

Cottura a vapore



Attenzione!

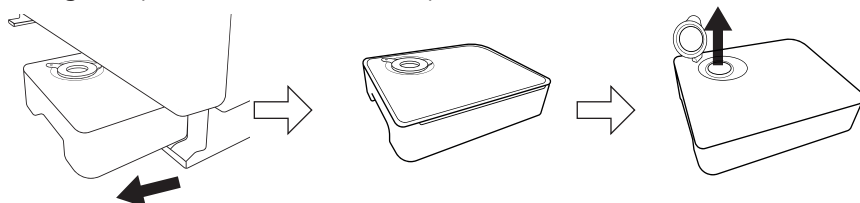
Accessori e parti circostanti al forno raggiungono un'elevata Temperatura. Usare guanti da forno.

Quando si sfornano gli alimenti o si rimuovono gli accessori, dalla sommità del forno possono cadere gocce d'acqua bollente.

Con l'apertura dello sportello 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 raccogli gocce. Pulire l'acqua che gocciola dal lato sinistro del forno. È normale.

Linee guida per il serbatoio dell'acqua

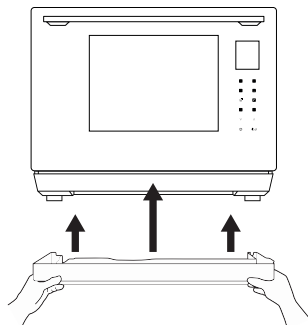


Rimuovere con cura il serbatoio dell'acqua, rimuovere il tappo e aggiungervi acqua di rubinetto (non usare acqua minerale). Rimettere il tappo e riposizionare il serbatoio nella sua giusta posizione. Assicurarsi che il tappo sia posizionato correttamente e chiuso ermeticamente onde evitare rischi di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

Linee guida

1. Nel programma cottura solo a **vapore**, non c'è emanazione di 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 sportello 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.

Colpo di vapore

Questa funzione consente di aggiungere vapore durante la cottura (fino a 3 minuti). Le seguenti modalità possono utilizzare il colpo di vapore - microonde, grill, convezione e combinata livelli 4-12. L'aggiunta di vapore durante la cottura migliora la distribuzione del calore e favorisce il processo di lievitazione di pane, dolci e prodotti da forno.

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 desidera aggiungere 2 o 3 minuti, toccare Steam una o due volte entro 3 secondi dopo la fase 2. Il tempo rimanente visualizzato include il tempo di modalità Colpo di vapore.



Nota

1. La funzione Colpo di vapore non è disponibile durante il preriscaldamento.
2. Riempire il serbatoio dell'acqua prima dell'uso.
3. Il programma originario continua il conto alla rovescia anche quando viene attivato il colpo di vapore.
4. La durata del colpo di vapore non può essere superiore al rimanente tempo di cottura.
5. Se si desidera aggiungere 2 o 3 minuti, premere il pulsante Steam una o due volte entro 3 secondi.
6. Non è possibile modificare la temperatura della Convezione, né il tempo di cottura con il colpo di vapore in funzione.



Attenzione

Gli accessori e le parti circostanti al 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.

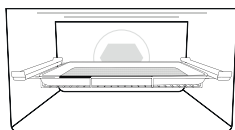
Con l'apertura dello sportello può presentarsi una massa di vapore: non operare a mani nude, usare guanti da forno, vi sono rischi di bruciature.

Alimenti	Modalità di cottura	Colpo di vapore
Dolci	Convezione	$\frac{2}{3}$ tempo totale aggiungere 3 min. di colpo di vapore
Pane	Convezione	$\frac{2}{3}$ tempo totale aggiungere 3 min. di colpo di vapore
Pan di Spagna	Convezione	$\frac{1}{2}$ tempo totale aggiungere 3 min. di colpo di vapore
Panini con cottura parziale	Combi 12	$\frac{2}{3}$ tempo totale aggiungere 3 min. di colpo di vapore

Cottura combinata con 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:



Combi 1

Vassoio di vetro sul ripiano a griglia in posizione centrale



Combi 2 o Combi 3

Griglia all'interno della teglia smaltata in posizione inferiore o centrale



Toccare la modalità combinata

Toccare la modalità combinata finché il livello desiderato non è visualizzato sul display (vedere la tabella riportata di seguito).

Premere	Livello Combi	Tipo di combinazione	Utilizzo
Una volta	Combi 1	Vapore 1 + Microonde 440 W (Basso)	Verdure fresche, verdure congelate, frutta, purea, verdure in scatola, budini.
Due volte	Combi 2	Vapore 1 + Grill 1 (alto)	Pesce e pollame con pelle
3 volte	Combi 3	Vapore 1 + Convezione 190 °C	Pane e per bigné fatti in casa



Toccare per preriscaldare
(solo per Combi 3)



Selezionare il tempo di cottura toccando "V" / "Λ"
Il tempo di cottura massimo è 30 minuti.



Toccare Avvio/Conferma. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

Cottura combinata con vapore



Nota

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 l'acqua nel serbatoio si esaurisce, il forno si spegnerà. Sul display verrà indicato di riempire il serbatoio. Dopo aver riempito il serbatoio d'acqua e averlo ricollocato nel forno, toccare **Avvio/Conferma**. Il forno non procede con la cottura finché il serbatoio non viene riempito e non viene premuto **Avvio/Conferma**.
3. Il preriscaldamento non è disponibile con Combi 1 o Combi 2.
4. Se necessario, è possibile modificare il tempo durante la cottura. Toccare "V" / "Λ" per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.
5. È possibile riempire il serbatoio dell'acqua in qualsiasi momento durante la cottura, non occorre toccare **Stop/ Cancella**.
6. Dopo la cottura a vapore è necessario asciugare l'acqua in eccesso all'interno del forno.

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 sportello 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 riporlo spingendolo nella sua posizione all'interno del forno. (Vedere pagina 16).**



Attenzione!

Gli accessori e le parti circostanti del forno raggiungono temperature elevate: usare i guanti da forno.

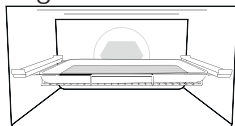
Durante la rimozione degli alimenti o degli accessori, dalla sommità del forno potrebbero cadere gocce di acqua bollente.

Con l'apertura dello sportello può presentarsi una massa di vapore: non operare a mani nude, usare guanti da forno, vi sono rischi di bruciature.

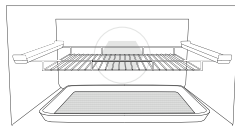
Cottura combinata senza vapore

Sono disponibili 9 combinazioni senza vapore. La cottura combinata è ideale per molti alimenti. La potenza delle microonde li cuoce rapidamente, mentre la modalità convezione o grill aggiunge la doratura e la croccantezza tradizionali. Tutto avviene simultaneamente, con la conseguenza che gli alimenti vengono cotti in 1/2 - 2/3 del tempo di cottura tradizionale.

Utilizzo degli accessori:



Utilizzare il ripiano a griglia nella posizione centrale o più bassa. Collocare piccole porzioni sul vassoio di vetro sul ripiano a griglia. Consultare le tabelle di cottura e le ricette riportate nel ricettario.



Collocare gli alimenti direttamente sul ripiano a griglia con il vassoio di vetro sulla base del forno.



Toccare la modalità combinata

Toccare la modalità combinata finché il livello desiderato non è visualizzato sul display (vedere la tabella riportata di seguito)



Premere per preriscaldare



Selezionare il tempo di cottura toccando "V" / "^". Tempo massimo di cottura 9 ore.

Toccare Avvio/Conferma.

Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.

Premere	Livello Combi	Tipo di combinazione	Utilizzo
4 volte	Combi 4	Convezione 230 °C + Grill 1 (alto) + 300 W (cottura lenta)	Lasagne, gratin, pizza
5 volte	Combi 5	Convezione 230 °C + Grill 2 (medio) + 300 W (cottura lenta)	Tortini di carne e pasticceria
6 volte	Combi 6	Convezione 230 °C + Grill 2 (medio) + 100 W (riscaldare)	Wurstel, involtini primavera, pesce impanato
7 volte	Combi 7	Convezione 220 °C + Grill 1 (alto) + 300 W (cottura lenta)	Piatti pronti con gratinatura
8 volte	Combi 8	Convezione 200 °C + Grill 1 (alto) + 100 W (riscaldare)	Crumble di frutta
9 volte	Combi 9	Convezione 220 °C + 300 W (cottura lenta)	Quiche, torte salate
10 volte	Combi 10	Convezione 190 °C + 300 W (cottura lenta)	Pollo intero, pesce a tranci, pesce intero, tacchino intero
11 volte	Combi 11	Convezione 160 °C + 100 W (riscaldare)	Stufati
12 volte	Combi 12	Convezione 230 °C + Grill 1 (alto)	Pane parzialmente cotto, alimenti a base di patate, pezzi di pollo, bistecche, spezzatino

Cottura combinata senza vapore



Nota sul preriscaldamento

Il forno può essere preriscaldato in modalità di cottura Combinata con Convezione oppure Grill/Convezione. Premere Avvio/Conferma prima di impostare il tempo di cottura, quindi seguire la nota sul preriscaldamento a pagina 27.

Durante la modalità' preriscaldamento combinata non vengono emesse microonde.



Nota

1. Se il tempo di cottura selezionato è inferiore ad un'ora, il conto alla rovescia avverrà per secondi.
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. Per aumentare o diminuire il tempo di cottura, toccare "√" / "∧". Il tempo può essere aumentato/diminuito con incrementi di 1 minuto, fino a 10 minuti.



Attenzione!

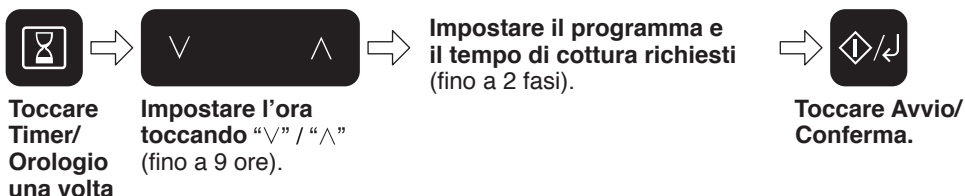
Usare i guanti da forno per rimuovere gli accessori. Non toccare mai il vetro esterno o le parti metalliche interne dello sportello o del forno durante l'introduzione o l'estrazione degli alimenti dal forno dato che queste parti raggiungono temperature elevate.

Utilizzo del timer

Questa funzione consente di programmare il forno come un timer da cucina. Può essere utilizzata inoltre per programmare un tempo di riposo al termine della cottura oppure per programmare un avvio differito.

1. Cottura con avvio ritardato

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



Nota

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.

Esempio:

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

2. 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.



Nota

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che includa la modalità di cottura con avvio ritardato.
2. Se lo sportello del forno viene aperto durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer da cucina, il conto alla rovescia del tempo di cottura visualizzato sul display continuerà.
3. Il tempo di attesa non può essere programmato dopo un programma automatico.

Esempio:

Alta potenza (1000 W): 4 minuti → **Tempo di attesa:** 10 minuti → **Alta potenza (1000 W):** 2 minuti

Utilizzo del timer

3. Timer da cucina



**Toccare Timer/
Orologio
una
volta.**



**Impostare l'ora
toccando "V" / "^"**
(fino a 9 ore).



**Toccare Avvio/
Conferma**
Il tempo inizierà
il conto alla
rovescia.

Utilizzo della funzione Aggiunta tempo

Questa funzione consente di prolungare il tempo di cottura una volta esaurito il tempo impostato per la cottura precedente.



**Dopo la cottura, toccare "^" per selezionare
la funzione Aggiunta tempo.**

Tempo di cottura massimo:

Micro Power 1000 W	30 minuti
Vapore	30 minuti
Combi 1-3	30 minuti
Grill	1 ora e 30 minuti
Altre potenze del microonde	1 ora e 30 minuti
Convezione	9 ore
Combi 4-12	9 ore
Timer	9 ore

**Toccare Avvio/Conferma Il
tempo sarà incrementato.**

Sul display appare il conto
alla rovescia del tempo
rimanente.

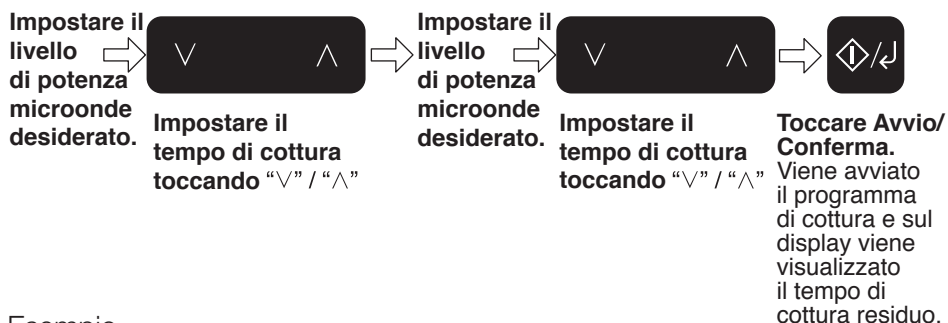


Nota

1. Questa funzione è disponibile esclusivamente per le funzioni Micro Power, Grill, Convezione, Vapore, Combinata e Timer, mentre non è disponibile per i programmi automatici.
2. Non è possibile utilizzare la funzione Aggiunta tempo dopo 2 minuti dal termine della cottura.
3. La funzione Aggiunta tempo può essere utilizzata dopo una cottura con programmazione multifase. Viene mantenuto il livello di potenza della fase di cottura precedente.

Cottura con programmazione multifase

Cottura a 2 o 3 fasi



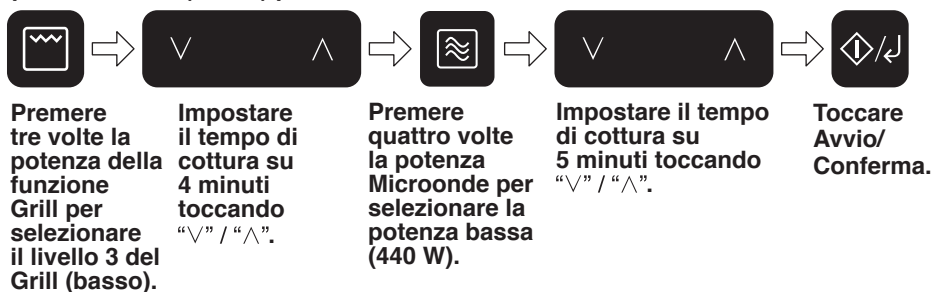
Esempio

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.



Nota

1. Per la cottura a 3 fasi, inserire un altro programma di cottura prima di toccare Avvio/Conferma.
2. Durante il funzionamento, premere Arresto/Annullamento una volta per arrestare il funzionamento. Toccare Avvio/Conferma per riavviare il funzionamento programmato. Toccare Arresto/Annullamento due volte per arrestare e annullare l'operazione programmata.
3. Quando il forno non è in funzione, premere Arresto/Annullamento per azzerare il programma selezionato.
4. I programmi automatici non possono essere utilizzati per la cottura con programmazione multifase.

Programmi di riscaldamento the Genius sensor con sensore

L'esclusiva caratteristica del sensore "the Genius" integrato consente di riscaldare in tutta semplicità alimenti freddi o congelati. Non è necessario selezionare il livello di potenza, il peso o il tempo di cottura. Il sensore integrato rileva l'umidità degli alimenti e calcola il livello di potenza delle microonde e il tempo di cottura.







Toccare il pulsante
Cottura automatica
una volta.






Selezionare il menu desiderato
toccando "V" / "A" (ignorare
questo passaggio per il
programma n. 1, Pasto Fresco).



Toccare Avvio/
Conferma

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
1. Pasto Fresco 	200 g - 1000 g		Riscaldare un pasto fresco precotto. 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 1, Pasto Fresco. Toccare Avvio/Conferma. Quando il forno emette segnali acustici mescolare. Rimiscolare alla fine del programma e lasciare 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.
2. Pasto Surgelato 	320 g - 800 g		Riscaldare un pasto surgelato precotto. 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 2, Pasto Surgelato. Toccare Avvio/Conferma. Al segnale acustico del forno mescolare e dividere i blocchi in pezzi. Mescolare di nuovo alla fine del programma e lasciare 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.

 Microonde  Congelato  Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi di riscaldamento con sensore the Genius sensor

Funzionamento

Una volta selezionato un programma di riscaldamento con sensore e dopo aver toccato Avvio/Conferma, il cibo viene riscaldato. Quando il cibo comincia a scaldarsi, viene emesso vapore. Quando il cibo raggiunge una certa temperatura e inizia a cuocere, si libera una quantità ancora maggiore di vapore. L'aumento dell'emissione di vapore viene rilevato da un sensore di umidità nel forno. Per il forno è

il segnale per calcolare il tempo di riscaldamento necessario per il cibo. Il tempo di cottura rimanente apparirà nella finestra di visualizzazione dopo due segnali acustici. Mentre il programma del sensore è ancora nella finestra di visualizzazione, lo sportello del forno non deve essere aperto. Attendere fino a quando il tempo di cottura appare nella finestra, quindi aprire lo sportello, se necessario, per mescolare o girare il cibo.

Pulsanti Più / Meno

I programmi di riscaldamento con sensore riscaldano un alimento freddo o surgelato in base al gusto medio. È possibile regolare i programmi di riscaldamento con sensore secondo i propri gusti. Dopo aver toccato Avvio/Conferma, sul display viene visualizzato il simbolo "√" / "∧", toccare "∧" per aumentare il tempo o "√" per diminuire il tempo. Questa operazione deve essere completata entro 14 secondi. La modalità predefinita è normale.

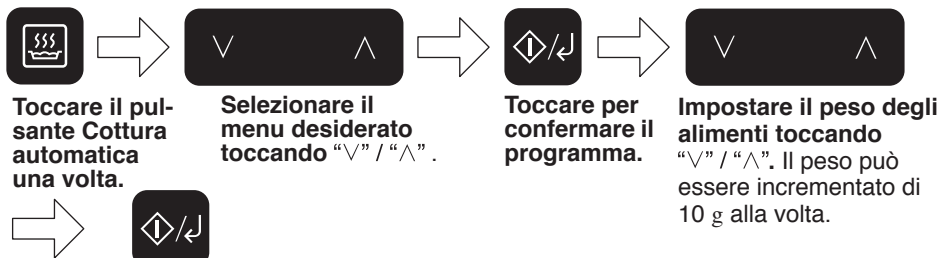


Nota










1. Questa funzionalità non è adatta ad alimenti che non possono essere mescolati, ad esempio lasagne/maccheroni.
2. Il forno calcola automaticamente il tempo di cottura o il tempo di cottura restante.
3. Non aprire lo sportello prima che l'ora venga visualizzata sul display.
4. Per evitare errori durante i programmi di riscaldamento con sensore, assicurarsi che la base del forno e il contenitore siano asciutti.
5. La temperatura ambiente non deve superare i 35 °C e non deve essere inferiore di 0 °C.
6. Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo affinché possa essere usato con i programmi di riscaldamento con sensore, sul display viene visualizzato 'CALDO'. Una volta sparita la dicitura 'CALDO', è possibile utilizzare i programmi di riscaldamento con sensore. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti autonomamente.

Scongelamento turbo

Questa funzione consente di scongelare i surgelati in base al loro peso. Il peso è programmato in grammi. Il peso parte dal peso minimo per ciascuna categoria.



Premere Avvio. Il display vi ricorda quale accessorio usare e quali modalità di cottura sono in uso. Ricordarsi di girare o coprire il cibo durante lo scongelamento.

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
3. Pane  	100 g - 900 g		Panini grandi o piccoli di farina bianca o integrale. Porre il pane su un foglio di carta da cucina. Selezionare il programma numero 3, Pane. Toccare Avvio/Conferma. Collocare su un piatto o una pirofila poco profonda sulla base del forno. Selezionare il peso e toccare Avvio/Conferma. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici. Lasciar riposare il pane da 10 minuti (pane bianco leggero) fino a 30 minuti (pane di segale compatto). Durante il tempo di riposo tagliare a metà le pagnotte grandi.
4. Pezzi Piccoli  	100 g - 1200 g		Piccoli tranci di carne, scaloppine, salsicce, carne macinata, bistecche, costolette, filetto di pesce (ciascuno di peso compreso tra 100 e 400 g). Collocare su un piatto o una pirofila poco profonda sulla base del forno. Selezionare il programma numero 4, Pezzi Piccoli. Toccare Avvio/Conferma. Selezionare il peso e toccare Avvio/Conferma. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici. Lasciare riposare da 10 a 30 minuti.
5. Pezzo Grande  	400 g - 2500 g		Grossi pezzi di carne, pollo intero, carne per arrosto. Collocare su un piatto sopra un piattino rovesciato o una pirofila poco profonda sulla base del forno. Grossi pezzi di carne, pollo intero, carne per arrosto. Selezionare il programma numero 5, Pezzo Grande. Toccare Avvio/Conferma. Selezionare il peso e toccare Avvio/Conferma. Durante lo scongelamento i polli interi e i tranci di carne 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. Girare e coprire all'emissione dei segnali acustici. Lasciar passare un tempo di riposo di 1 o 2 ore prima della cottura.

Scongelamento turbo



Nota

1. Quando il tempo di scongelamento è superiore ai 60 minuti, il tempo verrà indicato in ore e minuti.
2. La forma e le dimensioni dell'alimento determinano il peso massimo che il forno può gestire.
3. Lasciare riposare la pietanza per farla scongelare completamente.
4. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.



Importante!

Le linee guida per lo scongelamento si trovano a paginas 23-24 del ricettario.

Programmi automatici per bevande



Toccare il pulsante Cottura automatica una volta.



Selezionare il menu desiderato toccando "v" / "^".











Toccare per confermare il programma.



Impostare il peso degli alimenti toccando "v" / "^".



Toccare Avvio/Conferma. Sul display vengono indicate le modalità di cottura utilizzate. Ricordare di mescolare le bevande prima e dopo il riscaldamento.

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
6. The/Caffè   	200 g or 400 g		Riscaldamento di una bevanda da 200 g oppure di due bevande da 200 g ciascuna (400 g in totale) a temperatura ambiente, ad es. caffè, tè o cioccolata calda. Selezionare il programma numero 6, The/Caffè. Collocare la tazza/le tazze sulla base del forno. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare 200 g per 1 bevanda o 400 g per due bevande, quindi toccare Avvio/Conferma. Mescolare prima e dopo il riscaldamento.
7. Latte/Cioccolata Calda/Caffèlatte   	200 g or 600 g		Riscaldare una tazza di latte da 200 g oppure una caraffa di latte da 600 g a temperatura di frigorifero. Questo programma è adatto per latte intero, parzialmente scremato e scremato. Il latte caldo può essere utilizzato per preparare caffèlatte o cioccolata calda. Collocare la tazza o la caraffa sulla base del forno. Selezionare il programma numero 7, latte/cioccolata calda/caffèlatte. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare 200 g per 1 tazza o 600 g per 1 caraffa, quindi toccare Avvio/Conferma. Per la tazza, mescolare prima e dopo il riscaldamento. Per la caraffa, mescolare quando vengono emessi i segnali acustici durante il riscaldamento.



Microonde



Bevanda



Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi per riscaldare il pane



Toccare il pulsante Cottura automatica una volta.



Selezionare il menu desiderato toccando “V” / “^”.



Toccare per confermare il programma.



Impostare il peso degli alimenti toccando. “V” / “^”.
Il peso può essere incrementato di 10 g alla volta.



Toccare Avvio/Conferma. Sul display vengono indicati l'accessorio da utilizzare e le modalità di cottura utilizzate.

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
8. Pane Croccante 	100 g - 500 g	 2	Per cuocere nuovamente baguette e panini croccanti. Questo programma è adatto per riscaldare, gratinare e rendere croccanti baguette e panini a temperatura ambiente. Assicurarsi che l'altezza della baguette/dei panini non superi i 5 cm. Posizionare la baguette/ i panini croccanti sul ripiano a griglia in posizione centrale. Selezionare il programma numero 8, Pane Croccante. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso e toccare Avvio/Conferma. Dopo averlo fatto cuocere collocare sulla griglia metallica per qualche minuto.
9. Panini Morbidi 	50 g - 350 g	 2	Per cuocere nuovamente i croissant. Questo programma è adatto per riscaldare, gratinare e rendere croccanti croissant acquistati a temperatura ambiente. Posizionare i croissant sul ripiano a griglia in posizione centrale. Selezionare il programma numero 9, Panini Morbidi. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso e toccare Avvio/Conferma. Dopo averlo fatto cuocere collocare sulla griglia metallica per qualche minuto.

Microonde

Grill

Ripiano con griglia Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi di cottura automatica



Toccare il pulsante Cottura automatica una volta (fare riferimento alle pagine 44-51)



Selezionare il menu desiderato toccando “V” / “^”.





















Toccare Avvio/Conferma. Sul display vengono indicati l'accessorio da utilizzare e le modalità di cottura utilizzate.



Toccare per confermare il programma. (Ignorare questo passaggio per i programmi n. 14-n.17)




Impostare il peso degli alimenti toccando “V” / “^”. Il peso può essere incrementato di 10 g alla volta ad eccezione che per i programmi n. 22 e 23. (Ignorare questo passaggio per i programmi n. 14-n.17).

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
10. Pollo Intero   +  + 	1000 g - 1900 g	   	<p>Cottura di un pollo intero fresco senza farcitura. Cuocere la farcitura a parte. Spennellare il ripiano a griglia con dell'olio per evitare che si attacchi. Posizionare il pollo sul ripiano a griglia nella posizione più bassa e collocare il vassoio di vetro sulla base del forno per raccogliere gocciolamenti e grasso. Selezionare il programma numero 10, pollo intero. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso del pollo, quindi toccare Avvio/Conferma. Iniziare a cucinare il petto sul lato inferiore e girare quando vengono emessi i segnali acustici, facendo attenzione ai succhi caldi. Dopo la cottura lasciare riposare per 5 minuti.</p>
11. Manzo al Sangue  	500 g - 2000 g	  	<p>Per cuocere un arrosto di manzo fresco, al sangue (parte superiore, girello o sottofesa). Disporre sulla teglia smaltata nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 11, manzo al sangue. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della carne, quindi toccare Avvio/Conferma. Lasciar riposare per 10-15 minuti.</p>
12. Manzo Cottura Media  	500 g - 2000 g	  	<p>Per cuocere un arrosto di manzo fresco, cottura media (parte superiore, girello o sottofesa). Disporre sulla teglia smaltata nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 12, manzo cottura media. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della carne, quindi toccare Avvio/Conferma. Lasciar riposare per 10-15 minuti.</p>

 Microonde

 Convezione

 Grill

 Posizione degli accessori




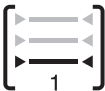




 Ripiano con griglia

 Piatto girevole in vetro



 Teglia smaltata

* Intervallo di peso consigliato

Programmi di cottura automatica




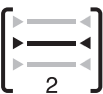




Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
13. Manzo Ben Cotto  	500 g - 2000 g	 	<p>Per cuocere un arrosto di manzo fresco, ben cotto (parte superiore, girello o sottofesa). Disporre sulla teglia smaltata nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 13, manzo ben cotto. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della carne, quindi toccare Avvio/Conferma. Lasciar riposare per 10-15 minuti.</p>
14. Torta  	-	 	<p>Per la cottura di torte di pasta lievitata, procedere come indicato nella seguente ricetta. Selezionare il programma numero 14, Torta. Toccare Avvio/Conferma. A cottura ultimata lasciare riposare per alcuni minuti.</p>
<div> <div> Ingredienti 500 g di farina, tipo 00 2 x 7 g bustine di lievito in polvere 25 ml di latte tiepido 200 g di burro ammorbidito un pizzico di sale 75 g di zucchero 1 x 8 g bustina di zucchero vanigliato 4 uova, 100 g di uva passa zucchero a velo per spolverare Contenitori: 1 x ciotola capiente 1 x stampo Gugelhupf </div> <div> Torta 1. Mescolare la farina e il lievito in polvere in una ciotola capiente. Aggiungere il latte, il burro, il sale, lo zucchero, lo zucchero vanigliato, le uova e l'uva passa. Mescolare tutti gli ingredienti fino a ottenere un impasto liscio. 2. Imburrare lo stampo Gugelhupf e spolverare con la farina. Versare l'impasto. 3. Disporre lo stampo sulla teglia smaltata nella posizione inferiore. Selezionare il programma 14, torta di pasta lievitata. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma. 4. Lasciare raffreddare per circa 30 minuti. Togliere la torta dallo stampo, lasciar raffreddare leggermente e spolverare con lo zucchero a velo. </div> </div>			

 Convezione

 Teglia smaltata  Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi di cottura automatica


Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
15. Quiche  	-	 	<p>Per la cottura di quiche fatte in casa, procedere come indicato nella seguente ricetta. Selezionare il programma numero 15, Quiche. Toccare Avvio/Conferma.</p>
Ingredienti 100 g di pancetta affumicata 1 rotolo di pasta brisée (circa 300 g) 100 g di groviera grattugiato 150 ml di latte 3 uova, 150 ml di panna sale, pepe noce moscata grattugiata Contenitori: 1 x piatto piccolo 1 x stampo per torte da 25 cm in Pyrex®	Quiche <ol style="list-style-type: none"> 1. Tagliare la pancetta a pezzetti. Riscaldare in un piccolo piatto coperto a 1000 W per 1 minuto. Scolare. 2. Rivestire l'interno dello stampo con la pasta. Aggiungere la carta da forno e riempire con fagioli secchi. Preriscaldare il forno con il ripiano a griglia nella posizione inferiore Convezione 210 °C. Cuocere la pasta senza farcitura in modalità Convezione 210 °C per 15 minuti. Togliere la carta da forno e i fagioli. 3. Distribuire la pancetta e il groviera grattugiato sulla pasta. Mescolare con una frusta elettrica il latte con l'aggiunta di sale e pepe, le uova, la panna e la noce moscata grattugiata. Versare il composto sulla pancetta e il groviera. 4. Posizionare lo stampo per torte sul ripiano a griglia in posizione centrale. Selezionare il programma numero 15, Quiche. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma. Una volta cotta, trasferire su una griglia per far raffreddare. 		
16. Yogurt  	-	 	<p>Per la preparazione di yogurt, procedere come indicato nella seguente ricetta. Selezionare il programma numero 16, Yogurt. Toccare Avvio/Conferma.</p>
Ingredienti 1l di latte 150 g di yogurt naturale (3,5% di grassi) Contenitori: 1 x ciotola capiente 6 x piatti piccoli	Yogurt <ol style="list-style-type: none"> 1. Versare il latte in una grande terrina e riscaldare a 1000 W per 9 minuti. Mescolare 2-3 volte durante il riscaldamento. Lasciar riposare il latte nel forno spento per 50 minuti. In questo intervallo di tempo il latte dovrebbe raggiungere la temperatura di 50 °C. 2. Togliere la terrina dal forno e mescolare lo yogurt. 3. Versare il composto in 6 piatti piccoli. 4. Disporre i 6 piatti sulla teglia smaltata nella posizione inferiore. Selezionare il programma automatico 16, Yogurt. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma. 5. Al termine del programma, lasciare i 6 piatti nel forno per tutta la notte per consentire allo yogurt di maturare. 6. Il giorno seguente coprire i piatti e metterli in frigorifero. 		

 Microonde

 Convezione























 Ripiano con griglia

 Teglia smaltata

 Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi di cottura automatica

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
17. Camera Di Lievitazione  	-	 	Per la lievitazione dell'impasto del pane. Preparare l'impasto del pane come indicato nelle ricette pagine 63, 73-74 del ricettario. Disporre sulla teglia smaltata nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 17, Camera Di Lievitazione. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma.
18. Burro Sciolto  	50 g - 300 g		Sciogliere il burro. Tagliare il burro a cubetti e disporlo in un piatto in Pyrex®. Coprire con pellicola trasparente. Forare la pellicola trasparente con un coltello affilato, una volta al centro e quattro volte lungo il bordo. Collocare il piatto sulla base del forno. Selezionare il programma numero 18, Burro Sciolto. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso e toccare Avvio/Conferma. Mescolare a due terzi e alla fine del programma quando si avvertono i segnali acustici.
19. Cioccolato Fuso  	50 g - 300 g		Per sciogliere cioccolato al latte o fondente contenente una percentuale di cacao fino al 50%. Questo programma non è adatto per il cioccolato bianco o per il cioccolato contenente un percentuale di cacao superiore al 50%. Collocare il un piatto in Pyrex® sulla base del forno. Selezionare il programma numero 19, Cioccolato Fuso. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso e toccare Avvio/Conferma. Mescolare a metà e alla fine del programma quando si avvertono i segnali acustici.
20. Pizza Refrigerata   +  + 	250 g - 500 g	 	Riscaldamento e doratura della pizza refrigerata. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza direttamente sul ripiano a griglia nella posizione centrale. Selezionare il programma numero 20, Pizza Refrigerata. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della carne, quindi toccare Avvio/Conferma. Programma non adatto a pizze alte.
21. Pizza Surgelata   +  + 	200 g - 430 g	 	Riscaldamento e doratura delle pizze surgelate comprate. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la pizza direttamente sul ripiano a griglia nella posizione centrale. Selezionare il programma numero 21, Pizza Surgelata. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della carne, quindi toccare Avvio/Conferma. Programma non adatto a pizze alte.

 Microonde


 Convezione

 Grill

 Scongelo

 Ripiano con griglia


 Teglia smaltata




 Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi menù per bambini








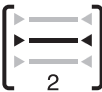







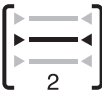
Il menu per bambini offre una gamma di programmi per neonati, bambini piccoli e più grandi - ottimo per risparmiare tempo e per una maggiore comodità. Gli omogeneizzati di frutta e di verdura sono i primi alimenti ideali per lo svezzamento dei bambini. I passati fatti in casa conservano tutto il sapore degli alimenti e costano meno degli alimenti confezionati. Le porzioni in più possono essere congelate nelle vaschette per il ghiaccio per essere poi scongelate e riscaldate. Chips di verdure e pasta al forno salutare sono perfetti per lo stomaco dei bambini. Le torte in tazza sono un dessert facile e veloce. Quantità di ingredienti misurate semplicemente con cucchiaini da tavola possono essere mescolate nella tazza per facilitare la preparazione. Pronto da mangiare in un batter d'occhio quando si utilizza il programma Torta in tazza. Per il funzionamento consultare la pagina 44 in alto.

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
22. Torta in Tazza  	1 (200 g) o 2 (400 g)		Per cucinare una o due torte in tazza, sia brownie al cioccolato che al limone. Preparare la torta in tazza come nelle seguenti ricette. La dimensione della tazza non deve essere inferiore a 300 ml. Collocare la tazza/le tazze sulla base del forno. Selezionare il programma numero 22, torta in tazza. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Scegliere 1 (200 g) o 2 (400 g) torte in tazza. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma. Dopo la cottura lasciare riposare per qualche minuto e servire caldo nella tazza con gelato, crema pasticcera o panna.
Ingredienti Per 1 porzione 4 ½ cucchiaino di farina 3 cucchiaino di zucchero 2 ½ cucchiaino di cacao in polvere 2 cucchiaino di burro fuso 2 cucchiaino di latte 4 quadrati di cioccolato fondente o al latte a pezzi Decorazione: confetti o mini marshmallow			
Torta in tazza brownie al cioccolato 1. Mescolare insieme farina, zucchero e cacao in polvere nella tazza. 2. Aggiungere il burro fuso e il latte e mescolare. 3. Aggiungere il cioccolato tritato. Mescolare bene. 4. Dopo la cottura decorare con confetti o mini marshmallow			
Ingredienti Per 1 porzione 3 cucchiaino di farina 3 cucchiaino di zucchero ¼ cucchiaino di lievito in polvere 1/8 presa di sale 2 cucchiaino di olio vegetale 2 cucchiaino di succo di limone, più la scorza di ½ limone 1 uovo sbattuto Decorazione: fragole, mirtilli, confetti			
Torta in tazza al limone 1. Mescolare la farina, lo zucchero, il lievito e il sale in una tazza. 2. Aggiungere l'olio vegetale, il succo di limone, la scorza di limone e l'uovo sbattuto. Mescolare bene. 3. Dopo la cottura, decorare con fragole, mirtilli o confetti.			

 Microonde
  Programmi menù per bambini
  Posizione degli accessori


* Intervallo di peso consigliato

Programmi menù per bambini

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni																
23. Pasta   +  +   + 	 250 g 500 g 800 g	 	<p>Per cuocere la pasta fresca in forno utilizzando pasta fresca (penne, spaghetti, fusilli), salsa a base di formaggio o pomodoro e formaggio cheddar morbido e grattugiato. Utilizzare un idoneo contenitore quadrato e poco profondo in Pyrex®. Utilizzare le seguenti quantità:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>250 g</th><th>500 g</th><th>800 g</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Pasta</td><td>70 g</td><td>150 g</td><td>250 g</td></tr> <tr> <td>Salsa</td><td>140 g</td><td>300 g</td><td>500 g</td></tr> <tr> <td>Formaggio</td><td>40 g</td><td>50 g</td><td>50 g</td></tr> </tbody> </table> <p>Possono essere aggiunti altri ingredienti come il prosciutto, il tonno e il mais dolce. In questo caso sostituire una parte della salsa con gli ingredienti aggiunti scelti. Posizionare il ripiano a griglia nella posizione ripiano centrale. Selezionare il programma numero 23, Pasta. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso, 250 g, 500 g o 800 g. Toccare Avvio/Conferma.</p>		250 g	500 g	800 g	Pasta	70 g	150 g	250 g	Salsa	140 g	300 g	500 g	Formaggio	40 g	50 g	50 g
	250 g	500 g	800 g																
Pasta	70 g	150 g	250 g																
Salsa	140 g	300 g	500 g																
Formaggio	40 g	50 g	50 g																
24. Patate Surgelate   **  +  + 	200 g - 500 g	  	<p>Per cucinare prodotti surgelati a base di patate che sono adatti per essere cotti alla griglia es. patatine fritte, patatine fatte in casa, crocchette, hash browns, cialde di patate. Rimuovere completamente la confezione e stendere i prodotti a base di patate sul vassoio di vetro, collocare quindi il vassoio sul ripiano a griglia nella posizione centrale. Selezionare il programma numero 24, Patate Surgelate. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della carne, quindi toccare Avvio/Conferma. Girare e mescolare a un terzo e due terzi durante la cottura quando si avverte il segnale acustico. Per risultati ottimali, disporre su un solo strato.</p> <p>Nota: gli alimenti a base di patate sono molto diversi. Consigliamo di verificare alcuni minuti prima del termine della cottura per valutare il livello di doratura.</p>																






 Microonde  Convezione  Grill  Programmi menù per bambini

** Scongelo  Ripiano con griglia  Piatto girevole in vetro

 Posizione degli accessori


* Intervallo di peso consigliato

Programmi menù per bambini

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
25. Chips Di Verdure 	100 g - 500 g	 	<p>Per la preparazione di verdure fresche croccanti come patate dolci, patate bianche, carote, pastinaca e zucchine. Sbucciare e tagliare le verdure a forma di bastoncino. Versare un cucchiaino di olio vegetale. Collocare le verdure sul vassoio di vetro, mettere il vassoio sul ripiano a griglia nella posizione centrale. Selezionare il programma numero 25, Chips Di Verdure. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della carne, quindi toccare Avvio/Conferma. Girare o mescolare a metà durante la cottura quando vengono emessi i segnali acustici.</p>
26. Omogeneizzato Di Verdure 	100 g - 400 g		<p>Questo programma è adatto per la cottura di pastinaca, patate, zucca gialla, carote, patate dolci e rapa svedese. Le verdure cotte devono poi essere passate in modo da renderle adatte allo svezamento dei bambini. Sbucciare e tritare le verdure a pezzi di dimensioni regolari. Disporle in un piatto in Pyrex®. Aggiungere le seguenti quantità di acqua: 75 ml di acqua per 100 g - 150 g di verdure. 100 ml di acqua per 160 g - 300 g di verdure. 150 ml di acqua per 310 g - 400 g di verdure. Coprire con il coperchio e posizionare il piatto sulla base del forno. Selezionare il programma numero 26, Omogeneizzato Di Verdure. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso delle verdure. Toccare Avvio/Conferma. Mescolare a metà cottura quando si sente il segnale acustico. A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti. Frullare le verdure con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario, regolare la consistenza aggiungendo dell'acqua per rendere il composto più liquido oppure riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire al bambino.</p>



 Microonde
 Grill
 Convezione
 Programmi menù per bambini




 Ripiano con griglia
 Piatto girevole in vetro

 Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi menù per bambini

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
27. Omogeneizzato Di Frutta 	100 g - 400 g		<p>Questo programma è adatto per cuocere mele, pere, pesche, papaia e mango. La frutta cotta deve poi essere passata in modo da renderla adatta allo svezamento dei bambini. Sbucciare e tritare la frutta a pezzi di dimensioni regolari. Collocare il un piatto in Pyrex® sulla base del forno. Aggiungere le seguenti quantità di acqua:</p> <p>50 ml di acqua per 100 g - 150 g di frutta. 75 ml di acqua per 160 g - 300 g di frutta. 125 ml di acqua per 310 g - 400 g di frutta.</p> <p>Coprire con il coperchio. Selezionare il programma numero 27, Omogeneizzato Di Frutta. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso della frutta. Toccare Avvio/Conferma. Mescolare a metà cottura quando si sente il segnale acustico. A cottura ultimata lasciare riposare per 10 minuti. Frullare la frutta con il mixer insieme al liquido di cottura. Se necessario regolare la consistenza con un po' d'acqua per rendere il composto più liquido oppure con del riso per bambini per addensarlo. Controllare la temperatura prima di servire al bambino.</p>

 Microonde  Programmi menù per bambini  Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato



Nota

I programmi di peso automatico sono progettati per eliminare i dubbi sulla cottura o sul riscaldamento dei cibi. Devono essere utilizzati solo per gli alimenti descritti.

1. Cucinare solo alimenti che rientrano negli intervalli di peso descritti (pagine 42-51).
2. Utilizzare gli accessori solo come indicato alle a pagine 42-51.
3. Fare riferimento alle informazioni sul programma per le modalità di cottura.
4. Non coprire il cibo, a meno che non sia specificato, quando si utilizza un programma Combinazione o Convezione, così si impedisce che il cibo si gratini. Il calore potrebbe fondere anche l'eventuale rivestimento plastico.
5. Dopo la cottura con un programma di cottura automatica, la maggior parte degli alimenti trae vantaggio da un tempo di riposo, per consentire al calore di penetrare nella parte centrale.
6. Poiché gli alimenti sono soggetti a variazioni, verificare che l'alimento sia completamente cotto e caldo fumante prima di servirlo.
7. Pesare sempre gli alimenti al posto di fare affidamento sulle informazioni relative al peso riportate sulla confezione.
8. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.

Programmi con sensore automatico the Genius sensor

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



Toccare il pulsante Sensore automatico una volta



Selezionare il menu desiderato toccando "V" / "^".



Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma



Pulsanti Più / Meno







Ognuno ha le proprie preferenze riguardo il grado di cottura delle pietanze. Dopo aver utilizzato i programmi con sensore automatico un paio di volte, è possibile decidere che si preferisce cuocere le proprie pietanze con un diverso grado di cottura. Usando i pulsanti Più/Meno, è possibile regolare i programmi in modo da cuocere gli alimenti per più o meno tempo. Dopo aver toccato Avvio/Conferma toccare "V" / "^" entro 14 secondi. Se si è soddisfatti del risultato dei programmi con sensore automatico, non è necessario utilizzare questo comando.



Nota

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. Per evitare errori durante i programmi con sensore automatico, assicurarsi che la base del forno e il contenitore siano asciutti.
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. Se il forno è già stato utilizzato ed è troppo caldo per poter essere usato con i programmi automatici, sul display viene visualizzato 'CALDO'. Una volta sparita la dicitura 'CALDO', i programmi con sensore automatico sono disponibili per l'utilizzo. Se si è di fretta, cuocere il cibo manualmente selezionando la modalità e il tempo di cottura corretti autonomamente.

Programmi con sensore automatico the Genius sensor

Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
28. Quiche Fresca 	350 g - 450 g	 	<p>Per riscaldare e dorare quiche fresche, precotte. Rimuovere completamente la confezione e posizionare la quiche sul ripiano a griglia nella posizione più bassa. Selezionare il programma numero 28, Quiche Fresca. Toccare Avvio/Conferma. Alla fine della cottura, trasferire la quiche su una griglia di raffreddamento e lasciarla riposare per qualche minuto. Le quiche con un alto contenuto di formaggio possono risultare più calde delle quiche con verdure. Questo programma non è adatto per le quiche senza crosta o con farcitura abbondante.</p>
29. Patate Arrosto 	400 g - 1500 g	 	<p>Per preparare le patate arrosto con una buccia più croccante. Per risultati ottimali, utilizzare patate di dimensioni medie (200 g - 250 g a patata). Lavare e asciugare le patate, quindi praticarvi più volte dei fori con la forchetta. Disporre sul ripiano a griglia nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 29, Patate Arrosto. Toccare Avvio/Conferma.</p>

 Microonde

 Grill

 Convezione

 Ripiano con griglia

 Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato

Programmi di pulizia

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 ml di acqua nel serbatoio dell'acqua. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia vuoto.

Toccare il pulsante Cottura automatica una volta.

Selezionare F1 (Drenare Acqua) toccando "V" / "^".

Toccare Avvio/Conferma. Al termine del programma svuotare il vassoio di raccolta.



Nota

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 'scaricare acqua'. Vuotare il vassoio di raccolta e sciacquarlo sotto acqua corrente quando il programma è terminato.



Attenzione

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 20 g di acido citrico e 250 ml di acqua, aggiungere la soluzione all'acqua del serbatoio. Assicurarsi che il vassoio di raccolta sia vuoto.

Toccare il pulsante Cottura automatica una volta.

Selezionare F2 (Sistema Di Pulizia) toccando "V" / "^".

Toccare Avvio/Conferma. Il programma lavorerà per 29 minuti.




Una volta che il programma si è fermato, riempire di acqua il Serbatoio dell'acqua, (al livello max).

Toccare Avvio/Conferma. Il programma lavorerà per 1 min. circa. Quando il programma è terminato vuotare il vassoio di raccolta.

Programmi di pulizia



Nota

1. Quando il simbolo  appare sul display, avviare il programma 'pulizia del sistema'.
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.
4. Vuotare il vassoio di raccolta e sciacquarlo sotto acqua corrente una volta che il programma è terminato.

F3. Deodorizzazione

Questa funzione è consigliata per eliminare eventuali odori dal forno.



Toccare il pulsante Cottura automatica una volta.

Selezionare F3 (Deodorizzazione) toccando "V" / "^".

Toccare Avvio/Conferma

Sul display appare il tempo impostato e inizia il conto alla rovescia. Il programma viene eseguito per 30 minuti.

F4. Pulizia Della Cavita

Questa funzione è indicata per rimuovere la formazione di grasso o unto nella parte interna del forno.



Toccare il pulsante Cottura automatica una volta.

Selezionare F4 (Pulizia Della Cavita) toccando "V" / "^".

Toccare Avvio/Conferma

Sul display appare il tempo impostato e inizia il conto alla rovescia. Il programma viene eseguito per 20 minuti.

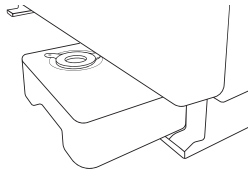


Nota

1. Riempire il serbatoio dell'acqua prima di utilizzarlo.
2. Dopo la pulizia, aprire lo sportello, strofinare con un panno umido e svuotare il vassoio di raccolta.

Pulizia del serbatoio dell'acqua

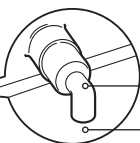
Pulire in acqua con una spugna soffice.



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.



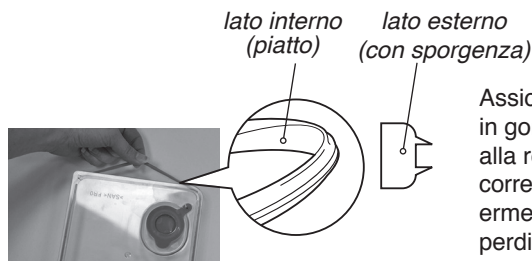
Tappo del tubo

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).

Anche la guarnizione in gomma del serbatoio può essere rimossa per essere pulita.

Rimozione la guarnizione in gomma



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.



Nota

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 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.



Toccare il pulsante Vapore automatico una volta.

Selezionare il menu desiderato toccando "V" / "^".

Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. (Ignorare questo passaggio per i programmi n. 33, 34, 36)



Selezionare il peso degli alimenti toccando "V" / "^". Il peso può essere incrementato di 10 g alla volta. (Ignorare questo passaggio per i programmi n. 33, 34, 36)















Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma.




Nota

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 58-60.
5. Non coprire gli alimenti nei programmi con vapore automatico.
6. 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.
7. Considerate alcune variazioni che notoriamente si verificano negli alimenti, controllare che essi siano completamente cotti e caldi fumanti prima di servirli.
8. Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.


Programmi con vapore automatico


Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
30. Verdure Fresche 	1 livello 200 g - 500 g	  2	Per cuocere a vapore le verdure fresche fino a 500 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure preparate sulla griglia. Collocare la griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione centrale. Per piccole porzioni di verdure, collocarle sul vassoio di vetro sulla griglia all'interno della teglia smaltata. Selezionare il programma numero 30, Verdure Fresche. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso delle verdure fresche. Toccare Avvio/Conferma.
	2 livello 510 g - 1000 g	    1	Per cuocere a vapore le verdure fresche da 510 a 1000 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre metà delle verdure preparate sul ripiano a griglia nella posizione superiore. Collocare il resto delle verdure preparate sulla griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione inferiore. Le verdure piccole non sono adatte per la cottura su 2 livelli. Selezionare il programma numero 30, Verdure Fresche. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso delle verdure fresche. Toccare Avvio/Conferma.
31. Verdure Surgelate 	1 livello 200 g - 500 g	  2	Per cuocere a vapore le verdure congelate fino a 500 g, ad es. carote, broccoli, cavolfiore, piselli. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre le verdure sulla griglia. Collocare la griglia all'interno della teglia smaltata in posizione centrale. Per piccole porzioni di verdure, collocarle sul vassoio di vetro sulla griglia all'interno della teglia smaltata. Selezionare il programma numero 31, Verdure Surgelate. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso delle verdure surgelate. Toccare Avvio/Conferma.
	2 livello 510 g - 1000 g	    1	Per cuocere a vapore verdure surgelate da 510 a 1000 g, ad es. carote, broccoli, cavolfiore, piselli. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre metà delle verdure preparate sul ripiano a griglia nella posizione superiore. Collocare il resto delle verdure preparate sulla griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione inferiore. Le verdure piccole non sono adatte per la cottura su 2 livelli. Selezionare il programma numero 31, Verdure Surgelate. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso delle verdure surgelate. Toccare Avvio/Conferma.

 Vapore  Congelato











 Griglia

 Teglia smaltata


 Ripiano con griglia

 Posizione degli accessori

Programmi con vapore automatico


Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
32. Patate Al Vapore 	1 livello 200 g - 650 g	 	Per cuocere a vapore le patate fino a 650 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Disporre le patate preparate sulla griglia. Collocare la griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione centrale. Selezionare il programma numero 32, Patate Al Vapore. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso delle patate. Toccare Avvio/Conferma.
	2 livello 660 g - 1000 g	  	Per cuocere a vapore le patate da 660 a 1000 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Pelare le patate e tagliarle a pezzi uniformi. Disporre metà delle patate preparate sul ripiano a griglia nella posizione superiore. Collocare il resto delle patate preparate sulla griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione inferiore. Selezionare il programma numero 32, Patate Al Vapore. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso delle patate. Toccare Avvio/Conferma.
33. Filetti Di Pesce Con Verdure 	Circa 210 g - 250 g di pesce a tranci e 200 g di verdure verdi	  	Per cuocere a vapore i filetti di pesce (salmone, merluzzo, platessa) e le verdure verdi (broccoli, piselli o asparagi). Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre circa 2 filetti di pesce (210 g - 250 g per 2 filetti) sulla griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione inferiore. Preparare le verdure e disporre circa 200 g sul ripiano a griglia nella posizione superiore. Selezionare il programma numero 33, Filetti Di Pesce Con Verdure. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma.

 Vapore

 Griglia







 Teglia smaltata

 Ripiano con griglia

 Posizione degli accessori

* Intervallo di peso consigliato


Programmi con vapore automatico


Programma	Peso*	Accessori	Istruzioni
34. Pesce Intero Con Verdure 	Circa 200-300 g di pesce intero e 200 g di verdure verdi		Per cuocere a vapore il pesce fresco intero (spigola o sgombero) e le verdure verdi (broccoli, piselli o asparagi) contemporaneamente. Riempire il serbatoio dell'acqua. Ungere la griglia per impedire al pesce di attaccarsi. Disporre il pesce intero, circa 200-300 g sulla griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione inferiore. Preparare le verdure e disporne circa 200 g sul ripiano a griglia nella posizione superiore. Selezionare il programma numero 34, Pesce Intero Con Verdure. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma.
35. Petto Di Pollo 	140 g - 800 g		Per cuocere a vapore petti di pollo senza pelle per ottenere una carne umida e succulenta. Ogni petto di pollo dovrebbe pesare tra 140 g e 200 g. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre i petti di pollo sulla griglia all'interno della teglia smaltata. Collocare il ripiano nella posizione centrale. Selezionare il programma numero 35, Petto Di Pollo. Toccare Avvio/Conferma per confermare il programma. Selezionare il peso dei petti di pollo. Toccare Avvio/Conferma.
36. Salmone E Broccoli Congelati 	Circa 240 g di salmone surgelato e 200 g di broccoli surgelati		Per cuocere a vapore i filetti di salmone e i broccoli surgelati contemporaneamente. Riempire il serbatoio dell'acqua. Disporre 2 filetti di salmone, circa 240 g (120 g per filetto di salmone) sulla griglia all'interno della teglia smaltata nella posizione inferiore. Disporre i broccoli surgelati, circa 200 g sul ripiano a griglia nella posizione superiore. Selezionare il programma numero 36, Salmone E Broccoli Congelati. Toccare Avvio/Conferma per avviare il programma.

 Vapore  Congelato

 Griglia

 Teglia
smaltata

 Ripiano con
griglia

 Posizione degli
accessori

* Intervallo di peso consigliato

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 flusso 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?

A: Se sul display appare "CALDO", la temperatura del forno è troppo alta a causa di un utilizzo precedente e il programma automatico non può essere impostato. La modalità e il tempo di cottura possono tuttavia essere impostati manualmente.

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 vengono prodotti quando il forno passa automaticamente da una potenza all'altra per creare l'impostazione combinata. 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.

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.

Domande e risposte

- 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 21-22.
- 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 funzione è stata disattivata. Riempire il serbatoio dell'acqua, reinserirlo nel forno e premere Avvio/Conferma per riprendere la cottura.

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. Per pulire il pannello di controllo, adoperare un panno morbido e asciutto. Non utilizzare detergenti aggressivi o abrasivi. Per la pulizia del pannello di controllo staccare il cavo di alimentazione. Lasciare chiuso lo sportello del forno.
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. Alcuni alimenti inevitabilmente schizzano il grasso sulle pareti del forno durante la cottura. Se il forno non viene regolarmente pulito, può causare emissioni di fumo.
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 sgombre 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.

Caratteristiche tecniche

Produttore		Panasonic
Modello		NN-CS88LB
Alimentazione		230 V ~ 50 Hz
Frequenza operativa:		2450 MHz
Poten-za in ingres-so	Massimo	2030 W
	Microonde	960 W
	Grill	1350 W
	Convezione	1380 W
	Vapore	1330 W
Poten-za in uscita	Massimo	1000 W
	Grill	1300 W
	Convezione	1350 W
	Vapore	1300 W
Dimensioni esterne (con maniglia) L x P x A (mm)		500 (L) x 437 (480)* (P) x 391 (A)
Dimensioni interne L x P x A (mm)		410 (L) x 320 (P) x 240 (A)
Peso netto (approssimativo senza accessori)		21.5 kg
Rumorosità		60 dB

* 437 mm sono le dimensioni senza maniglia

480 mm sono le dimensioni con maniglia

Il peso e le dimensioni riportati sono approssimativi.

Questo prodotto è un apparecchio che soddisfa lo standard europeo per i disturbi EMC (EMC = Compatibilità Elettromagnetica) EN 55011. Ai sensi di tale norma, il prodotto è un apparecchio di gruppo 2, classe B e rientra nei limiti imposti. Il gruppo 2 indica che la radiofrequenza viene prodotta intenzionalmente in forma di radiazione elettromagnetica per il riscaldamento o la cottura dei cibi. Per classe B, invece, si intende che questo prodotto può essere utilizzato nei comuni ambienti domestici.

Prodotto da: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.

888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importato da: Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany

Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2020

F0003CH10EP

PA0320-0
Printed in P.R.C.