

**JQ 280**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilização

**Instrucciones para el uso**



**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

**Használati utasítás**

Инструкция за използване

**הוראות שימוש**



**Návod k použití**

Návod na použitie

**Instrucțiuni de utilizare**

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**  
HOME APPLIANCES

# INDICE

---

## INSTALLAZIONE

- 3 Installazione

## SICUREZZA

- 4 Importanti istruzioni per la sicurezza
- 5 Precauzioni

## ACCESSORI E MANUTENZIONE

- 6 Accessori
- 7 Manutenzione e pulizia

## PANNELLO DI CONTROLLO

- 8 Pannello di controllo

## USO GENERALE

- 9 Protezione avvio / sicurezza bambini
- 9 Sospendere o arrestare la cottura
- 10 Impostazione dell'orologio
- 10 Sensore di peso

## FUNZIONE DI COTTURA

- 11 Cottura e riscaldamento manuale col forno a microonde
- 12 Jet Start
- 13 Microonde automatico
- 14 Scongelamento manuale
- 15 Defrost 6th Sense
- 16 Grill manuale
- 17 Grill automatico
- 18 Crisp manuale
- 19 Crisp 6th Sense
- 20 Forced Air manuale
- 21 Aria forzata automatica
- 22 Grill Combi
- 23 Ventilazione Combi
- 24 Steam 6th Sense
- 25 come bollire pasta e riso con le microonde

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

- 26 Guida alla risoluzione dei problemi

## CONSIGLI PER L'AMBIENTE

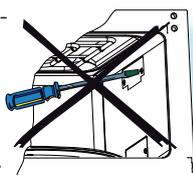
- 26 Consigli per l'ambiente

## INSTALLAZIONE

### PRIMA DEL COLLEGAMENTO

 **V**ERIFICARE CHE LA TENSIONE sulla targhetta corrisponda alla tensione erogata all'abitazione.

**N**ON RIMUOVERE LE PIASTRE DI PROTEZIONE DEL FORNO A MICROONDE che si trovano sul lato della parete del forno. Queste impediscono a particelle di grasso e cibo di penetrare nelle fessure d'ingresso delle microonde.



**C**OLLOCARE IL FORNO SU UNA SUPERFICIE STABILE E PIANA, che sia abbastanza da robusta da supportare il peso del forno e degli utensili da cucina che vi si introducono. Maneggiare con cura.



**C**ollocare il forno lontano da altre sorgenti di calore. Per garantire una ventilazione sufficiente, ci deve essere uno spazio di almeno 30 cm sopra il forno. Assicurarsi che lo spazio sotto, sopra ed intorno al forno sia libero per consentire un'adeguata circolazione dell'aria. Il forno a microonde non deve essere collocato in mobili ad incasso. Questo forno non è destinato ad essere collocato o utilizzato su una superficie di lavoro che si trovi ad un'altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.

### DOPO IL COLLEGAMENTO

**I**L FORNO PUÒ ESSERE UTILIZZATO SOLO se la porta del forno è ben chiusa.

**S**E IL FORNO SI TROVA VICINO AD UN TELEVISORE, RADIO O ANTENNA si può verificare una scarsa ricezione televisiva o interferenze radio.



**A**SSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta del forno si chiuda con fermezza contro il supporto e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Svuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.



**N**ON UTILIZZARE L'APPARECCHIO se il cavo o la spina è danneggiata, se non funziona in modo appropriato, oppure se ha subito danni o è stato fatto cadere. Non immergere il cavo d'alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo lontano da superfici calde. Diversamente si possono provocare scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

**N**ON USARE PROLUNGHE: SE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE È TROPPO CORTO, ri-



chiedere ad un elettricista, o ad altra persona qualificata, di installare una presa di corrente vicino all'apparecchio.

**A**VVISO: 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.



**L**A MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria. Il produttore declina qualsiasi responsabilità per danni a persone, animali o a cose derivanti dal mancato rispetto di questo requisito.

**Il produttore declina ogni responsabilità per tutti i problemi provocati dalla mancata osservanza di queste istruzioni.**

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### LEGGERE ACCURATAMENTE E CONSERVARE PER RIFERIMENTI FUTURI



**NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI** all'interno o vicino al forno. I vapori possono creare un pericolo di incendio o di esplosione.



**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori o altri materiali combustibili. Diversamente si possono provocare incendi.



**SE IL MATERIALE ALL'INTERNO / ESTERNO DEL FORNO DOVESSE PRENDERE FUOCO, OPPURE SE È EMESSO DEL FUMO,** tenere chiusa la porta del forno e spegnere il forno. Scollegare il cavo d'alimentazione o togliere la corrente usando il pannello elettrico dei fusibili o salvavita.



**NON STRACUOCERE IL CIBO.** Diversamente si possono provocare incendi.



**NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO,** in modo particolare quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili nel processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare ed alcuni tipi di plastica possono sciogliersi quando si riscaldano gli alimenti. Non lasciare il forno incustodito se si usano grassi od oli, perché questi possono surriscaldarsi e provocare incendi!



**NON USARE** prodotti o vapori chimici corrosivi con questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non è progettato per uso industriale o di laboratorio.



**NON APPENDERE O APPOGGIARE** oggetti pesanti sulla porta perché si può danneggiare l'apertura del forno e le cerniere. La maniglia della porta non deve essere utilizzata per appendere oggetti.



**L'APPARECCHIO E LE SUE PARTI ACCESSIBILI** diventano calde durante l'utilizzo. Deve essere prestata attenzione al fine di non toccare gli elementi riscaldati. I bambini di età inferiore agli 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio, salvo siano costantemente sorvegliati durante l'utilizzo.



**QUESTO APPARECCHIO PUÒ ESSERE UTILIZZATO DA BAMBINI** di età compresa dagli 8 anni in su, e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza dell'apparecchio, solo se sono sorvegliate o istruite all'uso in sicurezza dell'apparecchio ed abbiano compreso i rischi coinvolti. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite dai bambini, salvo siano di età compresa dagli 8 anni in su e siano sorvegliati. I bambini devono essere sorvegliati quando usano altre sorgenti di calore (se disponibili), separatamente o in combinazione con il forno a microonde a causa delle alte temperature generate.



**QUESTO APPARECCHIO NON È INTESO PER L'uso** da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, oppure con un'esperienza o conoscenza limitata, salvo sia data loro assistenza e formazione per l'uso dell'attrezzatura da parte di una persona responsabile per la loro sicurezza.

**BAMBINI DEVONO ESSERE SORVEGLIATI** per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.



**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per riscaldare liquidi in contenitori sigillati. La pressione aumenta e può causare danni all'apertura o potrebbe esplodere.



**LE GUARNIZIONI DELLE PORTE E LE ZONE DI TENUTA DELLA PORTA** devono essere controllate periodicamente per verificare che non ci siano danni. In caso di danni, l'apparecchio non deve essere utilizzato finché non è stato riparato da un tecnico specializzato.



**GLI APPARECCHI NON SONO INTESI** per il funzionamento a mezzo di timer esterni o sistemi telecomandati.

### UOVA

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per cuocere o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.



## PRECAUZIONI

### GENERALE

**Q**UESTO APPARECCHIO È STATO PROGETTATO SOLO PER USO DOMESTICO!

**L'**APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO senza cibo nel forno quando si usano le microonde. Diversamente si rischia di danneggiare l'apparecchio.

**LE FESSURE DI VENTILAZIONE** del forno non devono essere coperte. Bloccando le fessure di presa o di scarico dell'aria si possono provocare danni al forno e risultati di cottura insoddisfacenti.

**SE SI FANNO DELLE PROVE DI FUNZIONAMENTO** del forno, mettere al suo interno un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde ed il forno non sarà danneggiato.

**NON RIPORRE O UTILIZZARE** questo apparecchio all'aperto.

**NON UTILIZZARE** questo prodotto in prossimità di un lavandino della cucina, in un seminterrato umido, vicino ad una piscina, o simili.

**NON USARE** la cavità del forno per scopi di immagazzinamento.

**DURANTE L'USO** L'APPARECCHIO diventa caldo. Deve essere prestata attenzione al fine di non toccare gli elementi riscaldati all'interno del forno.

**RIMUOVERE I LACCI DI CHIUSURA** dei sacchetti di carta o di plastica prima di metterli in forno.



### FRITTURA

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per friggere, perché la temperatura dell'olio non può essere controllata.



**USARE PRESINE O GUANTI DA FORNO** per evitare ustioni quando si toccano contenitori, parti del forno e recipienti dopo la cottura. Le parti accessibili possono diventare calde durante l'uso, i bambini devono essere tenuti lontani.

### LIQUIDI

**BEVANDE O ACQUA, AD ESEMPIO.** Il surriscaldamento del liquido oltre il punto di ebollizione può avvenire senza che appaiano le bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.



**P**er prevenire questa eventualità, devono essere prese le seguenti misure:

1. Evitare l'uso di contenitori lunghi e dritti, con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno, e lasciare il cucchiaino nel contenitore.
3. Dopo il riscaldamento, lasciare riposare per un breve periodo di tempo, mescolando di nuovo prima di togliere il recipiente dal forno.

### ATTENZIONE

**FARE SEMPRE RIFERIMENTO** ad un libro di cucina a microonde per i dettagli. In modo particolare, se si cucinano o riscaldano alimenti che contengono alcool.



**DOPO IL RISCALDAMENTO DI ALIMENTI O LIQUIDI PER BAMBINI** nel biberon o in un vasetto, mescolare sempre e controllare la temperatura prima di servire. In questo modo il calore sarà distribuito uniformemente e può essere evitato il rischio di bruciature.

**Assicurarsi di togliere il coperchio e la tetterella prima di riscaldare!**

## 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.

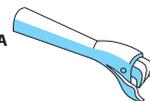
**NON COLLOCARE ALCUN UTENSILE** sulla teglia perché diventa subito molto calda e può causare danni all'utensile.

**LA TEGLIA** può essere preriscaldata prima dell'uso (al massimo per 3 minuti).



### MANICO TEGLIA

**UTILIZZARE LO SPECIALE MANICO TEGLIA FORNITO IN DOTAZIONE** per togliere la teglia calda dal forno.



## MANUTENZIONE E PULIZIA

**LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE** normalmente richiesta. Deve essere eseguita con il forno a microonde scollegato dalla presa di corrente.

SE IL FORNO NON È MANTENUTO pulito, potrebbe verificarsi un deterioramento della superficie che potrebbe influenzare negativamente la durata dell'apparecchio ed eventualmente comportare una situazione di rischio.



**NON UTILIZZARE SPUGNE METALLICHE, DETERGENTI ABRASIVI, spugnette di lana d'acciaio, salviette ruvide, eccetera, che possono danneggiare il pannello di controllo, e le superfici interne ed esterne del forno. Usare un panno con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il detergente per vetri spray sul panno carta.**



**NON SPRUZZARE direttamente sul forno.**

**AD INTERVALLI REGOLARI**, in modo particolare se si sono verificati traboccamenti, togliere il piatto girevole, il supporto girevole e pulire la base del forno.



**QUESTO FORNO È PROGETTATO** per funzionare con il piatto girevole in posizione.

**NON** far funzionare il forno quando il piatto girevole è stato rimosso per la pulizia.



**USARE UN PANNO MORBIDO, INUMIDITO** con un detergente neutro per pulire le superfici interne, la parte frontale e posteriore della porta e l'apertura della porta.



**NON PERMETTERE CHE PARTICELLE DI GRASSO** o di cibo si accumulino attorno alla porta.

**PER LE MACCHIE PIÙ RESISTENTI**, far bollire per 2 o 3 minuti una tazza d'acqua nel forno. Il vapore ammorbidirà la sporcizia.

**AGGIUNGENDO DI UN PO' DI SUCCO DI LIMONE** ad una tazza d'acqua posta sul piatto girevole e fatta bollire per qualche minuto è possibile eliminare gli odori all'interno del forno.



**NON UTILIZZARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE** per pulire il forno a microonde.



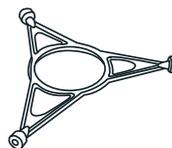
**IL FORNO** deve essere pulito regolarmente ed i depositi di cibo devono essere rimossi.

**IL GRILL** non ha bisogno di pulizia in quanto il calore intenso brucia lo sporco, nondimeno la parte sopra di esso può avere bisogno di pulizia regolare. Questa deve essere eseguita con un panno morbido e inumidito con un detergente delicato.

**SE IL GRILL NON È UTILIZZATO REGOLARMENTE**, deve essere acceso per 10 minuti ogni mese per bruciare eventuali schizzi, al fine di ridurre il rischio di incendio.

LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE:

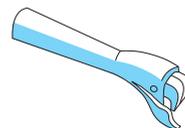
SUPPORTO GIREVOLE.



PIATTO DI VETRO



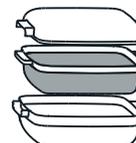
MANICO TEGLIA



GRIGLIA



ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE



PULIZIA DELICATA:

**LA TEGLIA** deve essere pulita con acqua e detergente delicato. Le zone molto sporche possono essere pulite con un panno ruvido e un detergente delicato.

**LASCIARE SEMPRE** raffreddare la teglia prima della pulizia.

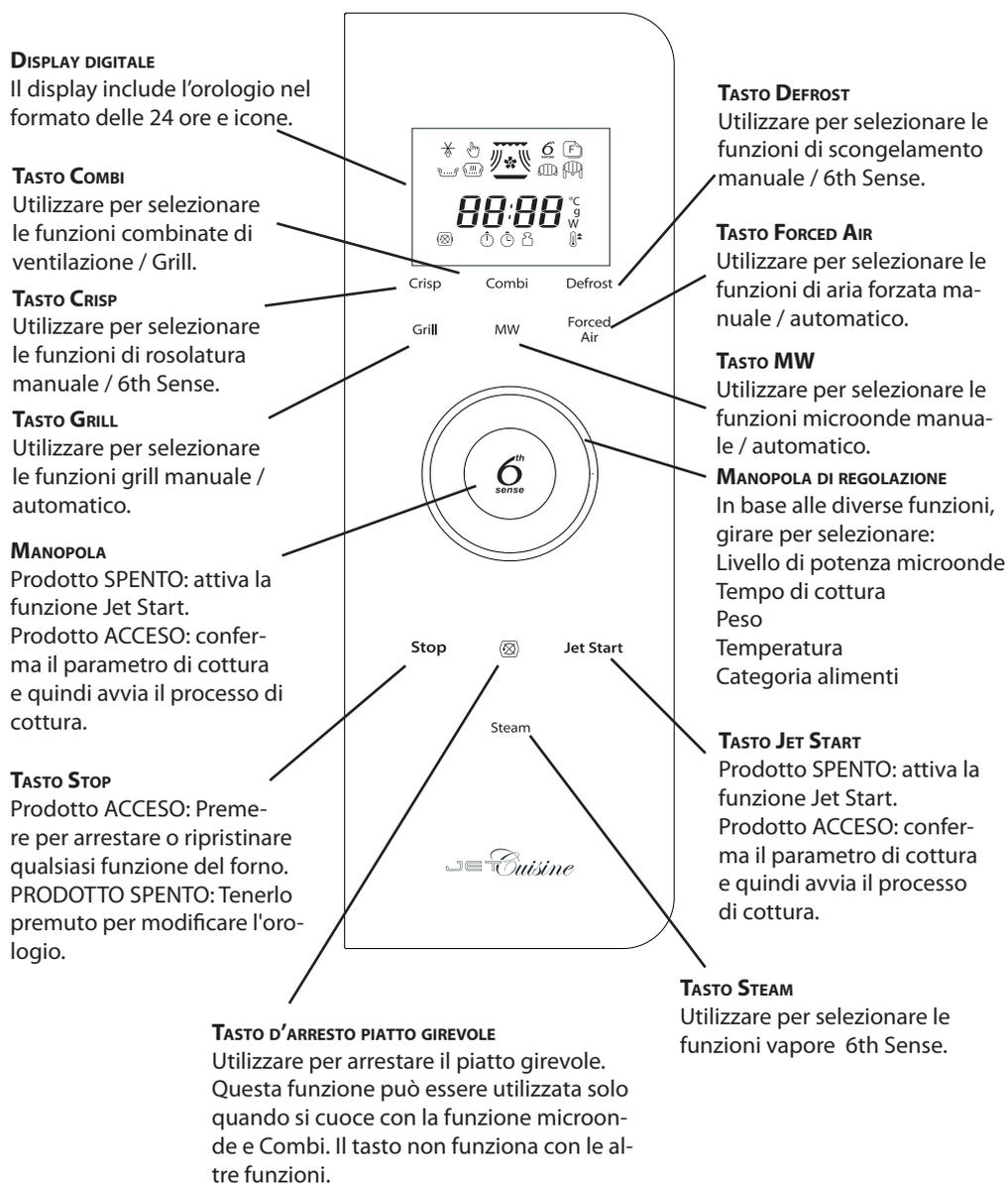


**NON immergere o sciacquare con acqua**, mentre la teglia è calda. Il raffreddamento rapido può danneggiarla.



**NON USARE SPUGNETTE DI LANA D'ACCIAIO.** Diversamente si può graffiare la superficie.

## PANNELLO DI CONTROLLO



## PROTEZIONE AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

**QUESTA FUNZIONE AUTOMATICA DI PROTEZIONE È ATTIVATA 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.

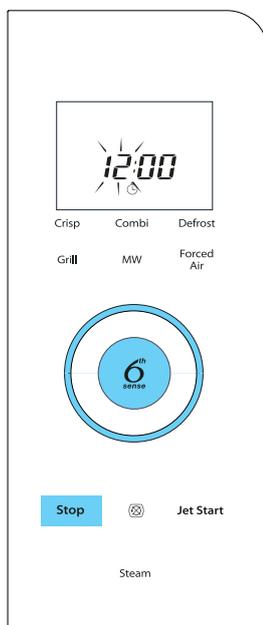
**UN SEGNALE ACUSTICO** indica una volta al minuto, per 10 minuti, quando la cottura è terminata. Premere il tasto STOP o aprire la porta per annullare il segnale.

### 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:	
<b>AGGIUNGERE</b>	Si arresta ed accede alla modalità di "standby".
<b>MESCOLARE</b>	Continua il processo di cottura. Il risultato finale può non essere ottimale in questo caso
<b>GIRARE</b>	Continua il processo di cottura. Il risultato finale può non essere ottimale in questo caso
<b>QUANDO NECESSARIO, DEVONO ESSERE ESEGUITE LE SEGUENTI OPERAZIONI:</b>	
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.



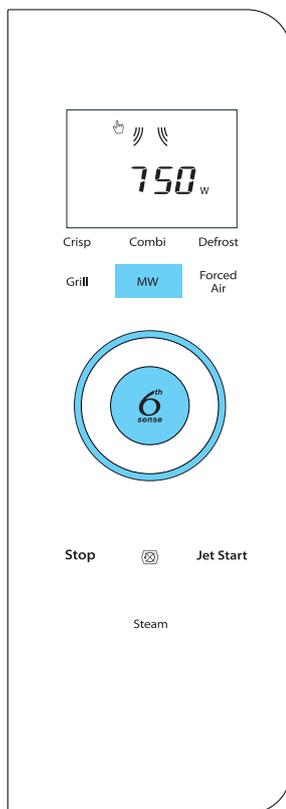
**IL PROCESSO DI CALIBRATURA** si avvia ed il display visualizza:

- 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



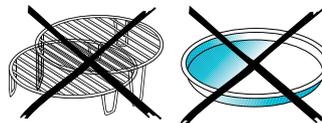
**USARE QUESTA FUNZIONE** per la normale cottura e riscaldamento di verdura, pesce, patate e carne.

- 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*

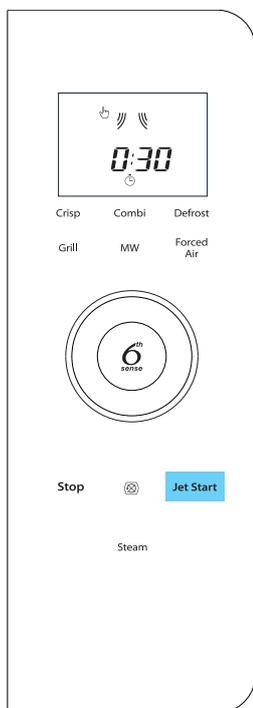
**PER REGOLARE LA POTENZA:** Premere il tasto MW e girare la manopola per regolare il valore.

**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 (950 W)	<b>RISCALDAMENTO</b> 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	<b>COTTURA</b> di pesce, carne, verdura, eccetera.
650 W	<b>COTTURA</b> di piatti, non è possibile mescolare.
500 W	<b>COTTURA PIÙ ATTENTA</b> ad esempio salse molto proteiche, formaggi e piatti a base di uova e per finire la cottura di casseruole.
350 W	<b>COTTURA LENTA</b> di stufati, liquefazione del burro.
160 W	<b>SCONGELAMENTO.</b>
90 W	<b>AMMORBIDIMENTO</b> di burro, formaggi e gelati.



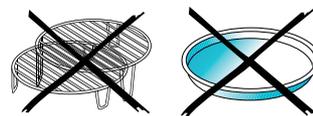
## JET START



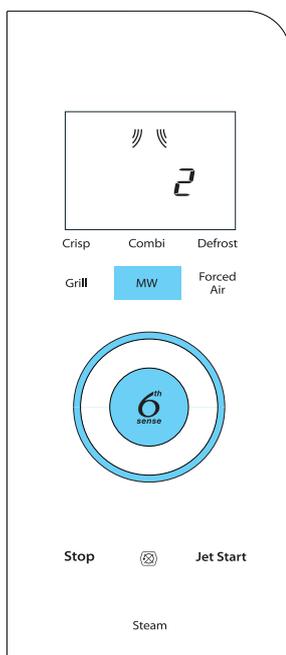
**QUESTA FUNZIONE È USATA** per riscaldare rapidamente alimenti con un alto contenuto di liquidi come zuppe, caffè o tè.

- 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.

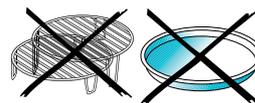


## MICROONDE AUTOMATICO



**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.

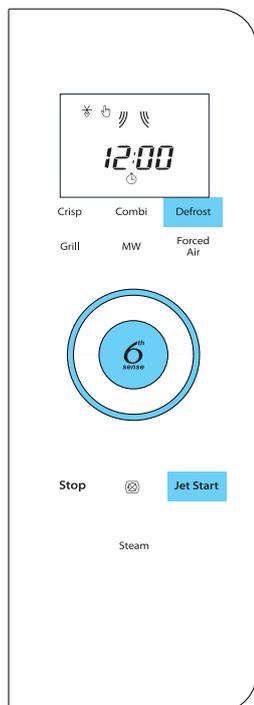


CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ	DURANTE LA COTTURA
<b>1</b>	<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>200g - 1kg</b>	
<b>2</b>	<b>BEVANDE</b>	<b>150g - 600g</b>	
<b>3</b>	<b>CARNE, CONGELATA</b>	<b>200g - 500g</b>	<b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b>
<b>4</b>	<b>PASTA, CONGELATA</b>	<b>250g - 550g</b>	<b>MESCOLARE L'ALIMENTO</b>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

**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 9** PER I DETTAGLI richiesti per aggiungere/mescolare/girare gli alimenti.



## DEFROST MANUALE



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

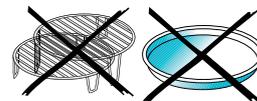
- 1 **PREMERE IL TASTO DEFROST.**
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

### 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).

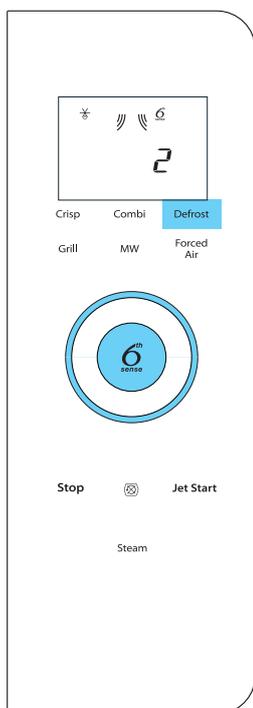


**ALIMENTI BOLLITI, STUFATI E SUGHI DI CARNE** scongelano meglio se mescolati durante il processo di scongelamento.

**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.

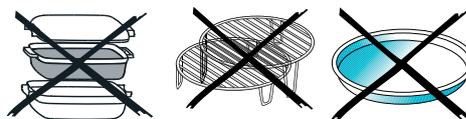
**IL TEMPO DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO MIGLIORA SEMPRE** il risultato in quanto la temperatura sarà poi distribuita in modo uniforme in tutto l'alimento.



**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.

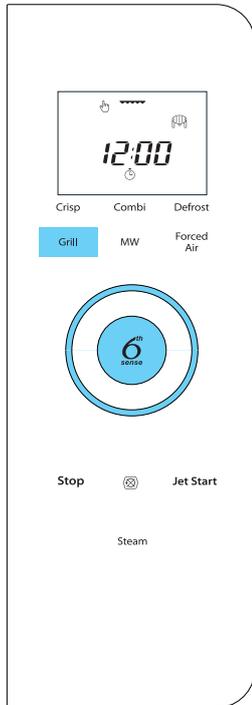
- 1 **PREMERE IL TASTO DEFROST.**
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA** per confermare la modalità 6th Sense.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria dell'alimento (vedi tabella).
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.



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

CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1	<b>PESCE</b>	<b>100g - 1,5kg</b>	Intero, trancio o filetti.
2	<b>CARNE</b>	<b>100g - 2kg</b>	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
3	<b>POLLAME</b>	<b>100g - 2,5kg</b>	Pollo intero, a pezzi o filetti.
4	<b>VERDURE</b>	<b>100g - 1,5kg</b>	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 9** 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.

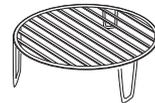
- 1 **PREMERE IL TASTO GRILL.**
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

**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.

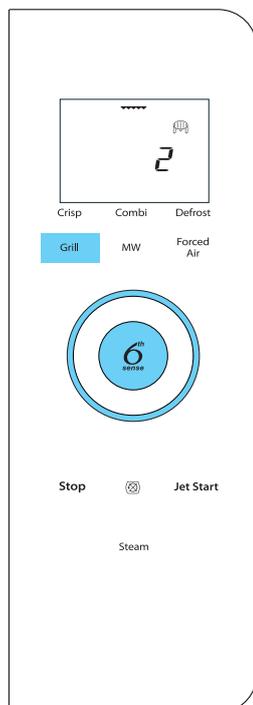
 **NON USARE UTENSILI DI PLASTICA per cuocere alla griglia.** Si scioglieranno. Nemmeno gli utensili di legno o di carta sono adatti.

Griglia alta



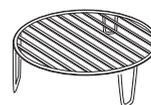
## GRILL AUTOMATICA

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

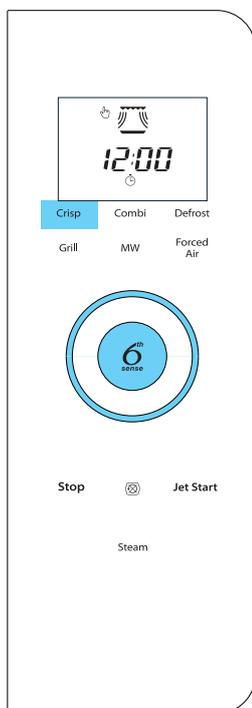


CATEGORIA ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI	DURANTE LA COTTURA
1	<b>TOAST</b>	<b>60-120g</b>	<b>PREPARARE</b> due panini farciti con prosciutto e formaggio e collocarli al centro della griglia, girare i panini quando è richiesto di farlo.	<b>GIRARE GLI ALIMENTI</b>
2	<b>SALSICCE</b>	<b>100-400g</b>	<b>COLLOCARE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

**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 9** 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.

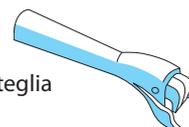
- 1 **PREMERE IL TASTO CRISP.**
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per visualizzare l'icona "modalità manuale" e premere la manopola per confermare.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI regolazione** per impostare il tempo.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

**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** 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.

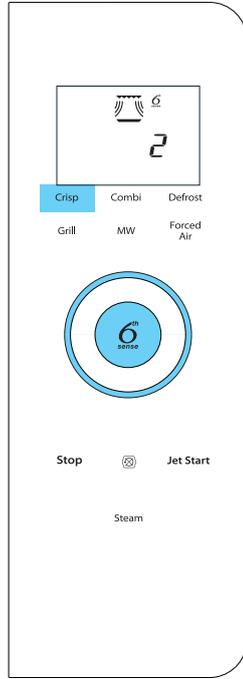


**NON COLLOCARE LA TEGLIA DA FORNO** su superfici che possono essere danneggiate dal calore.



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



6<sup>th</sup>  
sense

## CRISP 6TH SENSE



**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.

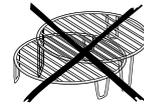
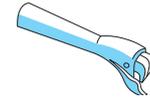
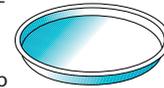
- 1 **PREMERE IL TASTO CRISP.**
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA** per confermare la modalità 6th Sense.
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria dell'alimento (vedi tabella).
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

**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 GUANTI DA FORNO O LA SPECIALE IMPUGNATURA** fornita in dotazione per rimuovere la teglia calda dal forno.



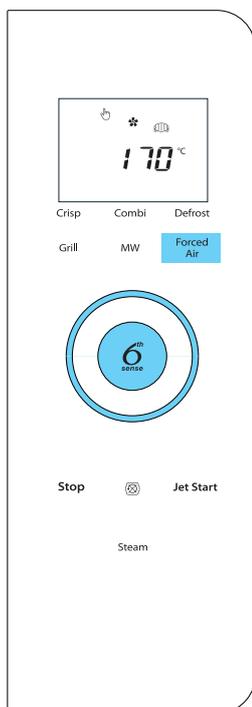
*Questa è una funzione di rilevamento del peso; il peso è calcolato automaticamente.*

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

**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 9** 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.

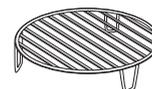


*QUANDO IL PROCESSO DI COTTURA È STATO AVVIATO*

**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.



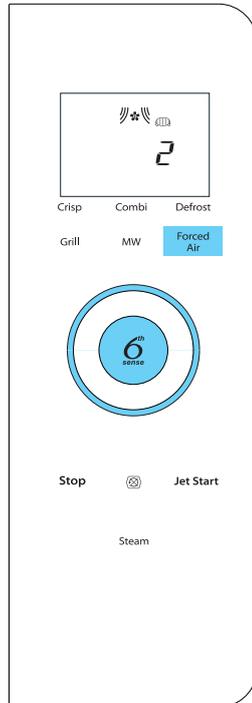
**USARE LA TEGLIA** come teglia per dolci quando si cuociono piccoli dolci come biscotti e muffin. Collocare la teglia sulla griglia bassa.



**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.

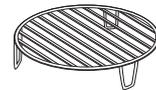
**COLLOCARE SEMPRE GLI ALIMENTI** sulla griglia bassa.

- 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 **GIRARE LA MANOPOLA DI regolazione** per impostare il peso dell'alimento.
- 6 **PREMERE LA MANOPOLA.** La funzione si avvierà.

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

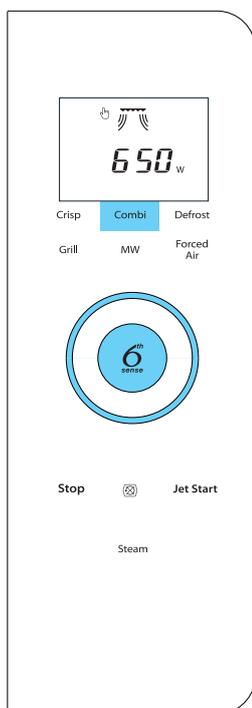
**DURANTE** il processo di preriscaldamento, il display visualizza alternativamente PRE - HEAT.

 **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.

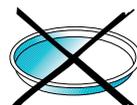
**QUANDO IL GRILL È IN FUNZIONE, NON LASCIARE APERTA LA PORTA DEL FORNO** per lunghi periodi, diversamente si può provocare un calo della temperatura.

**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.

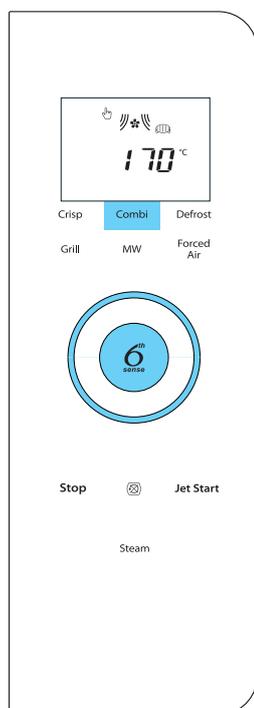
**NON USARE UTENSILI DI PLASTICA** per cuocere alla griglia. Si scioglieranno. Nemmeno gli utensili di legno o di carta sono adatti.

Griglia alta



## SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

GRILL COMBI	
POTENZA	USI SUGGERITI:
650 W	<b>COTTURA</b> di gratin di verdure
350 - 500 W	<b>COTTURA</b> di pollame e lasagne
160 - 350 W	<b>COTTURA</b> di pesce e gratin congelati
160 W	<b>COTTURA</b> di carne
90 W	<b>FRUTTA GRATINATA</b>
0 W	<b>ROSOLATURA</b> solo durante la cottura



## VENTILAZIONE COMBI



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

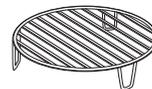
- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO** Combi per impostare la funzione di ventilazione combinata.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI** regolazione per impostare la temperatura.
- 3 **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la potenza.
- 5 **PREMERE LA MANOPOLA.**
- 6 **GIRARE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



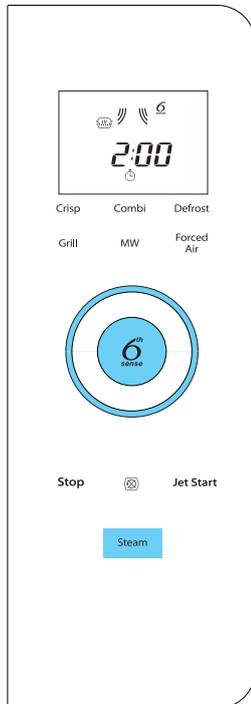
## SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

FORCED AIR COMBI	
POTENZA	USI SUGGERITI:
350 W	<b>COTTURA</b> di pollame, patate al cartoccio, lasagne e pesce
160 W	<b>COTTURA</b> di carni arrosto e torte di frutta
90 W	<b>COTTURA</b> di dolci e pasticcini

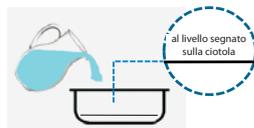
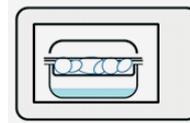
## STEAM 6TH SENSE



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.



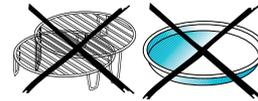
L'ACCESSORIO PER BOLLIRE E PER LA COTTURA A VAPORE È progettato per essere utilizzato solo col forno a microonde!

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.		

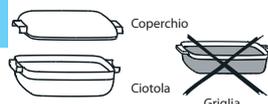


## COME BOLLIRE PASTA E RISO CON LE MICROONDE

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

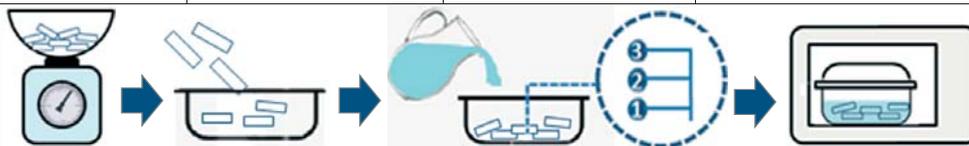


ALIMENTI	PORZIONI	QUANTITÀ	LIVELLO
<b>RISO (RICE)</b>		<b>100g</b>	<b>1</b>
		<b>200g</b>	<b>2</b>
		<b>300g</b>	<b>3</b>
		<b>400g</b>	<b>4</b>
<b>PASTA (RICE)</b>		<b>70g</b>	<b>1</b>
		<b>140g</b>	<b>2</b>
		<b>210g</b>	<b>3</b>

**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.

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

	IMPOSTARE LA POTENZA	IMPOSTARE IL TEMPO	PREMERE IL TASTO D'AVVIO
RISO		Impostare la durata di cottura suggerita sulla confezione di pasta/riso	
PASTA			

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

## GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

**SE IL FORNO NON FUNZIONA**, non chiamare il centro assistenza prima di aver fatto le seguenti verifiche:

- Il supporto girevole ed il piatto sono a posto.
- La spina è inserita correttamente nella presa a muro.
- La porta è chiusa correttamente.
- Controllare i fusibili e assicurarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno abbia una ventilazione adeguata.
- Attendere 10 minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Aprire e chiudere la porta prima di riprovare.

**QUESTO PER EVITARE** chiamate inutili i cui costi saranno addebitati.

Quando si chiama l'assistenza clienti, fornire il numero di serie ed il tipo di modello del forno (vedere la targhetta). Consultare il libretto della garanzia per altri consigli.



**SE È NECESSARIO SOSTITUIRE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE**, deve essere sostituito con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione di assistenza. Il cavo d'alimentazione deve essere sostituito solo da un tecnico specializzato.



**LE RIPARAZIONI DEVONO ESSERE ESEGUITE SOLAMENTE DA TECNICI SPECIALIZZATI.** Eseguire operazioni di assistenza o di riparazione che implicano la rimozione di qualsiasi copertura di protezione contro l'esposizione alle energie delle microonde è rischioso per tutti coloro che non sono tecnici preparati.

**NON RIMUOVERE NESSUNA DELLE COPERTURE.**



## 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 marchiato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE sui Rifiuti di Apparecchiature Elettriche ed Elettroniche (RAEE). Assicurando il corretto smaltimento di questo prodotto, si aiuterà a prevenire potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana, che possono essere provocate da uno smaltimento non appropriato di questa attrezzatura.

**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.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

**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	1.000 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	1.100 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	1.200 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 /A



Whirlpool è un marchio commerciale registrato di Whirlpool USA