

# Istruzioni per l'uso

Miwell-Combi XSL

Microonde

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti. Il vostro apparecchio soddisfa le esigenze più complesse e il suo uso è molto semplice. Tuttavia, è necessario che vi prendiate il tempo per leggere queste istruzioni per l'uso, che vi permetteranno di comprendere meglio l'apparecchio e di utilizzarlo in modo ottimale e senza problemi.

**Vi preghiamo di attenervi alle avvertenze di sicurezza.**

### **Modifiche**

Testi, immagini e dati corrispondono al livello tecnico dell'apparecchio al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Con riserva di modifiche nell'ambito della normale evoluzione tecnica.

### **Ambito di validità**

La famiglia di prodotti (numero di modello) corrisponde alle prime cifre sulla targhetta dei dati. Le presenti istruzioni per l'uso valgono per:

| <b>Tipo</b> | <b>Famiglia di prodotti</b> | <b>Sistema di misura</b> |
|-------------|-----------------------------|--------------------------|
| MWCXSL      | 24009                       | 60-450                   |

Le differenze di esecuzione sono menzionate nel testo.

Le istruzioni per l'uso a colori possono essere scaricate da internet [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Indice

|   |           |
|---|-----------|
| <b>1 Osservazioni sulla sicurezza</b>                           | <b>5</b>  |
| 1.1 Simboli utilizzati .....                                    | 5         |
| 1.2 Avvertenze generali di sicurezza.....                       | 6         |
| 1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio.....    | 7         |
| 1.4 Avvertenze per l'uso.....                                   | 9         |
| 1.5 Accessori.....  | 13        |
| <b>2 Smaltimento</b>  | <b>15</b> |
| <b>3 Prima messa in funzione</b>                                | <b>16</b> |
| <b>4 Descrizione dell'apparecchio</b>                           | <b>17</b> |
| 4.1 Struttura .....   | 17        |
| 4.2 Elementi di comando e d'indicazione .....                   | 17        |
| 4.3 Camera di cottura .....                                     | 18        |
| 4.4 Accessori.....  | 19        |
| 4.5 Ventilazione.....   | 21        |
| 4.6 Installazione.....  | 21        |
| <b>5 Modi di funzionamento</b>                                  | <b>22</b> |
| 5.1 Panoramica dei modi di funzionamento.....                   | 22        |
| 5.2 Favorito .....  | 22        |
| 5.3 Microonde .....   | 23        |
| 5.4 CombiCrunch.....  | 25        |
| 5.5 Aria calda .....  | 26        |
| 5.6 Funzionamento combinato aria calda.....                     | 26        |
| 5.7 Riscaldamento rapido .....                                  | 27        |
| 5.8 Grill.....  | 27        |
| 5.9 Funzionamento combinato grill .....                         | 28        |
| 5.10 Grill-circolazione dell'aria.....                          | 29        |
| 5.11 Funzionamento combinato grill-circolazione dell'aria ..... | 30        |
| <b>6 Uso</b>  | <b>31</b> |
| 6.1 Selezionare e avviare il modo di funzionamento .....        | 31        |
| 6.2 Modificare la potenza delle microonde/la temperatura .....  | 33        |
| 6.3 Modificare il modo di funzionamento.....                    | 33        |
| 6.4 Modificare la durata.....                                   | 33        |
| 6.5 Temporizzatore .....  | 34        |
| 6.6 Interrompere.....   | 35        |
| 6.7 Proseguire .....  | 35        |

|           |  |           |
|-----------|--|-----------|
| 6.8       | Interrompere il funzionamento.....                 | 35        |
| 6.9       | Fine del funzionamento.....                        | 36        |
| 6.10      | Spegnere l'apparecchio.....                        | 37        |
| <b>7</b>  | <b>AutomaticPlus</b>                               | <b>38</b> |
| 7.1       | Panoramica.....                                    | 38        |
| 7.2       | Selezionare e avviare un programma automatico..... | 42        |
| <b>8</b>  | <b>Consigli e accorgimenti</b>                     | <b>43</b> |
| 8.1       | Risultato della cottura insoddisfacente.....       | 43        |
| 8.2       | Risparmiare energia.....                           | 44        |
| <b>9</b>  | <b>Regolazioni utente</b>                          | <b>45</b> |
| 9.1       | Selezione delle regolazioni utente.....            | 45        |
| 9.2       | Modificare le regolazioni utente.....              | 45        |
| 9.3       | Lingua.....  | 45        |
| 9.4       | Sicurezza bambini.....                             | 46        |
| 9.5       | Funzioni dell'orologio.....                        | 46        |
| 9.6       | Illuminazione.....                                 | 47        |
| 9.7       | Segnale acustico.....                              | 47        |
| 9.8       | Unità di temperatura.....                          | 48        |
| 9.9       | Formato dell'ora.....                              | 48        |
| 9.10      | Contrasto.....                                     | 48        |
| 9.11      | Regolazioni di fabbrica.....                       | 48        |
| <b>10</b> | <b>Cura e manutenzione</b>                         | <b>49</b> |
| 10.1      | Pulizia esterna.....                               | 49        |
| 10.2      | Pulire la porta dell'apparecchio.....              | 49        |
| 10.3      | Pulire la guarnizione della porta.....             | 50        |
| 10.4      | Pulizia della camera di cottura.....               | 50        |
| 10.5      | Pulizia degli accessori.....                       | 51        |
| 10.6      | Sostituire la lampadina alogena.....               | 51        |
| <b>11</b> | <b>Eliminare personalmente i guasti</b>            | <b>52</b> |
| 11.1      | Cosa fare, se ... ..                               | 52        |
| 11.2      | Dopo una mancanza di corrente.....                 | 53        |
| <b>12</b> | <b>Accessori e ricambi</b>                         | <b>54</b> |
| <b>13</b> | <b>Dati tecnici</b>                                | <b>56</b> |
| 13.1      | Misurazione della temperatura.....                 | 56        |
| 13.2      | Automatico di risparmio standby.....               | 56        |
| <b>14</b> | <b>Indice analitico</b>                            | <b>57</b> |
| <b>15</b> | <b>Service &amp; Support</b>                       | <b>59</b> |

# 1 Osservazioni sulla sicurezza

## 1.1 Simboli utilizzati



**Contrassegna tutte le istruzioni importanti per la sicurezza.  
La mancata osservanza può provocare lesioni, danni all'apparecchio o alle installazioni!**



Informazioni e indicazioni da osservare.



Informazioni sullo smaltimento



Informazioni sulle istruzioni per l'uso

- ▶ Contrassegna le operazioni che devono essere eseguite in sequenza.
  - Descrivi la reazione dell'apparecchio all'operazione eseguita.
- Contrassegna un elenco numerato.

## 1.2 Avvertenze generali di sicurezza



- Mettere in funzione l'apparecchio solo dopo aver letto le istruzioni per l'uso!



- Questi apparecchi possono essere utilizzati da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o che non dispongono della necessaria esperienza e/o conoscenza, a condizione che l'uso avvenga sotto la supervisione di una persona responsabile, che vengano impartite loro istruzioni su come utilizzare l'apparecchio e che essi comprendano i rischi che ne possono derivare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e piccola manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, se non sotto stretta sorveglianza degli adulti.
- Qualora un apparecchio non sia dotato di un cavo di collegamento alla rete e di un connettore a spina o altro sistema per il disinserimento dalla rete, caratterizzato dalla presenza su ogni polo di un'apertura di contatto conforme alle condizioni della categoria di sovratensione III per la separazione completa, occorre montare un dispositivo di separazione nell'impianto elettrico fisso in modo conforme alle norme d'installazione.
- Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio è danneggiato, è necessario chiederne la sostituzione al produttore, al suo servizio clienti o a una persona qualificata onde evitare pericoli.

### 1.3 Avvertenze di sicurezza specifiche dell'apparecchio



- LEGGERE ATTENTAMENTE LE OSSERVAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA E CONSERVARLE PER EVENTUALI NECESSITÀ FUTURE.
- AVVERTENZA: se la porta, le guarnizioni della porta o l'interno presentano danni, l'apparecchio non deve essere utilizzato fino a quando non viene riparato da personale qualificato.
- AVVERTENZA: interventi di manutenzione o riparazione che richiedono la rimozione di una copertura che protegge dalle radiazioni da microonde devono essere eseguiti esclusivamente da persone appositamente qualificate.
- AVVERTENZA: non riscaldare mai alimenti o liquidi in contenitori chiusi quali scatolette o bottiglie. Questi potrebbero esplodere per effetto della pressione. Aprire sempre i contenitori per alimenti chiusi prima di collocarli nella camera di cottura.
- AVVERTENZA: quando l'apparecchio viene utilizzato nel modo di funzionamento combinato può essere usato dai bambini solo sotto sorveglianza di un adulto per via delle temperature elevate.
- L'apparecchio è destinato all'uso in ambito domestico e simili, come cucine per collaboratori in negozi, uffici e ambienti commerciali, tenute agricole, alberghi, motel, pensioni con prima colazione e altre strutture ricettive per l'uso da parte dei clienti.
- L'apparecchio è progettato per riscaldare alimenti e bevande. Utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o capi d'abbigliamento, per riscaldare cuscini elettrici, pantofole, spugne, panni umidi e simili può provocare lesioni, accensioni o incendi.

- Nel caso si noti del fumo, l'apparecchio deve essere spento o scollegato dalla rete e la porta deve rimanere chiusa per soffocare eventuali fiamme.
- Possono essere utilizzate soltanto stoviglie adatte per l'uso in forni a microonde.
- Il riscaldamento di liquidi con le microonde può causare un innalzamento del punto di ebollizione (ritardo di ebollizione). Pericolo di ustioni! Maneggiare con cautela il contenitore!
- Per evitare ustioni, il contenuto di biberon e vasetti con alimenti per bambini deve essere mescolato o agitato e la temperatura deve essere controllata prima dell'uso.
- Non riscaldare nel microonde uova con il guscio o sode non sgusciate: rischierebbero di scoppiare anche una volta terminato il riscaldamento.
- Tenere sempre puliti l'apparecchio e le guarnizioni della porta. Rimuovere quanto prima lo sporco. In caso contrario l'apparecchio o la guarnizione della porta potrebbero danneggiarsi, pregiudicando la durata di utilizzo e creando situazioni pericolose. Per maggiori informazioni sulla pulizia delle guarnizioni della porta, della camera di cottura e delle parti circostanti si rimanda al capitolo «Cura e manutenzione».
- Non utilizzare detergenti abrasivi aggressivi o raschietti metallici affilati per pulire il vetro della porta dell'apparecchio. Questi prodotti potrebbero graffiare la superficie e danneggiare il vetro.
- Non utilizzare mai apparecchi di pulizia a vapore per pulire il forno.



## 1.4 Avvertenze per l'uso

### Alla prima messa in funzione

- L'apparecchio deve essere installato e allacciato alla rete elettrica conformemente alle istruzioni d'installazione fornite a parte. Far eseguire i necessari lavori da un installatore/elettricista autorizzato.

### Uso conforme allo scopo

- L'apparecchio è destinato alla preparazione di cibi in ambito domestico. È assolutamente vietato usare la camera di cottura per fiammeggiare o per cuocere con molto grasso! Si declina ogni responsabilità per gli eventuali danni che possono derivare da un utilizzo diverso da quello previsto o se si eseguono operazioni sbagliate.
- Non usare mai l'apparecchio per asciugare animali, tessuti, carta ecc.
- Non utilizzare per riscaldare locali.
- L'apparecchio dovrebbe essere installato e usato solo con temperature ambiente da 5 °C a 35 °C.
- Riparazioni, modifiche o manipolazioni all'apparecchio o al suo interno, specialmente alle parti sotto tensione, possono essere eseguite esclusivamente dal produttore, dal suo servizio clienti o da persone opportunamente qualificate. Se effettuate in modo non corretto, le riparazioni possono causare gravi infortuni, danni all'apparecchio e alle installazioni e guasti di funzionamento. In caso di guasto di funzionamento dell'apparecchio, o se si deve emettere un ordine di riparazione, osservare le indicazioni riportate nel capitolo «Service & Support». Se necessario, rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Usare solo ricambi originali.
- Conservare con cura le presenti istruzioni per l'uso, in modo da poterle consultare in qualsiasi momento.
- L'apparecchio è conforme alle norme riconosciute della tecnica e alle prescrizioni di sicurezza in materia. Tuttavia, per evitare danni e infortuni, è indispensabile utilizzarlo in modo appropriato. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

### Utilizzo

- Utilizzare la sicurezza bambini.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se presenta evidenti segni di danni e rivolgersi al nostro servizio clienti.
- Non appena si presenta un'anomalia di funzionamento, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
- Prima di chiudere la porta dell'apparecchio, assicurarsi che nella camera di cottura non si trovino corpi estranei o animali domestici.
- Non conservare nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile oggetti che, in caso di attivazione accidentale dell'apparecchio, possano costituire un pericolo. Non riporre alimenti nonché materiali sensibili alla temperatura o infiammabili, come ad esempio detersivi, spray per forni ecc., nella camera di cottura e nel cassetto riscaldabile.
- In caso di apparecchi con grill: Durante la cottura al grill, tenere chiusa la porta dell'apparecchio. In caso contrario il calore può provocare danni agli elementi di comando e d'indicazione o ai mobili a incasso che lo contengono.
- Attivare le microonde solo dopo aver collocato gli alimenti nella camera di cottura.
- Prima di cuocere o scongelare gli alimenti, rimuovere gli imballaggi di carta e plastica non adatti per microonde. Pericolo di accensione!
- Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il riscaldamento di alimenti contenuti in recipienti di carta o plastica. Pericolo di accensione!
- Aprire sempre i contenitori per alimenti chiusi prima di collocarli nella camera di cottura. Pericolo di esplosione dovuto alla pressione eccessiva!

### Attenzione, pericolo di ustioni!

- Durante il funzionamento l'apparecchio raggiunge temperature molto elevate. Anche la porta dell'apparecchio si riscalda.
- Quando si apre la porta dell'apparecchio può fuoriuscire vapore e/o aria bollente.
- L'apparecchio surriscaldato resta bollente per lungo tempo anche dopo averlo disinserito e si raffredda solo lentamente fino a raggiungere la temperatura ambiente. Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato es. prima di pulirlo.

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Riscaldare l'olio nella camera di cottura per cuocere la carne è pericoloso e va evitato. Non cercare mai di spegnere con acqua l'olio o il grasso che hanno preso fuoco. Pericolo d'esplosione! Soffocare le fiamme con una coperta antincendio e tenere chiuse porte e finestre.
- Non versare alcolici (cognac, whisky, grappa, ecc.) sui cibi surriscaldati. Pericolo d'esplosione!
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando si essicano erbe, pane, funghi, ecc. In caso di essiccazione eccessiva sussiste il pericolo di incendio.
- Se si nota del fumo generato da un presunto incendio dell'apparecchio o nella camera di cottura, tenere chiusa la porta dell'apparecchio e scollegare l'alimentazione elettrica.
- All'interno della camera di cottura, gli accessori raggiungono temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.
- Non riscaldare bevande alcoliche!
- Quando si riscaldano dei liquidi con le microonde, mettere un cucchiaino da caffè nel recipiente per evitare l'innalzamento del punto di ebollizione. Con l'innalzamento del punto d'ebollizione, la temperatura d'ebollizione viene raggiunta senza la formazione delle tipiche bollicine di vapore. In tal caso è sufficiente una minima scossa del contenitore, se aperto, per far schizzare fuori il liquido. Non utilizzare contenitori con apertura stretta.

### **Attenzione, pericolo di lesioni!**

- Fare attenzione che nessuno metta le dita nelle cerniere della porta. In caso contrario si possono subire lesioni muovendo la porta dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione in presenza di bambini.
- Lasciare aperta la porta dell'apparecchio solo in posizione agganciata. Con la porta dell'apparecchio aperta esiste il pericolo di cadute e di schiacciamenti! Non sedersi o appoggiarsi sulla porta dell'apparecchio e non usarla come superficie d'appoggio.
- Per forneli: Per la sicurezza dei bambini piccoli, è possibile applicare una speciale protezione. Queste protezioni possono essere acquistate nei negozi specializzati.

### **Attenzione: pericolo di morte!**

- Pericolo di soffocamento! Tenere le parti dell'imballaggio, es. pellicole e polistirolo, lontano dalla portata dei bambini. Le parti dell'imballaggio possono risultare pericolose per i bambini.

### **Evitare il danneggiamento dell'apparecchio**

- Non chiudere la porta dell'apparecchio sbattendola.
- In caso di apparecchi con calore inferiore visibile: Non appoggiare oggetti direttamente sul calore inferiore.
- In caso di apparecchi senza calore inferiore (elemento riscaldante) visibile, non utilizzare inserti di protezione in alluminio.
- Non usare oggetti che possono arrugginire nella camera di cottura.
- Eseguire tagli con coltelli o rotelle direttamente sulla teglia può causare danni evidenti.
- Per evitare fenomeni di corrosione, lasciare aperta la porta dell'apparecchio in posizione di arresto fino a quando la camera di cottura si sarà raffreddata.
- Durante la pulizia fare attenzione a non fare penetrare acqua nell'apparecchio. Usare un panno leggermente umido. Non spruzzare mai acqua all'interno o all'esterno dell'apparecchio. La penetrazione d'acqua può provocare danni.
- Non apportare modifiche alla struttura dell'apparecchio. Non esercitare forza e non manomettere né la porta dell'apparecchio né i dispositivi di controllo e di sicurezza. L'illuminazione può essere sostituita esclusivamente dal nostro servizio clienti.
- Evitare di danneggiare la porta dell'apparecchio, il telaio e le cerniere della porta.
- Accertarsi che fra la porta e il telaio dell'apparecchio non rimangano incastrati oggetti.
- Accendere il microonde solo dopo avere collocato gli alimenti nella camera di cottura.

## 1.5 Accessori



**Pericolo di ustione! Durante il funzionamento, l'accessorio raggiunge temperature molto elevate. Usare guanti di protezione o presine.**

### Guida per piatto girevole e piatto girevole di vetro

- Utilizzare l'apparecchio sempre ed esclusivamente con la guida e il piatto girevole di vetro compresi nella fornitura.
- Non disporre mai direttamente sulla guida recipienti diversi dal piatto girevole di vetro.
- Prima di pulire il piatto girevole di vetro o prima di sciacquarlo con acqua, lasciarlo raffreddare.
- Non cuocere i cibi direttamente sul piatto girevole di vetro.
- Non appoggiare cibi o contenitori bollenti sul piatto girevole di vetro freddo.
- Non appoggiare cibi o contenitori surgelati sul piatto girevole di vetro caldo.

### Piatto CombiCrunch

- Utilizzare il piatto CombiCrunch solo nel funzionamento CombiCrunch e aria calda.
- Non utilizzare mai il piatto CombiCrunch insieme alla griglia nel funzionamento CombiCrunch.
- Non utilizzare mai il piatto CombiCrunch come appoggio per altre stoviglie o contenitori.

### Griglia

- Posizionare la griglia sempre al centro del piatto girevole di vetro.
- Non posizionare mai stoviglie di metallo sulla griglia nel funzionamento combinato, onde evitare la formazione di scintille dannose per l'apparecchio.
- Non utilizzare mai la griglia nei modi di funzionamento favorito, microonde o CombiCrunch, onde evitare la formazione di scintille dannose per l'apparecchio.

### Coperchio

- Il coperchio può essere utilizzato solo nel funzionamento microonde e nel programma automatico di riscaldamento. Con altri funzionamenti, il coperchio può fondersi.

### **Teglia**

- La teglia può essere utilizzata solo con il funzionamento aria calda; le altre modalità possono infatti provocare la formazione di scintille dannose per l'apparecchio.

### **Stoviglie**

- Fare attenzione che le stoviglie girando non tocchino contro la parete interna della camera di cottura.
- Usare esclusivamente stoviglie di materiali resistenti al calore e adatti alle microonde quali vetro, ceramica, porcellana o materiale sintetico resistente al calore. Le microonde possono passare attraverso questi materiali. Le microonde non passano – o passano solo limitatamente – attraverso le stoviglie di metallo. I cibi resterebbero quindi freddi. Se si utilizzano stoviglie di metallo possono formarsi delle scintille che danneggiano l'apparecchio.
- Utilizzare stoviglie con decorazioni metalliche quali bordi dorati o cibi in vaschette d'alluminio solo se il produttore ne garantisce l'idoneità alle microonde. Lo stesso vale per i prodotti in carta riciclata.
- Non impiegare termometri per carne. Durante il funzionamento a microonde, il materiale del termometro per carne può far sprigionare scintille capaci di danneggiare l'apparecchio.
- Le stoviglie in porcellana, ceramica e argilla possono presentare cavità in cui si accumulerebbe acqua. In tali casi possono scoppiare. Attenersi alle indicazioni del produttore.

## 2 Smaltimento

### Imballaggio

- I materiali d'imballaggio (cartone, pellicola PE e polistirolo EPS) opportunamente contrassegnati devono essere possibilmente differenziati e smaltiti nel rispetto dell'ambiente.


### Disinstallazione

- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Nel caso di apparecchi fissi, richiedere l'intervento di un elettricista autorizzato!

### Sicurezza

- Per evitare infortuni dovuti a un uso inappropriato, in particolar modo da parte di bambini, è necessario rendere inservibile l'apparecchio.
- Estrarre la spina dalla presa e/o far smontare il collegamento da un elettricista. Quindi tagliare il cavo di rete sull'apparecchio.

### Smaltimento

- L'apparecchio usato non è un rifiuto privo di valore. Con uno smaltimento eseguito a regola d'arte le materie prime possono essere riciclate.
- Sulla targhetta dei dati dell'apparecchio è raffigurato il simbolo . Questo indica che non è consentito smaltire l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici.
- Lo smaltimento deve avvenire conformemente alle disposizioni locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per maggiori informazioni sul trattamento, recupero e riciclo di questo prodotto, rivolgersi alle autorità competenti della propria amministrazione comunale, al centro di raccolta dei rifiuti domestici locale o al rivenditore presso cui è stato acquistato l'apparecchio.

### **3 Prima messa in funzione**

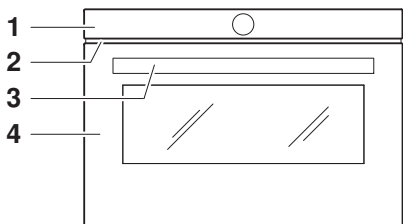
Il primo utilizzo dell'apparecchio installato a nuovo deve essere preceduto dalle operazioni descritte di seguito.

- ▶ Rimuovere dalla camera di cottura i materiali d'imballaggio, di trasporto e, se presente, la pellicola protettiva blu.
- ▶ Regolare l'orologio (vedi pagina 46).
- ▶ Eventualmente attivare la sicurezza bambini.
- ▶ Pulire la camera di cottura e gli accessori con detergente delicato e acqua e asciugarli con un panno morbido.



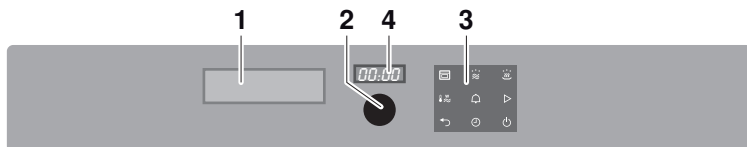
## 4 Descrizione dell'apparecchio

### 4.1 Struttura



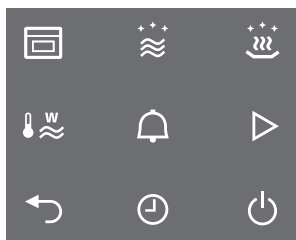
- 1** Elementi di comando e d'indicazione
- 2** Apertura di ventilazione
- 3** Maniglia della porta
- 4** Porta dell'apparecchio

### 4.2 Elementi di comando e d'indicazione



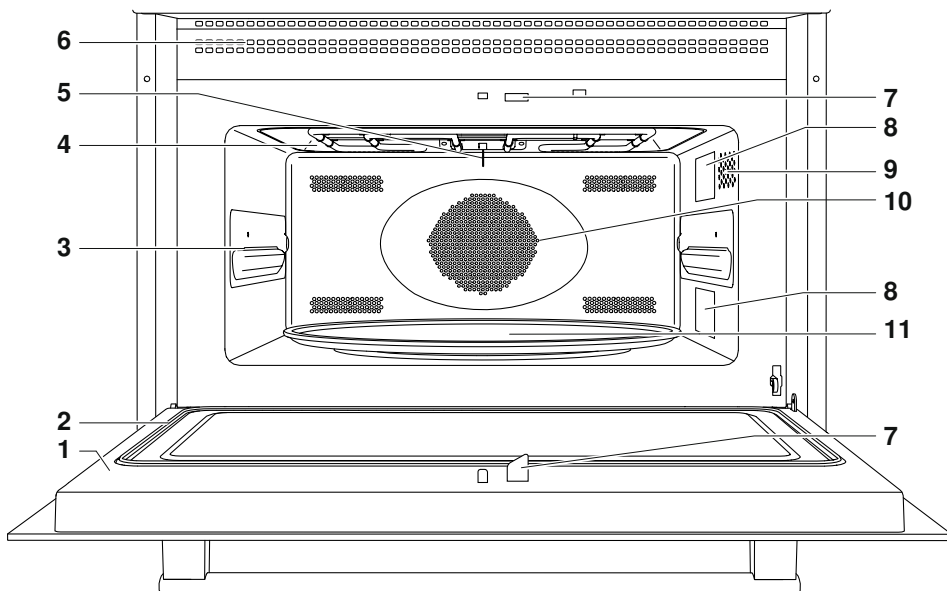
- 1** Display
- 2** Pulsante di regolazione
- 3** Tasti a sfioramento
- 4** Display digitale (ora/temporizzatore)

#### Tasti a sfioramento



- Moduli di funzionamento
- AutomaticPlus
- Riscaldamento Automatico
- Regolazione temperatura/watt
- Temporizzatore
- Avvio
- Indietro
- Ora
- Spegnimento

### 4.3 Camera di cottura



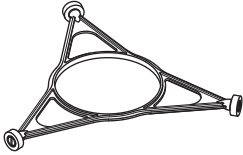
- |          |                          |           |   |
|----------|--------------------------|-----------|---|
| <b>1</b> | Porta dell'apparecchio   | <b>7</b>  | Meccanismo di chiusura della porta dell'apparecchio |
| <b>2</b> | Guarnizione della porta  | <b>8</b>  | Ingresso microonde                                  |
| <b>3</b> | Appoggio per teglia      | <b>9</b>  | Illuminazione                                       |
| <b>4</b> | Grill                    | <b>10</b> | Ventilatore dell'aria calda                         |
| <b>5</b> | Sensore di umidità       | <b>11</b> | Piatto girevole di vetro                            |
| <b>6</b> | Aperture di ventilazione |           |   |

## 4.4 Accessori

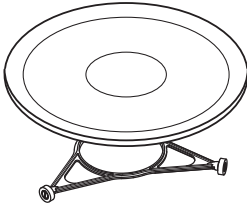
### Guida per piatto girevole e piatto girevole di vetro



Utilizzare l'apparecchio sempre con la guida e il piatto girevole di vetro, anche in combinazione con gli altri accessori.



- ▶ Porre la guida per piatto girevole nell'apposita scanalatura in basso della camera di cottura.



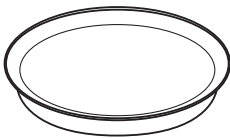
- ▶ Porre il piatto girevole di vetro sulla guida in modo da che le nervature sul fondo del piatto s'incastrino nelle rispettive cavità dell'azionamento del piatto sul fondo della camera di cottura. Il piatto girevole di vetro può girare in senso orario o antiorario.
- ▶ Il piatto girevole di vetro deve essere utilizzato come appoggio in tutti i modi di funzionamento, anche per gli accessori. Il piatto raccoglie le gocce di sugo della carne e pezzi di cibo, impedendo così la formazione di sporco sul fondo della camera di cottura.

### Piatto CombiCrunch



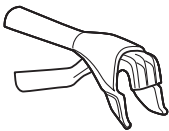
**Non usare il piatto CombiCrunch con microonde o con grill.**

**Non tagliare con coltelli o rotelle sul piatto CombiCrunch. Questo provocherebbe danni evidenti.**



- Conferisce agli alimenti una croccante doratura.
- ▶ Preparare i cibi direttamente nel piatto CombiCrunch.

### Maniglia CombiCrunch

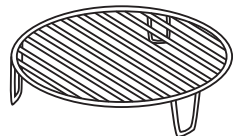


- ▶ Usare la maniglia speciale CombiCrunch per togliere il piatto CombiCrunch dalla camera di cottura.

### Griglia bassa/alta




**Non posizionare mai stoviglie di metallo sulla griglia nel funzionamento combinato, onde evitare la formazione di scintille dannose per l'apparecchio.**

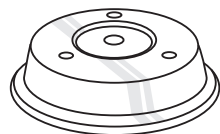


- ▶ Durante il funzionamento grill collocare gli alimenti direttamente sulla griglia; non coprirli!

### Coperchio



**Il coperchio deve essere utilizzato solo nel funzionamento a microonde e nel «Programma automatico di riscaldamento» . Con altri funzionamenti, il coperchio può fondersi.**



- Impedisce che gli alimenti si seccino.
- Previene la formazione di sporco nella camera di cottura.
- Riduce la durata della cottura.
- Riscaldamento su più livelli:
  - ▶ porre un piatto sul piatto girevole di vetro e coprirlo con il coperchio;
  - ▶ porre un secondo piatto sul coperchio e coprirlo con un secondo coperchio.

## Teglia

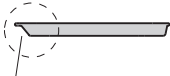


**Utilizzare la teglia solo nel funzionamento aria calda. Non utilizzare la teglia nel funzionamento microonde e combinato.**

**Non tagliare con coltelli o rotelle all'interno della teglia. Questo provocherebbe danni evidenti.**

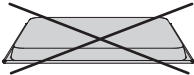


- Stampo adatto per la preparazione di pasticcini
- Una copertura solo parziale durante la cottura può provocare deformazioni. Si tratta di un fenomeno normale. Durante il raffreddamento, gli alimenti riprendono la forma originale.



**1**

- ▶ Accertarsi che la «parte inclinata» **1** della teglia sia rivolta verso la porta dell'apparecchio. Questo accorgimento aumenta la sicurezza durante l'estrazione.



- ▶ Utilizzare solo in posizione d'uso normale – non alla rovescia.

## 4.5 Ventilazione

La ventilazione interviene automaticamente durante il funzionamento. La ventilazione può continuare a funzionare anche al termine del funzionamento, allo scopo di raffreddare rapidamente i componenti elettronici.

Durante questa fase è possibile aprire la porta dell'apparecchio e prelevare le derrate alimentari. La ventilazione si disinserisce automaticamente.

## 4.6 Installazione



**Le aperture di ventilazione non devono mai essere coperte.**

Per il perfetto funzionamento dell'apparecchio è necessaria una sufficiente circolazione d'aria. A questo scopo osservare le istruzioni d'installazione e attenersi alle prescrizioni d'installazione dettagliate.

L'apparecchio può essere utilizzato solo con il set d'installazione appropriato e approvato. Non sono ammessi altri tipi di alloggiamento o installazione.

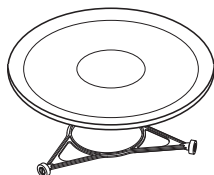
Per installare l'apparecchio è disponibile una speciale barra di montaggio.

L'apparecchio può funzionare a una temperatura ambiente compresa tra +10 °C e +35 °C.

## 5 Modi di funzionamento



Utilizzare sempre la guida e il piatto girevole di vetro anche in combinazione con gli altri accessori.



### 5.1 Panoramica dei modi di funzionamento

Di seguito sono descritti tutti i modi di funzionamento e riscaldamento rapido.





Osservare le indicazioni fornite in Consigli e accorgimenti (vedi pagina 43) e nei «Consigli di regolazione» a parte.




### 5.2 Favorito

Se si utilizzano spesso uno specifico modo di funzionamento, una determinata potenza microonde e una certa durata (es. per scaldare il latte), è possibile salvare tali impostazioni come favorito.

#### Impostare favori

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
- ▶ Eseguire le regolazioni e confermare.
  - Il display visualizza il riepilogo del modo di funzionamento.
- ▶ Tenere premuto il pulsante di regolazione per 2 secondi.
  - Le impostazioni vengono salvate.
- ▶ Premere il tasto .
- Il funzionamento si avvia.

#### Avviare favori

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare .
- Il display visualizza il riepilogo del modo di funzionamento.
- ▶ Premere il tasto .
- Il funzionamento si avvia.

## 5.3 Microonde

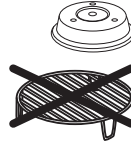
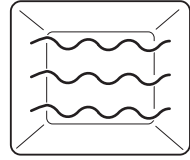


Intervallo di potenza

Valore proposto

Accessori

50–900 W  
650 W/5 min.



Con le microonde è possibile riscaldare cibi solidi e liquidi.

### Applicazione

- Cibi precotti
- Prodotti surgelati e pronti
- Liquidi

Preparazione di uova:

- ▶ aprire e sbattere bene le uova prima della cottura.
- ▶ Nel caso delle uova al tegamino: perforare il tuorlo prima della cottura.



- ▶ Il cibo solido o liquido deve essere girato o mescolato a metà cottura.



**Perforare i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili con una forchetta.**

Questo consente la fuoriuscita del vapore, evitando lo scoppio dei cibi.

### Consigli per l'uso



**Attenersi alle avvertenze di sicurezza.**

Stoviglie in porcellana, ceramica e argilla contenenti cavità che si possono riempire d'acqua, possono scoppiare. Osservare le indicazioni del produttore.



Adatto per microonde e funzionamento combinato



Non adatto per microonde e funzionamento combinato

### Ideale per funzionamento a microonde e combinato

- Vetro
- Porcellana
- Plastica adatta al funzionamento a microonde
- Stampi in silicone

### Consentiti per il funzionamento a microonde

- Imballaggi in alluminio di piatti pronti
- ▶ Attenersi alle indicazioni del produttore

### Non consentiti per il funzionamento a microonde

- Pentole in ghisa
- Teglie in lamiera
- Fogli d'alluminio
- Leccarde
- Stoviglie con bordo dorato o decorazioni in metallo
- Termometri per carne

### Consigli per il funzionamento a microonde



**Attivare le microonde solo dopo aver collocato gli alimenti nella camera di cottura.**

- ▶ Durante la cottura a microonde coprire gli alimenti per evitare che secchino. Utilizzare coperchi per forni a microonde, in vetro o porcellana e pellicole adatte alla cottura a microonde.

Durante il funzionamento a microonde, nella camera di cottura si può formare dell'umidità. Per evitare che nella camera di cottura si formino odori sgradevoli e corrosione, attenersi a quanto segue:

- ▶ Coprire i cibi liquidi e quelli che producono vapore.
- ▶ A cottura terminata, pulire la camera di cottura con un panno umido.
- ▶ Sempre a cottura terminata, lasciare la porta dell'apparecchio aperta in posizione di bloccaggio fino a quando la camera di cottura si è raffreddata.



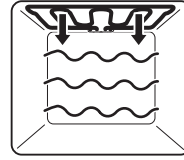
## 5.4 CombiCrunch



Durata proposta

2 minuti

Accessori



Utilizzare esclusivamente il piatto CombiCrunch.

Pericolo di ustioni! La camera di cottura e il piatto CombiCrunch raggiungono temperature molto elevate.

Per estrarre il piatto CombiCrunch, utilizzare sempre la maniglia CombiCrunch fornita in dotazione o una presina.

Non posizionare mai il piatto CombiCrunch caldo su superfici sensibili al calore.

Nel funzionamento CombiCrunch la camera di cottura si riscalda attraverso una combinazione di grill e microonde a una determinata potenza. Il piatto CombiCrunch conferisce agli alimenti una croccante doratura.

- Preparare i cibi direttamente nel piatto CombiCrunch.

### Applicazione

- Prodotti pronti surgelati, es. pizza, patate fritte, bastoncini di pesce, chicken nuggets



- Preriscaldare il piatto CombiCrunch per 3 minuti. In questo modo gli alimenti diventeranno ancora più croccanti.



**Perforare i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili con una forchetta.**

Questo consente la fuoriuscita del vapore, evitando lo scoppio dei cibi.

## 5.5 Aria calda



Intervallo di temperatura 50–250 °C  
Valore proposto 180° C/15 min.



Accessori



Tutte le temperature in queste istruzioni per l'uso sono indicate in gradi Celsius. Con la regolazione utente «Gradi Fahrenheit» (vedi pagina 48) valgono le relative conversioni.

L'aria della camera di cottura viene riscaldata dall'apposito elemento dietro la parete posteriore e circola in modo uniforme.

### Applicazione

- Torte, pasticcini e pane

## 5.6 Funzionamento combinato aria calda

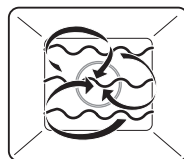


### Pericolo di danni all'apparecchio dovuto a scintille!

Non utilizzare per nessuna ragione stampi in metallo, ma soltanto in vetro, porcellana o silicone.



Intervallo di potenza 50–350 W  
Intervallo di temperatura 50–250 °C  
Valore proposto 180 °C/350 W/15 min.



Accessorio




Nel funzionamento combinato l'alimento viene cotto anche a microonde. Il risultato è una durata di cottura inferiore.


## Applicazione

- Cottura veloce di torte, lasagne, sformati ecc.

### 5.7 Riscaldamento rapido



Il riscaldamento rapido può essere utilizzato esclusivamente per la camera di cottura vuota e per il modo di funzionamento «Aria calda» .

Nel «Riscaldamento rapido»  la camera di cottura viene riscaldata con aria calda e grill. Questo metodo accelera il preriscaldamento.

- Non appena la temperatura impostata viene raggiunta, risuona un segnale acustico e il riscaldamento rapido termina.

- Selezionare il modo di funzionamento .

### 5.8 Grill



**Pericolo di danni all'apparecchio!**

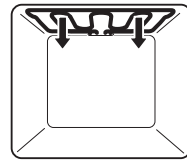
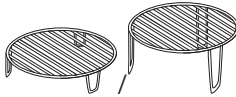
Non utilizzare stampi in silicone.



Durata proposta

15 minuti

Accessorio



Il riscaldamento avviene mediante l'elemento del grill.

L'alimento è presto caratterizzato da una crosta dorata e croccante nella parte superiore.

#### Livelli di potenza del grill

Sono possibili i seguenti livelli di potenza del grill:

|   |       |  |
|---|-------|--|
| 1 | basso | Se il grill non viene impostato diversamente, gli alimenti da cuocere ai ferri vengono cotti al livello di potenza del grill più alto. |
| 2 | medio |  |
| 3 | forte |  |

### Applicazione

- Gratinatura
- Tostatura
- ▶ Adagiare gli alimenti da cuocere ai ferri direttamente sulla griglia.
- ▶ Posizionare un piatto sotto alla griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.



**Perforare i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili con una forchetta.**

Questo consente la fuoriuscita del vapore, evitando lo scoppio dei cibi.

### 5.9 Funzionamento combinato grill



**Pericolo di danni all'apparecchio!**

**Non utilizzare per nessuna ragione stampi in metallo o in silicone, ma soltanto in vetro o porcellana.**



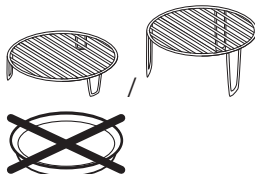
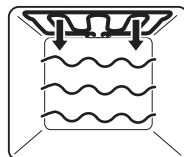
Intervallo di potenza

50–650 W

Valore proposto

350 W/15 min.

Accessori



Nel funzionamento combinato l'alimento viene cotto anche a microonde. Il risultato è una durata di cottura inferiore. Contrariamente a CombiCrunch, la potenza delle microonde e quella del grill possono essere impostate.

### Livelli di potenza del grill

Sono possibili i seguenti livelli di potenza del grill:

|   |       |  |
|---|-------|--|
| 1 | basso | Se il grill non viene impostato diversamente, gli alimenti da cuocere ai ferri vengono cotti al livello di potenza del grill più alto. |
| 2 | medio |  |
| 3 | forte |  |

## Applicazione

- Doratura veloce e gratinatura di alimenti come patate al forno o verdura



**Perforare i cibi con pelle o buccia come patate, pomodori, salsicce, crostacei o simili con una forchetta.**

Questo consente la fuoriuscita del vapore, evitando lo scoppio dei cibi.

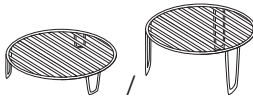
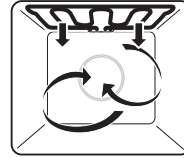
## 5.10 Grill-circolazione dell'aria



Durata proposta

15 minuti

Accessori



## Livelli di potenza del grill

Sono possibili i seguenti livelli di potenza del grill:

|   |       |  |
|---|-------|--|
| 1 | basso | Se il grill non viene impostato diversamente, gli alimenti da cuocere ai ferri vengono cotti al livello di potenza del grill più alto. |
| 2 | medio |  |
| 3 | forte |  |

L'aria riscaldata viene distribuita uniformemente dal ventilatore nella camera di cottura. Questo consente una cottura omogenea degli alimenti da cuocere ai ferri.

## Applicazione

- Gratinatura e cottura
- ▶ Adagiare gli alimenti da cuocere ai ferri direttamente sulla griglia.
- ▶ Posizionare un piatto sotto alla griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.



## 5.11 Funzionamento combinato grill-circolazione dell'aria

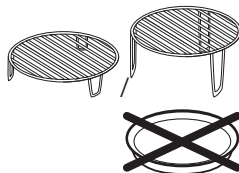
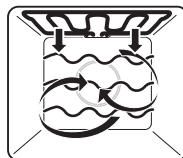


### Pericolo di danni all'apparecchio!

Non utilizzare per nessuna ragione stampi in metallo o in silicone, ma soltanto in vetro o porcellana.



Intervallo di potenza      50–650 W  
Valore proposto            350 W/15 min.  
Accessorio



Nel funzionamento combinato l'alimento viene cotto anche a microonde. Il risultato è una durata di cottura inferiore. L'aria riscaldata viene distribuita uniformemente dal ventilatore nella camera di cottura. Questo consente una cottura omogenea degli alimenti da cuocere ai ferri.

### Livelli di potenza del grill

Sono possibili i seguenti livelli di potenza del grill:

|   |       |  |
|---|-------|--|
| 1 | basso | Se il grill non viene impostato diversamente, gli alimenti da cuocere ai ferri vengono cotti al livello di potenza del grill più alto. |
| 2 | medio |  |
| 3 | forte |  |

### Applicazione

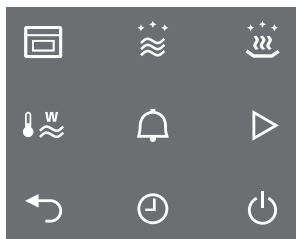
- Cottura e doratura veloce di alimenti come pesce o petto di pollo
- ▶ Adagiare gli alimenti da cuocere ai ferri direttamente sulla griglia.
- ▶ Posizionare un piatto sotto alla griglia per raccogliere parti di cibo e condensa.



## 6 Uso

La selezione dei vari menu avviene premendo i tasti a sfioramento corrispondenti. Le funzioni e i tasti selezionati sono di colore bianco, mentre tutti gli altri sono di colore arancione.

Sono disponibili i seguenti tasti e menu:



|  |                              |
|--|------------------------------|
|  | Modi di funzionamento        |
|  | AutomaticPlus                |
|  | RiscaldamentoAutomatico      |
|  | Regolazione temperatura/watt |
|  | Temporizzatore               |
|  | Avvio                        |
|  | Indietro                     |
|  | Ora                          |
|  | Spegnimento                  |

### Funzioni del pulsante di regolazione

- Premendo:
- attivazione dell'apparecchio
  - selezione/apertura di sottomenu, impostazioni ecc.
  - conferma/chiusura di un messaggio
  - attivazione/disattivazione di una regolazione utente
- Ruotando:
- navigazione nei sottomenu
  - variazione/impostazione di valori, regolazioni utente



Premendo il tasto , si può tornare al livello di comando immediatamente superiore in qualsiasi momento.




### 6.1 Selezionare e avviare il modo di funzionamento




#### Pericolo di ustioni nel riscaldamento a microonde di liquidi!

Liquidi come il latte possono ritardare la propria ebollizione durante il riscaldamento a microonde. Se il recipiente subisce scosse, anche leggere, si può verificare lo spargimento del liquido.

- ▶ Per evitare l'innalzamento del punto di ebollizione, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel recipiente prima di riscaldare dei liquidi. A metà riscaldamento, mescolare il liquido.


- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
  - Tutti i tasti si accendono.
- ▶ Premere il tasto .
- Il display visualizza la selezione dei modi di funzionamento.
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento desiderato.
  - Il display visualizza la regolazione della potenza microonde (Watt), la temperatura e/o il livello di potenza del grill.
- ▶ Impostare la potenza microonde, la temperatura e/o il livello di potenza del grill desiderato ruotando il pulsante di regolazione, dopodiché premere per confermare.
  - Sul display compare la durata .
- ▶ Impostare la durata desiderata e confermare.
  - Se la durata è pari o inferiore a 20 minuti, sul display compare l'impostazione della fine . In questo modo è possibile impostare l'avviamento ritardato.






Ciò non vale per il modo di funzionamento «Aria calda» ; in questo caso, infatti, è sempre possibile impostare un avviamento ritardato.



Nell'avviamento ritardato, l'apparecchio si attiva in un momento successivo.

- ▶ Impostare eventualmente il termine desiderato e confermare.
  - Il display visualizza il riepilogo delle impostazioni, per esempio:
- ▶ Per avviare il modo di funzionamento selezionato, premere il tasto .
- Il modo di funzionamento si avvia.
- Se è impostato un avviamento ritardato, l'apparecchio resta inattivo fino all'avviamento automatico.



Nel caso di un avviamento ritardato, il riepilogo delle impostazioni viene visualizzato ancora per 3 minuti. Poi, il display si spegne e solo i tasti  e  emettono una luce bianca. Il tasto  emette una luce arancione.




## 6.2 Modificare la potenza delle microonde/la temperatura



Durante un programma automatico la potenza microonde e la temperatura non possono essere modificate.

Per modificare la potenza microonde e/o la temperatura durante il funzionamento:

- ▶ Premere il tasto .
  - A seconda del modo di funzionamento, il display visualizza prima il livello di potenza del grill, la temperatura e/o la potenza microonde.
- ▶ Impostare e confermare il valore desiderato con il pulsante di regolazione.
  - Nei modi di funzionamento combinato compare la temperatura e/o la potenza microonde. Se necessario, modificare e/o confermare tale valore.
  - Il display visualizza il riepilogo del modo di funzionamento.

## 6.3 Modificare il modo di funzionamento




Il modo di funzionamento impostato non può essere modificato mentre è attivo.

Se nessun modo di funzionamento è ancora attivo:

- ▶ Premere il tasto  oppure .
  - Viene visualizzato il menu dei modi di funzionamento.

Se è già attivo un modo di funzionamento:

- ▶ Premere il tasto .
  - Il modo di funzionamento impostato viene interrotto e l'apparecchio si spegne.
- ▶ Premere il pulsante di regolazione e selezionare un altro modo di funzionamento.

## 6.4 Modificare la durata



Nei programmi automatici la durata non può essere modificata.

Per modificare la durata mentre un modo di funzionamento è attivo:

- ▶ Premere il tasto .
  - Viene visualizzata la durata residua.

- ▶ Modificare la durata ruotando il pulsante di regolazione e premere per confermare.

- Il display visualizza il riepilogo del modo di funzionamento in corso.

Oppure:

- ▶ premere il tasto .

- A ogni tocco del tasto la durata aumenta di 30 secondi.

Oppure:

- ▶ ruotare il pulsante di regolazione.

- La durata viene prolungata sul display.



Trascorsi 5 secondi senza eseguire ulteriori impostazioni, il valore indicato viene confermato e sul display compare di nuovo il riepilogo del modo di funzionamento in corso.

### 6.5 Temporizzatore

Il temporizzatore funziona come un contaminuti per le uova. Quando l'apparecchio è attivo, lo si può utilizzare sempre e indipendentemente da tutte le altre funzioni.

#### Impostare e avviare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .

- ▶ Ruotare il pulsante di regolazione e impostare la durata desiderata.

L'impostazione avviene:

- fino a 10 minuti a intervalli di 10 secondi, es. 9 min. 50 sec.
- dai 10 minuti a intervalli di 1 minuto, es. 1 ora 12 min.

La durata massima del temporizzatore è di 9 ore 59 min.

- ▶ Confermare premendo il pulsante di regolazione.

- Il temporizzatore si avvia.

- Sul display digitale è visibile la durata residua.

- Il tasto  emette una luce bianca.

#### Tempo scaduto


Al termine della durata impostata:

- risuona per 1 minuto un segnale acustico



- il display visualizza «Tempo scaduto».

- ▶ Confermare il messaggio premendo il pulsante di regolazione o un tasto a sfioramento e disattivare il segnale acustico.

## Controllare e modificare

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display digitale visualizza la durata residua.
- ▶ Ruotare il pulsante di regolazione per modificare la durata del temporizzatore.
- ▶ Confermare premendo il pulsante di regolazione.


## Disinserire anticipatamente

- ▶ Premere il tasto .
  - Il display digitale visualizza la durata residua.
- ▶ Premere di nuovo il tasto  oppure impostare la durata residua su 0 ruotando il pulsante di regolazione.
- ▶ Confermare premendo il pulsante di regolazione.

## 6.6 Interrompere


Tutti i tipi di funzionamento possono essere interrotti aprendo la porta dell'apparecchio. Le regolazioni vengono mantenute per 3 minuti. In questo modo è possibile controllare, girare o mescolare gli alimenti.

## 6.7 Proseguire


- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- ▶ Premere 1 volta il tasto .

Il funzionamento prosegue.



Se il tasto  viene premuto più volte, la durata di cottura aumenta ogni volta di 30 secondi (non vale per programmi automatici).

## 6.8 Interrompere il funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
  - Il modo di funzionamento si interrompe e tutte le regolazioni vengono cancellate.
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - L'apparecchio si spegne.
- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre gli alimenti.

## 6.9 Fine del funzionamento

- Al termine della durata impostata:
  - il modo di funzionamento termina automaticamente
  - viene emesso un segnale acustico
  - il display visualizza ad esempio:



- ▶ Confermare il messaggio premendo il pulsante di regolazione o un tasto a sfioramento e disattivare il segnale acustico.
- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio ed estrarre gli alimenti pronti.



**Pericolo di ustione! L'apertura della porta dell'apparecchio comporta la fuoriuscita di aria molto calda dalla camera di cottura.**

- ▶ Per evitare danni all'apparecchio, lasciare aperta la porta fino a quando la camera di cottura non si è raffreddata.



**Gli accessori sono roventi. Usare guanti di protezione o la maniglia CombiCrunch.**



**Pericolo di ustioni nel riscaldamento a microonde di liquidi!**

- ▶ Dopo averli riscaldati, non toccare i liquidi per qualche istante e mescolarli prima del consumo.

Finché la temperatura di riposo è superiore a 80 °C, il display visualizza per esempio:




In questa fase il calore residuo consente di mantenere i cibi al caldo ancora per qualche minuto.

Non appena la temperatura scende sotto gli 80 °C, il display si spegne.





La ventilazione può continuare a funzionare per breve tempo.



## Prolungare il funzionamento

- ▶ Entro 3 minuti dal termine del funzionamento, premere una o più volte il tasto .
  - Il modo di funzionamento viene prolungato ogni volta di 30 secondi.


Oppure:

- ▶ premere il tasto .
  - Sul display compare la durata.
- ▶ Impostare la durata desiderata e confermare.
- ▶ Premere il tasto .

Oppure:

- ▶ premere il tasto .
  - A seconda del modo di funzionamento, il display visualizza prima il livello di potenza del grill, la temperatura e/o la potenza microonde.
- ▶ Impostare e confermare il valore desiderato con il pulsante di regolazione.
  - Nei modi di funzionamento combinato compare la temperatura e/o la potenza microonde. Se necessario, modificare e/o confermare tale valore.
- ▶ Impostare il valore desiderato e confermare.
- ▶ Impostare la durata e confermare.
- ▶ Premere il tasto .

## 6.10 Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .
  - Viene emesso un segnale acustico.
  - Il display e tutti i tasti si spengono.

Nei modi di funzionamento con aria calda:

- Il display visualizza la temperatura di riposo finché non supera gli 80 °C.




In questa fase il calore residuo consente di mantenere i cibi al caldo ancora per qualche minuto.



L'apparecchio è spento quando nessun tasto è più acceso e il display è oscurato.

La soffiante di raffreddamento può continuare a funzionare.

## 7 AutomaticPlus

Con «AutomaticPlus»  gli alimenti possono essere preparati in modo semplice e veloce. In base alla preparazione desiderata, vengono proposti automaticamente durata, modo di preparazione ed eventuali accessori.












Non si può impostare né una durata né un avviamento ritardato.

Durante il funzionamento non è possibile modificare alcuna impostazione.

Osservare le indicazioni fornite nei consigli di regolazione.

### 7.1 Panoramica

#### Programmi automatici



|   |                                       |   |                  |
|---|---------------------------------------|---|------------------|
|  | PerfectDefrost                        |  | Cottura al forno |
|  | Programma automatico di riscaldamento |  | Fusione          |
|  | Conservazione al caldo                |  | Intenerimento    |
|  | Doratura                              |  | Scaldapiatti     |
|  | Cottura                               |   |                  |

#### Accessori

Eventuali accessori necessari vengono indicati nel riepilogo delle impostazioni sul display prima dell'avvio di un programma automatico:






|   |                    |
|---|--------------------|
|    | Coperchio          |
|   | Piatto CombiCrunch |
|  | Teglia             |

#### Alzare gli alimenti nella camera di cottura

-  Adagiare l'alimento o il contenitore di cottura sul piatto girevole di vetro o sulla griglia bassa.
-  Porre l'alimento o il contenitore di cottura sulla griglia alta o utilizzare la teglia.





### PerfectDefrost

«PerfectDefrost»  serve per scongelare gli alimenti. È possibile scegliere i seguenti gruppi di alimenti:

| Simbolo   | Gruppo di alimenti | Peso       | Accessorio |
|---|--------------------|------------|------------|
|  | Carne              | 100–2000 g | -          |
|  | Pollo              | 100–2500 g |            |
|  | Pesce              | 100–2000 g |            |
|  | Verdura            | 100–2000 g |            |
|  | Pane               | 100–1000 g |            |

### RiscaldamentoAutomatico


In «Programma automatico di riscaldamento»  gli alimenti vengono riscaldati a microonde. È possibile scegliere i seguenti tipi di alimenti:

| Simbolo   | Tipo di alimento | Peso      | Accessorio  |
|---|------------------|-----------|---|
|  | Piatto unico     | 250–600 g |  |
|  | Zuppa            | 200–800 g |   |
|  | Bevanda          | 100–500 g | -   |



In caso di piatti unici è possibile riscaldare sia piatti surgelati che a temperatura ambiente. Grazie a un sensore in grado di misurare l'umidità della camera di cottura, l'apparecchio calcola la durata di riscaldamento ottimale senza alcuna necessità di indicare il peso.

Per calcolare correttamente la durata necessaria, la camera di cottura deve essere fredda e asciutta. Durante il


«Programma automatico di riscaldamento»  la porta dell'apparecchio non deve essere aperta.

Se non diversamente impostato, il riscaldamento avviene a temperatura media.

Per modificare il livello di riscaldamento:

- ▶ ruotare il pulsante di regolazione a destra o a sinistra e confermare.

## Mantenere caldo


Con la «Mantenere caldo»  è possibile tenere al caldo le pietanze pronte per un breve lasso di tempo.







- ▶ Coprire gli alimenti con pellicola di alluminio o un coperchio resistente al calore.
- ▶ Non utilizzare plastica o altri tipi di coperchi.




Se la camera di cottura è già calda, farla raffreddare 3 o 4 minuti a porta aperta prima di avviare «Mantenere caldo» per far sì che i cibi non cuociano eccessivamente. Scegliere una durata massima di un'ora, in modo che i cibi mantengano il grado di cottura desiderato senza seccarsi.








## Cottura croccante

Con il programma automatico  «Doratura» è possibile preparare i seguenti alimenti:

| Simbolo  | Tipo di alimento                 | Peso      | Accessorio  |
|--|----------------------------------|-----------|---|
|   | Patate fritte                    | 200–500 g |  |
|  | Patate a spicchi                 | 200–500 g |   |
|  | Pizza                            | 300–800 g |   |
|  | Ali di pollo/<br>chicken nuggets | 200–600 g |   |
|  | Torta salata                     | 200–800 g |   |

## Cottura

Con il programma automatico «Cottura»  è possibile cuocere sia alimenti che preparare popcorn in modo automatico. È possibile scegliere i seguenti tipi di alimenti:

| Simbolo  | Tipo di alimento   | Peso       | Accessorio  |
|--|--------------------|------------|---|
|  | Patate arrosto     | 200–1000 g |  |
|   | Verdura fresca     | 200–800 g  |  |
|  | Verdura surgelata  | 200–800 g  |   |
|  | Verdura in scatola | 200–600 g  |   |
|  | Popcorn            | 90–100 g   | -   |
















**Pericolo di danni all'apparecchio dovuto a scintille! Non inserire scatolette e lattine nella camera di cottura!**

La verdura in scatola deve essere sempre adagiata su un piatto o in una scodella prima di essere inserita nella camera di cottura.

### Cottura al forno

Con il programma automatico «Cottura»  è possibile preparare i seguenti alimenti:




| Simbolo   | Tipo di pane o dolce | Peso       | Accessori   |
|---|----------------------|------------|---|
|  | Cornetto             | -          |  |
|  | Pane                 | 400–800 g  |   |
|  | Cake                 | 500–1000 g |  |
|  | Soufflé              | -          |   |
|  | Muffin               | -          |  |
|  | Biscotti             | -          |   |
|  | Meringhe             | -          |   |

### Sciogliere

Con «Fusione»  è possibile sciogliere 50–250 grammi di burro/margarina  o cioccolato .


- ▶ Tagliare il burro a pezzetti e metterlo su un piatto. A metà durata girare o mescolare.
- ▶ Rompere il cioccolato a pezzetti e metterlo su un piatto. A metà durata girare o mescolare.

### Ammorbidire

Con «Intenerimento»  è possibile ammorbidire 50–250 grammi di burro/margarina  o 250–1000 grammi di gelato  per l'ulteriore lavorazione in torte o dessert.

- ▶ A metà durata girare o mescolare.

### Scaldapiatti



Con lo «Scaldapiatti»  è possibile riscaldare 2–8 piatti piani. Alimenti serviti su piatti già caldi si raffreddano meno velocemente.

- ▶ Inserire la griglia bassa nella camera di cottura e posizionarvi sopra i piatti.


## 7.2 Selezionare e avviare un programma automatico



Per calcolare correttamente la durata necessaria, la camera di cottura deve essere fredda.

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare il programma automatico desiderato.
- ▶ Se necessario, selezionare il gruppo di alimenti.
- ▶ Se necessario, indicare peso o quantità.
  - Sul display compaiono il riepilogo del modo di funzionamento e gli eventuali accessori che occorre utilizzare.
- ▶ Premere il tasto .

Durante alcuni programmi automatici risuona un segnale acustico e compare un invito a mescolare o a girare gli alimenti. La durata non prosegue.

- ▶ Aprire la porta dell'apparecchio, estrarre gli alimenti e mescolarli o girarli.
- ▶ Chiudere la porta dell'apparecchio.
- ▶ Premere il tasto .



Se la porta non viene aperta entro 2 minuti dalla comparsa del messaggio, il funzionamento si interrompe e l'apparecchio si spegne.

## 8 Consigli e accorgimenti

### 8.1 Risultato della cottura insoddisfacente...




#### Cuocere e arrostitire

| Risultato  | Rimedio   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Pane, dolci e arrostiti hanno un bell'aspetto all'esterno, ma al centro non sono ben cotti o sono pastosi.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li><li>▶ Confrontare le impostazioni con i «Consigli di regolazione».</li></ul> |

#### Torte

| Risultato  | Rimedio  |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ La torta si abbassa.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Confrontare le impostazioni con i «Consigli di regolazione» separati.</li><li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e prolungare la durata.</li><li>▶ Mescolare sufficientemente a lungo l'impasto montato e cuocere subito dopo la preparazione.</li><li>▶ Per il pan di spagna, montare più a lungo l'albume e il tuorlo a schiuma, amalgamare bene il tutto e mettere subito a cuocere.</li><li>▶ Rispettare la quantità di lievito in polvere indicata.</li></ul> |

### Differenza di doratura

| Risultato   | Rimedio  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ L'alimento/l'impasto cotto presenta differenze di doratura.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ La prossima volta abbassare la temperatura e adeguare la durata.</li><li>▶ Per ,  e  accertarsi che gli appoggi e gli accessori scelti corrispondano a quelli dei «Consigli di regolazione» a parte.</li><li>▶ Non posizionare gli stampi di cottura o gli alimenti/impasti alti direttamente davanti alla parete posteriore della camera di cottura.</li></ul> |
| <ul style="list-style-type: none"><li>▪ L'impasto è molto chiaro.</li></ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>▶ Confrontare le impostazioni con i «Consigli di regolazione» a parte.</li></ul>   |



Una differenza di doratura è normale. La doratura diventa più omogenea a una temperatura inferiore.

## 8.2 Risparmiare energia

- ▶ Evitare frequenti aperture della porta dell'apparecchio.
- ▶ Nel caso dei gratin utilizzare il calore residuo: a partire da una durata di 30 minuti, spegnere l'apparecchio 5–10 minuti prima di terminare la cottura.
- ▶ Preriscaldare il più brevemente possibile.
- ▶ Preriscaldare la camera di cottura solo se il risultato della cottura dipende da questa operazione.










Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente si ottiene selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora», «Invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

## 9 Regolazioni utente

### 9.1 Selezione delle regolazioni utente

Le seguenti regolazioni utente possono essere modificate:



|   |                      |   |                         |
|---|----------------------|---|-------------------------|
|  | Lingua               | °C/°F   | Unità di temperatura    |
|  | Sicurezza bambini    | 12/24   | Formato dell'ora        |
|  | Indicazione dell'ora |  | Contrasto               |
|  | Illuminazione        |  | Regolazioni di fabbrica |
|  | Segnale acustico     |   |                         |

### 9.2 Modificare le regolazioni utente

Le regolazioni utente possono essere adattate.

- ▶ Ad apparecchio disattivato tenere premuto il pulsante di regolazione per 5 secondi.

Oppure:

- ▶ Ad apparecchio attivato tenere premuto il tasto  fino a quando il display non si oscura. Tenere premuto il pulsante di regolazione per 5 secondi.
  - Il display visualizza il menu delle regolazioni utente.
- ▶ Selezionare la regolazione utente desiderata, eseguire l'impostazione e confermare.
  - Il display visualizza il menu delle regolazioni utente.
- ▶ Per uscire dalle regolazioni utente premere il tasto .
  - L'apparecchio si spegne.



Le regolazioni utente restano memorizzate anche dopo una mancanza di corrente.

### 9.3 Lingua

La lingua di visualizzazione può essere modificata. Sono disponibili diverse lingue.

## 9.4 Sicurezza bambini

La sicurezza bambini impedisce l'attivazione involontaria di un modo di funzionamento. Se si tenta di attivare un modo di funzionamento, risuona un segnale acustico e il display visualizza il messaggio «Sicurezza bambini».

La sicurezza bambini viene attivata:

- all'attivazione dell'apparecchio,
- 1 minuto dopo la chiusura della porta dell'apparecchio se nessun modo di funzionamento viene attivato, nessun tasto viene premuto e se il pulsante di regolazione non viene azionato,
- 4 minuti dopo il termine del funzionamento.

Tutti i tasti tranne ► possono essere sempre azionati.

### Per disattivare la sicurezza bambini:

- ▶ Aprire e richiudere la porta dell'apparecchio.

### Confermare il messaggio «Sicurezza bambini»

- ▶ Premere un tasto qualsiasi o il pulsante di regolazione.

## 9.5 Funzioni dell'orologio





L'ora non può essere modificata quando è attivo un modo di funzionamento o quando è impostato un avviamento ritardato.

L'ora non viene mostrata quando è impostato il temporizzatore o quando è impostata la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «Invisibile».

### Regolare l'orologio

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.
- ▶ Premere il tasto ⌚.
  - Il display visualizza l'orario attuale. L'ora lampeggia.
- ▶ Regolare l'ora e/o confermare.
  - Sul display lampeggiano i minuti.
- ▶ Regolare i minuti e/o confermare.
  - L'orario viene visualizzato sul display digitale.
  - Il display visualizza il menu dei modi di funzionamento.





Se durante l'impostazione vengono premuti i tasti  o , le regolazioni non vengono salvate.

## Dopo un mancanza di corrente



Dopo una mancanza di corrente occorre reimpostare l'ora prima di poter riutilizzare normalmente l'apparecchio.

- Il tasto  emette una luce bianca.
- Sul display digitale lampeggia .

► Regolare l'ora e confermare.

## Indicazione dell'ora

Con la regolazione «Visibile» (impostata di fabbrica) l'ora dalle 00:00 alle 06:00 (formato 24 ore) o dalle 12:00 a.m. alle 06:00 a.m. (formato 12 ore) viene indicata con una luminosità inferiore.

Con la regolazione «Invisibile» l'ora non viene mai indicata.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.

## 9.6 Illuminazione

Le impostazioni possibili sono 3:

|          |   |  |
|----------|---|--|
| <b>A</b> | «Con porta dell'apparecchio»                            | Quando la porta dell'apparecchio viene aperta, l'illuminazione si accende. Quando la porta dell'apparecchio viene chiusa, l'illuminazione si spegne.   |
| <b>B</b> | «Con porta dell'apparecchio e durante il funzionamento» | L'illuminazione si accende durante il funzionamento e all'apertura della porta dell'apparecchio. 3 minuti dopo la fine di un modo di funzionamento o dopo l'ultima apertura della porta dell'apparecchio, l'illuminazione si spegne automaticamente. |
| <b>C</b> | «Nessuna illuminazione»                                 | L'illuminazione resta sempre spenta.   |

## 9.7 Segnale acustico

Il segnale acustico può essere attivato o disattivato.



Anche se questa funzione è impostata su «off» (funzione di sicurezza), in caso di guasto o allo spegnimento dell'apparecchio viene emesso un segnale acustico.

## 9.8 Unità di temperatura

La temperatura può essere visualizzata in «°C» o «°F».

- °C: Gradi Celsius
- °F: Gradi Fahrenheit

## 9.9 Formato dell'ora

L'ora può essere visualizzata nel formato europeo con 24 h o in quello americano con 12 h (a. m. / p. m.).

## 9.10 Contrasto

Con questa funzione è possibile adeguare la leggibilità del display alle condizioni di montaggio dell'apparecchio.

## 9.11 Regolazioni di fabbrica

Se sono state modificate una o più regolazioni utente, è possibile resettarle e ripristinare le regolazioni di fabbrica.



## 10 Cura e manutenzione



### **Pericolo di ustioni a causa delle superfici roventi!**

Lasciar raffreddare l'apparecchio e gli accessori prima di pulirli.

### **Pericolo dovuto all'emissione di microonde!**

Verificare regolarmente la porta dell'apparecchio, la guarnizione e il blocco della porta. Se questi componenti risultano danneggiati, non utilizzare più l'apparecchio.

### **Danni all'apparecchio dovuti a un trattamento errato!**

Non utilizzare detergenti aggressivi o acidi od oggetti affilati o abrasivi come raschietti metallici, lane metalliche, spugne abrasive ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici. Le superfici in vetro graffiate possono scoppiare.

Non pulire mai l'apparecchio con dispositivi a vapore.

### 10.1 Pulizia esterna

- ▶ Togliere subito lo sporco o i residui di detersivo.
- ▶ Pulire le superfici con un panno morbido inumidito con acqua – per le superfici di metallo pulire seguendo il senso della levigatura.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.

### 10.2 Pulire la porta dell'apparecchio



**Non rimuovere in nessun caso la porta dell'apparecchio! La protezione dalle emissioni di microonde potrebbe infatti non essere più garantita.**

**Per la pulizia del vetro della porta non utilizzare in nessun caso prodotti abrasivi e ausili di pulizia come lana d'acciaio, coltelli, raschietti per vetri, lamette da barba ecc. La presenza di graffi sul vetro della porta può provocarne la rottura.**

- ▶ Pulire la porta dell'apparecchio usando un panno inumidito con acqua.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.



**Il detergente presente sulla guarnizione della porta e sulla protezione per gli spigoli deve essere rimosso immediatamente.**

Pericolo di danni alla plastica. Guarnizioni danneggiate non garantiscono la protezione dalle microonde.

### 10.3 Pulire la guarnizione della porta

- ▶ Pulire la guarnizione della porta con un panno morbido inumidito con acqua; non utilizzare alcun detergente.
- ▶ Asciugare usando un panno morbido.

### 10.4 Pulizia della camera di cottura



**Dopo la pulizia ricollocare assolutamente la guida e il piatto girevole di vetro.**

**Non utilizzare detersivi per forno o altri detersivi abrasivi. Non è permesso utilizzare spugne abrasive, lana metallica ecc. Questi prodotti danneggiano le superfici.**

- ▶ Per pulire togliere tutti gli accessori dalla camera di cottura.
- ▶ Pulire regolarmente la camera di cottura, soprattutto in caso di fuoriuscita di cibi. Rimuovere immediatamente schizzi di grasso o resti di alimenti.
- ▶ Pulire lo sporco possibilmente quando la camera di cottura è ancora tiepida. Pulire con un panno morbido inumidito con acqua e ripassare con un panno asciutto.
- ▶ In caso di sporco tenace, riscaldare per 2–3 minuti un bicchiere d'acqua nella camera di cottura alla potenza microonde massima. Il vapore prodotto ammorbidisce lo sporco.
- ▶ Per combattere gli odori sgradevoli, riscaldare alla potenza microonde massima un bicchiere d'acqua mescolata con succo di limone per 2–3 minuti.

## 10.5 Pulizia degli accessori



Lasciare raffreddare il piatto girevole di vetro e il piatto CombiCrunch prima di pulirli. Il piatto CombiCrunch ancora caldo non deve mai essere immerso in acqua o raffreddato sotto l'acqua corrente. Un raffreddamento troppo rapido può danneggiare il piatto. Non utilizzare spugne abrasive aggressive, lana metallica ecc., poiché queste danneggiano la superficie.

I seguenti accessori possono essere lavati in lavastoviglie:

- guida per piatto girevole
- piatto girevole di vetro
- coperchio
- maniglia CombiCrunch
- griglia



**Il piatto CombiCrunch non può essere lavato in lavastoviglie. Il rivestimento potrebbe danneggiarsi.**

- ▶ Lavare il piatto CombiCrunch con detergente delicato, acqua e spugna.



La teglia può essere lavata in lavastoviglie, ma in tal caso l'effetto anti-aderente si riduce.

- ▶ Lavare la teglia con detergente delicato, acqua e spugna.

## 10.6 Sostituire la lampadina alogena

Per motivi tecnici di sicurezza, la lampadina alogena deve essere sostituita dal nostro servizio clienti.

# 11 Eliminare personalmente i guasti

## 11.1 Cosa fare, se ...

In questo capitolo sono elencati i guasti che possono essere riparati facilmente dall'utente attenendosi alla procedura descritta. Se appare visualizzato un altro guasto oppure se non è possibile riparare il guasto, rivolgersi al servizio assistenza.



**Prima di chiamare il servizio assistenza, annotare il messaggio di guasto completo e il numero di fabbricazione (FN) dell'apparecchio.**

Il numero di fabbricazione è riportato sulla targhetta dei dati.

### ...l'apparecchio non funziona

| Possibile causa  | Rimedio  |
|--|--|
| ▪ È intervenuto il fusibile dell'installazione interna della casa. | ▶ Sostituire il fusibile.<br>▶ Reinserire l'interruttore automatico. |
| ▪ Il fusibile interviene ripetutamente.                            | ▶ Chiamare il servizio assistenza.                                   |
| ▪ Interruzione dell'alimentazione elettrica.                       | ▶ Controllare l'alimentazione elettrica.                             |
| ▪ L'apparecchio è difettoso.                                       | ▶ Chiamare il servizio assistenza.                                   |

### ... l'apparecchio è stato acceso senza che contenesse cibi da cuocere

| Possibile causa | Rimedio   |
|-----------------|---|
|                 | L'apparecchio non viene danneggiato se resta inserito solo per poco tempo.<br>▶ Non accendere l'apparecchio quando è vuoto. |

### ... all'inserimento si sente uno stridio

| Possibile causa   | Rimedio  |
|---|--|
| ▪ Il fondo della camera di cottura e la guida per piatto girevole sono sporchi. | ▶ Pulire regolarmente il fondo della camera di cottura e la guida per piatto girevole. |

## ... l'apparecchio provoca disturbi alla radio o al televisore

| Possibile causa   | Rimedio |
|---|---------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio non è difettoso. Durante il funzionamento si possono verificare disturbi al televisore o alla radio. Si tratta degli stessi disturbi che possono essere provocati anche dai piccoli apparecchi elettrici (quali miscelatori, aspirapolvere ecc.).</li> </ul> |         |



## ...nel funzionamento microonde fuoriesce aria calda dall'apparecchio

| Possibile causa   | Rimedio   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Condizione normale dovuta al funzionamento. Il calore sprigionato dal cibo durante la cottura riscalda l'aria all'interno della camera di cottura; successivamente, l'aria calda viene espulsa all'esterno. L'aria calda espulsa dall'apparecchio non contiene microonde.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Non coprire in nessun caso i fori di sfianto.</li> </ul> |

## ... l'apparecchio si spegne anticipatamente

| Possibile causa   | Rimedio  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>L'apparecchio si è surriscaldato.</li> </ul>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Controllare le aperture di ventilazione: non devono essere otturate.</li> </ul>                       |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>Le aperture di ventilazione sono coperte.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Liberare le aperture di ventilazione rimuovendo eventuali oggetti.</li> </ul>                         |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.</li> <li>Avviare nuovamente l'apparecchio.</li> </ul> |
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Se l'apparecchio continua a spegnersi anticipatamente, chiamare il servizio assistenza.</li> </ul>    |

## 11.2 Dopo una mancanza di corrente

Dopo una mancanza di corrente il tasto  emette una luce bianca e nel display digitale lampeggia .

- Regolare l'orologio (vedi pagina 46).

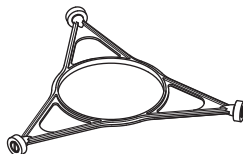


Le regolazioni utente vengono mantenute.

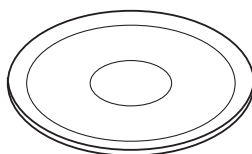
## 12 Accessori e ricambi

Per eventuali ordini si prega di indicare il numero di modello dell'apparecchio e l'esatta denominazione dell'accessorio o del ricambio richiesto.

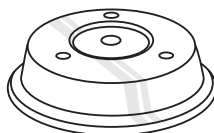
Guida per piatto girevole



Piatto girevole di vetro



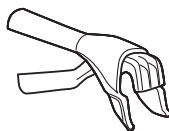
Coperchio



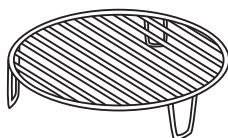
Piatto CombiCrunch



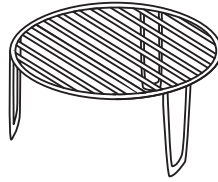
Maniglia CombiCrunch



Griglia



Griglia alta



Teglia



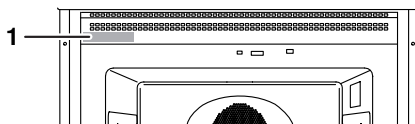
## 13 Dati tecnici

### Dimensioni esterne

- ▶ Vedere istruzioni d'installazione

### Collegamento elettrico

- ▶ Vedere targhetta dei dati **1**



### 13.1 Misurazione della temperatura

La temperatura della camera di cottura è misurata nella camera di cottura vuota in base a una norma internazionale. Le misurazioni eseguite in modo autonomo possono essere imprecise e non sono adatte per verificare la precisione della temperatura.

### 13.2 Automatico di risparmio standby

Per evitare un inutile spreco di energia, l'apparecchio dispone di un economizzatore automatico di standby.



Il valore più basso in assoluto di consumo di corrente può essere ottenuto selezionando la regolazione utente «Indicazione dell'ora» «invisibile». Nonostante l'economizzatore automatico di standby, le funzioni di sicurezza restano attive.



## 14 Indice analitico

|  |            |
|--|------------|
| <b>A</b>                                 |            |
| Accessori.....                           | 13, 19, 54 |
| Ambito di validità .....                 | 2          |
| Anomalie.....                            | 52         |
| Aria calda.....                          | 26         |
| AutomaticPlus.....                       | 38         |
| Avvertenze di sicurezza                  |            |
| Condizioni generali.....                 | 6          |
| Avvertenze per l'uso.....                | 9          |
| Avviamento ritardato .....               | 32         |
| <b>C</b>                                 |            |
| Camera di cottura                        |            |
| Misurazione della temperatura .....      | 56         |
| Collegamento elettrico.....              | 56         |
| CombiCrunch                              |            |
| Maniglia.....                            | 20, 54     |
| Piatto.....                              | 13, 19, 54 |
| Conservazione al caldo .....             | 40         |
| Contrasto.....                           | 48         |
| Contratto di servizio.....               | 59         |
| Coperchio.....                           | 13, 20, 54 |
| Cottura .....                            | 40, 41     |
| Cura.....                                | 49         |
| <b>D</b>                                 |            |
| Dati tecnici.....                        | 56         |
| Differenza di doratura .....             | 44         |
| Dimensioni esterne.....                  | 56         |
| Disinstallazione.....                    | 15         |
| Disturbi al televisore.....              | 53         |
| Disturbi alla radio.....                 | 53         |
| Doratura.....                            | 40         |
| Durata.....                              | 32         |
| <b>E</b>                                 |            |
| Elementi di comando e d'indicazione..... | 17         |
| <b>F</b>                                 |            |
| Famiglia di prodotti.....                | 2          |
| Favorito .....                           | 22         |
| Avviare.....                             | 22         |
| Impostare.....                           | 22         |
| Memorizzare.....                         | 22         |
| Fine del funzionamento .....             | 36         |
| Formato dell'ora.....                    | 48         |
| Funzionamento combinato                  |            |
| Aria calda.....                          | 26         |
| con grill .....                          | 28         |
| Grill-circolazione d'aria .....          | 30         |
| Fusione .....                            | 41         |
| <b>G</b>                                 |            |
| Griglia.....                             | 13, 20, 54 |
| Grill .....                              | 27         |
| Funzionamento combinato .....            | 28         |
| Grill-circolazione d'aria                |            |
| Funzionamento combinato .....            | 30         |
| Grill-circolazione dell'aria.....        | 29         |
| Guarnizione della porta                  |            |
| Pulire.....                              | 50         |
| Guida per piatto girevole.....           | 19, 54     |
| Guida per piatto girevole .....          | 13         |
| <b>I</b>                                 |            |
| Illuminazione .....                      | 47         |
| Imballaggio .....                        | 15         |
| Indicazione dell'ora.....                | 47         |
| Intenerimento .....                      | 41         |
| Interrompere .....                       | 35         |
| Interrompere il funzionamento.....       | 35         |
| <b>L</b>                                 |            |
| Lampadina alogena.....                   | 51         |
| Lingua .....                             | 45         |
| <b>M</b>                                 |            |
| Mancanza di corrente .....               | 53         |
| Manutenzione .....                       | 49         |
| Messa in funzione.....                   | 9, 16      |
| Microonde .....                          | 23         |
| Consigli .....                           | 24         |
| Consigli per l'uso.....                  | 23         |
| Stoviglie.....                           | 23         |
| Modi di funzionamento                    |            |
| Aria calda.....                          | 26         |
| CombiCrunch.....                         | 25         |
| Grill.....                               | 27         |
| Grill-circolazione dell'aria .....       | 29         |
| Modificare .....                         | 33         |
| Riscaldamento rapido .....               | 27         |
| Modificare                               |            |
| Durata.....                              | 33         |
| Modo di funzionamento .....              | 33         |
| Potenza microonde.....                   | 33         |
| Regolazione della temperatura.....       | 33         |

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Modificare la durata ..... | 33 |
| Montaggio .....            | 21 |

## N

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Numero del modello ..... | 2 |
|--------------------------|---|

## O

|   |    |
|---|----|
| Orologio                                  |    |
| Impostare .....                           | 46 |
| Osservazioni sulla sicurezza              |    |
| Prima della prima messa in funzione ..... | 9  |
| Uso conforme allo scopo .....             | 9  |

## P

|   |            |
|---|------------|
| PerfectDefrost .....                        | 39         |
| Piatto girevole di vetro .....              | 13, 19, 54 |
| Porta dell'apparecchio                      |            |
| Pulire .....                                | 49         |
| Preriscaldare .....                         | 44         |
| Prima della prima messa in funzione .....   | 9          |
| Prima messa in funzione .....               | 16         |
| Programma automatico                        |            |
| Avviare .....                               | 42         |
| Programma automatico di riscaldamento ..... | 39         |
| Programmi automatici .....                  | 38         |
| Prolungare il funzionamento .....           | 37         |
| Proseguire .....                            | 35         |
| Pulire                                      |            |
| Guarnizione della porta .....               | 50         |
| Porta dell'apparecchio .....                | 49         |
| Pulizia                                     |            |
| Accessori .....                             | 51         |
| Camera di cottura .....                     | 50         |
| Pulizia esterna .....                       | 49         |

## R

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Regolazioni di fabbrica ..... | 48 |
| Regolazioni utente .....      | 45 |
| Adattare .....                | 45 |
| Selezione .....               | 45 |
| Ricambi .....                 | 54 |
| Richieste .....               | 59 |
| Riscaldamento rapido .....    | 27 |
| Risparmiare energia .....     | 44 |

## S

|  |    |
|--|----|
| Scaldapiatti .....                         | 41 |
| Scongelamento .....                        | 39 |
| Segnale acustico .....                     | 47 |
| Selezionare il modo di funzionamento ..... | 32 |
| Service & Support .....                    | 59 |
| Sicurezza .....                            | 15 |
| Sicurezza bambini .....                    | 46 |
| Simboli .....                              | 5  |
| Smaltimento .....                          | 15 |
| specifiche dell'apparecchio                |    |
| Osservazioni sulla sicurezza .....         | 7  |
| Standby .....                              | 56 |
| Stoviglie .....                            | 14 |
| Stridio .....                              | 52 |

## T

|                            |            |
|----------------------------|------------|
| Targhetta dei dati .....   | 56         |
| Tasti a sfioramento .....  | 17         |
| Teglia .....               | 14, 21, 55 |
| Temperatura ambiente ..... | 21         |
| Temporizzatore .....       | 34         |
| Tipo .....                 | 2          |

## U

|                            |    |
|----------------------------|----|
| Unità di temperatura ..... | 48 |
| Uso .....                  | 31 |

## V

|                    |    |
|--------------------|----|
| Ventilazione ..... | 21 |
|--------------------|----|

## 15 Service & Support



Il capitolo «Eliminare autonomamente i guasti» comprende consigli utili in caso di piccole anomalie di funzionamento. In questo modo si evita di contattare un tecnico dell'assistenza e si risparmia sugli eventuali costi d'intervento.

Le informazioni sulla garanzia V-ZUG sono riportate sul sito [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Assistenza →Informazioni sulla garanzia. Vi preghiamo di leggerle attentamente.

Registrate subito il vostro apparecchio V-ZUG:

- online, seguendo il percorso [www.vzug.com](http://www.vzug.com) →Assistenza →Registrazione garanzia.
- mediante la carta di registrazione allegata.

In questo modo potrete beneficiare della migliore assistenza in caso di guasto già durante il periodo di garanzia dell'apparecchio. Per registrarsi sono necessari il numero di fabbricazione (FN) e la denominazione dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targhetta dei dati dell'apparecchio.

I dati del mio apparecchio:

**FN:** \_\_\_\_\_ **Apparecchio:** \_\_\_\_\_

Si prega di tenere sempre pronti questi dati dell'apparecchio quando si contatta V-ZUG. Grazie.

- ▶ Aprire lo sportello dell'apparecchio.
  - La targhetta dei dati si trova a sinistra, sopra la camera di cottura.

### Richiesta di riparazione

Tramite il numero gratuito 0800 850 850 verrete messi direttamente in contatto con il centro di servizio V-ZUG a voi più vicino. Se la richiesta avviene telefonicamente, fisseremo immediatamente un appuntamento per un sopralluogo.

### Richieste di informazioni in generale, accessori, contratto di servizio


V-ZUG sarà lieta di aiutarvi per richieste di informazioni amministrative e tecniche generali, ordini di accessori e pezzi di ricambio o informazioni sui contratti di servizi avanzati. A tal fine potete contattarci al numero di telefono + 41 58 767 67 67 oppure tramite il sito [www.vzug.com](http://www.vzug.com).

# Brevi istruzioni



## Leggere dapprima le osservazioni sulla sicurezza contenute nelle istruzioni per l'uso!

- ▶ Se l'apparecchio è spento: premere dapprima il pulsante di regolazione.

### Regolare l'orologio

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Impostare l'ora ruotando il pulsante di regolazione, dopodiché premere per confermare.
- ▶ Impostare e confermare i minuti con il pulsante di regolazione.

### Selezionare e avviare il modo di funzionamento

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Selezionare il modo di funzionamento ed eseguire le regolazioni.
- ▶ Premere il tasto .

### Spegnere l'apparecchio

- ▶ Premere il tasto .

### Regolare il temporizzatore

- ▶ Premere il tasto .
- ▶ Impostare e confermare l'ora e i minuti.

J24009012-R03



400011043616

