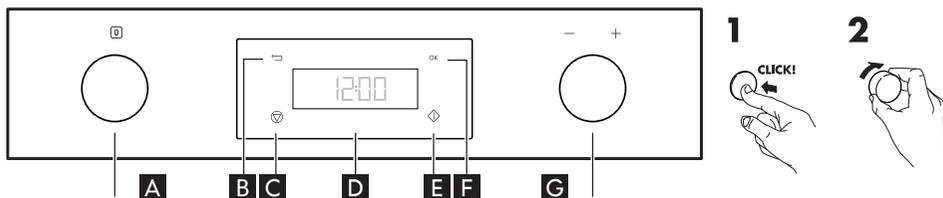


Pannello comandi



A Manopola di selezione a pressione

B Tasto Indietro

C Fermo

D Display

E Avvio

F Tasto di conferma

G Manopola di regolazione a pressione

Manopole a estrazione

Per utilizzare questo tipo di manopola, premerla al centro.

La manopola fuoriesce.

Ruotarla nella posizione desiderata.

A cottura ultimata, posizionare la manopola su **D** e premerla al centro per riportarla nella posizione originaria.

Primo utilizzo

Impostazioni

Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta viene richiesto di impostare l'orologio.

Dopo un'interruzione di corrente l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.



1. Ruotare la manopola **A** fino a visualizzare "Impostazioni" (ca. 3 secondi).
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per scegliere una delle seguenti impostazioni:
Orologio, Suoni, ECO, Luminosità
3. Premere il tasto **F** per uscire dalla funzione "Impostazioni" e salvare le modifiche.

• Orologio



1. Premere il tasto **F** per regolare le ore (le cifre a sinistra lampeggiano).
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare le ore.

3. Premere il tasto **F** per regolare i minuti (le due cifre a destra lampeggiano).

4. Ruotare la manopola **G** per impostare i minuti.

5. Premere nuovamente il tasto **F**.

L'orologio è impostato ed è in funzione.

Per togliere la funzione orologio dal display

dopo averla programmata, selezionare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e premere il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.

• Segnale acustico



1. Premere il tasto **F**.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per attivare o disattivare il segnale acustico.
3. Premere nuovamente il tasto **F** per confermare la modifica.

• Eco



1. Premere il tasto **F**.
2. Premere la manopola **G** per estrarla,

quindi ruotarla per attivare o disattivare l'impostazione ECO.

3. Premere nuovamente il tasto **F** per confermare la modifica.

Quando la modalità ECO è attiva, la luminosità del display passa automaticamente a un livello inferiore dopo un minuto. Se la modalità ECO è disattivata la luminosità passa allo stesso livello più basso dopo 3 minuti. Passa di nuovo automaticamente al livello di luminosità impostato quando si preme un tasto o si apre lo sportello.

Uso quotidiano

Protezione anti-avvio / Blocco di sicurezza

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione).



Aprire e chiudere la porta, poi premere **F** per avviare la funzione.

Raffreddamento

Al termine di una funzione, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Quando il forno è in modalità stand-by e la temperatura è superiore a 100°C, vengono visualizzate la scritta "HOT" (CALDO) e la temperatura attuale del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere gli alimenti. Usare guanti da forno. L'avvertenza "HOT" (CALDO) rimane attiva fino a che la temperatura della parte interna del forno non è inferiore a 50°C.

Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza pericolo aprendo lo sportello o premendo il tasto **C**.

Impostazione del timer

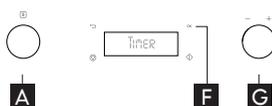
Utilizzare questa funzione per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere le

Luminosità



1. Premere il tasto **F**.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare il livello di luminosità preferito.
3. Premere nuovamente il tasto **F** per confermare la modifica.

uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo ecc.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla in posizione zero.
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare il timer.
3. Premere il tasto **F**.

Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.

Premere il tasto Stop per disattivare il segnale acustico

ATTENZIONE: Quando si riscaldano liquidi, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nell'apparecchio e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dall'apparecchio.

Jet start

Questa funzione è utile per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, come brodo, caffè o tè.

Con la manopola in posizione verticale, premere il tasto Start per avviare la funzione Jet Start.

Il tasto Jet Start permette di avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza e il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva del tasto, il tempo aumenta di 30 secondi.

È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.

Premere il tasto **F** per confermare il tempo di cottura.

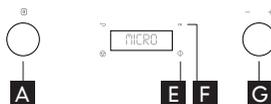
Tabella delle funzioni del forno a microonde

Funzione	Descrizione Funzione
12:00	Per spegnere il forno
MICROONDE	“Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.”
GRILL + MICROONDE	“Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.”
GRILL	“Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.”
SCONGELAMENTO	“Per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.”
COMBI - VENTILATO + MICROONDE	Questa funzione combinata è indicata per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.
TERMOVENTILATO	Per cuocere meringhe, pasticceria, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.
RISCALDAMENTO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.

Microonde

Questa funzione può essere utilizzata per la

normale cottura o il riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.



1. Premere la manopola **A** per estrarla finché non viene visualizzata la funzione Microonde.
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare il livello di potenza del microonde.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto **E**.

Una volta iniziato il processo di cottura: il tempo di cottura può essere prolungato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Avvio. Ad ogni pressione successiva il tempo aumenta di 30 secondi.

In alternativa, è possibile aumentare o ridurre il tempo di cottura ruotando la manopola di regolazione.

Per modificare il livello di potenza durante la cottura premere il tasto Back (Indietro), quindi ruotare la manopola di regolazione.

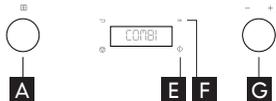
Premere il tasto **E** o **F** per confermare il tempo di cottura

Livello di potenza microonde

Potenza	Usò consigliato:
900 W	Riscaldamento di bevande, acqua, minestre, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di verdure, carne, ecc.
650 W	Cottura di pesce.
500 W	Per una cottura più delicata di salse molto proteiche o piatti a base di uova e formaggio, e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati, scioglimento di burro e cioccolato.
160 W	Scongelamento. Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Per ammorbidire i gelati.

Grill + Microonde 

Questa funzione è indicata per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



1. Premere la manopola **A** per estrarla finché non viene visualizzata la funzione Combi.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare il livello di potenza del grill (1-2-3).
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. Premere **F** per confermare la selezione.
6. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto **E**.

La potenza massima delle microonde durante l'uso del grill è di 650W.

Potenza	Uso consigliato:
650 W	Cottura di verdure gratinate
350 - 500 W	Cottura pollame e lasagne
160 - 350 W	Cottura pesce e gratin surgelati
160 W	Cottura di carne
90 W	Gratinatura di frutta

Grill 

Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.

1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Grill.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare il livello di potenza del grill (1-2-3) e premere il tasto **F**.
3. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare il tempo di cottura.
4. Premere il tasto **E**.

Disporre il cibo sulla griglia. Girare gli alimenti durante la cottura.

Accertarsi che gli utensili utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

i **IMPORTANTE:** non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Scongelamento automatico 

Utilizzare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Lo scongelamento automatico dovrebbe essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg. Disporre sempre il recipiente sul piatto rotante in vetro.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Scongelamento automatico.
2. Premere la manopola **G** per estrarla, quindi ruotarla per impostare la categoria di alimento.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il peso.
5. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
6. Premere il tasto **E**.

Peso:

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

Alimenti surgelati:

Se l'alimento ha una temperatura più alta di quella di surgelamento (-18 °C), selezionare un peso inferiore.

Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

Alimento	Suggerimenti
Carne  (100 g - 2,0 kg)	Carne macinata, braciolo, bistecche o arrosti. Girare quando viene richiesto.
Pollame  (100 g - 2,5 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Pesce  (100 g - 2,0 kg)	Intero, a tranci o a filetti. Girare quando viene richiesto.
Verdure  (100 g - 2,0 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. Girare l'alimento quando viene richiesto.
Pane  (100 g - 2,0 kg)	Pagnotte, focacce o panini. Girare quando viene richiesto.

Per gli alimenti non elencati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta per impostare le microonde e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

i **IMPORTANTE:** Non disporre alimenti congelati direttamente sul piatto rotante caldo. Disporre un normale piatto tra gli alimenti e il piatto rotante caldo.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente. Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a cuocersi (es. cosce o ali di pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio. Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.

Per un risultato ottimale, è preferibile non

scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento per consentire una distribuzione uniforme della temperatura negli alimenti.

Scongelamento manuale

Seguire la procedura descritta per impostare le microonde e selezionare la potenza di 160 W per lo scongelamento.

Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

Microonde-Termoventilato

Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Microonde-Termoventilato (vengono visualizzate la temperatura predefinita e la potenza delle microonde).
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. Premere il tasto **F** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto **E**.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria. Una volta avviato il processo di riscaldamento, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Usare il pulsante Indietro per cambiare il livello di potenza o la temperatura finale. Il livello di potenza delle microonde può essere impostato a 0 W. La potenza massima delle microonde durante la cottura termoventilata è di 350W.

Microonde-Termoventilato	
Potenza	Potenza consigliata:
350 W	Cottura di pollame, pesce e gratinati
160 W	Cottura di arrosti
90 W	Cottura di pane e torte

Termoventilato

Questa funzione è indicata per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Termoventilato (viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto **F** per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola **G** per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto **E**.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria. Utilizzare la teglia per cuocere pezzi piccoli, come biscotti o panini. Una volta avviato il processo di riscaldamento, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Utilizzare il tasto Indietro per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.

Riscaldamento rapido

Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto. Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.



1. Premere la manopola **A** per estrarla, quindi ruotarla fino a visualizzare la funzione Preriscaldamento (viene visualizzata la temperatura predefinita).

2. Premere la manopola **G** per estrarla e ruotarla per impostare la temperatura.
3. Premere il tasto **E**. Durante il processo di riscaldamento rapido, viene visualizzata la temperatura corrente del forno.
4. Impostare il tempo di attesa e premere il tasto **F**.

Non introdurre gli alimenti nel forno prima o durante il preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando l'apposita manopola.

⚠ATTENZIONE! L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. I bambini piccoli devono essere tenuti lontani. Durante e dopo l'uso non toccare gli elementi riscaldanti o la superficie interna dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.

⚠ATTENZIONE! non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli o contenitori chiusi ermeticamente.

La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe farli scoppiare, danneggiando l'apparecchio.

⚠ATTENZIONE! se l'apparecchio viene utilizzato con una modalità di cottura combinata, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.

⚠ATTENZIONE! Quando si riscaldano liquidi, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nell'apparecchio e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dall'apparecchio.