

PANNELLO DI CONTROLLO

DISPLAY DIGITALE

Il display include l'orologio nel formato delle 24 ore e icone.

TASTO COMBI

Utilizzare per selezionare le funzioni combinate di ventilazione / Grill.

TASTO CRISP

Utilizzare per selezionare le funzioni di rosolatura manuale / 6th Sense.

TASTO GRILL

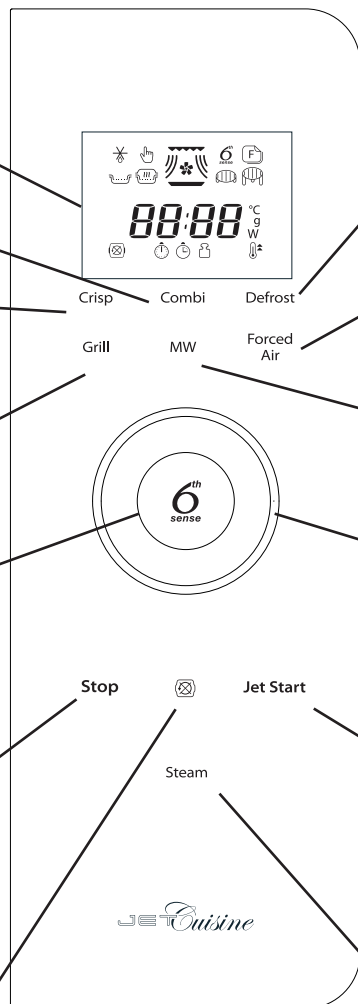
Utilizzare per selezionare le funzioni grill manuale / automatico.

MANOPOLA

Prodotto SPENTO: attiva la funzione Jet Start.
Prodotto ACCESO: conferma il parametro di cottura e quindi avvia il processo di cottura.

TASTO STOP

Prodotto ACCESO: Premere per arrestare o ripristinare qualsiasi funzione del forno.
PRODOTTO SPENTO: Tenerlo premuto per modificare l'orologio..



TASTO DEFROST Utilizzare per selezionare le funzioni di scongelamento manuale / 6th Sense.

TASTO FORCED AIR Utilizzare per selezionare le funzioni di aria forzata manuale / automatico.

TASTO MW Utilizzare per selezionare le funzioni microonde manuale / automatico.

MANOPOLA DI REGOLAZIONE
In base alle diverse funzioni, girare per selezionare:
Livello di potenza microonde
Tempo di cottura
Peso
Temperatura
Categoria alimenti

TASTO JET START
Prodotto SPENTO: attiva la funzione Jet Start.
Prodotto ACCESO: conferma il parametro di cottura e quindi avvia il processo di cottura.

TASTO STEAM
Utilizzare per selezionare le funzioni vapore 6th Sense.

TASTO D'ARRESTO PIATTO GIREVOLE
Utilizzare per arrestare il piatto girevole. Questa funzione può essere utilizzata solo quando si cuoce con la funzione microonde e Combi. Il tasto non funziona con le altre funzioni.

SOSPENDERE O ARRESTARE LA COTTURA

PER SOSPENDERE LA COTTURA:

Aperto la porta, la cottura può essere sospesa per controllare, girare o mescolare l'alimento. L'impostazione è mantenuta per 10 minuti.

**PER CONTINUARE LA COTTURA:**

Chiudere la porta e premere UNA VOLTA la manopola o il tasto Jet Start. La cottura riprende da dove era stata sospesa.
Premendo DUE VOLTE la manopola o il tasto Jet Start si AUMENTERÀ il tempo di cottura di 30 secondi.

QUANDO NON SI VUOLE PIÙ CONTINUARE LA COTTURA:

Rimuovere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto STOP.

NOTA: Al termine della cottura, è normale che la ventola, il piatto girevole e la luce siano in funzione prima di premere il tasto STOP.

UN SEGNALE ACUSTICO indica una volta al minuto, per 10 minuti, quando la cottura è terminata. Premere il tasto STOP o aprire la porta per annullare il segnale.

MICROONDE

MODALITÀ MANUALE

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USI SUGGERITI:
JET	RISCALDAMENTO di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza minore.
750 W	COTTURA di pesce, carne, verdura, eccetera.
650 W	COTTURA di piatti, non è possibile mescolare.
500 W	COTTURA PIÙ ATTENTA ad esempio salse molto proteiche, formaggi e piatti a base di uova e per finire la cottura di casseruole.
350 W	COTTURA LENTA di stufati, liquefazione del burro.
160 W	SCONGELAMENTO.
90 W	AMMORBIMENTO di burro, formaggi e gelati.

MODALITÀ AUTOMATICA

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ
1	PATATE AL FORNO	200g - 1kg
2	BEVANDE	150g - 600g
3	CARNE, CONGELATA	200g - 500g
4	PASTA, CONGELATA	250g - 550g
5	POPCORN	100g
6	RISO, CONGELATO	300g - 650g
7	ZUPPA, CONGELATA	250g - 1kg
8	VERDURA, IN SCATOLA	200g - 600g
9	VERDURA, FRESCA	200g - 800g
10	VERDURE, CONGELATE	150g - 600g



DEFROST

- MODALITÀ MANUALE

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per scongelare manualmente alimenti come carne, pollame, pesce, verdure e pane.

- MODALITÀ 6TH SENSE

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per scongelare automaticamente alimenti come carne, pollame, pesce, verdure e pane.

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ
1	PESCE	100g - 1,5kg
2	CARNE	100g - 2kg
3	POLLAME	100g - 2,5kg
4	VERDURE	100g - 1,5kg



GRILL

- MODALITÀ MANUALE

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere:

- Toast formaggio e panini caldi
- Salsicce
- Spiedini alla griglia
- Pommes Duchesse
- Frutta gratinata

- MODALITÀ AUTOMATICA

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER preparare pane tostato, toast e salsicce.

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ
1	TOAST	60-120g
2	SALSICCE	100-400g
3	PANE TOSTATO	40-80g



COMBI



PREMERE IL TASTO COMBI per selezionare la funzione Combi grill o Combi Fan.

- GRILL COMBI

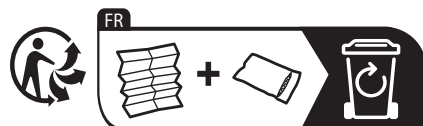
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere grandi quantità di alimenti che sono spessi e richiedono la doratura superficiale, come gratin, lasagne, pollame e patate al forno.

SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA	
POTENZA	USI SUGGERITI:
650 W	COTTURA di verdure e gratin
350 - 500 W	COTTURA di pollame e lasagne
160 - 350 W	COTTURA di pesce e gratin congelati
160 W	COTTURA di carne
90 W	FRUTTA gratinata
0 W	ROSOLATURA solo durante la cottura

- VENTILAZIONE COMBI

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere grandi quantità di alimenti più spessi in dimensioni, che richiedono la doratura superficiale, come arrosti, pollame, patate al cartoccio, piatti pronti congelati, dolci, pasticceria, pesce e budini.

SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA	
POTENZA	USI SUGGERITI:
350 W	COTTURA di pollame, patate al cartoccio, lasagne e pesce
160 W	COTTURA di carni arrosto e torte di frutta
90 W	COTTURA di dolci e pasticcini



FORCED AIR

- MODALITÀ MANUALE

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere:

- Meringhe
- Pasticcini
- Dolci
- Soufflé
- Pollame
- Carni arrosto

- MODALITÀ AUTOMATICA

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per la cottura di torte, biscotti, muffin e panini dolci.

COLLOCARE SEMPRE GLI ALIMENTI sulla griglia bassa.

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ
1	PREPARATO PER TORTE	600g
2	BISCOTTI	200g
3	MUFFIN	350g
4	PANINI DOLCI CONGELATI	300g
5	PANINI DOLCI PRECOTTI	300g



STEAM (COTTURA A VAPORE)

STEAM è una funzione 6th Sense.

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER tipi di alimenti, come verdure e pesce. Usare sempre la pentola a vapore fornita in dotazione quando si usa questa funzione.

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ
1	FILETTI DI PESCE	150-500g
2	VERDURE	150-500g
3	VERDURE CONGELATE	150-500g
4	PATATE / TUBERI	150-500g



CRISP

- MODALITÀ MANUALE

USARE QUESTA FUNZIONE PER riscaldare e cucinare quiche, pizza ed altre pietanze a base di impasti. Va bene anche per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger, eccetera.

USARE GUANTI DA FORNO O LA SPECIALE IMPUGNATURA (VENDUTO SEPARATAMENTE) fornita in dotazione per rimuovere la teglia calda dal forno.

- MODALITÀ 6TH SENSE

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere i vari tipi di alimenti congelati.

IL FORNO SELEZIONERÀ automaticamente il metodo di cottura, il tempo e la potenza necessaria.

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ
1	BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI	250-500g
2	CORDON BLEU	1 - 4 PEZZI
3	BASTONCINI DI PESCE	250-500g
4	PATATINE FRITTE	250-500g
5	PIZZA ALTA	300-750g
6	PIZZA SOTTILE	250-750g
7	QUICHE (TORTA SALATA)	250-600g
8	SCONGELAMENTO PANE	50-650g

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE D'ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
INGRESSO POTENZA NOMINALE	2100 W
DIMENSIONI ESTERNE (H x L x P)	333 x 548 x 525
DIMENSIONI INTERNE (H x L x P)	225 x 353 x 340

