



GUIDA DEL USARIO

E

NOTICE D'UTILISATION

F

FORMA DE UTILIZAÇÃO

P

ISTRUZIONE PER L'USO

I

EMC 2600 — EMC 2610

LISTA DE MATERIAS

Página

Guías para el uso	3-5
Instrucciones para la instalación	5
Cuidado y limpieza	5-6
Especificaciones	6
Instrucciones generales	7
Guía para usar el tablero de control táctil	9
El reloj	10
Cronómetro de minutos	10-11
Cocción en el microondas	11-12
Para cocinar utilizando potencia de microondas variable	12-13
Guía para cocinar por convección	13
Operación para cocinar por convección	14
Operación para cocinar por convección seguida por microondas	15
Guías para cocinar por combinación	15-16
Operación para cocinar por combinación	16-17
Guías para el precalentamiento	17-18
Para precalentar y cocinar por convección o combinación	18-19
Guías para asar a la parrilla	20
Para combinar cocción por grill y microondas	20-21
Operación para cocinar por microondas seguido por grill	21-22
Guías para la descongelación automática	22
Guías para el comienzo retardado	23-24
Guías para el recalentamiento automático	24-25
Selección de sus propios tiempos de recalentamiento	25-26
Guías para usar la tecla de memoria	26-27
Tecla de repaso	27
Recordatorio de los programas en la memoria	27

TABLE DES MATIERES

Page

Mode d'emploi	28-30
Mode d'installation	30
Entretien et nettoyage	30-31
Caractéristiques techniques	32
Instructions générales	32
Guide pour le tableau de commandes à touches	34
La montre	35
Réglage de la minuterie	36
Cuisson micro-ondes	37
Cuisson avec une puissance micro-ondes variable	38-39
Cuisson au four à convection	39
Procédure de cuisson au four à convection	40
Utilisation du four à convection suivi de la cuisson micro-ondes	41
Emplois de la cuisson combinée	42
Cuisson combinée	42-43
Préchauffage	44
Préchauffer et cuire par cuisson combinée ou par convection	45-46
Gril	46-47
Cuisson combinée grill et micro-ondes	47
Micro-ondes puis grill	48
Décongélation automatique	48-49
Délai	49-51
Réchauffage automatique	51
Choisir vos propres durées de réchauffage	51-52
Touche Mémoire	52-53
Touche R revue	53
Rappel du programme mémoire	54

CONTEÚDO

Página

Instruções para uso	55-56
Instruções para instalação	57
Cuidado e Limpeza	57-58
Especificações	58
Instruções gerais	59
Instruções para o painel de controle	61
O relógio	62
Marcador de tempo	62-63
Cozimento Microondas	63-64
Para cozinhar usando força variável de microondas	64-65
Instruções para cozinhar com forno de ventilador	65
Operação para cozinhar com forno de ventilador	66
Operação para forno de ventilador de microondas	67
Instruções para combinação no cozimento	67-68
Operação para combinação no cozimento	68-69
Instruções de preaquecimento	69-70
Como aquecer e cozinhar com forno de ventilador ou combinação	70-71
Instruções para grelhar	72
Para combinar a grelha com o cozimento	72-73
Operação para microondas e depois grelhar	73-74
Instruções para descongelamento automático	74
Instruções para retardamento no cozimento	75-76
Instruções para reaquecimento automático	76-77
Selecionando seu horário para reaquecimento	77-78
Instruções do o painel de memória	78-79
Painel de revisão	80
Lembrete do programa de memória	80

INDICE

Pagina

Direttive per l'uso	81-83
Istruzioni per l'installazione	83
Pulizia e manutenzione	83-84
Dati tecnici	85
Istruzioni generali	85
Guida per i tasti del pannello di controllo	87
L'orologio	88
Impostazione del contamnuti	89
Cottura a microonde	90
Come cucinare con potenze variabili di microonde	91-92
Cottura ad aria calda ventilata	92
Funzionamento della cottura ad aria calda ventilata	93
Funzion. della cottura ad aria calda ventil. seguita dalla cottura a microonde	94
Direttive per una cottura combinata	95
Funzionamento della cottura combinata	95-96
Direttive per il preriscaldamento	97
Come preriscaldare e cuocere con aria calda ventil. o a combinazione	98-99
Direttive per il grill	99-100
Combinazione del grill e della cottura a microonde	100
Funzionamento del forno a microonde seguito dal grill	101
Direttive per lo scongelamento automatico	101-102
Direttive per l'avvio ritardato	102-104
Direttive per il riscaldamento automatico	104
Selezione dei tempi di riscaldamento individuali	104-105
Direttive per i tasti della memoria	105-106
Tasto di rassegna	106
Appunti per i programmi nella memoria	107

DIRETTIVE PER L'USO

È importante conservare questo Libretto di Istruzioni in modo da poterlo usare in futuro. Se l'elettrodomestico venisse venduto o trasferito ad un altro proprietario, oppure se si dovesse traslocare e lasciare l'elettrodomestico, accertarsi sempre che il Libretto rimanga a disposizione del nuovo proprietario perché possa impararne il funzionamento ed essere al corrente delle relative avvertenze.

QUESTE AVVERTENZE SONO FORNITE PER GARANTIRE LA SICUREZZA DEL CONSUMATORE E DEVONO VENIRE LETTE ATTENTAMENTE PRIMA DELL'INSTALLAZIONE O DELL'USO DELL'ELETTRODOMESTICO.

NON USARE QUESTO ELETTRODOMESTICO PER ALCUNO SCOPO CHE NON SIA QUELLO DELLA NORMALE PREPARAZIONE DEL CIBO. LEGGERE LE ISTRUZIONI RIGUARDO AL CARICO ED AI TEMPI DI COTTURA, OLTRE AI CONSIGLI SULL'USO DI CONTENITORI ADATTI.

IL FORNO DANNEGGIATO NON DEVE VENIRE USATO PRIMA DI ESSERE STATO RIPARATO DA UN TECNICO ADDESTRATO IN FABBRICA. È PARTICOLARMENTE IMPORTANTE CHIUDERE SALDAMENTE LO SPORTELLLO DEL FORNO E VERIFICARE CHE NON VI SIANO DANNI AI SEGUENTI COMPONENTI: (1) SPORTELLLO (DEFORMATO) (2) CERNIERE E SERRATURE A SCATTO (ROTTE O ALLENTATE) (3) SIGILLI E SUPERFICI DEI SIGILLI DELLO SPORTELLLO (ROTTI O CREPATI).

L'UTENTE NON DEVE IN ALCUNA CIRCOSTANZA CERCARE DI RIPARARE PERSONALMENTE L'ELETTRODOMESTICO. LE RIPARAZIONI ESEGUITE DA PERSONE INESPERTE POTREBBERO CAUSARE GRAVI DANNI.

È ...RICOLOSO ALTERARE LE SPECIFICHE O MODIFICARE IL PRODOTTO IN ALCUN MODO.

IL FLUSSO D'ARIA AL DI SOTTO, AL DI SOPRA O SUL RETRO DI UN FORNO A COMBINAZIONE NON DEVE VENIRE LIMITATO IN ALCUN MODO. (VEDERE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE).

MANTENERE SEMPRE PULITI IL SIGILLO E LE SUPERFICI DELLO SPORTELLLO, PASSANDOLI REGOLARMENTE CON UNA PEZZA INUMIDITA, IN MODO DA EVITARE L'ACCUMULO DI GRASSO, SPORCO O SPRUZZI CHE POTREBBE CAUSARE UNA PERDITA DELL'ENERGIA MICROONDE DEL FORNO.

AVVERTENZA:

I liquidi riscaldati nel forno a microonde possono superare il punto di bollitura senza formare delle bolle. Ciò potrebbe causare il traboccamento di liquido bollente e eventuale infortunio dell'utente. Per evitare questa possibilità, seguire attentamente le fasi indicate:

- Mescolare il liquido prima di sistemare il contenitore nel forno.
- Al termine del riscaldamento, lasciare che il liquido si raffreddi leggermente prima di togliere il contenitore dal forno servendosi di una pattina per maggiore protezione.

...CONSIGLIA L'USO DI GUANTI DA FORNO PER TOGLIERE I CONTENITORI ED I CIBI CALDI DAL FORNO.

USARE IL FORNO SOLO QUANDO CONTIENE PIETANZE O LIQUIDI (AD ECCEZIONE DEL PRERISCALDAMENTO), IN PARTICOLARE PER LA SOLA COTTURA A MICROONDE, PER EVITARE DI DANNEGGIARE IL FORNO.

La luce del forno si accende quando lo sportello è aperto.

Evitare l'uso di articoli in metallo nel forno quando si impiega la cottura a microonde. Usare articoli di metallo solo quando viene espressamente indicato nel ricettario.

Non cuocere le uova nel guscio. La pressione all'interno del guscio potrebbe farlo esplodere (anche dopo la fine della cottura).

Non riscaldare le uova cotte, ad eccezione delle uova strapazzate o sminuzzate. Forare il tuorlo dell'uovo prima di

cuocere le uova.

Non sistemare scatole di cibo nel forno (vedere sopra).

Non riscaldare olio o grasso per friggere. La temperatura dell'olio non può essere controllata e l'olio potrebbe surriscaldarsi.

Analogamente ad altri tipi di cottura, il superamento dei limiti di cottura indicati potrebbe bruciare il contenuto del forno e danneggiare l'apparecchio. Seguire con particolare attenzione le istruzioni per la cottura di pietanze con un alto contenuto di zucchero come: budini, torte, ecc. La stessa regola vale anche per la cottura di cibi con alto contenuto di fibre come: patate al forno cotte con le microonde.

Non usare utensili in plastica per la cottura a microonde, se il forno è caldo in seguito ad un ciclo di cottura a combinazione o ad aria calda ventilata. Gli utensili potrebbero sciogliersi.

Durante un ciclo di cottura a combinazione o ad aria calda ventilata, lo sportello di vetro si riscalda. usare sempre la parte in plastica sul lato destro dello sportello per aprirlo e chiuderlo. Si consiglia l'uso di guanti per forno.

Questo elettrodomestico è stato progettato per essere usato solo da adulti. Non permettere ai bambini di manomettere i controlli o di giocare con il prodotto.

Qualsiasi lavoro elettrico necessario per l'installazione di questo elettrodomestico deve venire eseguito da un tecnico qualificato.

Non usare questo elettrodomestico se è entrato in contatto con l'acqua.

Non sistemare mai un animale vivo nel forno a combinazione.

Non usare bottiglie, vasi o barattoli chiusi con un tappo.

Non usare il forno per asciugare degli indumenti.

Non lasciare in funzione il timer dopo avere rimosso il cibo.

Non riporre alcun articolo nel forno, anche se l'elettrodomestico non fosse in uso, dato che una messa in opera accidentale potrebbe essere pericolosa.

Staccare l'elettrodomestico dalla presa quando viene lasciato inutilizzato per un lungo periodo di tempo: ad esempio, durante le vacanze estive o durante un lungo weekend.

I recipienti e contenitori usati per la cottura possono scaldarsi molto. Fare attenzione che non entrino in contatto con superfici in plastica. Indossare guanti protettivi. Usare solo recipienti e contenitori consigliati per il forno a combinazione.

Non preparare il popcorn nel forno, tranne nel caso di un prodotto commerciale specificatamente ideato per i forni a microonde. Il risultato sarebbe insoddisfacente e l'operazione potrebbe anche essere pericolosa.

Non riscaldare le bevande in bicchieri di plastica che potrebbero sciogliersi.

Non usare un termometro standard per la carne. Tali termometri possono venire usati fuori dal forno per controllare la temperatura, ma non durante la cottura.

Fare attenzione quando si consuma una pietanza appena tolta dal forno a microonde, dato che il centro di alimenti con alto contenuto di zucchero o di grasso potrebbe essere molto caldo.

Prestare sempre la massima attenzione quando si toglie la pellicola in plastica o il coperchio dai contenitori usati per la cottura nel forno a microonde, dato che il vapore rilasciato potrebbe causare delle bruciature.

Qualsiasi cibo con buccia come le patate, le salsicce, ecc. deve venire forato con una forchetta per consentire la fuoriuscita del vapore.

La pulizia e la manutenzione dell'elettrodomestico sono particolarmente importanti. Eliminare immediatamente i depositi di cibo all'interno del forno.

Non sistemare alcun oggetto tra l'apertura del forno e lo sportello.

Il sigillo dello sportello è stato progettato in modo da evitare la perdita di microonde durante la cottura. Si potrà a volte notare un accumulo di umidità intorno allo sportello del forno. Ciò è normale e non indica la perdita di microonde.

Non usare il forno prima di avere sistemato il piatto girevole. Benché il supporto con rulli possa essere rimosso, il piatto girevole deve venire sistemato correttamente su tale supporto durante la cottura.

NOTA: Prestare sempre particolare attenzione durante la preparazione del cibo in casa. Seguire sempre le direttive standard di igiene per evitare la crescita di batteri e di microbi e la contaminazione durante la congelazione, preparazione, cottura, raffreddamento, riscaldamento e surgelamento dei cibi.

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

1. **IMPORTANTE** Questo Forno a Combinazione è stato progettato per uso domestico. Di conseguenza, la garanzia fornita per questo forno diventa nulla se venisse usato commercialmente.
2. Controllo visivo al disimballaggio: Eliminare tutto il materiale d'imballaggio dall'interno del forno. Determinare la presenza di eventuali danni, come uno sportello deformato, sigilli dello sportello danneggiati o ammaccature all'interno, del forno o sullo sportello. In case di danni, non usare il forno prima che sia stato ispezionato da un tecnico addestrato in fabbrica.
3. Il forno a combinazione non può venire incassato. Il flusso d'aria al di sopra, al di sotto e sul retro del forno non deve essere limitato.
4. Il Produttore ed il Distributore non si ritiene responsabile per danni alla macchina o alle persone in caso di mancata osservanza delle procedure corrette di collegamento elettrico.
5. Collegamento alle linee di alimentazione: Prima di usare il Forno, verificare che la tensione indicata sull'Etichetta sia uguale a quella fornita dalle linee di alimentazione.

AVVERTENZA - QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE AVERE UNA MESSA A TERRA

Si consiglia di fare verificare l'installazione da un elettricista qualificato, che possa determinare il corretto funzionamento dell'apparecchio e l'assenza di eventuali danni causati dal trasporto.

Verificare che non vi siano impedimenti al flusso d'aria per i fori di ventilazione con strofinacci o utensili.

PULIZIA E MANUTENZIONE

STACCARE LA CORRENTE PRIMA DI PROCEDERE ALLA PULIZIA DELLE SUPERFICI ESTERNE

ESTERNO

Pulire le superfici esterne con una pezza inumidita con acqua calda saponosa: asciugare con una pezza morbida. Non usare alcuni tipo di detergente per la casa o di sostanza abrasiva.

INTERNO

1. Le pareti del forno, ad eccezione di quella posteriore, sono in acciaio inossidabile; per facilitare la pulizia, eliminare qualsiasi macchia o spruzzo con una pezza o spugna bagnata morbida dopo ogni uso. È più facile pulire gli spruzzi mentre il forno è ancora caldo. **NON USARE PRODOTTI COMMERCIALI PER LA PULIZIA DEL FORNO, DETERGENTI ABRASIVI, SOSTANZE AGGRESSIVE O PAGLIETTE IN QUALSIASI PARTE DEL FORNO A MICROONDE.**

2. La parete posteriore del forno è ricoperta da una superficie antiaderente per facilitarne la pulizia. Come indicato in precedenza, gli spruzzi vengono rimossi più facilmente mentre il forno è ancora caldo. Pulire la parete posteriore con una pezza morbida inumidita con acqua calda saponosa o un tampone pulente brevettato per uso sulle superfici antiaderenti. Non usare pagliette in ferro o abrasive. **NON** usare coltelli o altri utensili per scrostare le pareti poiché potrebbero danneggiarle.
3. Se si dovesse formare condensazione sulle pareti interne del forno durante o dopo la cottura a microonde, asciugarla con una pezza o un tovagliolo in carta morbida. **NON** usare la carta se il forno fosse ancora caldo dopo la cottura a combinazione o ad aria calda ventilata. La condensazione è un fenomeno normale dovuto alla presenza di umidità, ad esempio durante la cottura.
4. Rimuovere periodicamente il piatto girevole ed il supporto con rulli per pulirli o per pulire il fondo del forno. Lavare il piatto girevole ed il supporto con rulli con acqua e detergente delicato. Asciugare con una pezza morbida. Il motore del piatto girevole è sigillato, ma è prudente evitare un uso eccessivo di acqua ed asciugare subito qualsiasi rovesciamento di liquidi.

SEGUIRE LE SEMPLICI DIRETTIVE PER L'USO E LA MANUTENZIONE ELENcate QUI DI SEGUITO PER PROTEGGERE IL PIATTO GIREVOLE DEL FORNO A COMBINAZIONE.

SI CONSIGLIA DI:

Sistemare il cibo in un contenitore durante la cottura con il forno a combinazione o cottura ad aria calda ventilata, invece di appoggiarlo direttamente sul piatto girevole.
Seguire le istruzioni del produttore per le cautele necessarie quando si usa un recipiente per dorare.
Consentire al piatto girevole di raffreddarsi dopo l'uso prima di toccarlo e/o di pulirlo.
Consentire al piatto girevole di raffreddarsi dopo la cottura con il forno a combinazione o cottura ad aria calda ventilata e prima di sistemarvi cibi surgelati o pietanze fredde.

SI AVVERTE DI NON:

Togliere il piatto girevole ancora caldo dal forno e sistemarlo su una superficie fredda o bagnata.
Mettere olio o grasso caldo sul piatto girevole freddo.
Immergere il piatto girevole caldo in acqua fredda.
Pulire con sostanze abrasive.

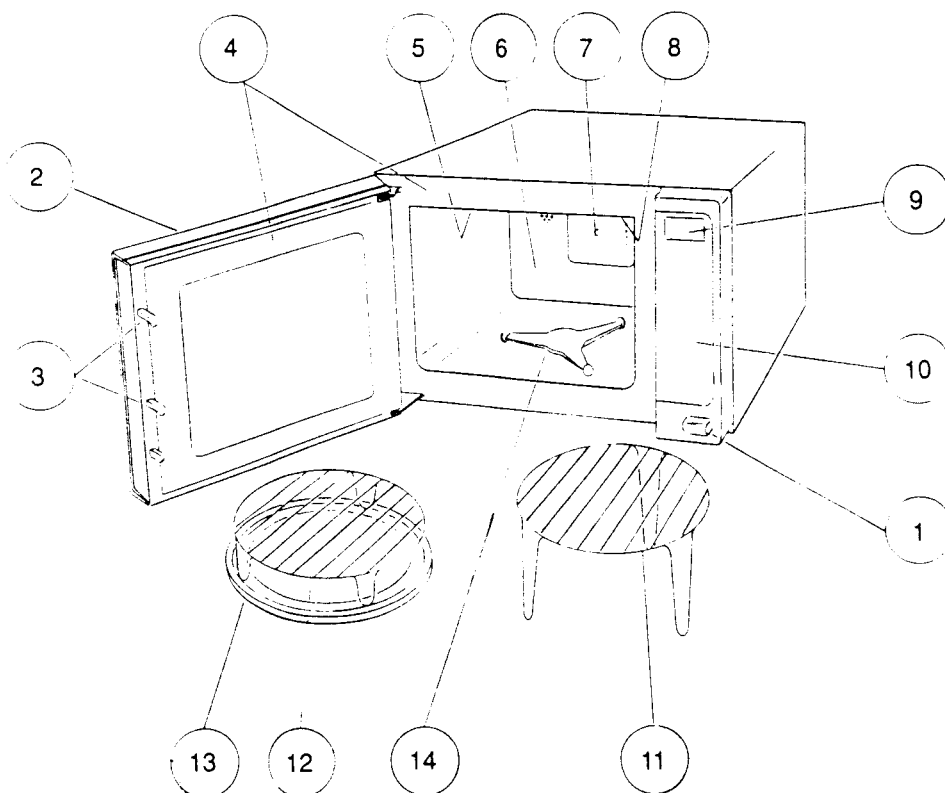
5. **SPORTELLLO** Pulire entrambi i lati della finestra con una pezza umida per eliminare qualsiasi macchia o spruzzo. La manutenzione delle parti in metallo viene facilitata da una periodica pulizia con una pezza inumidita. **MANTENERE SEMPRE PULITI IL SIGILLO E LE SUPERFICI DELLO SPORTELLLO, PASSANDOLI REGOLARMENTE CON UNA PEZZA INUMIDITA', IN MODO DA EVITARE L'ACCUMULO DI GRASSO, SPORCO O SPRUZZI CHE POTREBBE CAUSARE UNA PERDITA DELL'ENERGIA MICROONDE DEL FORNO.**
3. Controllare periodicamente l'area del sigillo dello sportello, che consiste nel lato interno dello sportello, per determinare l'eventuale presenza di danni. Se si notano dei danni, non usare il forno prima che sia stato ispezionato da un tecnico addestrato in fabbrica.

DATI TECNICI

Potenza massima nominale:	2780w	
Capacità nominale dell'input di microonde:	1280w	
	Generazione di potenza microonde:	700w
	Capacità nominale dell'elemento di convezione:	1500w
	Capacità nominale dell'elemento di grill:	1000w
Frequenza microonde:	2450MHz	
Dimensioni esterne:	550 (largh.) x 336 (altez.) x 486 mm (prof.)	
Dimensioni vano:	345 (largh.) x 223 (altez.) x 344mm (prof.)	
Capacità del forno:	26 litri (0,9 piedi cubi)	
Peso:	26 kg	

ISTRUZIONI GENERALI

1. Pulsante di apertura dello sportello
2. Sportello
3. Chiusura a scatto dello sportello
4. Superfici del sigillo dello sportello
5. Grill con piastra autopulente riflettiva
6. Ricopertura antiaderente sul pannello posteriore
7. Ventilatore ed elemento per convezione
8. Luce per il forno
9. Indicatori digitali LED
10. Pannello di controllo
11. Ripiano superiore
12. Ripiano inferiore
13. Piatto girevole in vetro
14. Elemento a rulli



IL PANNELLO DI CONTROLLO

Potenza microonde Indicatori di livello

- = Potenza completa
- = Alta
- = Media
- = Media Bassa
- = Bassa

Indicatore digitale per ora del giorno o durata della cottura

Simbolo ventilatore forno

Simbolo grill

Simbolo scongelamento auto.

Indicatori di memoria (5 programmi irrobustabili in memoria)

Tasto per aria calda. Premere per selezionare la cottura ad aria calda ventilata

Tasto della temperatura. Premere per selezionare la temperatura per cottura ad aria calda ventilata

Tasto per lo scongelamento auto. Premere per selezionare l'impostazione per lo scongelamento auto.

Tasto della memoria (5 sequenze di cottura impostabili nella memoria)

Avvio ritardato/Orologio. Premere una volta per impostare l'orologio o due volte per la cottura ad Avvio ritardato

Tasto di Avvio. Premere per mettere in funzione il forno

Indicatore per fermare il timer.

Simbolo potenza microonde.

Temperatura per cottura ad aria calda ventilata.

Indicatore di Avvio ritardato.

Tasto microonde. Premere per selezionare la cottura a microonde.

Tasto di potenza. Premere per selezionare la potenza variabile per microonde o combinazione.

Tasto per fermare il timer.

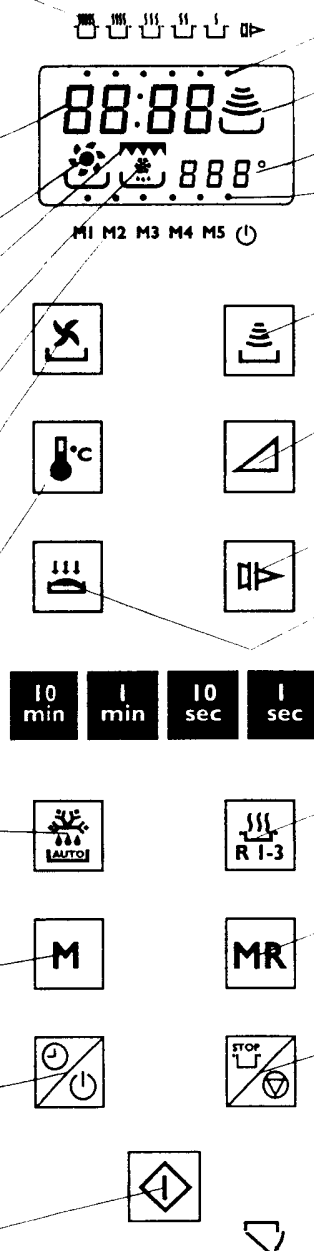
Tasto per il grill. Premere per selezionare la cottura con il grill.

Tasti per la cottura. Premere per immettere il ciclo di cottura o per impostare l'orologio.

Tasto per il riscaldamento auto. Premere fino a 3 volte per il ciclo di riscaldamento già programmato

Tasto di rassegna. Premere per rivedere i programmi impostati nella memoria

Tasto Stop/Annulla. Premere per riprogrammare. Premere una volta per fermare il forno durante la cottura; due volte per annullare il programma di cottura



GUIDA PER I TASTI DEL PANNELLO DI CONTROLLO

Il vostro nuovo forno a combinazione viene messo in funzione tramite i tasti che basta premere con un dito. Lo schermo digitale indica il tempo di cottura oppure serve come un normale orologio digitale. Le spie luminose ed i simboli indicano le funzioni di cottura selezionate o l'impostazione variabile per la potenza del forno a microonde. (Vedere pag. 86).

L'apparecchio dovrebbe emettere un "bip" ogni volta che si tocca il pannello di controllo per effettuare una scelta corretta. Se non viene emesso alcun segnale acustico:

- La pressione sul tasto non è stata sufficiente.
- Le immissioni effettuate superano il limite ammesso dal pannello di controllo.
- L'immissione non è corretta.

In alternativa, il valore indicato dallo schermo digitale può venire aumentato o diminuito automaticamente continuando a premere con un dito il tasto adatto. Il "bip" viene emesso solo dopo la prima pressione.

Oltre al segnale acustico per l'immissione, 4 "bip" vengono emessi alla fine del programma selezionato.

PRIME FASI PER L'IMPIEGO DEL FORNO A COMBINAZIONE

Verificare che la spina del forno sia innestata nella presa di alimentazione. Quando il forno è innestato, lo schermo indica 00:00, con il due punti illuminato in modo intermittente. Nota: Il forno non inizia la cottura se lo sportello non è chiuso saldamente.

Durante la cottura, il programma selezionato non può essere cambiato prima della pressione del tasto **"STOP/ANNULLO"**  o l'apertura dello sportello. Tutti i tempi di cottura e le temperature sono "bloccati" per evitare modifiche accidentali. Ad esempio, se il forno è stato impostato in modo da cuocere a 230°C, forno a microonde potenza Media Bassa, il tasto per la temperatura non può venire usato per aumentare la temperatura. Sarà in quel caso necessario ripetere l'impostazione del forno.

"AVVIO"  Il tasto di Avvio fa semplicemente funzionare il forno dopo la selezione di un programma di cottura. Se lo sportello del forno venisse aperto durante il ciclo di cottura, il timer ed il tempo di cottura rimangono bloccati. Dopo la chiusura dello sportello, premere **"AVVIO"**  per continuare la cottura.

"STOP/ANNULLO"  Questo tasto ha due funzioni. In caso di errore durante la selezione di un programma di cottura, basta semplicemente toccare **"STOP/ANNULLO"**  una volta e riprogrammare.

La pressione del tasto **"STOP/ANNULLO"**  durante la cottura interrompe l'esecuzione del programma. (Medesimo effetto dell'apertura dello sportello.) A questo punto, si potrà cambiare il ciclo di cottura o il livello di potenza della fase di cottura interrotta: ad esempio, se si ferma il forno e si decide di prolungare la cottura. Per effettuare delle modifiche nelle fasi successive di una sequenza di cottura multipla, occorre premere di nuovo il tasto **"STOP/ANNULLO"**  per ripristinare il forno e riprogrammare.

Per controllare il cibo durante la cottura, premere di nuovo il tasto **"STOP/ANNULLO"** . Per continuare la cottura, premere il tasto **"AVVIO"** .

In caso di un errore nella programmazione di una Sequenza multifase, una singola pressione del tasto **"STOP/ANNULLO"**  cancella solo l'ultima sequenza, salvando le fasi precedenti per maggiore praticità. Una seconda pressione o pressione lunga del tasto **"STOP/ANNULLO"**  cancella tutte le sequenze appena impostate.

Quando il timer per tutte le sequenze o programmi raggiunge lo zero, il forno emette 4 segnali acustici ed lo schermo ritorna a visualizzare l'ora.

In caso di interruzione nell'erogazione della corrente elettrica per il forno a combinazione, lo schermo mostrerà 00:00, con due punti illuminato in modo intermittente, quando ritorna la corrente. Ricordarsi di impostare nuovamente l'orologio con ora corrente.

L'OROLOGIO

Come impostare l'ora esatta per l'orologio.

L'orologio digitale con 24 ore è in funzione anche quando il forno rimane spento. L'orologio deve sempre venire impostato e fatto funzionare.

Per richiamare l'ora attuale durante la cottura basta semplicemente premere il tasto dell'orologio che visualizzerà per 3 secondi l'ora. Ciò non interferisce con la cottura, la temperatura del forno o il timer.

Per immettere l'ora attuale, ad esempio 12:45

FASE 1

Premere una volta il tasto
OROLOGIO/AVVIO RITARDATO

Sequenza di tasti



x1

Schermo

00:00

FASE 2

Immettere l'ora premendo in
sequenza i tasti adatti



x1



x2



x4



x5

12:45

FASE 3

Premere il tasto AVVIO



12:45

(con due punti intermittente)

Se capitasse di immettere l'ora sbagliata nella **FASE 2**, premere semplicemente una volta il tasto

"STOP/ANNULLO"  ed immettere l'ora esatta.

Adesso l'orologio è impostato con il due punti intermittente e continuerà a mantenere l'ora esatta. In caso di interruzione della corrente elettrica, l'orologio dovrà venire impostato di nuovo.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Lo schermo digitale può venire usato come un timer automatico per contare fino a 99 minuti e 59 secondi. NON mette in funzione alcun ciclo di cottura.

ESEMPIO Come cronometrare una telefonata in teleselezione di 3 minuti.

FASE 1

Premere una volta il tasto FERMA
TIMER

Sequenza di tasti



x1

Schermo

: 0

FASE 2

Immettere i minuti prescelti
toccando i tasti come viene
illustrato



x3

3:00

FASE 3

Premere il tasto AVVIO



3:00

Ha inizio il conto alla rovescia. Quando raggiunge lo zero, vengono emessi 4 "bip" e l'ora del giorno riappare sullo schermo. Per cancellare il contaminuti durante l'operazione, basta semplicemente toccare due volte

"STOP/ANNULLO"  per visualizzare di nuovo l'ora.

Il contaminuti può venire usato per il periodo di "attesa" che potrebbe essere consigliato dopo lo scongelamento o la cottura del cibo, in particolare per i cibi già pronti. Può inoltre servire come timer indipendente per la cottura convenzionale: ad esempio, la cottura di 3 minuti per un uovo sodo.

COTTURA A MICROONDE

Il forno a combinazione può anche venire usato come un normale forno a microonde tramite il tasto "MICROONDE"  .

COTTURA A POTENZA COMPLETA

Molti cibi richiedono una cottura a potenza completa (100%) per ottenere i migliori risultati. Il forno seleziona automaticamente 100% se non viene premuto un tasto di cottura (Aria calda o Grill) prima di immettere il tempo di cottura. Il tasto "POTENZA"  permette di selezionare il tipo di cottura a microonde (ad es., Completa, Alta, ecc.)

Per cuocere a Potenza completa, basta semplicemente impostare il tempo di cottura e premere il tasto "AVVIO"  . Il forno si mette automaticamente in funzione a Potenza completa, se non viene toccato il tasto Microonde.

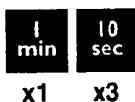
Per altri livelli variabili di cottura, occorre toccare il tasto "POTENZA"  il numero di volte richiesto. (Vedere la pagina seguente.)

ESEMPIO Come riscaldare due tazze di caffè per 1 minuto e 30 secondi a Potenza completa.

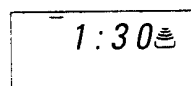
FASE 1

Immettere il tempo di cottura
necessario premendo i tasti come
viene illustrato

Sequenza di tasti

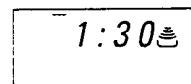


Schermo



FASE 2

Premere il tasto AVVIO



Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. L'energia delle microonde si ferma. Lo schermo ritorna all'ora normale.

Quando lo sportello viene aperto durante il ciclo di cottura, il contaminuti si ferma automaticamente. Il conto alla rovescia riprende dopo la chiusura dello sportello e la pressione del tasto "AVVIO"  .

Se il cibo non si riscalda correttamente, controllare l'indicatore al di sopra dello schermo digitale per determinare se è stata selezionato il livello di potenza adatto.

NOTA: Il piatto girevole può ruotare in qualsiasi direzione quando viene avviato il ciclo di cottura. Questa situazione è normale e dipende dalla posizione del motore all'inizio del ciclo.

COME CUCINARE CON POTENZE VARIABILI DI MICROONDE

Sono disponibili 5 livelli di potenza prestabiliti per il forno a microonde.

Questo elenco indica la percentuale approssimativa di potenza per ciascun livello:

COMPLETA (100%)	- Selezionato automaticamente premendo il tasto Microonde
ALTA (70%)	- Premere una volta il tasto Potenza
MEDIA (50%)	- Premere due volte il tasto Potenza
MEDIA BASSA (30%)	- Premere tre volte il tasto Potenza
BASSA (10%)	- Premere quattro volte il tasto Potenza

Alcuni cibi preferiscono una cottura più lenta con un livello di potenza inferiore.

ESEMPIO Come riscaldare la minestra per 2 minuti e 10 secondi con potenza Alta (70%)

FASE 1

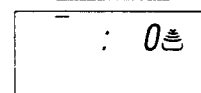
Premere una volta il tasto Microonde

Sequenza di tasti



x1

Schermo

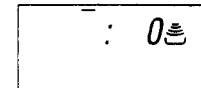


FASE 2

Premere una volta il tasto Potenza



x1



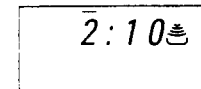
FASE 3

Immettere il tempo di cottura necessario premendo i tasti come viene illustrato



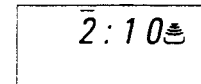
x2

x1



FASE 4

Premere il tasto AVVIO



Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. Lo schermo ritorna all'ora normale.

In caso di errore nella selezione del livello di potenza, premere di nuovo il tasto potenza per selezionare il livello adatto.

NOTA: Se si preme il tasto potenza dopo la visualizzazione del livello di potenza inferiore (Bassa), lo schermo ritorna al punto di partenza (Completa).

Questi sono alcuni impieghi standard per la potenza variabile delle microonde:

- | | |
|---|---|
| COMPLETA (100%)  | - Per la maggioranza degli usi, compresi verdure, pesce e bevande calde. |
| ALTA (70%)  | - Per la cottura di torte, minestre e spezzatini, riscaldare piatti pronti ed avanzi, riscaldare articoli più grossi. |
| MEDIA (50%)  | - Cottura lenta, riscaldamento di piatti congelati; ad es. pasticcio di pesce, sformati. |
| MEDIA BASSA (30%)  | - Scongellare, sobbollire, sciropi e salse. |
| BASSA (10%)  | - Mantenere calde le pietanze, ammorbidire il burro o scongelamento lento. |

COTTURA AD ARIA CALDA VENTILATA

Questa sezione spiega come usare il forno per la cottura ad aria calda ventilata ed a combinazione.

ACCESSORI

Gli accessori illustrati qui di seguito sono stati progettati appositamente per l'uso con il vostro Forno a combinazione. I ripiani servono solo per la Cottura ad aria calda ventilata, per il Grill o per la Cottura combinata: **NON USARE PER LA SOLA COTTURA A MICROONDE**. Non sostituire i ripiani disegnati appositamente con un tipo di ripiano simile.

COTTURA AD ARIA CALDA VENTILATA

Alcuni cibi preferiscono esclusivamente la cottura ad aria calda ventilata. Questi cibi in genere hanno una cottura non superiore a 15 minuti e richiedono una rapida doratura. Includono panini morbidi, soufflé, tortine e budini individuali.

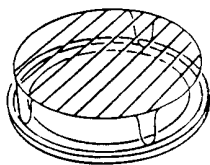
PROCEDURA STANDARD

Il cibo può essere cotto nel recipiente sistemato direttamente sul piatto girevole, se è adatto, oppure sul ripiano con un recipiente/teglia adatto. Ad esempio, uno sformato in una pirofila può essere cotto direttamente sul piatto girevole, i pezzi di pollo possono essere grigliati direttamente sul ripiano più alto. Verificare che il cibo sia cotto al termine del ciclo di cottura.

Non ricoprire il piatto girevole o il ripiano con carta stagnola poiché interferisce con il flusso dell'aria che cuoce il cibo. Se il cibo non è cotto al termine del ciclo di cottura, lasciatelo riposare nel forno per uno o due minuti in modo da completare la cottura.

UTENSILI CONSIGLIATI PER LA COTTURA.

Piatto girevole in vetro
Ripiano alto o basso
Teglie/stampini in metallo
Contenitori in carta stagnola
Vetro resistente al calore
Contenitori
F x



Ripiano basso



Ripiano alto

FUNZIONAMENTO DELLA COTTURA AD ARIA CALDA VENTILATA

Il forno a combinazione può essere usato sia per la cottura con aria calda ventilata che per una cottura combinata. Nel primo caso, dell'aria calda ventilata viene fatta circolare nel vano del forno per dorare e rendere croccanti le pietanze in modo rapido ed uniforme. E' simile ad un forno convenzionale ventilato.

COME CUOCERE CON ARIA CALDA VENTILATA

Il forno può essere programmato per questo tipo di cottura ad una temperatura compresa tra 100°C e 250°C in 10 fasi.
Nota: Lo schermo presenta "LO°" fino a quando il forno raggiunge 100°. In seguito viene visualizzata la temperatura reale.
E' possibile immettere qualsiasi periodo di tempo fino ad un massimo di 99 minuti e 59 secondi.

ESEMPIO Come cuocere i panini morbidi ad una temperatura di 200°C per 15 minuti.

FASE 1

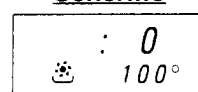
Premere una volta il tasto ARIA CALDA

Sequenza di tasti



x1

Schermo

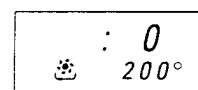


FASE 2

Premere il tasto TEMPERATURA
CONSIGLIO: Tenere premuto il tasto per una programmazione più rapida.

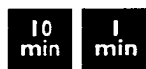


x6



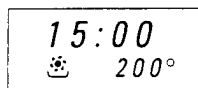
FASE 3

Immettere il tempo di cottura necessario premendo i tasti come viene illustrato



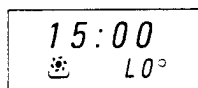
x1

x5



FASE 4

Premere il tasto AVVIO



Quando il timer raggiunge lo zero, vengono emessi 4 "bip" e l'ora del giorno riappare sullo schermo. Per raffreddare il forno, il ventilatore rimane in funzione ed il piatto girevole continua a ruotare per 5 minuti dopo la fine del ciclo di cottura.

Se durante questo periodo di 5 minuti si desidera estendere il ciclo di cottura o immettere un altro programma, bisogna ricordarsi di premere il tasto "AVVIO"  per dare inizio alla cottura.

Per verificare la temperatura impostata, basta semplicemente premere il tasto "TEMPERATURA" .

NOTA: Per maggiore sicurezza, la temperatura viene impostata a 100°C dopo la pressione del tasto "ARIA CALDA" . Dopo la prima pressione del tasto "TEMPERATURA" , viene indicata la massima temperatura di 250° C.

FUNZIONAMENTO DELLA COTTURA AD ARIA CALDA VENTILATA SEGUITA DALLA COTTURA A MICROONDE

Il forno può essere programmato per cuocere a convezione, seguito da una cottura a microonde.

ESEMPIO Come cuocere dei pezzi di pollo a 180°C per 30 minuti con il forno ad aria calda ventilata, continuando poi la cottura a Potenza Completa (100%) per 3 minuti con le Microonde.

FASE 1

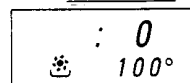
Premere una volta il tasto ARIA CALDA

Sequenza di tasti



x1

Schermo

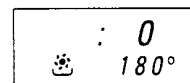


FASE 2

Premere il tasto TEMPERATURA per selezionare la temperatura per la cottura ad aria calda ventilata



x8

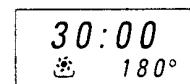


FASE 3

Immettere il tempo di cottura necessario premendo i tasti come viene illustrato



x3

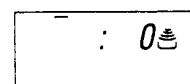


FASE 4

Premere una volta il tasto MICROONDE



x1

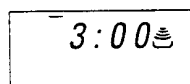


FASE 5

Immettere la durata prescelta per il ciclo di cottura a microonde

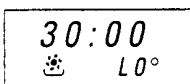


x3



FASE 6

Premere il tasto AVVIO



NOTA: Lo schermo presenta "LO°" fino a quando il forno raggiunge 100°.

Inizia il conto alla rovescia. Quando il timer raggiunge lo zero, vengono emessi 4 "bip" e l'ora del giorno riappare sullo schermo.

DIRETTIVE PER UNA COTTURA COMBINATA

Il forno può essere programmato per una cottura combinata ad aria calda ventilata ed a microonde. Ciò permette di ottenere gli stessi risultati di un forno convenzionale, ma in tempi molto più brevi. Il forno ad aria calda ventilata rosola e rende croccante il cibo, mentre l'energia delle microonde offre il vantaggio di una cottura molto rapida.

COME ADATTARE LE RICETTE CONVENZIONALI

Seguire queste direttive:-

1. In genere non è necessario il preriscaldamento del forno. I risultati migliori si ottengono iniziando la cottura a forno freddo. (Il preriscaldamento può essere usato quando viene indicato sulle confezioni dei cibi già pronti.)
2. Sistemare il cibo all'interno del forno.
 - (a) Si consiglia di usare il ripiano alto o basso in dotazione per la cottura nel forno a combinazione e per la cottura di cibi pronti surgelati o freddi.
 - (b) L'uso di un sacchetto per la cottura al forno di arrostiti o pezzi di carne riduce gli spruzzi sulle pareti del forno.
 - (c) Nel caso di grandi articoli, come il tacchino, sistemarli direttamente sul piatto girevole e rivoltarli durante la cottura.
3. Impostazione della temperatura. Durante la cottura di dolci o di cibi simili, si consiglia di usare una temperatura di 200°C.

ACCESSORI

I ripiani in dotazione servono solo per la Cottura ad aria calda ventilata, il Grill o la Cottura combinata: **NON USARE PER LA SOLA COTTURA A MICROONDE**. Non sostituire ripiani disegnati appositamente con un tipo di ripiano simile.

PROCEDURA STANDARD PER ARROSTIRE

Sistemare la carne direttamente sul ripiano basso o in una teglia bassa sul piano girevole, come si preferisce. Condire a proprio gusto. Programmare il forno per una Cottura combinata con un ciclo della durata necessaria. Al termine della cottura, controllare se la carne ha raggiunto il punto di cottura desiderato. Lasciare riposare la carne, coperta da carta stagnola, per 10-15 minuti prima di tagliarla.

PROCEDURA STANDARD PER LA COTTURA AL FORNO

Programmare il forno per una Cottura combinata con un ciclo della durata necessaria. Al termine della cottura, controllare se la pietanza ha raggiunto il punto di cottura desiderato. Se non fosse completamente cotta, lasciarla riposare nel forno per uno o due minuti in modo da completare la cottura.

UTENSILI CONSIGLIATI PER LA COTTURA

Ripiano alto o basso
Pirofile in metallo
Vetro resistente al calore
Contenitori Pyrex
Contenitori in carta stagnola

AVVISO IMPORTANTE

Durante la cottura a combinazione, alcuni utensili in metallo potrebbero causare la formazione d'arco quando entrano in contatto con le pareti del forno o i ripiani. Questo fenomeno consiste in una scarica elettrica che si verifica quando le microonde entrano in contatto con del metallo. Se si dovesse verificare la formazione d'arco, sistemare un recipiente resistente al calore (pirofila in vetro per torte o teglia in vetro per pizze) tra il piatto di metallo ed il ripiano. Se il problema non si risolve, non usare tale utensile per la cottura combinata.

FUNZIONAMENTO DELLA COTTURA COMBINATA

Il vostro forno offre la possibilità di cucinare automaticamente sia con aria calda ventilata che con microonde. Il sistema di cottura simultanea ad aria calda ventilata ed a microonde permette di ottenere una cottura rapida ed uniforme.

COTTURA COMBINATA

NOTA: Per usare questa funzione, la durata del ciclo di cottura viene immessa per ultima. Lo schermo presenta "LO" fino a quando il forno raggiunge 100°.

ESEMPIO Come cuocere un arrosto di agnello per 50 minuti con il forno a combinazione (200°C) ed il forno a microonde con potenza Media Bassa (30%)

FASE 1

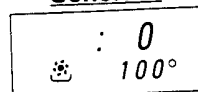
Selezionare la cottura combinata premendo per primo il tasto ARIA CALDA una volta

Sequenza di tasti



x1

Schermo

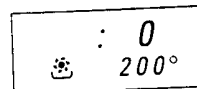


FASE 2

Selezionare la temperatura adatta premendo il tasto TEMPERATURA



x6

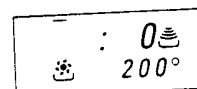


FASE 3

Premere una volta il tasto MICROONDE



x1

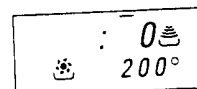


FASE 4

Selezionare il livello di potenza per le microonde premendo il tasto POTENZA



x3

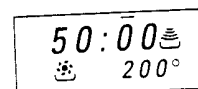


FASE 5

Immettere il tempo di cottura necessario premendo i tasti come viene illustrato

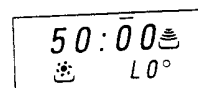


x5



FASE 6

Premere una volta il tasto AVVIO



Inizia il conto alla rovescia. Quando il timer raggiunge lo zero, vengono emessi 4 "bip" e l'ora del giorno riappare sullo schermo. Per raffreddare il forno, il ventilatore rimane in funzione ed il piatto girevole continua a ruotare per 5 minuti dopo la fine del ciclo di cottura.

Se durante questo periodo di 5 minuti si desidera estendere il ciclo di cottura o immettere un altro programma, bisogna ricordarsi di premere il tasto avvio per dare inizio alla cottura.

In caso di un errore nella programmazione del forno, basta semplicemente premere il tasto "STOP/ANNULLO" . Una seconda o lunga pressione del tasto "STOP/ANNULLO" cancella tutte le sequenze e riporta alla visualizzazione dell'ora.

Se si desidera controllare la temperatura del forno durante la cottura combinata, basta semplicemente premere il tasto Temperatura. La temperatura impostata appare per 3 secondi. Ciò non interferisce con la cottura o con il conto alla rovescia.

DIRETTIVE PER IL PRERISCALDAMENTO

Il forno può essere preriscaldato per la cottura convenzionale o per seguire le istruzioni sulle confezioni di cibi già pronti.

Nota bene: Il forno non deve venire usato prima di avere sistemato il piatto girevole in vetro; quest'ultimo deve sempre essere libero di ruotare. Il piatto girevole può comunque venire rimosso durante la fase di preriscaldamento.

PRERISCALDAMENTO. Il Forno a combinazione permette di effettuare un preriscaldamento automatico, ed indica quando è pronto per l'uso. Nel caso del preriscaldamento, NON occorre specificare un periodo di tempo. Lo schermo presenta "LO°" fino a quando il forno raggiunge 100°.

ESEMPIO Come preriscaldare ad una temperatura di 250°C.

FASE 1

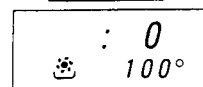
Premere una volta il tasto ARIA CALDA

Sequenza di tasti



x1

Schermo

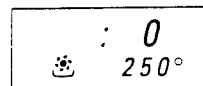


FASE 2

Selezionare la temperatura adatta premendo il tasto TEMPERATURA

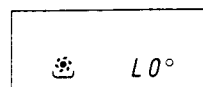


x1



FASE 3

Premere il tasto AVVIO



(Con il simbolo di convezione lampeggiante)

Quando il forno raggiunge le temperature programmate, il segnale di fine cottura emette 4 "bip" e la temperatura impostata inizia a lampeggiare. A questo punto, il forno è stato preriscaldato alla temperatura selezionata. Si può quindi procedere a sistemare il cibo nel forno e a programmare il forno per la cottura.

NOTA: Per raffreddare il forno, il ventilatore rimane in funzione ed il piatto girevole continua a ruotare per 5 minuti dopo la fine del ciclo di preriscaldamento. All'inizio di un ciclo di cottura, il ventilatore per il raffreddamento si spegne.

IMPORTANTE Se lo sportello del forno non viene aperto oppure se non si preme il tasto "STOP/ANNULLO" , il forno mantiene automaticamente la temperatura di preriscaldamento solo per 20 minuti. Questa è una ragione di sicurezza. Dopo 20 minuti, il forno emette il segnale acustico dei 4 "bip" come promemoria e l'indicatore della cottura ad aria calda lampeggia. Lo schermo presenta l'ora. Quando lo sportello viene aperto o si preme il tasto "STOP/ANNULLO"  durante questo periodo di 20 minuti, il programma viene annullato e lo schermo ripresenta l'ora.

Il forno può venire preriscaldato come prima fase di un Programma multifase. Ad esempio, il forno può essere programmato in modo da preriscaldarsi, cuocere le lasagne e poi dorarle automaticamente.

IMPORTANTE. In caso di programmazione del forno per il preriscaldamento seguito da cottura combinata, immettere sempre per prima la temperatura per la cottura ad aria calda, seguita dalla selezione del livello di potenza per il forno a microonde.

COME PRERISCALDARE E CUOCERE CON ARIA CALDA VENTILATA O A COMBINAZIONE

È possibile programmare il forno in modo da unire il preriscaldamento alla cottura ad aria calda ventilata oppure il preriscaldamento e la cottura a combinazione. L'esempio seguente mostra come preriscaldare e cuocere con aria calda ventilata, mantenendo la medesima temperatura. È comunque possibile preriscaldare e poi cuocere con aria calda ventilata o a combinazione, selezionando qualsiasi temperatura necessaria. Per la cottura combinata, immettere il programma di combinazione prescelto nella Fase 3.

ESEMPIO Come riscaldare il forno a 180°C e poi cuocere i panini morbidi a 180°C usando l'aria calda ventilata per 15 minuti.

FASE 1

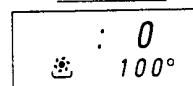
Premere una volta il tasto ARIA CALDA

Sequenza di tasti



x1

Schermo

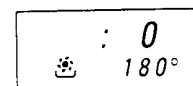


FASE 2

Selezionare la temperatura adatta premendo il tasto TEMPERATURA



x8

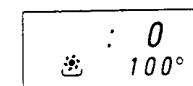


FASE 3

Premere una volta il tasto ARIA CALDA



x1

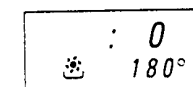


FASE 4

Selezionare la temperatura adatta premendo il tasto TEMPERATURA



x8



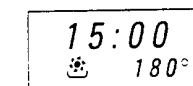
FASE 5

Immettere il tempo di cottura necessario premendo i tasti come viene illustrato



x1

x5



FASE 6

Premere una volta il tasto AVVIO



Quando il forno raggiunge la temperatura di preriscaldamento programmata, la temperatura impostata inizia a lampeggiare e viene emesso il segnale acustico di 4 "bip". Il forno mantiene automaticamente la temperatura prescelta per 20 minuti, lasciando il tempo sufficiente per completare la preparazione della pietanza da cucinare. Lo sportello del forno può venire aperto durante questo periodo di attesa.

(Cont.)

Sequenza di tasti

Schermo

FASE 7

Aprire lo sportello

15:00
☼ 180°

FASE 8

Sistemare il cibo nel forno.
Chiudere lo sportello. Premere il
tasto AVVIO



15:00
☼ 180°

Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. Lo schermo ritorna all'ora normale.

NOTA: Per raffreddare il forno, il ventilatore rimane in funzione ed il piatto girevole continua a ruotare per 5 minuti dopo la fine del ciclo di cottura.

Se durante questo periodo di 5 minuti si desidera estendere il ciclo di cottura o immettere un altro programma, bisogna ricordarsi di premere il tasto "AVVIO"  per dare inizio alla cottura.

DIRETTIVE PER IL GRILL

Il forno a combinazione dispone di un grill sistemato sulla parete superiore del vano del forno per dorare e rendere croccanti le pietanze. Offre una sola impostazione.

Il grill può essere usato da solo, come un grill convenzionale, oppure simultaneamente con la potenza variabile delle microonde.

ESEMPIO Come cuocere una bistecca alla griglia al sangue per 10 minuti.

FASE 1

Premere una volta il tasto GRILL



x1

Schermo

: 0
☼

FASE 2

Immettere il tempo di cottura
necessario premendo i tasti come
viene illustrato



x1

10:00
☼

FASE 3

Premere il tasto AVVIO



10:00
☼

Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. Lo schermo ritorna all'ora normale.

Il grill è ideale per dorare e rendere croccanti le pietanze preparate nel forno a microonde, ottenendo un risultato perfetto. E' inoltre particolarmente adatto per gli spuntini caldi, come i toast al formaggio, le piadine, ecc.

NOTA: I ripiani alto e basso sono stati ideati per l'uso con il grill, sia da solo che in unione al forno a microonde. Usare il ripiano alto per bistecche, braciole, toast, ecc. Usare il ripiano basso per le lasagne, il pasticcio di cavolfiore al formaggio, ecc.

COMBINAZIONE DEL GRILL E DELLA COTTURA A MICROONDECOME

Il grill del forno può venire usato simultaneamente alla potenza delle microonde per ottenere risultati tradizionali con tempi ridotti.

ESEMPIO Come riscaldare completamente e dorare un pasticcio di cavolfiore al formaggio con il Grill ed il Forno a microonde con Potenza Media (50%) in 6 minuti.

FASE 1

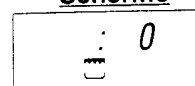
Premere il tasto GRILL

Sequenza di tasti



x1

Schermo



FASE 2

Premere il tasto MICROONDE



x1

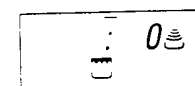


FASE 3

Selezionare la potenza Media (50%) premendo il tasto POTENZA



x2

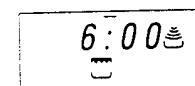


FASE 4

Immettere il tempo di cottura necessario premendo i tasti come viene illustrato

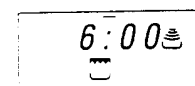


x6



FASE 5

Premere il tasto AVVIO



Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. Lo schermo ritorna all'ora normale.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO A MICROONDE SEGUITO DAL GRILL

è possibile programmare il forno in modo da effettuare una cottura a microonde, usando in seguito il grill per dorare le pietanze ed ottenere dei risultati appetitosi.

ESEMPIO Come cucinare dei pezzi di pollo in 12 minuti al livello di potenza Medio (50%) nel forno a microonde e poi usare il Grill per 5 minuti.

	Sequenza di tasti	Schermo
FASE 1 Premere il tasto MICROONDE	 x1	: 00
FASE 2 Selezionare la potenza Media (50%) premendo il tasto POTENZA	 x2	: 00
FASE 3 Immettere il tempo di cottura nel forno a microonde necessario premendo i tasti come viene illustrato	  x1 x2	12:00
FASE 4 Premere il tasto GRILL		: 0
FASE 5 Immettere il tempo di cottura con il Grill necessario premendo i tasti come viene illustrato	 x5	5:00
FASE 6 Premere il tasto AVVIO		12:00

Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. Lo schermo ritorna all'ora normale.

DIRETTIVE PER LO SCONGELAMENTO AUTOMATICO

La funzione "SCONGELAMENTO AUTO"  è stata progettata con cura per scongelare il cibo in modo rapido ed uniforme.

ESEMPIO Come scongelare i lamponi in 3 minuti.

	Sequenza di tasti	Schermo
FASE 1 Premere il tasto SCONGELAMENTO AUTO	 x1	: 0

(Cont.)

FASE 2

Immettere il tempo di scongelamento prescelto

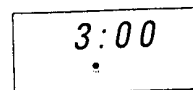
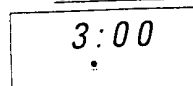
Sequenza di tasti



x3



Schermo



FASE 3

Premere il tasto AVVIO

Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. Lo schermo ritorna all'ora normale.

NOTA: Quando il timer raggiunge lo zero, il forno "conserva" automaticamente il cibo per la stessa durata del periodo di scongelamento per garantire uno scongelamento sicuro ed uniforme. Il cibo può naturalmente venire tolto dal forno durante questo periodo di sosta, se è completamente scongelato.

Nel caso di grossi articoli o di grandi quantità di cibo, sarà necessario girare, mescolare o ridistribuire. Controllare il cibo a metà ciclo e togliere qualsiasi pezzo scongelato. Disporre il cibo in uno strato singolo, se possibile. Se il cibo è in un blocco, provare a separarlo non appena possibile. Usare carta stagnola per proteggere i bordi esterni, le aree di grasso o le vicine alle ossa.

IMPORTANTE: L'uso eccessivo di carta stagnola potrebbe avviare la cottura in altre sezioni. La carta stagnola non deve toccare i lati del forno. Se si dovesse verificare la formazione d'arco quando la carta stagnola tocca i lati del forno, fermare il forno e risistemare il cibo. Se un'area diventa calda durante lo scongelamento, coprire con un pezzetto di carta stagnola liscia, trattenuto in posizione da uno stuzzicadenti.

IMPORTANTE: I cibi crudi devono venire cotti immediatamente dopo lo scongelamento ed il periodo di riposo.

DIRETTIVE PER L'AVVIO RITARDATO

Il forno a combinazione dispone della funzione di "AVVIO RITARDATO"  per programmare la cottura con un anticipo di 23 ore e 59 minuti. Basta impostare l'ora del giorno per l'inizio del ciclo di cottura. Dopo la selezione di "AVVIO RITARDATO" , si possono programmare fino ad un massimo di 4 sequenze di cottura.

NOTA BENE: La funzione di "AVVIO RITARDATO"  può essere usata solo se l'orologio del forno è stato impostato. Tenere presente di programmare i tempi secondo l'orologio diviso in 24 ore.

ESEMPIO Supponiamo di volere cuocere un cosciotto di agnello di 800g per 25 minuti con la Combinazione a 160°C, Potenza Media (50%) con un periodo di attesa di 15 minuti. Sono ora le 8.30 del mattino. La cena deve essere pronta per le 19.30 di sera.

Impostare Avvio Ritardato

- 8:30 Immissione del programma di cottura e inizio di Avvio ritardato
- 18:30 Inizio cottura ritardata
- 19:05 Termine del ciclo di cottura e inizio del periodo di ATTESA.
- 19:20 Arrosto pronto per essere tagliato.

IMPORTANTE Durante il periodo che precede l'Avvio ritardato, lo schermo del forno visualizza l'ora corrente.

FASE 1

Sistemare il cibo nel forno e chiudere lo sportello.

Sequenza di tasti

Schermo

FASE 2

Premere due volte il tasto AVVIO RITARDATO/OROLOGIO

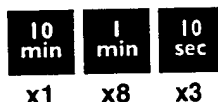


x2

00:00

FASE 3

Immettere l'ora di inizio ritardato delle 18.30 premendo i tasti nel modo illustrato



18:30

FASE 4

Premere una volta il tasto ARIA CALDA per impostare la cottura a combinazione



: 0
100°

FASE 5

Selezionare la temperatura premendo il tasto TEMPERATURA



x10

: 0
160°

FASE 6

Premere una volta il tasto MICROONDE



x1

: 0
160°

FASE 7

Selezionare la potenza Media (50%) premendo il tasto POTENZA

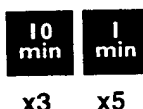


x2

: 0
160°

FASE 8

Immettere il tempo di cottura nel forno a microonde necessario premendo i tasti come viene illustrato



35:00
160°

FASE 9

Premere una volta il tasto FERMA TIMER

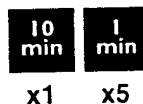


x1

: 0

FASE 10

Immettere 15 minuti per la durata dell'attesa



15:00

FASE 11

Premere il tasto AVVIO



TIME OF
DAY

Lo schermo continua a visualizzare l'ora attuale fino a quando raggiunge il momento selezionato per l'avvio ritardato. Il forno inizia quindi il ciclo di cottura selezionato. Comincia il conto alla rovescia, la sequenza di cottura viene avviata ed il piatto girevole inizia la rotazione.

Dopo avere selezionato il programma “**AVVIO RITARDATO**”  ed avere premuto il tasto “**AVVIO**” , l'orario impostato può venire visualizzato premendo il tasto “**AVVIO RITARDATO/OROLOGIO**” . Lo schermo visualizza l'ora di inizio del ciclo di cottura per 3 secondi.

Fare attenzione di non dimenticarsi di sistemare la pietanza nel forno!

DIRETTIVE PER IL RISCALDAMENTO AUTOMATICO

Il tasto “**RISCALDAMENTO AUTO**”  del Forno a combinazione mette a disposizione programmi speciali per riscaldare o cucinare il cibo con il **Forno a microonde a Potenza completa** (100%). Sono disponibili tre programmi prestabiliti:

1 minuto 1/2
4 minuti
6 minuti

- Premere una volta il tasto “**RISCALDAMENTO AUTO**” 
- Premere due volte il tasto “**RISCALDAMENTO AUTO**” 
- Premere tre volte il tasto “**RISCALDAMENTO AUTO**” 

ESEMPIO Come riscaldare un budino di riso per 4 minuti con il Forno a microonde a Potenza completa (100%).

FASE 1

Premere due volte il tasto “Riscaldamento Auto”

Sequenza di tasti



Schermo

4:00 

FASE 2

Premere il tasto **AVVIO**



4:00 

Inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura. Quando raggiunge lo zero, gli indicatori scompaiono e viene emesso il segnale sonoro per indicare la fine della cottura. Lo schermo ritorna all'ora normale.

Usare il tasto “**RISCALDAMENTO AUTO**”  per riscaldare e cuocere svariati tipi di cibi già pronti o per riscaldare il pranzo per chi torna a casa tardi. Verificare sempre che le pietanze abbiano l'aspetto di essere state ben riscaldate.

SELEZIONE DEI TEMPI DI RISCALDAMENTO INDIVIDUALI

Il vostro forno è stato ideato in modo da includere tre programmi predefiniti per il riscaldamento da 1 minuto 1/2, 4 minuti e 6 minuti. Se questi programmi non fosse adatti per le vostre esigenze, potranno venire cambiati.

Dopo avere cambiato i tempi di riscaldamento come illustrato, il nuovo periodo di tempo rimane impostato nel forno in modo permanente. I tempi di riscaldamento possono comunque venire modificati ogni volta che occorre.

ESEMPIO Supponiamo di richiedere spesso una cottura di 2 minuti per le uova strapazzate. Il tempo di riscaldamento prestabilito può venire modificato nel modo seguente:

FASE 1

Premere una volta il tasto **RISCALDAMENTO AUTO**

Sequenza di tasti



Schermo

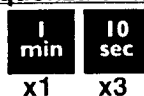
1:30 

(Cont.)

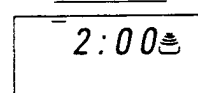
FASE 2

Premere i tasti per impostare il tempo prescelto di 2 minuti.

Sequenza di tasti



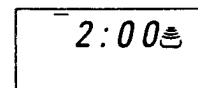
Schermo



CONSIGLIO: Premere il tasto “STOP/ANNULLO”  a questo punto se occorre riprogrammare. (Lo schermo ritorna al tempo impostato precedente di 1 minuto e 30 secondi).

FASE 3

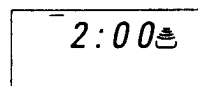
Premere una volta il tasto “RISCALDAMENTO AUTO” per “impostare” l’orario.



Premere il tasto “STOP/ANNULLO”  invece di avvio, se non si desidera iniziare il ciclo di cottura.

FASE 4

Premere il tasto AVVIO per iniziare la cottura.



Se si desidera cambiare gli altri due cicli prestabiliti, premere due o tre volte il tasto “RISCALDAMENTO AUTO” , come illustrato nella Fase 1.

DIRETTIVE PER I TASTI DELLA MEMORIA

I tasti “MEMORIA”  permettono di impostare fino a 5 diversi programmi di cottura a fasi multiple per maggiore praticità. Ad esempio, si può impostare nella memoria un programma per Scongellamento - Riposo - Cottura di uso frequente, invece di premere il tasto “MEMORIA”  ogni volta l’intera sequenza. Le luci degli indicatori sul fondo dello schermo indicano ciascun programma della Memoria.

Nota Bene: In caso di un’interruzione di corrente, i programmi della Memoria dovranno venire nuovamente impostati.

ESEMPIO Se occorre spesso scongelare un pollo di 1,20kg per 14 minuti con Scongellamento auto., lasciarlo scongelare 14 minuti e poi cucinarlo con il Forno a convezione per 1 ora e 20 minuti a 180°C, si potrà impostare l’intera sequenza nella memoria come viene illustrato qui di seguito.

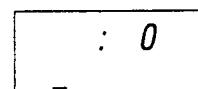
FASE 1

Premere una volta il tasto MEMORIA

Sequenza di tasti

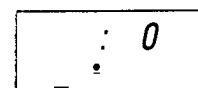


Schermo



FASE 2

Premere una volta il tasto SCONGELAMENTO AUTO

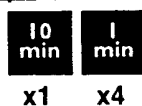


(Cont.)

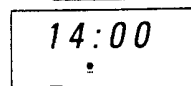
FASE 3

Immettere la durata di scongelamento prescelta

Sequenza di tasti

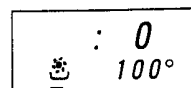


Schermo



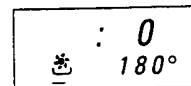
FASE 4

Premere il tasto ARIA CALDA



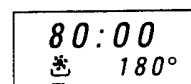
FASE 5

Premere il tasto TEMPERATURA



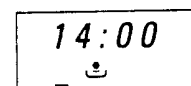
FASE 6

Immettere la durata di cottura a convezione, ad es. 80 minuti (1 ora e 20 minuti).



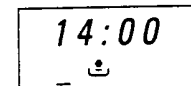
FASE 7

Premere di nuovo il tasto MEMORIA per impostare J archiviare il programma in Memoria 1



FASE 8

Premere il tasto AVVIO per iniziare la cottura



NOTA: Per usare un programma già archiviato in memoria, basta premere il tasto “MEMORIA” il numero di volte necessario (max. 5). Premere in seguito “AVVIO” .

Per immettere ulteriori programmi di cottura, premere due volte il tasto memoria alla Fase 1. In caso di un errore di programmazione, il sistema emette un lungo segnale sonoro. Per correggere la situazione, basta premere il tasto “STOP/ANNULLO” .

I programmi della memoria possono consistere in semplici cicli di scongelamento e di riposo oppure essere veramente complessi. Il loro scopo è quello di memorizzare sequenze di uso frequente.

IL TASTO DI RASSEGNA

Per rivedere i programmi archiviati nella memoria (max. 5) che potrebbero essere stati impostati, basta semplicemente premere il tasto “MEMORIA” quante volte necessarie. Ad esempio, per rivedere la memoria 2, basta premere due volte il tasto “MEMORIA” . La successiva continuata pressione del tasto “RASSEGNA” visualizza nello schermo ogni fase dei programmi predefiniti. Premere il tasto “STOP/ANNULLO” per ritornare all'ora del giorno oppure “AVVIO” per dare inizio al programma in memoria.

APPUNTI PER I PROGRAMMI NELLA MEMORIA

Memoria 1.....

.....

Memoria 2.....

.....

Memoria 3.....

.....

Memoria 4.....

.....

Memoria 5.....

.....

