

JQ 280

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDICE

INSTALLAZIONE

- 3 Installazione

SICUREZZA

- 4 Importanti istruzioni di sicurezza
- 5 Guida alla ricerca guasti
- 6 Precauzioni

ACCESSORI E MANUTENZIONE

- 7 Accessori
- 8 Manutenzione e pulizia

PANNELLO COMANDI

- 9 Pannello di controllo

USO GENERALE

- 10 Protezione avvio/Sicurezza bambini
- 10 Sospensione o arrestare la cottura
- 10 Aggiungere / Girare / Mescolare gli alimenti
- 11 Impostazione dell'orologio
- 11 Sensore di peso

FUNZIONI DI COTTURA

- 12 Cottura e riscaldamento manuale col forno a microonde
- 13 Jet start
- 14 Microonde automatico
- 15 Defrost manuale
- 16 Defrost 6th sense
- 17 Grill manuale
- 18 Grill automatica
- 19 Crisp manuale
- 20 Crisp 6th sense
- 21 Forced air manuale
- 22 Forced air automatica
- 23 Grill combi
- 24 Ventilazione combi
- 25 Steam 6th sense
- 26 Come bollire pasta e riso con le microonde

CONSIGLI PER L'AMBIENTE

- 27 Consigli per l'ambiente

INSTALLAZIONE

-PRIMA DEL COLLEGAMENTO

Installare il forno lontano da fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 30 cm.

Il microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile. Questo forno non è progettato per essere disposto o utilizzato su una superficie di lavoro ad altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.

Verificare che la tensione indicata sulla targhetta con le specifiche corrisponda alla tensione dell'abitazione.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.

Installare il forno su una superficie piana e stabile, in grado di sostenere il suo peso e quello degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.

Assicurarsi che lo spazio libero al di sotto, al di sopra e intorno al forno consenta una circolazione d'aria adeguata.

Accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Non usare prolunghe:

Se il cavo d'alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista, o ad altro tecnico qualificato, di installare una presa di corrente vicino all'elettrodomestico.

AVVISO: L'uso improprio della spina con messa a terra può provocare incendi o scariche elettriche. Consultare un elettricista, o altro personale qualificato, se non si capiscono completamente le istruzioni per la messa a terra, oppure se si hanno dei dubbi sull'appropriata messa a terra del forno a microonde.

-DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno può essere usato solo se lo sportello è ben chiuso.

Se installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno può causare interferenze.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse prendere fuoco o se dovesse essere esalato del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina del cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione in corrispondenza del fusibile o del quadro elettrico interruttore di circuito.

Non lasciare il forno incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

AVVISO: L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano molto calde con l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli accessori/elementi surriscaldati all'interno del forno. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente controllati.

L'uso previsto del forno a microonde è per riscaldare cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di infortuni o incendi.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e di conoscenze se controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardo a come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi a ciò connessi. Operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini a meno che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano opportunamente controllati.

Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con questo apparecchio. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

AVVISO: Non usare il forno a microonde per riscaldare cibi in contenitori chiusi ermeticamente. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.

AVVISO: Le guarnizioni dello sportello e le aree attorno ad esse devono essere controllate regolarmente per verificare che non ci siano danni. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Il forno non deve essere azionato utilizzando un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Non lasciare il forno incustodito se si utilizza molto grasso o olio, poiché questi possono surriscaldarsi e costituire un rischio di incendio.

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno o accanto ad esso. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori o altri materiali combustibili. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Non usare sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno di questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Non appendere o collocare oggetti pesanti sullo sportello in quanto si potrebbero danneggiare l'apertura del forno e le cerniere. Non appendere oggetti alla maniglia.

Fare attenzione a non spostare il piatto girevole quando si rimuovono i contenitori dall'apparecchio.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di richiedere assistenza per evitare chiamate non necessarie che prevederebbero un addebito:

- Il piatto rotante in vetro e il relativo supporto sono al loro posto.
- La spina è inserita correttamente nella presa a muro.
- Lo sportello è chiuso correttamente.
- Controllare che alla presa utilizzata arrivi corrente.
- Controllare che il forno abbia una adeguata ventilazione.
- Spegner il forno, attendere una decina di minuti, quindi riprovare a riavviare il forno.
- Aprire e chiudere lo sportello prima di riprovare.

Questo serve ad evitare chiamate non necessarie per cui l'utente riceverà un addebito.

Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito con cavo originale, da personale specializzato disponibile tramite la rete di Centri di Assistenza Autorizzati. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

AVVISO: Gli interventi di assistenza devono essere esclusivamente effettuati da personale tecnico qualificato/autorizzato. E' pericoloso per chiunque non faccia parte di questa categoria, effettuare operazioni di riparazione o assistenza che comportino la manomissione del prodotto e/o la rimozione dei pannelli di copertura in quanto gli stessi forniscono la necessaria protezione per l'emissione delle microonde.

Sugeriamo pertanto di non procedere alla rimozione dei pannelli di copertura del forno.

PRECAUZIONI

- INDICAZIONI GENERALI

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:

- zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- camere di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed & breakfast.

Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

Il microonde non deve essere usato senza cibo al suo interno. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.

Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

Non depositare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non usare questo forno vicino a lavandini, in seminterrati umidi, vicino a piscine o in contesti simili.

Non usare la cavità come dispensa.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

-LIQUIDI

Es. bevande o acqua. Si può arrivare a surriscaldare un liquido oltre il suo punto di ebollizione anche senza la presenza di bollicine. Ciò potrebbe causare un traboccamento del liquido bollente .

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

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

-ATTENZIONE

Dopo aver scaldato alimenti per bambini o liquidi all'interno di biberon o vasetti di omogeneizzato, mescolare sempre e controllare la temperatura prima di servire. Togliere il coperchio e la tettarella del biberon prima di riscaldare.

Per i dettagli, fare sempre riferimento a un libro di cucina al microonde. Fare attenzione nel caso in cui il cibo o liquidi da cuocere o riscaldare contengono alcool.

Fare riferimento ad un ricettario/libro di cucina per microonde.

ACCESSORI

GENERALE

Sul mercato è disponibile una serie di accessori. Prima dell'acquisto, assicurarsi che siano adatti per la cottura a microonde.

Assicurarsi che gli utensili usati siano sicuri per il forno e fargli fare un giro in microonde prima della cottura.

Quando si mette il cibo e gli accessori nel forno a microonde, assicurarsi che non vengano a contatto con la parte interna del forno.

Questo è particolarmente importante per gli accessori di metallo o con parti metalliche.

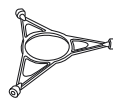
Se gli accessori metallici vengono in contatto con la parte interna del forno, mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno potrebbe danneggiarsi.

Assicurarsi sempre che il piatto girevole sia in grado di girare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto girevole non gira liberamente, è necessario usare un contenitore più piccolo, oppure la funzione d'arresto del piatto girevole (vedere la sezione Grandi contenitori).

SUPPORTO GIREVOLE

Utilizzare il supporto girevole sotto il piatto di vetro. Non collocare mai altri utensili sul supporto girevole.

↪ Inserire il supporto girevole nel forno.



PIATTO DI VETRO

Utilizzare il piatto girevole di vetro con tutti i metodi di cottura. Raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero l'interno del forno.

↪ Collocare il piatto di vetro sul supporto girevole.



GRANDI CONTENITORI

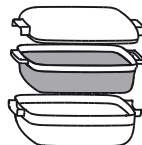
Utilizzare il tasto d'arresto del piatto girevole quando si cuoce con contenitori così grandi che non possono girare liberamente nel forno. Questa funzione può essere utilizzata solo quando si cuoce con la funzione microonde e Combi. Il tasto non funziona con le altre funzioni.



ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE

Utilizzare l'accessorio con il colino installato per alimenti come pesce, verdure e patate.

Collocare sempre l'accessorio sul piatto girevole di vetro.



GRIGLIA

Utilizzare la griglia alta quando si cuoce con il grill.

Utilizzare la griglia bassa quando si cuoce con aria forzata o ventilatore combi.



TEGLIA

Collocare il cibo direttamente sulla teglia.

Utilizzare sempre il piatto girevole di vetro come supporto quando si utilizza la teglia.

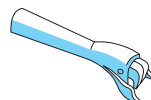
Non collocare alcun utensile sulla teglia perché diventa subito molto calda e può causare danni all'utensile.

La teglia può essere preriscaldata prima dell'uso (al massimo per 3 minuti).



MANICO TEGLIA (ACCESSORIO VENDUTO SEPARATAMENTE)

Utilizzare lo speciale manico teglia fornito in dotazione per togliere la teglia calda dal forno.



MANUTENZIONE E PULIZIA

La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

Non usare pagliette metalliche, detersivi abrasivi, pagliette d'acciaio, panni abrasivi, etc. che possono rovinare il pannello di controllo e le superfici interne o esterne del forno. Usare un panno con un detersivo neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.

Usare un panno soffice e umido con un detersivo neutro per pulire le superfici interne, il fronte e il retro dello sportello e la sua apertura.

Non utilizzare apparecchi a vapore per la pulizia.

Il forno deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.

Non spruzzare direttamente sul forno.

Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non azionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per la pulizia.

Non lasciare che il grasso o pezzi di cibo si accumulino intorno allo sportello. Per le macchie difficili, far bollire una tazza d'acqua per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Tale operazione può essere effettuata con un panno morbido inumidito con un detersivo delicato.

Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

- Supporto del piatto rotante
- Coperchio piatto (accessorio venduto separatamente)
- Piatto rotante di vetro
- Griglia di cottura
- Vaporiera

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.

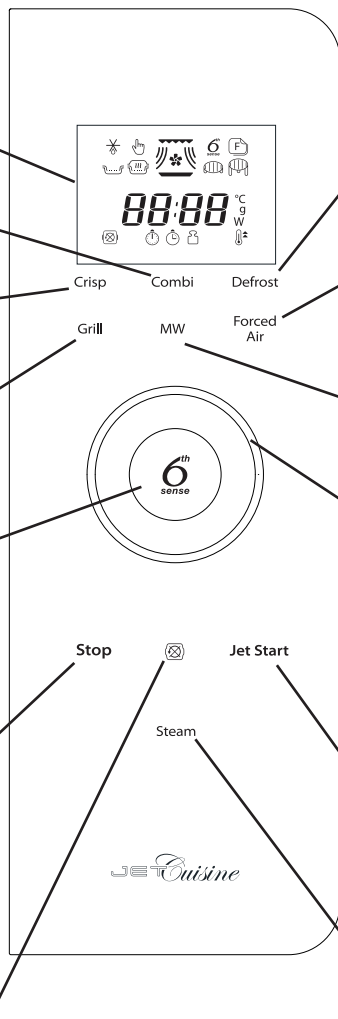
Prodotto ACCESO: conferma il parametro di cottura e quindi avvia il processo di cottura.

TASTO STOP

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

TASTO 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.



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.

PROTEZIONE AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

QUESTA FUNZIONE AUTOMATICA DI PROTEZIONE È ATTIVA UN MINUTO DOPO che il forno ha avuto accesso alla modalità di "standby". (Il forno è in "standby" quando è visualizzato l'orologio nel formato delle 24 ore; se l'orologio non è stato impostato, il display visualizza ":",).



QUANDO LA FUNZIONE DI PROTEZIONE È ATTIVA la porta deve essere aperta e chiusa per iniziare la cottura, diversamente il display visualizzerà:

door

SOSPENDERE O ARRESTARE LA COTTURA

PER SOSPENDERE LA COTTURA:

APRENDO LA PORTA, LA COTTURA PUÒ ESSERE SOSPESA per controllare, girare o mescolare l'alimento. L'impostazione è mantenuta per 10 minuti.



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.

PER CONTINUARE LA COTTURA:

CHIUDERE LA PORTA e premere UNA VOLTA la manopola Jet Start. La cottura riprende da dove era stata sospesa.

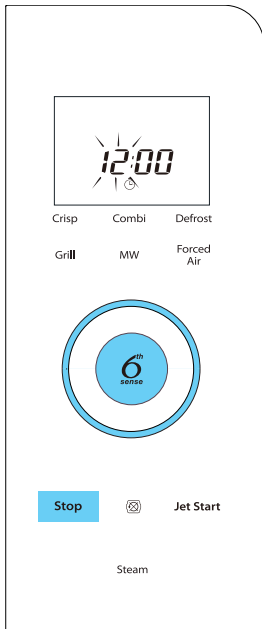
UN SEGNALE ACUSTICO indica una volta al minuto, per 10 minuti, quando la cottura è terminata. Premere il tasto STOP o aprire la porta per annullare il segnale.

AGGIUNGERE/GIRARE/MESCOLARE GLI ALIMENTI

ALCUNE CATEGORIE DI ALIMENTI RICHIEDONO che l'alimento sia aggiunto, girato o mescolato durante la cottura (varia tra i modelli). In questi casi, il forno si arresterà e sarà richiesto di eseguire l'azione necessaria.

SE LA PORTA NON È APERTA A QUESTO PUNTO (ENTRO 2 MINUTI) IL FORNO:	
AGGIUNGERE	Si arresta ed accede alla modalità di "standby".
MESCOLARE	Continua il processo di cottura. Il risultato finale può non essere ottimale in questo caso
GIRARE	Continua il processo di cottura. Il risultato finale può non essere ottimale in questo caso
QUANDO NECESSARIO, DEVONO ESSERE ESEGUITE LE SEGUENTI OPERAZIONI:	
① Aprire la porta.	
② Aggiungere, mescolare o girare l'alimento.	
③ Chiudere la porta e riavviare la procedura premendo la manopola.	

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO



LA PRIMA VOLTA CHE L'APPARECCHIO È COLLEGATO oppure dopo un'interruzione di corrente, il prodotto accederà alla modalità d'impostazione dell'orologio. Se l'orologio non è impostato, il display visualizzerà ":" invece dell'ora.

NOTA: TENERE PREMUTO PER ALCUNI SECONDI IL TASTO STOP in modalità di standby per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio.

- 1 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore.
- 2 PREMERE LA MANOPOLA.** (Le due cifre sulla destra (minuti) lampeggiano).
- 3 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare i minuti.
- 4 PREMERE DI NUOVO LA MANOPOLA.**

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ed in funzione.

SE SI PREME IL TASTO STOP in modalità di impostazione dell'orologio, l'orologio sarà disabilitato ed il display visualizza ":".

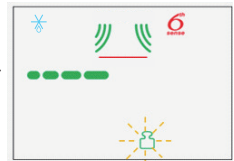
NOTA: TENERE LA PORTA APERTA DURANTE L'IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO. In questo modo ci sono a disposizione 10 minuti per completare l'impostazione dell'orologio. Diversamente, ogni fase deve essere eseguita entro 60 secondi.

SENSORE DI PESO



QUESTO FORNO A MICROONDE UTILIZZA LA TECNOLOGIA DEL SENSORE DI PESO per alcune funzioni 6th Sense (Defrost, Crisp e Steam); quando si seleziona una di queste funzioni 6th Sense, è sufficiente selezionare il tipo di cibo che si vuole preparare e premere il tasto d'avvio: il microonde rileva automaticamente il peso del cibo ed imposta di conseguenza il tempo di cottura.

DURANTE LA FASE DI IL RILEVAMENTO l'icona del peso lampeggia e barra di avanzamento mostra la procedura di calcolo del peso (vedere l'esempio riportato di seguito, funzione 6th Defrost).



CALIBRATURA DEL RILEVAMENTO DEL PESO

Prima dell'utilizzo iniziale, la tecnologia del sensore di peso richiede un processo di calibratura. Si consiglia di eseguire la calibratura una volta l'anno.

IL PROCESSO DI CALIBRATURA DEVE ESSERE ESEGUITO con solo il piatto girevole di vetro nel forno.

TENERE PREMUTO per alcuni secondi il tasto d'arresto del piatto girevole.



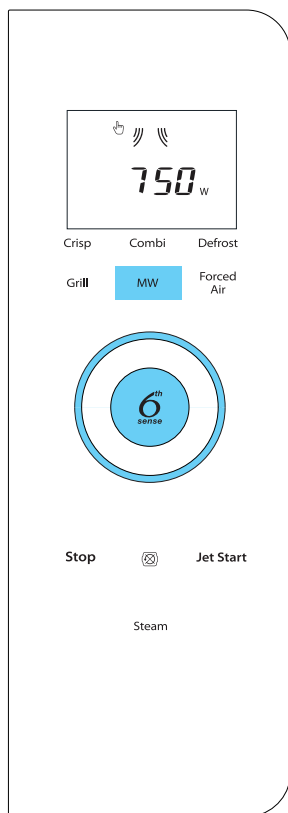
IL PROCESSO DI CALIBRATURA si avvia ed il display visualizza:

- Icona del peso lampeggiante
- Barra di avanzamento della calibratura



QUANDO IL PROCESSO DI CALIBRATURA è terminato, il forno a microonde torna in modalità di standby.

☞ COTTURA E RISCALDAMENTO MANUALE COL FORNO A MICROONDE ☞ ☞



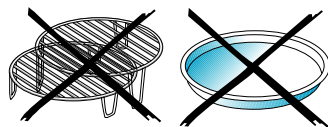
USARE QUESTA FUNZIONE per la normale cottura e riscaldamento di verdura, pesce, patate e carne.

- 1 **PREMERE IL TASTO MW.**
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la potenza.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 5 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo.
- 6 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

QUANDO IL PROCESSO DI COTTURA È STATO AVVIATO

PER REGOLARE LA POTENZA: Premere il tasto MW e girare la manopola per regolare il valore.

PER AUMENTARE/DIMINUIRE IL TEMPO: Girare la manopola di regolazione, oppure premere il tasto Jet Start /manopola per aumentare di 30 secondi.

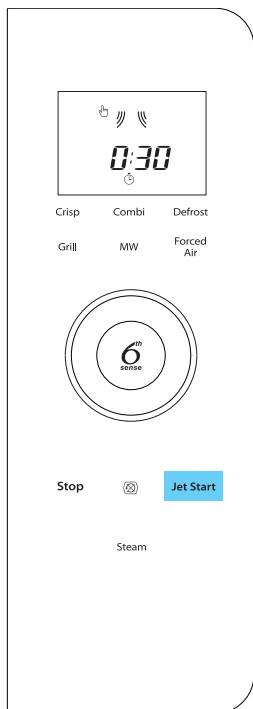


SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

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	AMMORBIDIMENTO di burro, formaggi e gelati.



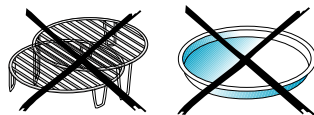
JET START



QUESTA FUNZIONE È USATA per riscaldare rapidamente alimenti con un alto contenuto di liquidi come zuppe, caffè o tè.

1 **PREMERE IL TASTO JET START O LA MANOPOLA.**

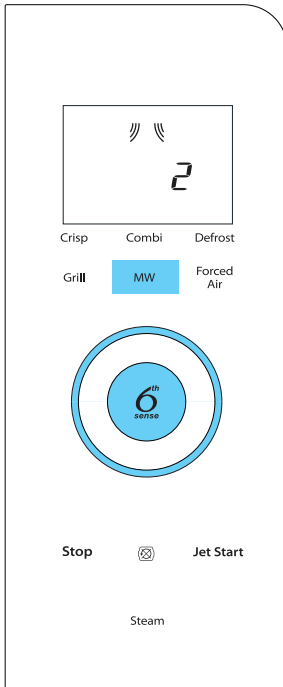
QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE con il livello massimo di potenza microonde, ed il tempo di cottura impostato è di 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Dopo che la funzione è stata avviata, il tempo può essere aumentato o diminuito girando la manopola di regolazione.



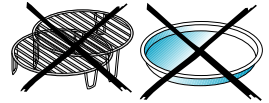
MICROONDE AUTOMATICO



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE i vari tipi di alimenti.
IL FORNO SELEZIONERÀ automaticamente il metodo di cottura, il tempo e la potenza necessaria.



- 1** **PREMERE IL TASTO MW.**
- 2** **PREMERE LA MANOPOLA** per confermare la Modalità automatica
- 3** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria dell'alimento (vedi tabella).
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 5** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso dell'alimento.
- 6** **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.



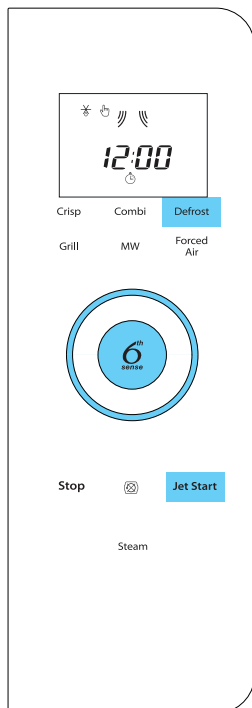
CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ	DURANTE LA COTTURA
1	PATATE AL FORNO	200g - 1kg	
2	BEVANDE	150g - 600g	
3	CARNE, CONGELATA	200g - 500g	MESCOLARE L'ALIMENTO
4	PASTA, CONGELATA	250g - 550g	MESCOLARE L'ALIMENTO
5	POPCORN	100g	
6	RISO, CONGELATO	300g - 650g	MESCOLARE L'ALIMENTO
7	ZUPPA, CONGELATA	250g - 1kg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

PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA ed in caso il peso sia inferiore o superiore a quello raccomandato, è necessario scegliere la funzione manuale.

VEDERE LA TABELLA A PAGINA 10 PER I DETTAGLI richiesti per aggiungere/mescolare/girare gli alimenti.



DEFROST MANUALE



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

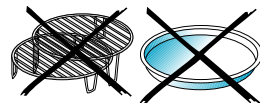
- 1** **PREMERE IL TASTO DEFROST.**
- 2** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo.
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

SUGGERIMENTI PER GLI ALIMENTI CONGELATI:

SE L'ALIMENTO HA UNA TEMPERATURA SUPERIORE a quella di congelamento (-18°C), scegliere un tempo più breve.

SE L'ALIMENTO HA UNA TEMPERATURA INFERIORE a quella di congelamento (-18°C), scegliere un tempo più lungo.

ALTRI SUGGERIMENTI:



CONTROLLARE ED ISPEZIONARE REGOLARMENTE GLI ALIMENTI.

I CONGELATI CONSERVATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicole di plastica o scatole di cartone possono essere collocati direttamente nel forno a condizione che la confezione non abbia parti metalliche (lacci di chiusura, ad esempio).

LA FORMA DELLA CONFEZIONE altera il tempo di scongelamento. Le confezioni con profilo basso scongelano più rapidamente di quelle con profilo alto a forma di blocco.

SEPARARE I PEZZI come cominciano a scongelarsi. I pezzi singoli si scongelano più facilmente.

PROTEGGERE LE ZONE DELL'ALIMENTO con piccoli pezzi di foglio di alluminio se iniziano a diventare calde (le cosce e le punte delle ali del pollo, ad esempio).



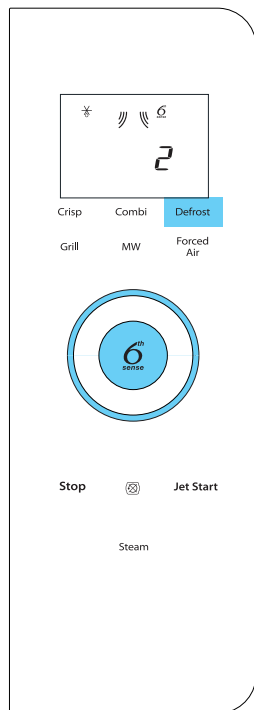
ALIMENTI BOLLITI, STUFATI E SUGHI DI CARNE scongelano meglio se mescolati durante il processo di scongelamento.



GIRARE I PEZZI DI GRANDI DIMENSIONI a metà del processo di scongelamento.

QUANDO SI SCONGELA è meglio non scongelare del tutto l'alimento e lasciarlo riposare permettendo al processo di completarsi.

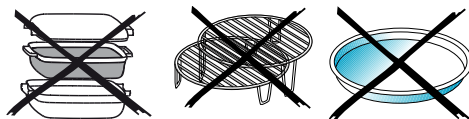
IL TEMPO DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO MIGLIORA SEMPRE il risultato in quanto la temperatura sarà poi distribuita in modo uniforme in tutto l'alimento.



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

PER OTTENERE I RISULTATI MIGLIORI si consiglia di scongelare direttamente sul piatto girevole di vetro. Se necessario, è possibile utilizzare un contenitore leggero di plastica adatto per microonde.

- 1** **PREMERE IL TASTO DEFROST.**
- 2** **PREMERE LA MANOPOLA** per confermare la modalità 6th Sense.
- 3** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria dell'alimento (vedi tabella).
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.



Questa è una funzione di rilevamento del peso; il peso è calcolato automaticamente.

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1	PESCE	100g - 1,5kg	Intero, trancio o filetti.
2	CARNE	100g - 2kg	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
3	POLLAME	100g - 2,5kg	Pollo intero, a pezzi o filetti.
4	VERDURE	100g - 1,5kg	Verdure miste, piselli, broccoli, eccetera.

PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA ed in caso il peso sia inferiore o superiore a quello raccomandato, è necessario scegliere la funzione manuale.

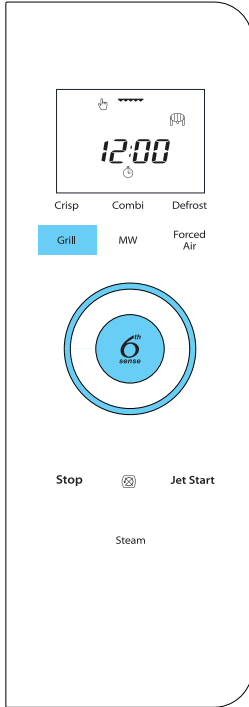
VEDERE LA TABELLA A PAGINA 10 PER I DETTAGLI richiesti per aggiungere/mescolare/girare gli alimenti.



GRILL MANUALE





UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER abbrustolire rapidamente alimenti come toast, panini, salsicce, spiedini, pommes duchesse, frutta gratinata.



- 1** **PREMERE IL TASTO GRILL.**
- 2** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo.
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE, NON LASCIARE APERTA LA PORTA DEL FORNO per lunghi periodi, diversamente si può provocare un calo della temperatura.

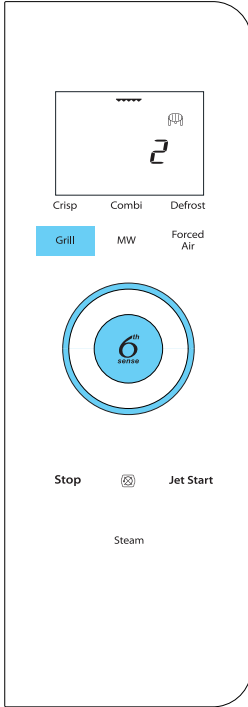
-  **ASSICURARSI DI USARE UTENSILI resistenti al calore** quando si usa questa funzione.
-  **NON USARE UTENSILI DI PLASTICA** per cuocere alla griglia. Si scioglieranno. Nemmeno gli utensili di legno o di carta sono adatti.

Griglia alta



GRILL AUTOMATICA

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



- 1 **PREMERE IL TASTO GRILL.**
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA** per confermare la Modalità automatica.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria dell'alimento.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 5 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso dell'alimento.
- 6 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

Griglia alta



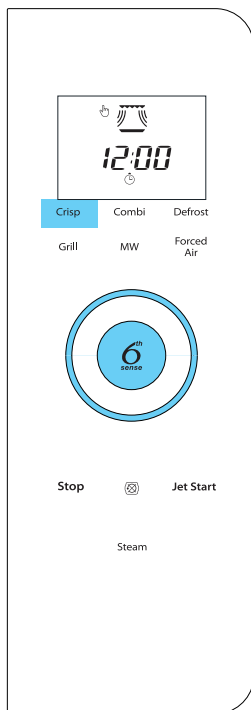
CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI	DURANTE LA COTTURA
1	TOAST	60-120g	PREPARARE due panini farciti con prosciutto e formaggio e collocarli al centro della griglia, girare i panini quando è richiesto di farlo.	GIRARE GLI ALIMENTI
2	SALSICCE	100-400g	COLLOCARE al centro della griglia, girare le salsicce quando è richiesto di farlo.	GIRARE GLI ALIMENTI
3	PANE TOSTATO	40-80g	COLLOCARE al centro della griglia, girare il pane quando è richiesto di farlo.	GIRARE GLI ALIMENTI

PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA ed in caso il peso sia inferiore o superiore a quello raccomandato, è necessario scegliere la funzione manuale.

VEDERE LA TABELLA A PAGINA 10 PER I DETTAGLI richiesti per aggiungere/mescolare/girare gli alimenti.



CRISP MANUALE

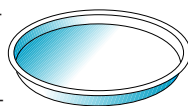


USARE QUESTA FUNZIONE PER riscaldare e cuocere pizze ed altri alimenti a base pasta, per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger. Spenellare la teglia con poco olio. La proprietà principale di questa funzione è di rosolare l'alimento sia sopra, sia sotto, contemporaneamente.

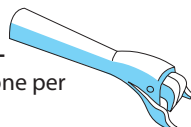
- 1** **PREMERE IL TASTO CRISP.**
- 2** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3** **GIRARE LA MANOPOLA DI regolazione** per impostare il tempo.
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

CON QUESTA FUNZIONE, UTILIZZARE SOLO la teglia fornita in dotazione. Altre teglie disponibili sul mercato non produrranno i risultati corretti quando si usa questa funzione.

SI SUGGERISCE DI PRE-RISCALDARE il forno e teglia prima di collocare l'alimento.



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



NON È POSSIBILE CAMBIARE IL LIVELLO DI POTENZA o accendere/spengere il Grill quando si utilizza la funzione Crisp.



IL FORNO USA AUTOMATICAMENTE la funzione microonde e grill per riscaldare la teglia. In questo modo la teglia raggiunge rapidamente la sua temperatura d'uso ed inizia a rosolare l'alimento.



ASSICURARSI che la teglia da forno sia collocata correttamente al centro del piatto girevole di vetro.



QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE, IL FORNO E LA TEGLIA DA FORNO diventano molto caldi.

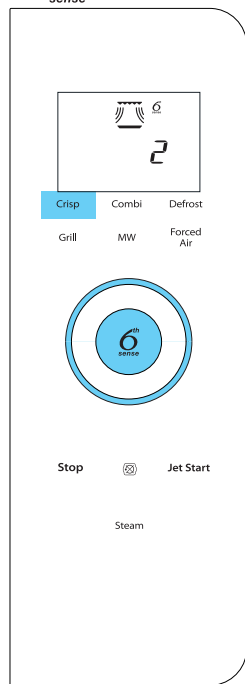


NON COLLOCARE LA TEGLIA DA FORNO su superfici che possono essere danneggiate dal calore.



PRESTARE ATTENZIONE A NON TOCCARE la zona del forno vicina al grill.





UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere i vari tipi di alimenti congelati. Consente anche di scongelare il pane congelato per averlo caldo e croccante. (Vedi Categoria alimento 8 nella tabella che segue)

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

- 1** PREMERE IL TASTO **CRISP**.
- 2** PREMERE LA MANOPOLA per confermare la modalità 6th Sense.
- 3** GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare la categoria dell'alimento (vedi tabella).
- 4** PREMERE LA MANOPOLA. La funzione si avvierà.

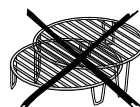
PER ALCUNE CATEGORIE DI ALIMENTI, C'È UNA FASE DI PRERISCALDAMENTO prima dell'avvio della cottura.

DURANTE il processo di preriscaldamento, il display visualizza alternatamente PRE - HEAT.


CON QUESTA FUNZIONE UTILIZZARE SOLO la teglia fornita in dotazione. Altre teglie disponibili sul mercato non produrranno i risultati corretti quando si usa questa funzione.



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



Questa è una funzione di rilevamento del peso; il peso è calcolato automaticamente.

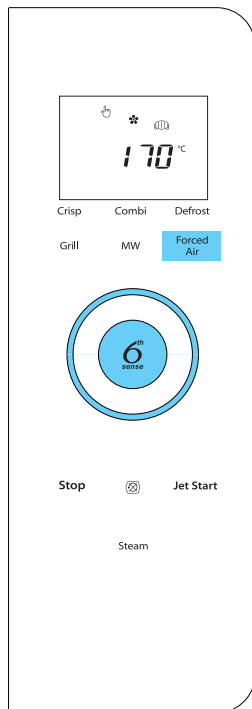
CATEGORIA ALIMENTI	QUANTITÀ	ACCESSORI DA UTILIZZARE	DURANTE LA COTTURA
1 BOCCONCINI DI POLLO IMPANATI	250-500g	USARE LA TEGLIA	GIRARE GLI ALIMENTI
2 CORDON BLEU	1 - 4 pezzi	INSERIRE LA TEGLIA VUOTA PER PRERISCALDARLA. AGGIUNGERE GLI ALIMENTI QUANDO IL DISPLAY VISUALIZZA "ADD FOOD"	GIRARE GLI ALIMENTI
3 BASTONCINI DI PESCE	250-500g	INSERIRE LA TEGLIA VUOTA PER PRERISCALDARLA. AGGIUNGERE GLI ALIMENTI QUANDO IL DISPLAY VISUALIZZA "ADD FOOD"	GIRARE GLI ALIMENTI
4 PATATINE FRITTE	250-500g	USARE LA TEGLIA	MESCOLARE L'ALIMENTO
5 PIZZA ALTA	300-750g	USARE LA TEGLIA	
6 PIZZA SOTTILE	250-750g	USARE LA TEGLIA	
7 QUICHE (TORTA SALATA)	250-600g	USARE LA TEGLIA	
8 SCONGELAMENTO PANE 	50-650g	USARE LA TEGLIA	GIRARE GLI ALIMENTI

PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA ed in caso il peso sia inferiore o superiore a quello raccomandato, è necessario scegliere la funzione manuale.

Nota: Piccole quantità di olio o burro possono essere spennellate sul teglia durante il preriscaldamento. VEDERE LA TABELLA A PAGINA 10 PER I DETTAGLI richiesti per aggiungere/mescolare/girare gli alimenti.



FORCED AIR MANUALE



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere meringhe, pasticceria, torte, biscotti, muffin, soufflé, pollame e carni arrosto.

- 1** **PREMERE IL TASTO FORCED AIR.**
- 2** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 5** **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE PER** impostare il tempo.
- 6** **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

C'È UNA FASE DI PRERISCALDAMENTO prima dell'avvio della cottura.

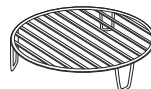


QUANDO IL PROCESSO DI COTTURA È STATO AVVIATO

REGOLAZIONE DELLA TEMPERATURA: Premere il tasto Forced Air e girare la manopola per regolare il valore.

PER AUMENTARE/DIMINUIRE IL TEMPO: Girare la manopola di regolazione, oppure premere il tasto Jet Start /manopola per aumentare di 30 secondi.

COLLOCARE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA BASSA per permettere all'aria di circolare in modo appropriato attorno agli alimenti.



USARE LA TEGLIA come teglia per dolci quando si cuociono piccoli dolci come biscotti e muffin. Collocare la teglia sulla griglia bassa.



ASSICURARSI DI USARE UTENSILI adatti al forno quando si usa questa funzione.



FORCED AIR AUTOMATICA




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

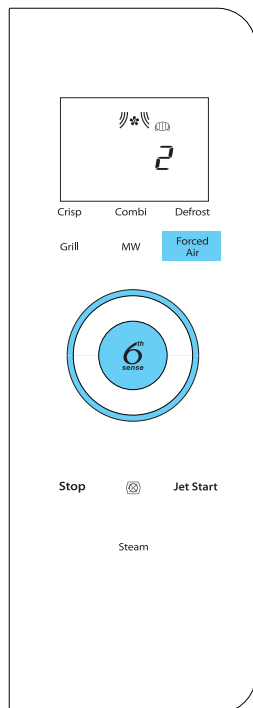
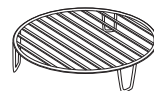
COLLOCARE SEMPRE GLI ALIMENTI sulla griglia bassa.

- 1 **PREMERE IL TASTO FORCED AIR.**
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA** per confermare la Modalità automatica.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria dell'alimento.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 5 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

PER ALCUNE CATEGORIE DI ALIMENTI, C'È UNA FASE DI PRERISCALDAMENTO prima dell'avvio della cottura.

DURANTE il processo di preriscaldamento, il display visualizza alternativamente PRE - HEAT.

 **ASSICURARSI DI USARE UTENSILI** adatti al forno ed al microonde quando si usa questa funzione.

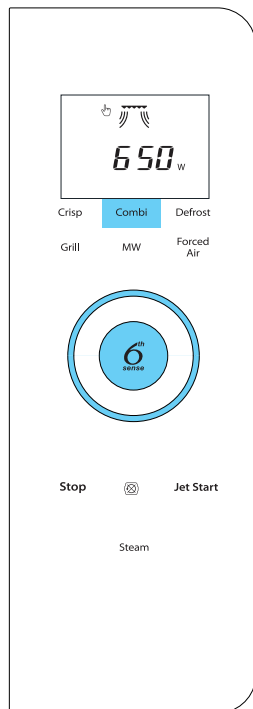


CATEGORIA ALIMENTI	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1 PREPARATO PER TORTE	400-800g	UTILIZZARE teglie da forno adatte al microonde.
2 BISCOTTI	600g	USARE la teglia come teglia per dolci, eventualmente ricoperta di carta da forno. AGGIUNGERE l'alimento quando è chiesto di farlo.
3 MUFFIN	600g	USARE la teglia come teglia per dolci e collocare gli stampini di carta sulla teglia. AGGIUNGERE l'alimento quando è chiesto di farlo.
4 PANINI DOLCI PRE-COTTI CONGELATI	300g	Aggiungere quando forno è pre-riscaldato.
5 PANINI DOLCI PRE-COTTI	300g	Per panini dolci sotto vuoto. Aggiungere quando forno è pre-riscaldato.

PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA ed in caso il peso sia inferiore o superiore a quello raccomandato, è necessario scegliere la funzione manuale.



GRILL COMBI



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

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO Combi** per impostare la potenza del Grill combinato.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la potenza.
- 3 **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo.
- 5 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.


QUANDO IL PROCESSO DI COTTURA È STATO AVVIATO


PER REGOLARE LA POTENZA: Premere il tasto MW e girare la manopola per regolare il valore.

PER AUMENTARE/DIMINUIRE IL TEMPO: Girare la manopola di regolazione, oppure premere il tasto Jet Start /manopola per aumentare di 30 secondi.

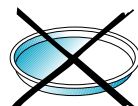
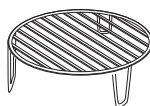
QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE, NON LASCIARE APERTA LA PORTA DEL FORNO per lunghi periodi, diversamente si può provocare un calo della temperatura.

SE SI CUCINANO GRATIN IN PIATTI DI GRANDI DIMENSIONI che richiedono l'arresto del piatto girevole, girare il piatto dopo circa la metà del tempo di cottura. Questa operazione è necessaria per ottenere il colore su tutta la superficie.

 **ASSICURARSI DI USARE UTENSILI** adatti al microonde e resistenti al calore quando si usa questa funzione.

 **NON USARE UTENSILI DI PLASTICA** per cuocere alla griglia. Si scioglieranno. Nemmeno gli utensili di legno o di carta sono adatti.

Griglia alta

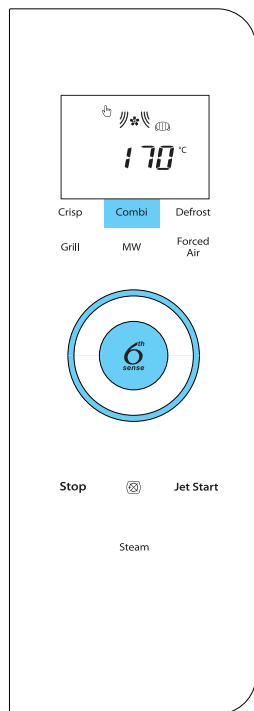


SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

GRILL COMBI	
POTENZA	USI SUGGERITI:
650 W	COTTURA di gratin di verdure
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 arrostiti, pollame, patate al cartoccio, piatti pronti congelati, dolci, pasticceria, pesce e budini.

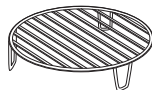
- 1 PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO** Combi per impostare la funzione di ventilazione combinata.
- 2 GIRARE LA MANOPOLA DI** regolazione per impostare la temperatura.
- 3 PREMERE LA MANOPOLA.**
- 4 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la potenza.
- 5 PREMERE LA MANOPOLA.**
- 6 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo.
- 7 PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.


QUANDO IL PROCESSO DI COTTURA È STATO AVVIATO

REGOLAZIONE DELLA POTENZA/TEMPERATURA: Premere il tasto MW/Forced Air e girare la manopola per regolare il valore.

PER AUMENTARE/DIMINUIRE IL TEMPO: Girare la manopola di regolazione, oppure premere il tasto Jet Start /manopola per aumentare di 30 secondi.

COLLOCARE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA BASSA per permettere all'aria di circolare in modo appropriato attorno agli alimenti.

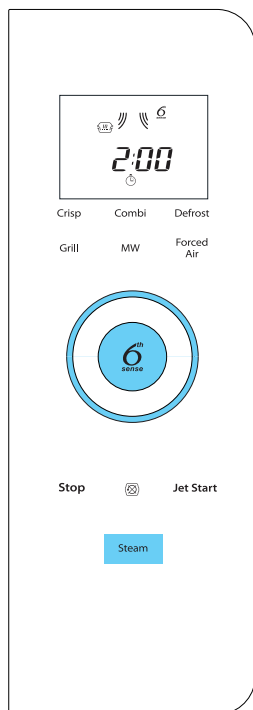


 **ASSICURARSI DI USARE UTENSILI** adatti al forno ed al microonde quando si usa questa funzione.

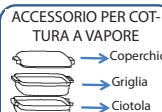


SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

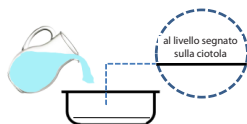
FORCED AIR COMBI	
POTENZA	Usi SUGGERITI:
350 W	COTTURA di pollame, patate al cartoccio, lasagne e pesce
160 W	COTTURA di carni arrostito e torte di frutta
90 W	COTTURA di dolci e pasticcini



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER tipi di alimenti, come verdure e pesce.
USARE SEMPRE L'ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE fornito in dotazione quando si utilizza questa funzione.



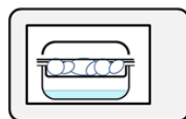
A: Versare l'acqua
fino al livello segnato sulla ciotola.



B: Inserire la griglia
e collocare il cibo.



C: Coprire con il
coperchio ed inserire nel
forno.



D: Impostare la funzione sul pannello di controllo

- 1** PREMERE IL TASTO **STEAM**.
- 2** GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare la categoria dell'alimento (vedi tabella).
- 3** PREMERE LA MANOPOLA. La funzione si avvierà.



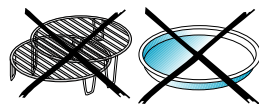
L'ACCESSORIO PER BOLLIRE E PER LA COTTURA A VAPORE È progettato per essere utilizzato solo col forno a microonde!

NON USARLO MAI per qualsiasi altra funzione.

L'UTILIZZO DELL'ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE in qualsiasi altro modo può causare danni.

ASSICURARSI SEMPRE CHE il piatto girevole sia in grado di girare liberamente prima di avviare il forno.

COLLOCARE SEMPRE l'accessorio per cottura a vapore sul piatto girevole di vetro.



Questa è una funzione di rilevamento del peso; il peso è calcolato automaticamente.

CATEGORIA ALIMENTI	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1 FILETTI DI PESCE	150-500g	DISTRIBUIRE I FILETTI IN MODO UNIFORME sulla griglia dell'accessorio per cottura a vapore. Sovrapporre le parti sottili. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
2 VERDURE	150-500g	UTILIZZARE VERDURE DI DIMENSIONI OMOGENEE. Tagliare le verdure a pezzi di dimensioni omogenee. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.
3 VERDURE CONGELATE	150-500g	LASCIARE RIPOSARE per 1 - 2 minuti.
4 PATATE / TUBERI	150-500g	UTILIZZARE VERDURE DI DIMENSIONI OMOGENEE. Tagliare le verdure a pezzi di dimensioni omogenee. Dopo la cottura, lasciare riposare per 1 - 2 minuti.

PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA ed in caso il peso sia inferiore o superiore a quello raccomandato, è necessario scegliere la funzione manuale.



COME BOLLIRE PASTA E RISO CON LE MICROONDE



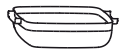
È POSSIBILE UTILIZZARE L'ACCESSORIO PER LA COTTURA A VAPORE (SENZA GRIGLIA) PER BOLLIRE PASTA E RISO CON LA FUNZIONE MICROONDE MANUALE.

La scala volumetrica graduata stampigliata sull'accessorio aiuterà a dosare la giusta quantità di acqua.

MW



Coperchio



Ciotola



Griglia

ALIMENTI	PORZIONI	QUANTITÀ	LIVELLO
Riso (RICE)		100g	1
		200g	2
		300g	3
		400g	4
PASTA (RICE)		70g	1
		140g	2
		210g	3



USARE PASTA CORTA.

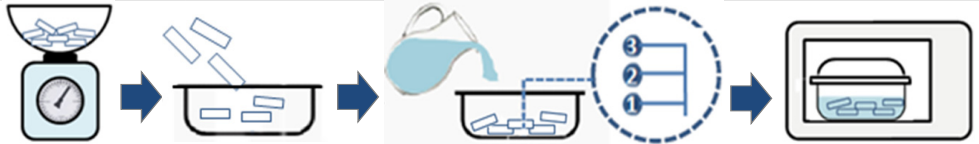
ATTENERSI ALLA PROCEDURA CHE SEGUE (esempio per la pasta):

A) Pesare la pasta

B) Mettete la pasta nella ciotola, Aggiungere sale

C) Versare l'acqua fino al livello

D) Coprire con il coperchio ed inserire nel forno



SEGUIRE SEMPRE le quantità indicate nelle Porzioni della tabella di cui sopra.



UTILIZZARE ACQUA a temperatura ambiente.

QUINDI PROGRAMMARE LA FUNZIONE MICROONDE (vedi procedura che segue):

FASE 1: Avviare la prima parte della procedura impostando la funzione microonde come descritto di seguito:

FASE 2: Al termine della prima parte, programmare la seconda procedura per completare la cottura.

RISO	IMPOSTARE LA POTENZA massima	IMPOSTARE IL TEMPO corrispondente:		PREMERE IL TASTO D'AVVIO
		LIVELLO	TEMPO	
		1	2,5 MIN	
		2	4 MIN	
		3	5,5 MIN	
		4	7 MIN	
PASTA	IMPOSTARE LA POTENZA massima	IMPOSTARE IL TEMPO corrispondente:		PREMERE IL TASTO D'AVVIO
		LIVELLO	TEMPO	
		1	4 MIN	
		2	7 MIN	
		3	9,5 MIN	

RISO	IMPOSTARE LA POTENZA	IMPOSTARE IL TEMPO	PREMERE IL TASTO D'AVVIO
PASTA	IMPOSTARE LA POTENZA		



PER OTTENERE BUONI RISULTATI DI COTTURA: Alla fine della Fase 1 impostare immediatamente la Fase 2.

CONSIGLI PER L'AMBIENTE

L'IMBALLAGGIO può essere interamente riciclato, come confermato dal simbolo del riciclaggio. Osservare le normative locali per lo smaltimento. Tenere i materiali d'imballaggio potenzialmente pericolosi (sacchetti di plastica, polistirolo, eccetera) fuori della portata dei bambini.



QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in base alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle normative sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Accertandosi che il prodotto venga smaltito correttamente, sarà possibile evitare conseguenze negative per l'ambiente e la salute umana, che potrebbero altresì essere causate da uno smaltimento inappropriato del prodotto.

IL SIMBOLO sul prodotto, o nella documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico. Invece deve essere consegnata al punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di attrezzature elettriche ed elettroniche.



LO SMALTIMENTO deve essere eseguito in conformità con le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.



PER ALTRE INFORMAZIONI sui punti di raccolta per il riciclaggio delle attrezzature, mettersi in contatto con il Municipio, il servizio di nettezza urbana oppure il negozio dove è stato fatto l'acquisto.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, tagliare il cavo d'alimentazione in modo che l'apparecchio non possa essere collegato alla rete elettrica.

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.

LA IEC (INTERNATIONAL ELECTROTECHNICAL COMMISSION) ha sviluppato uno standard per le prove comparative delle prestazioni di riscaldamento di diversi forni a microonde. Si consiglia quanto segue per questo forno:

Test	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	12 - 13 MIN	750 W	PYREX 3.226
12.3.2	475 g	5 ½ - 7 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 g	14 - 16 MIN	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 MIN	GRILL + 650 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 g	24 - 26 MIN	FA 200° C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1200 g	35 - 38 MIN	FA 200° C + 350 W	TEGLIA PER DOLCI
13.3	500 g	11 - 13 MIN	160 W	PIATTO DI PLASTICA



W 1 0 6 0 4 7 6 2 /E

