12/2008

# Mod:NEC1475

**Production code: NEC1475** 



Operating InstructionsMicrowave OvenFor Commercial UseBedienungsanleitungMikrowellenherdFür gewerbliche NutzungInstructions d'utilisationFour micro-ondesPour une utilisation commercialeBedieningsinstructiesMagnetronovenvoor commercieel gebruikenInstrucciones de usoHorno microondasPara uso comercialIstruzioni per l'usoForno a microondePer uso domesticoBruksanvisningMikrovågsugnFör kommersiell användningBetjeningsinstruktionerMikrobølgeovnTil kommerciel brugBruksanvisningMikrobølgeovnFor kommersielt brukKäyttöopasMikroaaltouuniTarkoitettu kaupalliseen käyttöön

# **NE-C1475**



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour référence.

Leest u s.v.p. eerst deze handleiding in zjin geheel door, voordat u de oven in gebruik neemt.

Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno. Conserve este manual para futura referencia.

Leggere a fondo queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning i sin helhet innan du använder denna ugn och behåll som en framtida referens. Man skal læse disse instruktioner fuldstændigt igennem førend man betjener denne ovn, og gemme instruktionerne til fremtidig brug. Les nøye igjennom disse instruksjonene før du tar i bruk denne ovnen, og ta vare på veiledningen for fremtidig referanse. Lue nämä ohjeet kokonaan ennen uunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

## Informazioni di sicurezza

#### 1.Istruzioni sulla messa a terra

IMPORTANTE: PER LA SICUREZZA PERSONALE, QUESTO ELETTRODOMESTICO DEVE ESSERE OPPORTUNAMENTE MESSO A TERRA.

Se la presa elettrica non dispone di messa a terra, è responsabilità e obbligo del cliente farla sostituire con una opportunamente messa a terra.

## AVVERTENZA SULLA TENSIONE E LA POTENZA

La tensione utilizzata deve essere quella specificata sul forno. L'utilizzo di una tensione più elevata di quella specificata è pericoloso e può causare incendi o altro tipo di incidente dannoso.

#### **COLLOCAZIONE DEL FORNO**

Collocare il forno su una superficie piana e stabile. Non collocare il forno in un luogo caldo o umido, ad esempio vicino a un fornello elettrico o a gas. Non utilizzare il forno se la temperatura ambiente è superiore a 40°C e/o l'umidità è superiore all'85%. È importante che l'aria intorno al forno circoli liberamente. Esiste la possibilità di interferenze di piccola entità sui segnali di trasmissione deboli se il forno è troppo vicino a radio o TV. Per il funzionamento sicuro ed efficiente, il forno deve avere un flusso d'aria sufficiente alle prese d'aria, ossia 5 cm sul lato e sul retro, 20 cm sulla parte superiore. Il forno deve essere posizionato in modo che la spina sia accessibile.

#### 2.Tensione e potenza

La tensione utilizzata deve essere quella specificata sul forno. L'utilizzo di una tensione più elevata di quella specificata è pericoloso e può causare incendi o altro tipo di incidente dannoso.

### 3.Manutenzione

Eseguire un servizio di manutenzione è pericoloso per chiunque non sia un tecnico di assistenza addestrato dal produttore.

#### Non rimuovere l'involucro esterno del forno.

All'interno del forno è presente alta tensione. Riparazioni e regolazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico qualificato. Rivolgersi al produttore.

#### Guarnizioni dello sportello

Non tentare alcun tipo di manomissione, regolazione o riparazione dello sportello, dell'alloggiamento del pannello di controllo, degli interruttori di sicurezza o di qualsiasi altra parte del forno. Non rimuovere il pannello esterno del forno. Le guarnizioni dello sportello e le aree relative devono sempre essere tenute pulite mediante un panno umido.

#### 4. Funzionamento a vuoto

L'elettrodomestico non deve mai essere posto in funzione come MICROONDE o COMBINATO SENZA ALIMENTI ALL'INTERNO DEL FORNO. Il funzionamento a vuoto danneggia l'elettrodomestico.

#### 5.Cavo

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore o dall'agente di manutenzione o da analoga persona qualificata per evitare qualsiasi pericolo. Non immergere il forno nell'acqua. Tenere il cavo lontano dalle superfici riscaldate. Non lasciare il cavo sospeso sul bordo del tavolo o del piano di lavoro. La parte posteriore dell'elettrodomestico si scalda durante l'uso. Non lasciare che il cavo entri in contatto con la parte posteriore del forno o con la superficie dell'involucro.

#### 6. Superfici calde

Le superfici esterne del forno, comprese le prese d'aria sull'involucro e lo sportello si scaldano durante l'uso. (Grill, Convezione e Combinato) Prestare attenzione durante l'apertura e la chiusura dello sportello e quando si inseriscono o rimuovono gli alimenti e gli accessori. Il forno è dotato di resistenze sulla parte superiore e posteriore. Dopo l'uso, la superficie superiore e le pareti del forno sono molto calde.

#### 7. Spegnimento.

In caso d guasto elettronico, il forno può essere spento solo scollegandolo dalla presa di corrente.

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

## Disimballaggio del forno

#### 1.Esaminare il forno

Disimballare il forno, conservare tutto il materiale di imballo ed esaminare il forno per eventuali danni quali ammaccature, guasti alla serratura dello sportello o incrinature allo stesso. Avvisare immediatamente il fornitore se l'unità è danneggiata. N.B NON installare l'unità se questa è danneggiata.

#### 2. Guarnizioni dello sportello

È opportuno ispezionare la presenza di eventuali danni alle guarnizioni dello sportello e delle aree relative e se tali aree risultano danneggiate l'apparecchio non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da un tecnico di assistenza addestrato dal produttore.

#### 3. Scheda di garanzia

Compilare e spedire la scheda di garanzia prestampata.

#### 4. Rimozione della pellicola protettiva

Per evitare graffi all'involucro esterno durante il trasporto è applicata una pellicola protettiva. Rimuoverla prima dell'installazione o dell'uso.

## Collocazione del forno

#### 1.Collocazione del forno

Il forno deve essere collocato su una superficie piana e stabile. Per il funzionamento corretto, il forno deve avere una sufficiente circolazione d'aria. Sul lato destro e sinistro e sul retro del forno deve essere disponibile uno spazio di almeno 5 cm. Deve essere lasciato uno spazio minimo di 20 cm sopra il forno e le due prese d'aria posteriori.

#### 2. Ripiani

Non collocare il forno direttamente sopra o accanto a una piastra da cucina elettrica o a gas, a un fornello o a una friggitrice. Il forno potrebbe danneggiarsi. È pericoloso posizionare il forno su un ripiano che risulti così alto da non riuscire a rimuovere gli alimenti e gli accessori in modo sicuro.

#### 3.Impilamento

NON tentare di impilare questi forni.

## **Funzionamento**

#### 1.Prese d'aria

Per un raffreddamento ottimale questo forno richiede la libera circolazione dell'aria nella parte posteriore.

NON BLOCCARE LE PRESE D'ARIA.

#### 2. Temperatura ambiente massima

Non utilizzare il forno se la temperatura ambiente è superiore a 40°C e/o l'umidità è superiore all'90%. La libera circolazione dell'aria intorno al forno è importante.

### 3.Uso all'esterno

Non utilizzare il forno all'esterno.

### 4. Riporre gli accessori

Quando il forno non viene utilizzato, non riporvi all'interno alcun oggetto diverso dagli accessori nel caso venga accidentalmente acceso. In caso dei guasto elettronico, il forno può essere spento solo scollegandolo dalla presa di corrente.

## Attenzione

#### 1.Prima dell'uso

Prima di utilizzare la funzione CONVEZIONE, COMBINATO, GRILL, GRILL A CONVEZIONE o VENTOLA GRILL per la prima volta, utilizzare il forno a vuoto su CONVEZIONE 250°C per 20 minuti. Ciò consentirà l'eliminazione dell'olio utilizzato per la protezione antiruggine. Rimuovere tutti gli accessori dal forno.

#### 2.Fumo/Fuoco

Durante la cottura in modalità MICROONDE, se si osserva del fumo, tenere lo sportello del forno chiuso e spegnere o scollegare il forno dall'alimentazione elettrica. Se i materiali all'interno del forno dovessero incendiarsi, tenere lo sportello chiuso e premere il tasto STOP/RESET.

#### 3.Interferenza

Esiste la possibilità di interferenze di piccola entità sui segnali di trasmissione deboli se il forno è troppo vicino a radio o TV.

#### 4. Funzionamento del riscaldatore

Quando si utilizzano le potenze ALTA, MEDIA, MEDIO BASSA e BASSA, metà degli elementi del grill e la ventola CONVEZIONE funzionano per ridurre l'accumulo di condensa. Prestare attenzione a NON TOCCARE LA PARTE SUPERIORE INTERNA DEL FORNO.

### 5. Pulizia

Non pulire questo apparecchio con getto d'acqua. Non mantenere il forno pulito può portare a deterioramento delle parti interne e ridurre la vita dell'apparecchio ed eventualmente determinare situazioni di pericolo.

## Informazioni importanti – Leggere attentamente

#### 1.Tempi di riscaldamento

Poiché i tempi di riscaldamento MICROONDE e COMBINATO sono molto più brevi degli altri metodi di cottura, è essenziale non superare i tempi consigliati senza prima controllare gli alimenti. I tempi di cottura forniti nelle tabelle sono approssimativi. I fattori che possono influire sui tempi di cottura sono: temperatura iniziale, volume, dimensione e forma dell'alimento e dei piatti utilizzati.

#### Fuoco!

Se i tempi di riscaldamento consigliati vengono superati l'alimento può rovinarsi e nei casi estremi prendere fuoco e danneggiare le parti interne del forno. È estremamente importante che il forno venga pulito regolarmente e mantenuto libero dall'eccesso di grasso. Vedere la sezione Cura e pulizia del forno. (Vedere le pagine 165 - 166.)

#### 2. Piccole quantità di alimenti

Le piccole quantità di alimenti con basso contenuto di umidità possono bruciare, seccarsi o prendere fuoco se cotti troppo a lungo.

#### Fuoco!

Se i materiali all'interno del forno dovessero incendiarsi, tenere lo sportello chiuso e premere il tasto STOP/RESET. Disattivare la presa o se possibile spegnere l'alimentazione dal pannello dei fusibili o del contatore.

#### 3.Componenti degli alimenti

Gli alimenti ricchi di zucchero, sale, grassi e umidità si riscaldano velocemente con le microonde perché le loro proprietà attirano l'energia delle microonde. Gli alimenti più densi, ricchi di proteine e fibre, assorbono più lentamente l'energia delle microonde, quindi occorre un tempo di riscaldamento più lungo.

#### 4. Alimenti ricchi di grasso/zuccheri

È importante impostare correttamente il tempo di riscaldamento per gli alimenti ricchi di grasso, alcol e zuccheri. Se questi alimenti vengono riscaldati con le microonde troppo a lungo possono prendere fuoco. NON LASCIARE MAI INCUSTODITI ciambelle, budini ricchi di sciroppo, dolci e torte salate.

#### 5.Uova

Non bollire uova a guscio intero mediante MICROONDE. Potrebbe accumularsi pressione che farebbe esplodere le uova.

#### 6. Foratura delle scorze

Patate, mele, tuorli d'uova, ortaggi interi e salsicce sono esempi di alimenti con scorze non porose. Queste devono essere forate mediante una forchetta prima della cottura in MICROONDE per impedirne l'esplosione.

#### 7.Fritture

Non tentare di friggere nel forno.

#### 8. Controllo della temperatura interna

Per assicurare la completa distruzione dei batteri dannosi dagli alimenti, quali la lysteria e la salmonella, accertarsi che la temperatura interna degli alimenti raggiunga i 72°C quando riscaldati. Utilizzare un termometro da cucina dotato di sonda per verificare la temperatura al termine del tempo di riscaldamento. Riscaldare per un tempo più lungo se la temperatura corretta non è stata raggiunta. NON utilizzare un termometro per carne domestico – utilizzare solo un dispositivo correttamente calibrato.

#### 9.Liquidi

Quando si riscaldano i liquidi in MICROONDE, ad esempio, minestre, salse e bevande, può verificarsi il surriscaldamento dei liquidi oltre il punto di bollitura senza evidente segno di bollitura. Ciò può determinare un improvviso trabocco di liquido bollente. Per impedire questa possibilità, attenersi ai passi seguenti:

- Evitare l'utilizzo di contenitori diritti con collo stretto.
- b. Non surriscaldare.
- c. Mescolare il liquido prima di porre il contenitore nel forno e nuovamente a metà operazione durante il tempo di riscaldamento.
- d. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare il liquido alcuni istanti nel forno, mescolandolo ancora prima di rimuovere con cautela il contenitore.

#### 10.Carta, plastica

Quando si riscaldano gli alimenti in contenitori di carta o plastica, controllare spesso il forno poiché tali contenitori potrebbero incendiarsi se surriscaldati. (Vedere la pagina 148.)

Non utilizzare prodotti in carta riciclata, poiché potrebbero contenere impurità che causano scintille, a meno che la confezione non indichi che sono specificamente progettati per l'uso con microonde.

#### 11.Riscaldamento

È essenziale che gli alimenti vengano serviti "estremamente caldi" (72°C). Controllare sempre prima di servire e nel caso di dubbi rimettere gli alimenti nel forno per ulteriore riscaldamento.

#### 12.Tempi di riposo

I tempi di riposo sono essenziali per gli alimenti cotti o riscaldati in modalità MICROONDE o COMBINATO. Durante il tempo di riposo, il calore continua a trasmettersi verso il centro per cuocere l'alimento in modo completo. Più è denso l'alimento, maggiore è il tempo di riposo. Anche gli alimenti riscaldati richiedono un tempo di riposo.

## Informazioni importanti – Leggere attentamente

#### 13.Accessori

Attenersi alle istruzioni specifiche riportate in questo manuale per l'uso appropriato degli accessori del forno e del pentolame. La mancata osservanza di tali istruzioni può comportare danni al forno. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti e/o gli accessori dal forno. La griglia di supporto fornita NON dispone di blocco di sicurezza anti ribaltamento: prestare attenzione quando la si estrae per rimuovere gli alimenti.

### 14. Contenitori per la cottura

Prima di utilizzare il forno in modalità MICROONDE e COMBINATO, verificare sempre che i contenitori siano di tipo adatto. (Vedere la pagina 148.) NON UTILIZZARE IL MICROONDE con contenitori sigillati perché esplodono.

#### 15. Funzionamento del motore della ventola

Dopo l'uso del forno in modalità MICROONDE, CONVEZIONE, COMBINATO, GRILL, VENTOLA GRILL o GRILL CONVEZIONE il motore della ventola ruota ancora per circa 5 minuti per raffreddare i componenti elettrici. Ciò è normale ed è possibile estrarre gli alimenti anche se il motore della ventola è in funzione.

#### 16.Biberon/vasetti

I biberon e i vasetti di omogeneizzati devono essere aperti e il contenuto mescolato o agitato se; controllare inoltre la temperatura prima del consumo onde evitare scottature.

#### 17. Uso del forno da parte dei bambini

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 istruzioni adeguate a metterlo in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

## Diagramma generale

## Accessori forniti

#### (8) Filtro dell'aria

ACCERTARSI CHE SIANO INSTALLATI I FILTRI DELL'ARIA PRIMA DI UTILIZZARE IL FORNO.

Il funzionamento senza filtri consente a unto e sporco di bloccare le prese d'aria causando il surriscaldamento del forno.

Vedere la pagina 166 per l'installazione.

## (12) Vassoio isolante in ceramica

### N. parte *A06033230BP*

Se si utilizzano piatti metallici in modalità COMBINATO, collocare il vassoio isolante in ceramica tra il contenitore dell'alimento e la griglia di supporto.

Il vassoio isolante in ceramica deve rimanere nel forno durante un programma di preriscaldamento o combinato.

Se si colloca l'alimento direttamente sul vassoio isolante in ceramica, accertarsi che sia pulito e privo di unto.

RAFFREDDARE il vassoio isolante in ceramica prima di pulirlo onde evitare che si danneggi. Il vassoio isolante in ceramica deve essere collocato alla base del forno per raccogliere lo sgocciolamento durante l'utilizzo del grill.

### (13) Griglia di supporto

### N. parte *A06023C50BP*

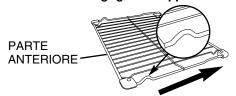
La griglia di supporto può essere utilizzata nelle funzioni CONVEZIONE, COMBINATO, GRILL CONVEZIONE, GRILL e VENTOLA GRILL. NON lasciare la griglia nel forno durante la sola funzione MICROONDE.

NON COLLOCARE CONTENITORI METALLICI DIRETTAMENTE SULLA GRIGLIA DI SUPPORTO quando si utilizza la funzione COMBINATO.

Utilizzare il vassoio isolante in ceramica.

La griglia non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO: prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

#### Installazione della griglia di supporto



Direzione di inserimento sulla cavità

### (14) Scheda di memoria SD N. parte *RP-SD016BCS0*

Con il forno è inclusa una scheda di memoria SD che contiene file excel per la programmazione tramite il personal computer. Nella scheda di memoria SD è possibile memorizzare fino a 99 programmi di cottura personalizzati. Se la scheda SD viene smarrita o si danneggia, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica. Vedere le "Memorizzare dati di programma su una scheda di memoria SD" per informazioni sull'utilizzo della scheda SD e del software di programmazione della memoria.

## Diagramma generale

## Spiegazione del forno

- (1) Coperchio luce forno
- (2) Elementi grill al quarzo
- (3) Ventola e riscaldatore a convezione
- (4) Maniglia sportello
- (5) Finestra display
- (6) Pannello di controllo
- (7) Coperchio scheda SD
- (9) Prese d'aria del forno
- (10) Base in ceramica
- (11) Supporti griglia (superiore, inferiore)

### Pannello di controllo

- (15) Tastiera numerica
- (16) Tasto Prog
- (17) Tasto Microonde
- (18) Tasto Grill
- (19) Tasto Ventola grill
- (20) Tasto Convezione
- (21) Tasto Stop/Reset

Prima del riscaldamento:

una pressione cancella il display.

Durante il riscaldamento:

una pressione arresta il ciclo di

riscaldamento e due pressioni cancellano

il display.

N.B. Vedere pagina 160 per il funzionamento in Blocco programmi.

- (22) Tasto Blocco prog
- (23) Tasto Prerisc
- (24) Tasto Combinato
- (25) Tasto Raffredd
- (26) Tasto luce forno

La luce del forno si spegne quando si chiude lo sportello. Se si desidera controllare gli alimenti, premere il tasto Luce forno per illuminare il forno per 10 secondi. La luce del forno si accende ogni volta che si apre lo sportello.

#### (27) Tasto Start

#### Funzione di ripetizione:

È possibile ripetere lo stesso programma di riscaldamento se si preme il tasto START entro 1 minuto dal termine del programma precedente.

Dopo 1 minuto, se non viene premuto il tasto START, si azzera se lo sportello del forno viene chiuso.

Dopo 30 minuti torna a "0" se lo sportello è aperto.

### Finestra display

Il cursore si illumina per indicare il programma impostato. Controllare sempre la posizione del cursore prima di premere il tasto START.

- (28) Microonde
- (29) Grill
- (30) Ventola grill
- (31) Convezione
- (32) Preriscaldamento
- (33) Raffreddamento
- (34) Livello potenza microonde
- (35) Indicatore fase di raffreddamento

## Scheda di memoria SD

Nel prodotto acquistato è inclusa una scheda di memoria SD. Consente di memorizzare fino a 99 programmi di memoria nel forno.

Utilizzare la scheda quando si memorizzano o si richiamano i programmi di memoria.

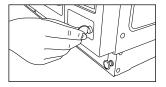
È possibile registrare i dati dei programmi di memoria sulla scheda di memoria SD mediante il personal computer. Consultare la sezione "Memorizzare dati di programma su una scheda di memoria SD".

#### Come inserire / rimuovere una scheda di memoria SD

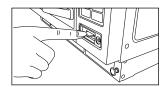
È possibile inserire / rimuovere una scheda di memoria SD solo quando la finestra display è vuota oppure scollegando l'unità dalla presa di rete.

#### Come rimuoverla

1. Svitare il coperchio della scheda SD e rimuoverlo.

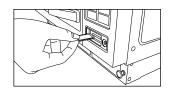


Premere la scheda di memoria SD con il dito per estrarla. Quindi rimuoverla.

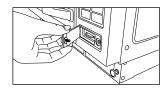


#### Come inserirla

1. Inserire la scheda di memoria SD con l'etichetta rivolta verso l'alto indicata dal segno finché non scatta in posizione.



2. Ricollocare il coperchio della scheda SD. Riavvitare per chiudere sul lato destro.



#### Attenzione:

- Chiudere sempre il coperchio della scheda SD tranne durante l'operazione di inserimento / rimozione della scheda di memoria SD, onde evitare l'ingresso di polvere e umidità.
- 2. Inserire esclusivamente una scheda di memoria SD specifica per questo forno. Non utilizzare alcun altro né sostituire la scheda di memoria SD.
- 3. Tenere la scheda di memoria SD rimossa lontana dall'elettricità statica.
- 4. Non disassemblare o modificare le schede di memoria SD.
- 5. Non sottoporre a urti le schede di memoria SD. Non piegarle, farle cadere o bagnarle.
- 6. Non toccare i contatti metallici della scheda di memoria SD con la mano o con metalli.
- 7. Non rimuovere l'etichetta. Non applicare un'altra etichetta alla scheda di memoria SD.
- 8. Non lasciare le schede di memoria SD in luoghi soggetti a temperature elevate o alla luce diretta del sole.
- 9. Non lasciare le schede di memoria SD nei luoghi soggetti a gas corrosivi.
- Se la scheda di memoria SD viene smarrita o si danneggia, rivolgersi al servizio di assistenza per ottenerne la sostituzione.

## Tipi di contenitori da utilizzare

#### **MICROONDE**

#### 1. Bicchieri

#### **UTILIZZARE:**

Bicchieri resistenti al calore, ad esempio Pyrex

#### NON UTILIZZARE:

Bicchieri in vetro o cristallo delicati che potrebbero incrinarsi o rompersi.

#### 2. Porcellana/ceramiche

#### UTILIZZARE:

Piatti in porcellana smaltati, piatti in ceramica studiati per la cucina.

#### NON UTILIZZARE:

Piatti in porcellana fine con disegni in metallo. Boccali con manici incollati.

#### 3. Ceramiche/Terrecotte/Gres

#### UTILIZZARE:

Se completamente smaltate.

#### NON UTILIZZARE:

Se non smaltate: questi contenitori possono assorbire l'acqua che assorbe l'energia. Ciò rende il contenitore caldo e aumenta i tempi di riscaldamento.

#### 4. Alluminio/Metallo

#### **UTILIZZARE:**

Solo per riscaldamento:

contenitori di porzioni singole in alluminio aperti. Prestare attenzione che i contenitori non tocchino le PARETI o lo SPORTELLO del forno. Non cuocere in contenitori in foglio di alluminio. Durante lo scongelamento piccole quantità di foglio di alluminio possono essere utilizzate per schermare tagli di carne: accertarsi che l'alluminio non tocchi le pareti o lo sportello.

#### NON UTILIZZARE:

Vassoi metallici, griglie di supporto, qualsiasi piatto con DISEGNI O FINITURE IN METALLO. SPIEDI METALLICI. NON RIUTILIZZARE CONTENITORI IN FOGLIO D'ALLUMINIO – Possono verificarsi ARCHI mentre si DANNEGGIANO. Non utilizzare piatti in ghisa smaltati. Questi possono essere utilizzati in modalità convezione o grill.

#### 5. Plastica

#### UTILIZZARE:

Plastica per alte temperature come Durable Polysulfon invece di piatti morbidi e flessibili. (Rimuovere qualsiasi chiusura metallica.)

#### NON UTILIZZARE:

Melamina, polipropilene, urea fenolo, non utilizzare inoltre buste e contenitori per alimenti in plastica, ad esempio tubetti di margarina, yogurt e maionese.

#### 6. Pellicole ricoprenti

#### UTILIZZARE:

Pellicola vischiosa non plasticizzante studiata per l'uso con le microonde. Non lasciare che la pellicola entri in contatto con gli alimenti. Per impedire ustioni da vapore, forare la pellicola per consentirne la fuoriuscita e rimuovere con attenzione la pellicola dal piatto.

#### NON UTILIZZARE:

Pellicola studiata per la sola ricopertura degli alimenti.

#### 7. Legno/Vimini

#### UTILIZZARE:

Spiedi in legno studiati per l'uso con alimenti. NON UTILIZZARE:

Cesti di vimini, scodelle in legno (con l'uso prolungato, queste tendono a seccarsi e potrebbero incendiarsi).

#### 8. Carta

#### UTILIZZARE:

Piatti da tavola usa e getta in carta rivestiti in poliestere se studiati per le microonde.

#### NON UTILIZZARE:

Tovaglioli di carta (possono incendiarsi), tazze rivestite in cera, prodotti riciclati (a meno che non indicati idonei dal produttore).

### **COMBINATO**

I programmi per la modalità combinato utilizzano le microonde e il calore (CONVEZIONE o GRILL) per cui il contenitore deve essere scelto con attenzione.

#### UTILIZZARE:

Contenitori metallici; verificare che non presentino giunture frastagliate. Ceramiche senza motivi metallici. Vetro e porcellana a prova di calore.

#### NON UTILIZZARE:

Elementi smaltati (ad esempio, motivi in oro/metallo). Ghisa smaltata. Qualsiasi piatto che non sia a prova di calore e pellicola viscosa.

# CONVEZIONE / GRILL A CONVEZIONE

#### UTILIZZARE:

Qualsiasi contenitore adatto ai forni tradizionali, ad esempio metallo, ceramica, terrecotte, ghisa smaltata, ecc.

#### NON UTILIZZARE:

Contenitori in plastica, pellicole per alimenti, legno/vimini, vetro, carta.

#### GRILL / VENTOLA GRILL

#### UTILIZZARE:

Qualsiasi contenitore idoneo al calore intenso del grill, ad esempio acciaio inossidabile, ghisa, ceramica, fogli da forno, ecc.

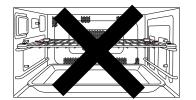
#### NON UTILIZZARE:

Contenitori in plastica, ceramica fine, pellicola viscosa, ecc.

## Funzionamento del forno come microonde

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende.  La luce del forno si spegne.	
2	Selezionare il livello di potenza.	Premere il tasto MICROONDE per selezionare la potenza corretta. es. ALTA—vedere di seguito.	
3	Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 4 min. 30 sec. Premere i tasti 4, 3 e 0. Tempo max impostabile: ALTA 15 min Altro 60 min	
4	Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola di raffreddamento si attiva.	
5	Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.	Fine del programma  Programma  Programma  Aprire lo sportello
		Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	

### **ACCESSORI DA UTILIZZARE**



Non utilizzare la griglia di supporto o il vassoio isolante in ceramica quando si utilizza il forno in modalità MICROONDE.

PREMERE	LIVEL	LO POTENZA	WATT
Una volta	<u> </u>	ALTA	1350
Due volte	=	MEDIA	650
Tre volte	1	MEDIO BASSA	420
Quattro volte	1	BASSA	240
Cinque volte	**	SCONGELAMENTO	180
Sei volte		STAND-BY	0

### Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Il forno può essere programmato con un massimo di 3 fasi che operano in sequenza.

Queste possono essere le funzioni MICROONDE, GRILL, CONVEZIONE, VENTOLA GRILL, GRILL A
CONVEZIONE o COMBINATO. Se il tempo di riscaldamento richiesto è superiore a 15 minuti su
potenza ALTA, utilizzare la programmazione a 2 fasi.

### Per la programmazione a 2 fasi:

Attenersi ai passi 1-3 quindi immettere il programma di riscaldamento successivo e premere START.

#### Per la programmazione a 3 fasi:

Attenersi alla programmazione a 2 fasi e immettere un terzo programma di riscaldamento prima di premere START.

## Superfici calde

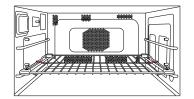
Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

### Funzione di ripetizione

## Funzionamento del forno a convezione

_			
	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende.  La luce del forno si spegne.	
2	Premere il tasto CONVEZIONE.*	Selezionare la temperatura del forno richiesta, ad es. 180°C Continuare a premere il tasto CONVEZIONE finché la temperatura richiesta non appare sulla finestra display. La temperatura viene conteggiata in incrementi di 10°C da 100°C a 250°C	
3	Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 18 min. Premere i tasti 1,8,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 99 min. 99 sec.	18 ÖÖ* 1
4	Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	
5	Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.	Fine del programma.
		Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Aprire lo sportello

### **ACCESSORI DA UTILIZZARE**



Per risultati ottimali, collocare il contenitore da cucina sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. Gli alimenti possono essere collocati direttamente sulla griglia di supporto se questa è stata completamente pulita prima dell'uso.

#### Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

\* Il forno memorizza l'ultima temperatura di CONVEZIONE utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premere il tasto CONVEZIONE quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

### Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

## Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

### Richiamare la temperatura di convezione

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto CONVEZIONE.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

#### Preriscaldamento

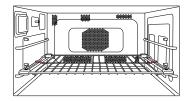
Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

## Funzione di ripetizione

## Funzionamento del forno su Grill a convezione

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1		La luce del forno si accende.  La luce del forno si spegne.	
2	Premere il tasto GRILL.	È possibile selezionare il livello Alta o Medio bassa, ma la potenza del grill viene fissata automaticamente dopo la pressione del tasto CONVEZIONE.	* 1 2 3 3 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4
3	Premere il tasto CONVEZIONE.*	Selezionare la temperatura del forno richiesta, ad es. 180°C Continuare a premere il tasto CONVEZIONE finché la temperatura richiesta non appare sulla finestra display. La temperatura viene conteggiata in incrementi di 10°C da 100°C a 250°C	
4	Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 18 min. Premere i tasti 1,8,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 99 min. 99 sec.	
5	Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	
6	Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.  Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fin de programa.  Fin de progr

### **ACCESSORI DA UTILIZZARE**



Per risultati ottimali, collocare il contenitore da cucina sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. Gli alimenti possono essere collocati direttamente sulla griglia di supporto se questa è stata completamente pulita prima dell'uso.

#### Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

 \* Il forno memorizza l'ultima temperatura di GRILL A CONVEZIONE utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo.

Premere il tasto CONVEZIONE quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

### Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

## • Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

## Richiamare la temperatura di convezione

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto CONVEZIONE.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

Il richiamo del livello del Grill non è disponibile.

#### Preriscaldamento

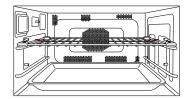
Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

### Funzione di ripetizione

## Funzionamento del forno su Grill

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.		N T A S S S S S S S S S S S S S S S S S S
2	Premere il tasto GRILL.	Selezionare il livello grill richiesto. es. Alta Display Uscita 1 pressione Hi (Alta) 1840 W 2 pressioni Lo (Bassa) 1500 W	
3	Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 10 min. Premere i tasti 1,0,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 60 min.	
4	Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	9 T & S & \$\frac{1}{2} \\ \frac{1}{3} \\ \frac{1}{3
5	Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.	Fine del programma
		Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Aprire lo sportello

### **ACCESSORI DA UTILIZZARE**



Per risultati ottimali, collocare gli alimenti sulla griglia di supporto nella posizione SUPERIORE. Il vassoio isolante in ceramica deve essere collocato alla base del forno per raccogliere schizzi e sgocciolamenti. Piccole parti di alimenti che potrebbero cadere attraverso la griglia di supporto possono essere cotti direttamente sul vassoio isolante in ceramica sulla griglia di supporto nella posizione SUPERIORE. Scolare frequentemente onde evitare schizzi eccessivi. È possibile rifinire piatti fondi posti sotto il grill sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE o collocati direttamente sulla base in ceramica.

#### Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

### Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

## · Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

#### Richiamare il livello Grill

Il livello del Grill selezionato può essere controllato per 3 secondi dopo aver premuto il tasto GRILL. Il livello Grill verrà visualizzato brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

### Preriscaldamento

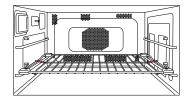
Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

### Funzione di ripetizione

## Funzionamento del forno su Ventola grill

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende.  La luce del forno si spegne.	
2	Premere il tasto VENTOLA GRILL.*	Selezionare la temperatura Grill a convenzione. ad es. 180°C Continuare a premere il tasto VENTOLA GRILL finché la temperatura richiesta non appare sulla finestra display. La temperatura viene conteggiata in incrementi di 10°C da 100°C a 250°C	18 OC* 13 3 4 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5 5
3	Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 20 min. Premere i tasti 2,0,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 99 min. 99 sec.	
4	Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia. La ventola a convezione si attiva.	
5	Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.  Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Fine del programma.  R T & S & T & T & T & T & T & T & T & T &

### **ACCESSORI DA UTILIZZARE**



Per risultati ottimali, collocare il contenitore da cucina sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. Gli alimenti possono essere collocati direttamente sulla griglia di supporto se questa è stata completamente pulita prima dell'uso.

#### Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

\* Il forno memorizza l'ultima temperatura di VENTOLA GRILL utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premere il tasto VENTOLA GRILL quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

### Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare quanti da forno.

## · Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

## Richiamare la temperatura Ventola grill

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto VENTOLA GRILL.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

### Preriscaldamento

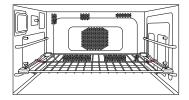
Per risultati ottimali sulla Convezione il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

### · Funzione di ripetizione

## Preimpostazione Combinato

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende.  La luce del forno si spegne.	
2	Premere il tasto COMBINATO.	Selezionare il numero di Preimpostazione COMBINATO (1-5). es. 1—vedere di seguito.	* * 1 2 3 3 4 4 4 4 4 11
3	Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. 3 min. Premere i tasti 3,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 5 min.	
4	Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia.	
5	Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.	Fine del programma
		Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Aprire lo sportello

### **ACCESSORI DA UTILIZZARE**



Per risultati ottimali, collocare gli alimenti sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE.
DEVE essere utilizzato il vassoio isolante in ceramica se il contenitore da cucina è metallico, non collocare MAI un contenitore metallico direttamente sulla GRIGLIA se si cuoce in modalità COMBINATO, poiché possono verificarsi archi e danneggiare il piatto e/o il forno.

#### Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

PREMERE	DISPLAY	POTENZA MICROONDE	IMPOSTAZIONE GRILL O CONVEZIONE	LIVELLO GRILL O TEMPERATURA CONVEZIONE	TEMPO RISCALDAMENTO MAX
Una volta	1*	ALTA	Ventola grill	250°C	5 min.
Due volte	2	MEDIO BASSA	Ventola grill	250°C	60 min.
Tre volte	3	SCONGELAMENTO	Ventola grill	250°C	60 min.
Quattro volte	4	MEDIO BASSA	Grill a convezione	250°C	60 min.
Cinque volte	5	MEDIO BASSA	Grill	Alta	60 min.

<sup>\*</sup>Combi 1 può essere utilizzato solo come prima fase di un programma di cottura a 2 o 3 fasi.

### Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

### Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

### Richiamo del numero di Preimpostazione Combinato

Il numero di Preimpostazione Combinato (1-5) selezionato può essere controllato per 3 secondi dopo aver premuto il tasto COMBINATO.

Il numero di Preimpostazione Combinato verrà visualizzato brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

#### Preriscaldamento

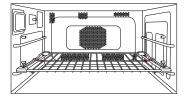
Per risultati ottimali in modalità Combinato il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

### • Funzione di ripetizione

## Combinato manuale

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello. Inserire l'alimento. Chiudere lo sportello.	La luce del forno si accende.  La luce del forno si spegne.	
2	Selezionare il livello di potenza.**	Premere il tasto MICROONDE per selezionare la potenza corretta. es. MEDIO BASSA.	
3	Premere il tasto GRILL.*	MWO + GRILL Selezionare il livello Grill. Display Uscita 1 pressione Hi (Alta) 1840 W 2 pressioni Lo (Bassa) 1500 W es. Hi (Alta).	* 1 2 3 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4
	oppure il tasto VENTOLA GRILL***  Fan Grill	OPPURE MWO + VENTOLA GRILL Premere il tasto Ventola grill finché la temperatura richiesta non appare sul display. es. 200°C.	
	oppure il tasto CONVEZIONE* ***  & Convection	OPPURE MWO + CONVEZIONE Premere il tasto Convezione finché la temperatura richiesta non appare sul display. es. 200°C.	
	oppure il Tasto GRILL.*	OPPURE MWO + GRILL A CONVEZIONE È possibile selezionare il livello Alta o Medio bassa, ma il livello del Grill viene fissata automaticamente dopo la pressione del tasto Convezione.	* 1 2 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3
	+	+	
	il tasto CONVEZIONE* ***  Convection	Premere il tasto Convezione finché la temperatura richiesta non appare sul display. es. 200°C.	
4	Selezionare il tempo.	Premere i tasti numerici per impostare il tempo di riscaldamento. es. MWO + GRILL 18 min. Premere i tasti 1,8,0 e 0. Tempo max di riscaldamento: 60 min.	

### **ACCESSORI DA UTILIZZARE**



Per risultati ottimali, collocare gli alimenti sulla griglia di supporto nella posizione INFERIORE. DEVE essere utilizzato il vassoio isolante in ceramica se il contenitore da cucina è metallico, non collocare MAI un contenitore metallico direttamente sulla GRIGLIA se si cuoce in modalità COMBINATO, poiché possono verificarsi archi e danneggiare il piatto e/o il forno.

#### Attenzione:

La griglia di supporto non dispone di blocco di sicurezza ANTI ROVESCIAMENTO. Prestare attenzione quando si rimuovono gli alimenti.

- \* È possibile la combinazione di Microonde e Grill e Convezione.
- \*\* Le impostazioni Combinato mediante potenza ALTA possono essere utilizzate solo come 1 fase di un programma di cottura a 2 o 3 fasi e per un tempo di riscaldamento massimo di 5 min.
- \*\*\* II forno memorizza l'ultima temperatura di CONVEZIONE, GRILL A CONVEZIONE o VENTOLA GRILL utilizzata su COMBINATO nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo.

Premere il tasto CONVEZIONE o VENTOLA GRILL quando la cottura è completa e viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

(AZIONE 5-6 vedere pagina successiva.)

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
5	Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia.	
6	Aprire lo sportello.	Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.	Fin de programa
		Rimuovere gli alimenti. La finestra display indicherà il programma precedente.	Aprire lo sportello

### Superfici calde

Fare molta attenzione quando si rimuovono gli alimenti caldi. Utilizzare guanti da forno.

### · Riscaldamento a più fasi (sequenziale)

Vedere la pagina 149.

### Richiamare il livello Grill (solo Grill Combinato)

Il livello del Grill selezionato può essere controllato per 3 secondi dopo aver premuto il tasto GRILL. Il livello GRILL verrà visualizzato brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

### • Richiamare la temperatura di convezione

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto CONVEZIONE.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

## Richiamare la temperatura Ventola grill

La temperatura selezionata può essere controllata per 3 secondi dopo aver premuto il tasto VENTOLA GRILL.

La temperatura verrà visualizzata brevemente sulla finestra prima di tornare al tempo di riscaldamento rimanente.

La temperatura non può essere alterata durante un programma.

### Preriscaldamento

Per risultati ottimali in modalità Combinato il forno deve essere preriscaldato. (Vedere la pagina 162.)

## Funzione di ripetizione

## Impostazione dei programmi di memoria

Accertarsi che la scheda di memoria SD sia inserita nell'apposito slot del forno. Il forno dispone di 99 programmi di memoria vuoti disponibili per le proprie esigenze di utilizzo. Tutti i 99 programmi di memoria possono essere impostati manualmente mediante il tasto Programma sul pannello di controllo. Tuttavia, questi programmi possono essere memorizzati sulla scheda di memoria SD mediante il personal computer (vedere "Memorizzare dati di programma su una scheda di memoria SD"). Qualsiasi informazione di programma memorizzata direttamente sulla scheda di memoria SD avrà la priorità su qualsiasi programma manuale precedentemente impostato.

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	
2	Premere il tasto PROG.  Prog  Tenere lo sportello aperto.	Tenere premuto il tasto per <b>2 secondi</b> finché non viene visualizzata la dicitura "P".	
3	Premere il numero di programma.	es. per impostare il programma 03: BASSA 20 min. Premere i tasto numerici 0 e 3. Se il programma è stato impostato in precedenza, apparirà sul display. Se la memoria di programma è vuota, il numero del programma apparirà sul display.	<b>图 □ 1</b>
4	Selezionare la potenza.	es. Premere il tasto MICROONDE 4 volte.	
5	Selezionare il tempo.	es. Premere i tasti numerici 2, 0, 0 e 0.	
6	Premere il tasto PROG.	Dopo 3 secondi il display torna a "0".	

### Blocco programmi

NON è possibile immettere un programma se è attivo il Blocco programmi. (Vedere la pagina 160.)

### Multi fase (cottura sequenziale)

È possibile memorizzare un programma a 2 o 3 fasi usando la modalità MICROONDE, CONVEZIONE, GRILL, VENTOLA GRILL, GRILL A CONVEZIONE o COMBINATO.

### Modificare un programma di memoria

Per modificare un programma, attenersi semplicemente ai passi 1-6 precedenti immettendo il nuovo programma.

# Uso dei programmi di memoria

Accertarsi che la scheda di memoria SD sia inserita nell'apposito slot del forno. Uso dei 99 programmi di memoria .

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
Aprire lo sportello.     Inserire l'alimento.	La luce del forno si accende.	
Chiudere lo sportello.	La luce del forno si spegne.	<b>1</b>
2 Premere i tasti numerici richiesti.	es. per il programma 03. Premere i tasti 0 e 3. Questo esempio è un programma di memoria preimpostato: potenza BASSA 20 min.	
3 Premere il tasto START.	La finestra display inizierà il conto alla rovescia.	* <b>9 5 5 5 1 2 3 4 4 5 5 5 1 2 3 3 4 4 5 5 5 1 2 3 3 4 5 5 5 1 2 3 3 4 5 5 1 2 3 3 4 5 5 1 2 3 3 4 5 1 2 3 3 3 4 5 5 1 2 3 3 3 4 3 5 3 3 4 3 5 3 3 3 4 3 3 3 4 3 3 3 4 3 3 3 3 3 3 3 3 3 3</b>

### • Blocco programmi

Se è attivo il Blocco programmi, il programma si avvia immediatamente pertanto non occorre premere il tasto START.

## Come attivare il Blocco programmi

### Modalità di funzionamento a singolo tocco

Se il Blocco programmi è attivato, il forno funziona in modalità "SINGOLO TOCCO", ossia è sufficiente premere il numero del programma di memoria e il forno si avvia immediatamente. Non è necessario premere il tasto START.

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	
2 Premere il tasto BLOCCO PROG.	Viene visualizzata la dicitura "P". TENERE LO SPORTELLO APERTO.	
	Dopo 2 secondi	
	Dopo 3 secondi	

### Interruzione del programma

Se si apre lo sportello durante un programma, il tempo di riscaldamento rimanente viene cancellato.

### • Funzione di ripetizione

Una volta terminato un programma di riscaldamento manuale, il forno visualizza automaticamente il programma di nuovo per l'eventuale ripetizione anche se il Blocco programmi è attivato.

### Impostare nuovi programmi

Se il Blocco programmi è attivato non è possibile immettere un programma di memoria né modificare il segnale acustico. (Vedere la pagina 163.)

### Tasto Stop/Reset

Durante il riscaldamento, una pressione ferma il ciclo di riscaldamento, il programma viene azzerato e il display torna a "0".

## Come disattivare il Blocco programmi

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	
2 Premere il tasto PROG.	Tenere premuto il tasto per <b>2 secondi</b> finché non viene visualizzata la dicitura "P L".  TENERE LO SPORTELLO APERTO.	N T & S T
	Dopo 2 secondi	
	Dopo 3 secondi	

### Modalità di funzionamento a doppio tocco

Il forno ritorna alla modalità di FUNZIONAMENTO A DOPPIO TOCCO se si disattiva il Blocco programmi.

Premere i tasti numerici richiesti, quindi premere il tasto START.

### Interruzione del programma

Se si apre lo s portello durante un programma, una volta disattivato il Blocco programmi, il tempo di riscaldamento rimanente viene mantenuto sulla finestra display finché lo sportello non viene chiuso e si preme il tasto START.

### • Funzione di ripetizione

Una volta terminato un programma di riscaldamento manuale, il forno visualizza automaticamente il programma di nuovo per l'eventuale ripetizione con il Blocco programmi disattivato.

## Impostare nuovi programmi

Una volta che il Blocco programmi è stato disattivato, è possibile immettere nuovi programmi di riscaldamento.

## Lista dei programmi

È possibile controllare i programmi che sono stati immessi nella scheda di memoria SD. Con lo sportello aperto, premere contemporaneamente il tasto START e il tasto numerico 1. (Il forno emette un segnale acustico di conferma). Dopo 2 secondi, la finestra display mostrerà ogni singola fase di ciascun programma di memoria nell'ordine 01, 02, 03 ecc. Infine, visualizzerà l'impostazione del Segnale acustico, il simbolo di Blocco programmi (P.L) e l'intervallo di tempo per la pulizia del filtro dell'aria, prima di azzerasi visualizzando "0".

## Mantenere il forno caldo

Per ottenere un riscaldamento più veloce e migliori risultati di doratura, la funzione PRERISCALDAMENTO è progettata per mantenere il forno a una temperatura di base di 190°C, 220°C o 240°C per un avvio caldo prima di utilizzare la funzione GRILL, CONVEZIONE, VENTOLA GRILL, GRILL A CONVEZIONE o COMBINATO.

AZIONE INFORMAZIONI		DISPLAY	
1	Premere il tasto PRERISC.*  SSS Preheat	Selezionare la temperatura di preriscaldamento richiesta quando il display è vuoto o visualizza "0". es. 220°C 1 pressione 190°C 2 pressioni 220°C 3 pressioni 240°C	<b>220</b>
2	Premere il tasto START.  Start	La temperatura di preriscaldamento verrà mantenuta a quella selezionata. La temperatura di preriscaldamento è raggiunta quando sul display lampeggia "P". Lo sportello deve rimanere ciuso. Se il forno non viene utilizzato, il preriscaldamento si disattiva automaticamente dopo 4 ore.	
3	Aprire lo sportello.	Collocare gli alimenti nel forno.	
	Chiudere lo sportello.	Selezionare un programma. es. Convezione 220°C 15 min.	
	Premere il tasto START.  \$\oint_{\text{Start}}\$	La finestra display inizierà il conto alla rovescia.	
		Al termine del programma di riscaldamento, il forno emette il segnale acustico 3 volte e "0" lampeggia nella finestra display finché lo sportello non viene aperto.	
4	Aprire lo sportello.	La finestra display indicherà il programma precedente.	
		Se non viene premuto il tasto START entro 1 minuto, il forno torna alla temperatura di preriscaldamento precedentemente selezionata.	Dopo 1 minuto

#### Note sul preriscaldamento e sul raffreddamento:

- Quando il display è azzerato è possibile selezionare solo le funzioni PRERISCALDAMENTO e RAFFREDDAMENTO. Per tutti gli altri programmi il display deve visualizzare "0".
- È possibile selezionare la funzione PRERISCALDMENTO durante la funzione RAFFREDDAMENTO e viceversa.
- Dopo che è stata completata la funzione di riscaldamento, il forno torna automaticamente alla funzione PRERISCALDAMENTO.
- \* Il forno memorizza l'ultima temperatura di PRERISCALDAMENTO utilizzata nel caso si desideri utilizzare la stessa di nuovo. Premendo il tasto PRERISCALDAMENTO viene visualizzata l'ultima temperatura utilizzata.

- 162 -

## Raffreddare velocemente il forno

Per raffreddare velocemente la cavità del forno, il Panasonic Combi dispone del tasto Raffreddamento. Il tasto Raffreddamento può essere utilizzato in modo efficace al termine della sessione di cottura per raffreddare il forno per la pulizia o se è necessario per scongelare o riscaldare tramite MICROONDE durante la funzione PRERISCALDAMENTO.

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1 Premere il tasto RAFFREDDAMENTO.	È possibile selezionare il raffreddamento quando il display è vuoto (sportello chiuso) o se visualizza "0" (sportello chiuso).	es. Il display visualizza "0"
2 Premere il tasto START.  \$\int_{\text{Start}}\$	<ul> <li>La ventola di RAFFREDDAMENTO e quella di CONVEZIONE si attivano.</li> <li>Lo sportello del forno può essere aperto o chiuso. Tuttavia si raffredda più velocemente se lo sportello è aperto.</li> <li>Il forno si raffredda in 3-30 min. in funzione della temperatura.</li> </ul>	
3 Una volta che il forno si è raffreddato.	Le ventole di raffreddamento e di convezione si disattivano.	

# Come cambiare il segnale acustico

AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
Aprire lo sportello.  Tenere lo sportello aperto.	La luce del forno si accende.	
2 Premere il tasto PROG.	Tenere premuto il tasto numerico per 2 secondi.	
3 Premere il tasto START.	Premere il tasto START per scegliere il livello del suono richiesto. (es. due volte Medio)  No. pressioni Display Livello del suono  1 b-3 Massimo 2 b-2 Medio 3 b-1 Minimo 4 b-0 Silenzioso	
4 Premere il tasto PROG.  Prog	Dopo 3 secondi il display torna a "0".	Dopo 3 secondi

## Come cambiare l'intervallo della pulizia del filtro dell'aria

L'avviso di pulizia del filtro dell'aria appare come dicitura "FILt" nella finestra display.

Il forno è programmato per visualizzare l'avvertenza "FILt" dopo 500 ore di utilizzo.

Quando appare la dicitura "FILt" nella finestra display, rimuovere il filtro dell'aria e pulirlo con acqua saponata calda

Premere il tasto STOP/RESET per azzerare il display.

	AZIONE	INFORMAZIONI	DISPLAY
1	Aprire lo sportello.	La luce del forno si accende.	® ™ I & S \$\frac{1}{2} \\ 3 \\ ###############################
2	Chiudere lo sportello mentre si preme il tasto START e aprire lo sportello.  Start  Tenere lo sportello aperto.		
3	Premere il tasto numerico 3.	Viene visualizzato l'intervallo programmato correntemente. es. 500 ore.	<b>500</b> 12 3 3 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4 4
4	Premere i tasti numerici.	fino a 9999 ore. es. 600 ore. Premere i tasto numerici 6, 0 e 0.	
5	Premere il tasto PROG.	Dopo 3 secondi il display torna a "0".	

#### Per controllare il numero totale di ore utilizzate,

- 1 Aprire lo sportello. Tenere lo sportello aperto.
- 2 Premere il tasto "3" mentre si preme il tasto START.
- **3** Il numero totale delle ore utilizzate appare nella finestra display. es. Se il forno è stato utilizzato per 20 ore,



Dopo 3 secondi il display torna a "0".

## Cura e pulizia del forno

È essenziale attenersi ai punti seguenti per un uso ottimale del forno. Le microonde vengono attratte da unto e umidità: per tale ragione un forno sporco non cuoce in modo EFFICIENTE.

## 1. Prima di effettuare la pulizia

Scollegare il forno dalla presa di rete.

Raffreddare il forno prima di pulirlo. Utilizzare il programma RAFFREDDAMENTO.

(Vedere pagina 163.)

Lo sportello può essere lasciato aperto per un raffreddamento più veloce.

## 2. Guarnizioni dello sportello

Prestare particolare attenzione alla pulizia delle guarnizioni dello sportello e delle aree relative. Pulire regolarmente la sporgenza antisgocciolio per evitare l'accumularsi di umidità e unto.

## 3. Sportello

Mantenere pulito il vetro interno passando regolarmente un panno morbido bagnato. È possibile utilizzare piccole quantità di detergente per forni – NON SPRUZZARE DIRETTAMENTE sullo sportello – **spruzzare su un panno e passare delicatamente**.

Non utilizzare detergenti forti o abrasivi.

## 4. Pareti del forno

Le pareti del forno devono essere pulite regolarmente con un panno morbido bagnato. È possibile utilizzare piccole quantità di detergente per forni – NON SPRUZZARE DIRETTAMENTE sulle pareti.

NON LASCIARE CHE IL DETERGENTE PENETRI NEI FORI PRESENTI SULLE PARETI DEL FORNO.

Se il detergente corrosivo penetra dietro alle pareti può danneggiare il forno.

Non lasciare che i liquidi detergenti filtrino nelle aperture.

Mantenere libere da unto e rimasugli di cibo le guide della griglia.

La parete posteriore del forno ha un rivestimento resistente al calore.

Pulire quest'area mediante un detergente per forno applicato a un panno morbido.

Per pulire le parti interiore del forno non utilizzare spugnette abrasive.

L'eccesso di unto può essere ammorbidito per facilitarne la pulizia collocando mezzo litro o un litro d'acqua bollente in una tazza adatta alle microonde con mezzo limone fresco. Scaldare su potenza ALTA per 10-15 minuti. L'umidità prodotta sulle pareti deve quindi essere rimossa con un panno saponato.

## 5. Fondo

La guida delle onde è situata sotto la base ceramica del forno. Qualsiasi schizzo deve essere rimosso per assicurare un riscaldamento uniforme. **Non utilizzare detergenti forti o abrasivi.** 

## 6. Volta

La volta del forno contiene i quattro elementi del grill al quarzo. Prima di pulire assicurarsi che il forno si sia raffreddato per evitare scottature. Pulire regolarmente il forno con un panno bagnato per ridurre al minimo l'accumulo di unto.

## 7. Pannello di controllo / Coperchio della scheda SD

Se il pannello di controllo e il coperchio della scheda SD si sporcano, pulirli con un panno morbido asciutto o ben strizzato.

Non utilizzare detergenti forti o abrasivi sul pannello di controllo. NON utilizzare un panno inzuppato poiché l'umidità rimanente può danneggiare il pannello.

## Cura e pulizia del forno

### 8. Accessori

Gli accessori devono essere puliti regolarmente per massimizzare l'efficienza del forno.

Vassoio in ceramica – Pulire il vassoio in ceramica dopo ogni uso ma NON COLLOCARE IL VASSOIO ISOLANTE IN CERAMICA CALDO direttamente sotto il rubinetti dell'acqua FREDDA – il vassoio potrebbe rompersi. È possibile lavarlo in lavastoviglie o a mano con acqua calda saponata.

Griglia di supporto - Questa deve essere pulita dopo ogni sessione. Non utilizzare abrasivo forte.

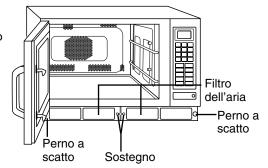
### 9. Filtro dell'aria

Pulire i filtri dell'aria occasionalmente attenendosi alle istruzioni seguenti. Possono verificarsi problemi con il forno se i filtri si intasano di polvere o unto. Se il filtro dell'aria risulta intasato ciò può causare un problema di surriscaldamento del forno.

a Rimuovere il filtro dell'aria destro dal bordo inferiore frontale estraendo completamente il perno a scatto destro. Quindi far scorrere il filtro a destra e sollevarlo dal sostegno al centro.

Rimuovere il filtro dell'aria sinistro allo stesso modo.

- b. Lavare i filtri in acqua calda saponata.
- c. Per ricollocarli, allineare i filtri sul sostegno centrale e tenendo la parte anteriore del perno a scatto in avanti, posizionare il retro del perno nel foro del filtro. Premere la parte anteriore del perno per farlo scattare in posizione. Accertarsi di ricollocare i filtri prima di utilizzare il forno.



Nota: Quando appare la dicitura "FILt" nella finestra display, rimuovere il filtro dell'aria e pulirlo con acqua saponata calda.

Premere il tasto STOP/RESET per azzerare il display.

## 10. Sostituzione della luce del forno

Se la luce del forno si guasta è possibile sostituirla attenendosi alle semplici istruzioni seguenti:

- a. Svitare il coperchio della luce del forno, situato sul lato sinistro del contenitore.
- b. Sostituire la vecchia lampadina con una lampadina E-14 240/220V 25W Max nuova.
- c. Chiudere il coperchio della luce del forno e riavvitare le viti.

#### **ATTENZIONE:**

Scollegare il forno dalla presa di rete prima di sostituire la luce del forno.

### Danni

Se il forno si danneggia in qualsiasi modo, rivolgersi al Servizio di assistenza tecnica prima di continuare a usarlo.

#### ATTENZIONE:

Non pulire questo apparecchio con getto d'acqua.

Non utilizzare alcun detergente o spray chimico non specifico direttamente sulla cavità del forno.

## Quando rivolgersi al servizio di assistenza tecnica

## Se sul display appare la dicitura "F"

Il forno Panasonic Combi è equipaggiato di un sistema di codifica dei guasti di autodiagnostica; ciò significa che il forno controlla il proprio funzionamento e indicherà un codice di guasto nella finestra display nell'improbabile evento di malfunzionamento. Se appare un codice di guasto nella finestra display (appare come "F" seguito da un numero a due cifre), attenersi a questi passi:

- Chiudere lo sportello e scollegare il forno dalla presa di rete.
   Assicurarsi che tutte le prese d'aria siano libere.
- 2. Attendere 1 minuto, quindi ricollegare il forno alla presa di rete.
- 3. Aprire lo sportello e collocare qualche alimento o una tazza d'acqua nella cavità e chiudere lo sportello.
- 4. Provare la stessa funzione che era operativa prima dell'apparizione del codice di guasto nella finestra display. Se il codice di guasto appare nuovamente, rivolgersi al rivenditore dove è stato acquistato il forno, il produttore o un agente di assistenza autorizzato.

## Se sul display appare la dicitura "U"

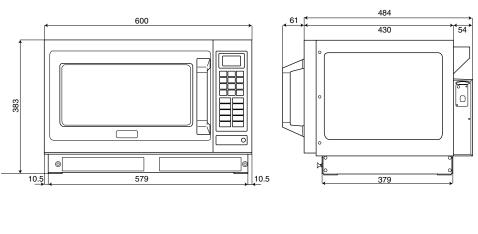
Anche un eventuale guasto alla scheda di memoria SD viene mostrato come Codice di errore nella finestra display (appare come "U" seguita da un numero a due cifre). Seguire i passi riportati nello schema seguente.

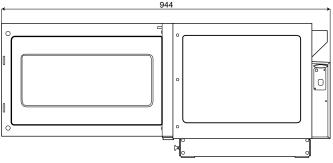
CODICE	PROBLEMA	COSA FARE
U16	La scheda di memoria SD è bloccata.	Estrarre la scheda di memoria SD e rimuovere il blocco. (vedere di seguito). Inserire la scheda di memoria SD.
		Il blocco è rimosso quando questa parte viene posizionata verso l'alto.
U17	Non vi sono dati di programma di questo forno sulla scheda di memoria SD.	Una scheda di memoria SD conferma di essere connessa al forno. Verificare se sono presenti dati di programma del forno sulla scheda di memoria SD nel personal computer.  (Vedere "Memorizzare dati di programma su
	della scheda di memoria SD sono danneggiati.	una scheda di memoria SD")  Se i dati di programma sono eliminati, rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
U19	La scheda di memoria SD non è inserita.	Rimuovere il coperchio della scheda SD e inserire una scheda di memoria SD.

# Specifiche tecniche

N. modello	NE-C1475
Alimentazione	230 V / 50 Hz, monofase
Presa di rete	16 A
Potenza richiesta - Max	14,5A 3,3kW
- Microonde	2350 W
- Grill	1950 W
- Riscaldatore a convezione	1950 W
Uscita - Microonde	1350 W (procedura di prova IEC)
Grill	1840 W
Riscaldatore a convezione	1800 W
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni esterne (L x P x A)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Dimensioni cavità (L x P x A)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Peso netto	41 kg (inclusi accessori)

Le specifiche sono soggette a modifiche senza preavviso.





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



Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare,

altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.

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

### Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

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

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

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

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