

JT 379

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



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALLAZIONE



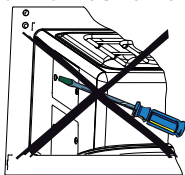
PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO



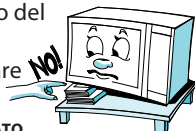
CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.

NON RIMUOVERE LE PIASTRE DI PROTEZIONE del forno

a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. 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 peso del forno e degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.



QUESTO FORNO NON È PROGETTATO per essere disposto o utilizzato su una superficie di lavoro ad altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.

INSTALLARE IL FORNO LONTANO DA fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 20 cm. Assicurarsi che lo spazio libero al di sotto, al di sopra e intorno al forno consenta una circolazione d'aria adeguata. Il microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO 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.

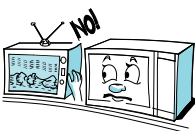


NON ACCENDERE L'APPARECCHIO se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse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

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO PUÒ FUNZIONARE SOLO se lo sportello è chiuso correttamente.

SE INSTALLATO VICINO AD APPARECCHI RADIO, TELEVISIVI O ANTENNE, il forno può causare interferenze.



LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

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



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.



SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INFIAMMarsi O GENERARE FUMO, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale sul quadro elettrico.



NON CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.



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.

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



NON USARE prodotti chimici o vapori corrosivi in 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 APPOGGIARE oggetti pesanti sullo sportello, poiché si potrebbero danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non appendere oggetti alla maniglia.



CONSENTIRE AI BAMBINI di utilizzare l'apparecchio solo dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio, in modo che possano servirsene in maniera corretta e non pericolosa anche in assenza del controllo di adulti. Controllare i bambini quando si usano altre fonti di calore (se disponibili) separatamente o in combinazione con le microonde, a causa delle altissime temperature generate.

QUESTO APPARECCHIO NON DEVE ESSERE UTILIZZATO da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, mancanza di esperienza e di consapevolezza, a meno che non siano sorvegliati o abbiano ricevuto corrette istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.



CONTROLLARE I BAMBINI e non consentire loro di giocare con questo apparecchio.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.



LE GUARNIZIONI DELLO SPORTELLLO E LE ZONE CIRCOSTANTI devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.



GLI APPARECCHI NON DEVONO ESSERE AZIONATI mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

UOVA

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).





PRECAUZIONI



PRECAUZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

LA FUNZIONE A MICROONDE NON DEVE ESSERE ATTIVATA con l'apparecchio vuoto. 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.



FRITTURA IN OLIO

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. Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.

LIQUIDI

Ad ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di 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

PER MAGGIORI INFORMAZIONI, consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO PAPPE, biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.



Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!



ACCESSORI



INDICAZIONI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.



QUANDO SI INTRODUCONO ALIMENTI E ACCESSORI nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

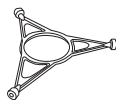
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

PRIMA DI AVVIARE IL FORNO, ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Se il piatto rotante non può girare liberamente, usare un contenitore più piccolo.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DELL'APPOSITO SUPPORTO per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.



~ Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

IL PIATTO ROTANTE IN VETRO può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

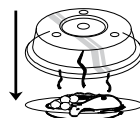


~ Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.

COPERCHIO

UTILIZZARE IL COPERCHIO per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.

UTILIZZARE il coperchio per il riscaldamento su due livelli.



GRIGLIA DI COTTURA

USARE LA GRIGLIA ALTA per la cottura al grill o la cottura combinata con grill e microonde.



USARE LA GRIGLIA BASSA per la cottura ventilata o la cottura combinata ad aria ventilata e microonde.

MANICO PER PIATTO CRISP

USARE LO SPECIALE MANICO IN DOTAZIONE per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

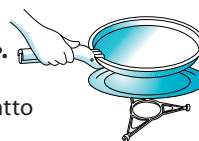


PIATTO CRISP

DISPORRE GLI ALIMENTI

DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.

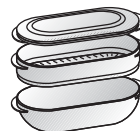


NON APPOGGIARE UTENSILI sul piatto Crisp, poiché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.

È POSSIBILE PRERISCALDARE il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione Crisp.

VAPORIERA

USARE LA VAPORIERA CON L'APPOSITA GRIGLIA per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.



USARE LA VAPORIERA SENZA L'APPOSITA GRIGLIA per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

APPOGGIARE SEMPRE LA VAPORIERA sul piatto rotante in vetro.

TEGLIA DA FORNO

USARE LA TEGLIA DA FORNO per la cottura ventilata senza microonde. Non usarla mai in combinazione con le microonde.





PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI



Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno entra in "modalità standby". Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione.



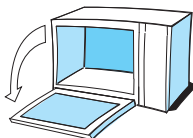
Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto. In caso contrario, sul display apparirà il messaggio "DOOR" (porta).

DOOR

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni vengono mantenute per 10 minuti.



Per riprendere il processo di cottura:

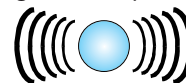
Chiudere lo sportello e premere il tasto Start **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.

Premendo il tasto START DUE VOLTE, il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi.

Se non si desidera continuare la cottura:

Estrarre il recipiente, chiudere lo sportello e premere il tasto STOP, oppure ruotare la manopola delle funzioni in posizione OFF.

Al termine del processo di cottura, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire lo sportello per far cessare il segnale.



Nota: Se al termine del processo di cottura lo sportello viene aperto e quindi chiuso, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

MODALITÀ DI IMPOSTAZIONE

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene avviata la procedura di installazione iniziale. **IL DISPLAY** mostra il marchio dell'apparecchio, quindi viene attivata la modalità di impostazione della lingua. Dopo avere selezionato la lingua, impostare l'ora. Dopo avere impostato l'orologio, viene attivata la modalità standby.

PER MODIFICARE LE IMPOSTAZIONI INIZIALI, ruotare la manopola delle funzioni in posizione Impostazioni. Ruotare quindi la manopola +/- e premere il tasto OK per selezionare le nuove impostazioni.

≈ Impostazione della lingua

- 1 **RUOTANDO LA MANOPOLA +/-** vengono mostrate ciclicamente le 7 lingue disponibili.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.

OPZIONI	1	2	3	4	5	6	7
Lingue	Inglese	Francese	Italiano	Tedesco	Svedese	Spagnolo	Olandese

≈ Impostazione dell'ora

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per modificare l'ora.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. (Premendo il tasto Stop, l'orologio viene disabilitato).

NOTA: l'orologio deve essere regolato in caso di interruzione della corrente elettrica. Se l'orologio non è stato regolato, viene mostrata l'ora iniziale 12:00.

≈ Impostazione del segnale acustico

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per abilitare o disabilitare il segnale acustico.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.

≈ Impostazione del contrasto

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per aumentare/diminuire il contrasto.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.

≈ Impostazione della luminosità

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per aumentare/diminuire la luminosità.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.

MODALITÀ DI RISPARMIO ENERGETICO

QUANDO È ATTIVA LA MODALITÀ STANDBY e non viene eseguita nessuna operazione per 10 minuti, il forno entra nella modalità di risparmio energetico. In questa modalità, il display è spento. Per disattivare la modalità di risparmio energetico è sufficiente ruotare una manopola, premere un tasto o aprire lo sportello.



TIMER



QUESTA FUNZIONE è utile per misurare la durata precisa di una determinata operazione, ad esempio il tempo di lievitazione di un impasto prima della cottura, ecc.



- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Off.
- 2 PREMERE IL TASTO OK.**
- 3 RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare il tempo da misurare.
- 4 PREMERE IL TASTO OK o START** per iniziare il conteggio.

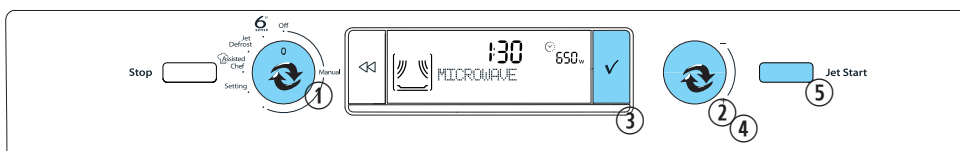
ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO, il forno emette un segnale acustico.



COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

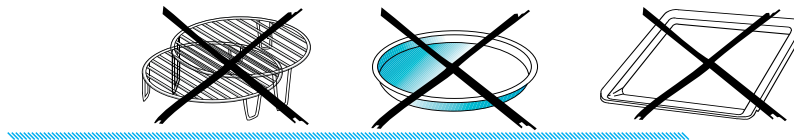


- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione MW.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA -/+** per impostare la potenza delle microonde.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Le cifre sul display lampeggeranno.)
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA -/+** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

PER regolare il tempo di cottura, ruotare la manopola -/+; per regolare il la potenza delle microonde, premere il tasto Indietro e quindi ruotare la manopola -/+. Premendo due volte il tasto Indietro durante la cottura, le cifre del livello di potenza lampeggiano. Selezionare la nuova impostazione di potenza e applicarla premendo il tasto OK. La nuova impostazione è valida quando le cifre sul display rimangono accese in modo fisso.

IL TEMPO PUÒ ESSERE INCREMENTATO di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Start. Ad ogni pressione, il tempo di cottura viene prolungato di altri 30 secondi.



SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
JET	RISCALDAMENTO di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	COTTURA di pesce, carne, verdura, ecc.
650 W	COTTURA di piatti che non possono essere mescolati.
500 W	COTTURA PIÙ INTENSA di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
350 W	COTTURA A FUOCO LENTO di stufati, scioglimento di burro.
160 W	SCONGELAMENTO.
90 W	AMMORBIDIMENTO di burro, formaggi e gelati.



FUNZIONE JET START



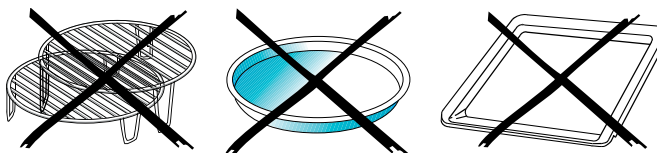
QUESTA FUNZIONE permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.



1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI in posizione MW.

2 PREMERE IL TASTO START.

QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE alla potenza predefinita (750 W) e con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi. In alternativa, il tempo può essere modificato dopo l'avvio della funzione ruotando la manopola di regolazione.



SCONGELAMENTO MANUALE



SEGUIRE LA PROCEDURA descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e, per effettuare uno scongelamento manuale, selezionare una potenza di 160 W.

CONTROLLARE REGOLARMENTE L'ALIMENTO. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

GLI ALIMENTI CONGELATI IN CONFEZIONI DI PLASTICA o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

LA FORMA DELLA CONFEZIONE influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.

SEPARARE GLI ALIMENTI quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a riscaldarsi (es. le cosce o le ali di un pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.



GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ del tempo di scongelamento.

GLI ALIMENTI LESSATI, GLI STUFATI E I RAGÙ DI CARNE SI SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.

PER UN RISULTATO OTTIMALE, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO DI ALCUNI MINUTI DOPO LO SCONGELAMENTO, ONDE GARANTIRE UNA DISTRIBUZIONE uniforme della temperatura interna.



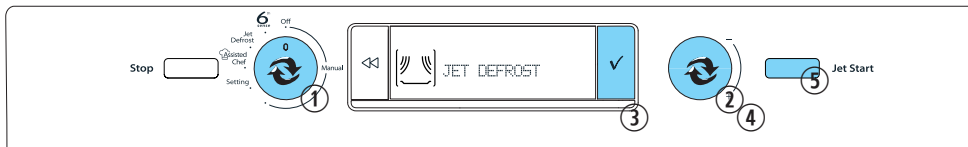
FUNZIONE JET DEFROST



USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.

PER UTILIZZARE LA FUNZIONE JET DEFROST è necessario conoscere il peso netto dell'alimento, che deve essere compreso tra 100 g e 3 kg (vedere la tabella relativa alla funzione Jet Defrost).

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.



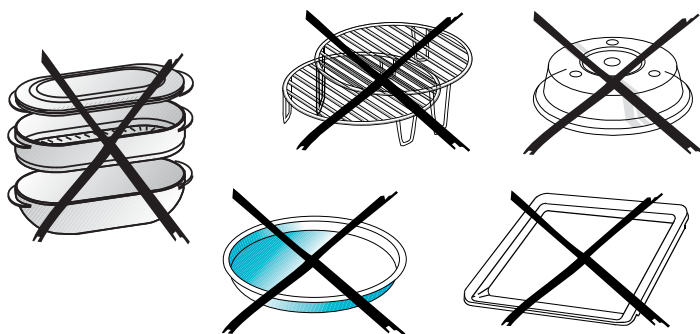
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Jet Defrost.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per selezionare il tipo di piatto.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Le cifre del peso lampeggeranno.)
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare il peso dell'alimento.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO, il forno si arresta e viene visualizzato il messaggio *TURN FOOD* (girare l'alimento).

- ~ Aprire lo sportello.
- ~ Girare l'alimento.
- ~ Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

*Turn
Food*

Nota: se il cibo non viene girato, il forno riprende a funzionare automaticamente dopo 2 minuti. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.





FUNZIONE JET DEFROST



CIBI SURGELATI:

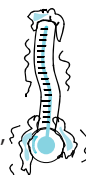
SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO: Seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.



CIBI SURGELATI:

SE L'ALIMENTO HA UNA TEMPERATURA più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

SE L'ALIMENTO HA UNA TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

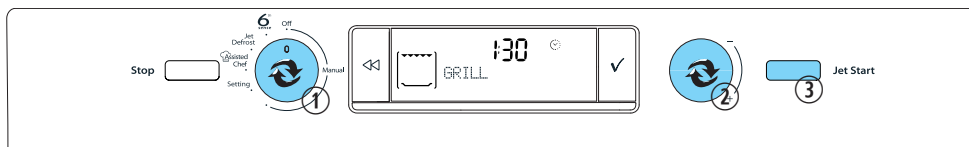


TIPO DI PIATTO		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1	CARNE	100 G - 2 KG	Carne macinata, bracirole, bistecche o arrosti.
2	POLLAME	100 G - 3 KG	Pollo intero, a pezzi o a filetti.
3	PESCE	100 G - 2 KG	Intero, a tranci o a filetti.
4	VERDURE	100 G - 2 KG	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc.
5	PANE	100 G - 2 KG	Pagnotte, focaccine o panini.

PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA, o di peso inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

GRILL

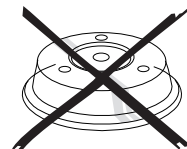
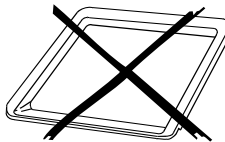
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie delle pietanze.



- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI in posizione Grill.
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA +/- per impostare il tempo di cottura.
- 3 PREMERE IL TASTO **START**.

PER CIBI QUALI formaggio, toast, bistecche e salsicce, usare la griglia alta.

-  **ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI** utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
-  **NON USARE UTENSILI** di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
-  **EVITARE DI TOCCARE LA PARTE superiore** del forno dove è alloggiata la griglia.

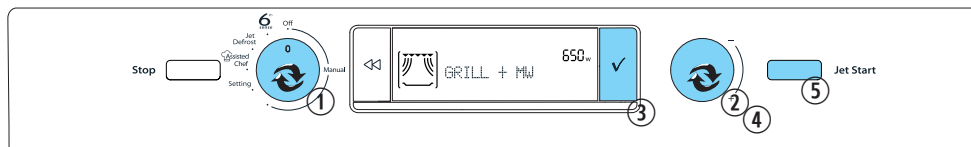




GRILL + MICROONDE



USARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI in posizione Grill Combi.
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA +/- per impostare la potenza delle microonde.
- 3 PREMERE IL TASTO OK per confermare. (Le cifre sul display lampeggeranno.)
- 4 RUOTARE LA MANOPOLA +/- per impostare il tempo di cottura.
- 5 PREMERE IL TASTO START.

IL LIVELLO DI POTENZA delle microonde che è possibile utilizzare in combinazione con il grill è soggetto a un limite massimo.

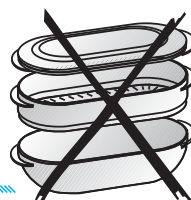
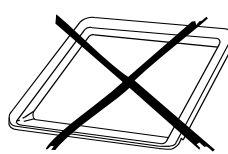
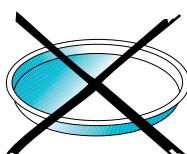
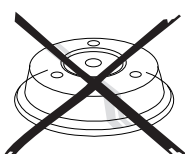
QUANDO SI UTILIZZA QUESTA FUNZIONE, DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia alta o sul piatto rotante in vetro.

È POSSIBILE SPEGNERE il forno a microonde riducendo la potenza al livello 0 W: a tale scopo, premere due volte il tasto Indietro e ruotare la manopola +/- . Al raggiungimento del livello di 0 W, il forno continua a operare solo in modalità Grill.

i ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e idonei all'uso in forno a microonde.

i NON USARE UTENSILI di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

i EVITARE DI TOCCARE LA PARTE superiore del forno dove è alloggiata la griglia.



SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

GRILL + MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
650 W	COTTURA di verdure gratinate
350-500 W	COTTURA di pollame e lasagne
160-350 W	COTTURA di pesce e gratin surgelati
160 W	COTTURA di carne
90 W	GRATINATURA di frutta
0 W	DORATURA solo durante la cottura



CRISP



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida o per cuocere uova, pancetta, salsicce, hamburger, ecc.



- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Crisp.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**

NON È POSSIBILE modificare il livello di potenza o inserire/disinserire il grill durante l'uso della funzione Crisp.

IL FORNO SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale per dorare e rendere croccanti gli alimenti.

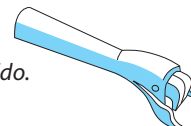
 **ASSICURARSI CHE IL PIATTO CRISP** sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

 **IL FORNO E IL PIATTO CRISP DIVENTANO** molto caldi durante l'uso di questa funzione.

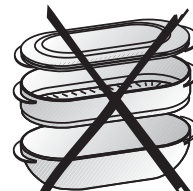
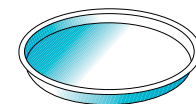
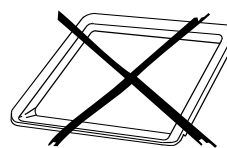
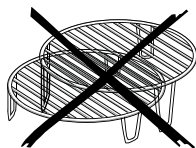
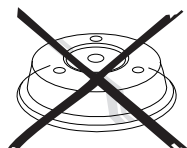
 **NON APPOGGIARE IL PIATTO CRISP** ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

 **EVITARE DI TOCCARE LA PARTE SUPERIORE** del forno dove è alloggiata la griglia.

 **INDOSSARE GUANTI DA FORNO** o **servirsi dell'apposito manico** in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.



CON QUESTA FUNZIONE, usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.





VENTILATA



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE meringhe, pasticceria, pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Ventilato. (Le cifre della temperatura lampeggeranno.)
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare la temperatura desiderata.
- 3 PREMERE IL TASTO OK** per confermare. (Le cifre del tempo lampeggeranno.)
- 4 RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare il tempo di cottura.
- 5 PREMERE IL TASTO START.**

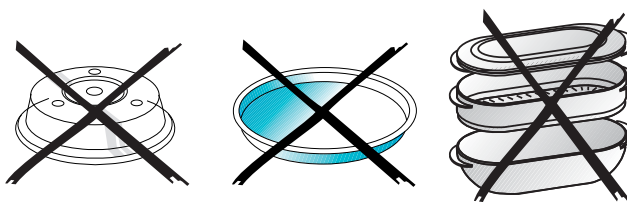
DISPORRE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA BASSA, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.

UTILIZZARE LA TEGLIA DA FORNO per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.

DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA è possibile regolare il tempo di cottura ruotando la manopola -/+, oppure modificare la temperatura premendo due volte il tasto Indietro e ruotando la manopola +/- . Premendo due volte il tasto Indietro durante la cottura, le cifre della temperatura lampeggiano. Selezionare la nuova temperatura e applicarla premendo il tasto OK. La nuova impostazione è valida quando le cifre della temperatura rimangono accese in modo fisso.



ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati con questa funzione siano idonei all'utilizzo in forno.





VENTILATA + MICROONDE



USARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE ARROSTI, POLLAME, PATATE, PIATTI SURGELATI, TORTE, BISCUOTTI, PESCE E BUDINI.



- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI in posizione Ventilato+Micro.
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA -/+ per impostare la temperatura desiderata.
- 3 PREMERE IL TASTO OK per confermare. (L'indicazione di potenza delle microonde lampeggia sul display.)
- 4 RUOTARE LA MANOPOLA -/+ per impostare la potenza delle microonde.
- 5 PREMERE IL TASTO OK per confermare. (Le cifre del tempo lampeggiano sul display.)
- 6 RUOTARE LA MANOPOLA -/+ per impostare il tempo di cottura.
- 7 PREMERE IL TASTO START.

DISPORRE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA BASSA, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.

DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA è possibile regolare il tempo di cottura ruotando la manopola -/+, oppure modificare la temperatura e la potenza delle microonde premendo due volte il tasto Indietro e ruotando la manopola -/+. Selezionare le nuove impostazioni di temperatura e di potenza e applicarle premendo il tasto OK. Le nuove impostazioni sono valide quando le cifre del microonde e della temperatura rimangono accese in modo fisso.

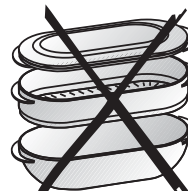
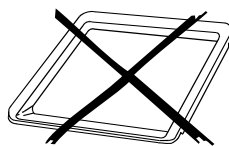
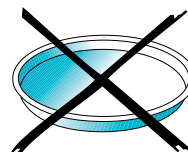
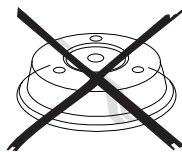
IL LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE che è possibile utilizzare in combinazione con la cottura ventilata è soggetto a un limite massimo prestabilito.



ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e idonei all'uso in forno a microonde.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

VENTILATO + MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
350 W	COTTURA di pollame, patate intere, lasagne e pesce
160 W	COTTURA di arrostiti di carne e torte di frutta
90 W	COTTURA di torte e biscotti





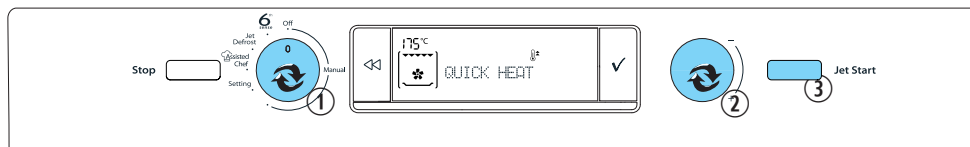
RISCALDAMENTO RAPIDO



USARE QUESTA FUNZIONE per preriscaldare il forno vuoto.

PRIMA DI INTRODURRE L'ALIMENTO NEL FORNO, attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare.

IL PRERISCALDAMENTO deve sempre avvenire a forno vuoto.

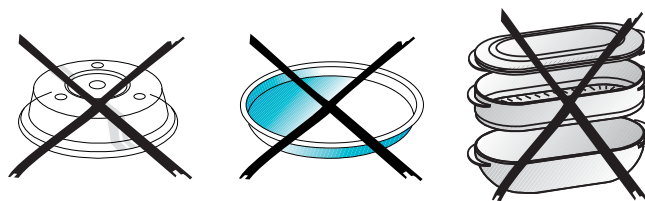


- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Riscaldamento rapido. (Le cifre della temperatura lampeggiano sul display.)
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare la temperatura desiderata.
- 3 PREMERE IL TASTO START.**

UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando l'apposita manopola.

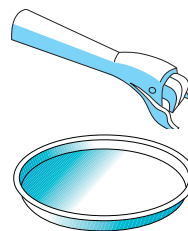
DURANTE IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO, i simboli sul display si muovono, sul display appare la dicitura "RISCALDAM." e compare una barra di avanzamento finché non viene raggiunta la temperatura impostata.

AL RAGGIUNGIMENTO DELLA TEMPERATURA, VIENE VISUALIZZATA L'INDICAZIONE "FINE". La funzione di cottura ventilata rimane attiva per 10 minuti per mantenere la temperatura raggiunta. In questa condizione non è possibile impostare nessun parametro di cottura.





- IL PIATTO CRISP DEVE** essere utilizzato esclusivamente per gli alimenti.



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per la cottura di verdure, riso, pesce e pasta.

QUESTA FUNZIONE OPERA IN 2 FASI.

* **LA PRIMA FASE** porta rapidamente l'alimento alla temperatura di ebollizione.

* **LA SECONDA FASE** imposta automaticamente una temperatura più bassa per evitare traboccamenti. Il display mostrerà il tempo di cottura a vapore e inizierà il conto alla rovescia.



- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Cottura con sensore.
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA -/+** per selezionare la funzione 6° Senso Vapore
- 3 PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
- 4 RUOTARE LA MANOPOLA -/+** per impostare il tempo di cottura. (Se il tempo non viene selezionato, il programma arriva fino al punto di ebollizione e quindi si interrompe).
- 5 PREMERE IL TASTO START.**

COPRIRE SEMPRE IL RECIPIENTE CON UN COPERCHIO. Accertarsi che il recipiente e il coperchio siano idonei per l'uso in microonde. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente, usare un piatto di dimensioni appropriate. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

NON USARE involucri in plastica o in alluminio per coprire gli alimenti.

I RECIPIENTI non devono essere riempiti oltre la metà. Per lessare grandi quantità di cibo, scegliere recipienti grandi, in modo da non doverli riempire oltre la metà. Si eviterà così che l'acqua in ebollizione trabocchi.

COTTURA DI VERDURE

Collocare le verdure nel cestello. Versare 50-100 ml di acqua nella parte inferiore. Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

Le verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

COTTURA DEL RISO

Seguire le indicazioni sulla confezione per quanto riguarda il tempo di cottura e la quantità di acqua e riso. Disporre gli ingredienti sul fondo, coprire con il coperchio e impostare il tempo.

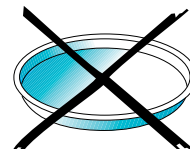
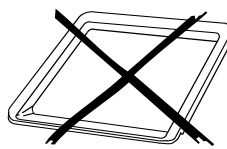
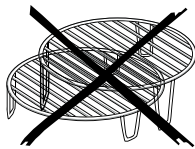
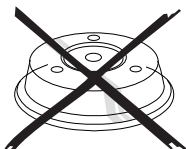
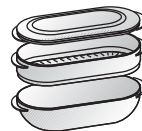


LA VAPORIERA deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
NON UTILIZZARLA con nessun'altra funzione.

L'USO DELLA VAPORIERA con altre funzioni può produrre danni.

PRIMA DI AVVIARE IL FORNO, ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

APPOGGIARE SEMPRE LA VAPORIERA sul piatto rotante in vetro.



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.



- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Cottura con sensore.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per selezionare la funzione 6° Senso Riscaldamento.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE interrotto finché sul display compare l'indicazione "C---".

IL PROGRAMMA PUÒ ESSERE interrotto quando sul display è visualizzata l'ora.

QUANDO SI RIPONE UN PIATTO nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.

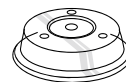
LE FETTE PIÙ SPESSe, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.



TEMPO DI RIPOSO

Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.

USARE SEMPRE IL COPERCHIO IN DOTAZIONE con questa funzione, salvo quando occorra riscaldare minestre conservate in frigorifero. Se l'alimento è confezionato in modo tale da rendere impossibile l'uso del coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento.

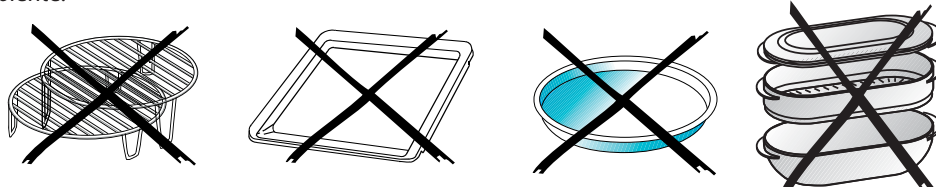


RILASCIO DELLA PRESSIONE

PERFORARE o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE, il peso netto dell'alimento deve essere compreso tra 250 e 600 g. Diversamente, si consiglia di utilizzare la funzione manuale.

PER OTTENERE RISULTATI OTTIMALI, questa funzione deve essere utilizzata con il forno a temperatura ambiente.





ASSISTED CHEF



Questa funzione offre un modo semplice per cucinare i tipi di alimenti riportati nella tabella seguente.

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DELLE FUNZIONI** in posizione Assisted Chef.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA -/+** per selezionare il tipo di alimento.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA -/+** per selezionare il tipo di piatto.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare.
- 6 **IL DISPLAY** indica che è possibile impostare il tempo di cottura e la quantità. Le impostazioni dipendono dal tipo di piatto selezionato.

≈ Impostazione del tempo di cottura

RUOTARE LA MANOPOLA -/+ per impostare il tempo di cottura e premere il tasto OK per confermare.

≈ Impostazione della quantità

RUOTARE LA MANOPOLA -/+ per impostare la quantità e premere il tasto OK per confermare.

≈ Impostazione del peso

RUOTARE LA MANOPOLA -/+ per impostare il peso degli alimenti e premere il tasto OK per confermare.

≈ Regolazione del grado di cottura

RUOTARE LA MANOPOLA -/+ per modificare il grado di cottura e premere il tasto OK per confermare.

NOTA: IL GRADO DI COTTURA PUÒ ESSERE REGOLATO durante la visualizzazione delle istruzioni prima che inizi la cottura o, per alcune funzioni automatiche, entro 20 secondi dall'inizio della cottura.

- 7 **PREMERE IL TASTO START.**

CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	ACCESSORI
CARNE	ARROSTO DI MANZO	800 G - 1,5 KG	Condire la carne e introdurla nel forno preriscaldato. Girare l'arrosto quando viene richiesto. Per la cottura al sangue, scegliere il grado di cottura "-".	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
	ARROSTO DI MAIALE	800 G - 1,5 KG	Condire la carne e introdurla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto.	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
	ARROSTO DI AGNELLO	1-1,5 KG	Condire la carne e introdurla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto.	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
	ARROSTO DI VITELLO	800 G - 1,5 KG	Condire la carne e introdurla nel forno preriscaldato. Girare l'arrosto quando viene richiesto.	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
	COSTINE	700 G - 1,2 KG	Condire e disporre nel piatto Crisp.	Piatto Crisp
	BRACIOLE	2-4 PEZZI	Spennellare d'olio la carne e introdurla nel forno freddo. Girare quando viene richiesto. Condire.	Piatto rotante su griglia alta



ASSISTED CHEF



CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	ACCESSORI
CARNE	BRACIOLE AGNELLO	2-6 PEZZI	Spennellare d'olio la carne e introdurla nel forno freddo. Girare quando viene richiesto. Condire.	Piatto rotante su griglia alta
	WURSTEL	200-800 G	Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre le salsicce sul piatto preriscaldato e girarle quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	WURSTEL BOLLITI	4-8 PEZZI	Versare 1 litro d'acqua sul fondo della vaporiera e coprire con il coperchio. Al segnale acustico, aggiungere le salsicce e coprire.	Fondo vaporiera + coperchio
	HAMBURGER, CONGELATI	100-500 G	Ungere leggermente il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto e aggiungere la carne. Girare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	PANCETTA	50-150 G	Disporre la carne sul piatto preriscaldato e girare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	POLPETTONE	4-8 PORZIONI	Mescolare gli ingredienti preferiti e dare al composto la forma del polpettone.	Teglia per microonde/ forno su griglia bassa
POLLAME	POLLO ARROSTO	800 G - 1,5 KG	Condire e introdurre il pollo nel forno freddo con il petto verso l'alto.	Teglia per microonde/ forno su griglia bassa
	FILETTI POLLO, VAPORE	300-800 G	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	FILETTI POLLO, FRITTI	300 G - 1 KG	Ungere leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	POLLO A PEZZI	400 G - 1,2 KG	Condire i pezzi di pollo e disporli sul piatto Crisp con la pelle rivolta verso l'alto.	Piatto Crisp
CONTROLLARE LA COTTURA infilando uno stecchino nella parte più profonda. Il sugo della carne deve apparire incolore. Se è ancora rosa, prolungare la cottura.				
PESCE	PESCE INTERO, AL FORNO	600 G - 1,2 KG	Condire e spennellare con burro o uovo. Cospargere quindi con pangrattato.	Teglia per microonde/ forno su griglia bassa
	PESCE INTERO, BOLLITO	600 G - 1,2 KG	Condire e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere a recipiente coperto.	Recipiente per microonde chiuso con coperchio o pellicola. Disporre sul piatto rotante.



ASSISTED CHEF



CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	ACCESSORI
PESCE	FILETTI	300-800 G	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	BRACIOLE FRITTE	300-800 G	Ungere leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	BRACIOLE VAPORE	300-800 G	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	GRATIN SURGELATI	600 G - 1,2 KG	Rimuovere la pellicola di alluminio.	Teglia per microonde/forno su piatto rotante.
	COTOLETTE, CONGELATE	200-600 G	Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
PATATE	PATATE LESSATE	300 G - 1 KG	Disporre sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.	Fondo vaporiera + coperchio
	PATATE AL FORNO	200 G - 1 KG	Lavare e bucherellare. Girare quando viene richiesto.	Teglia per microonde/forno su piatto rotante
	GRATIN	4-8 PORZIONI	Affettare le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi versarvi la panna. Cospargere con formaggio.	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
	PATATE FRITTE, CONGELATE	300-600 G	Salare prima della cottura.	Piatto Crisp
	PATATE A PEZZI	300-800 G	Pelare le patate e tagliarle a tocchetti. Condire e ungere leggermente il piatto Crisp, quindi spruzzare d'olio le patate. Mescolare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
VERDURE	VERDURE, CONGELATE	300-800 G	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	CAROTE	200-500 G	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera



ASSISTED CHEF



CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	ACCESSORI
VERDURE	FAGIOLINI	200-500 g	Disporre sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.	Fondo vaporiera + coperchio
	BROCCOLI	200-500 g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	CAVOLFOIRE	200-500 g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	GRATIN SURGELATI	400-800 g	Rimuovere la pellicola di alluminio.	Teglia per microonde/forno su piatto rotante
	PEPERONI VAPORE	200-500 g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	PEPERONI FRITTI	200-500 g	Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre le verdure tagliate sul piatto Crisp preriscaldato. Condire e spruzzare d'olio. Mescolare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	MELANZANE	300-800 g	Tagliare a metà, salare e lasciar riposare perché perdano l'acqua. Ungere leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungere le verdure. Girare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	ZUCCA AL VAPORE	200-500 g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	PANNOCCHE	300 g - 1 kg	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	POMODORI	300-800 g	Tagliare a metà, condire e cospargere con formaggio	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
RISO	RISO BOLLITO	100-400 ml	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare le quantità consigliate di acqua e riso sul fondo della vaporiera e coprire.	Fondo vaporiera con coperchio
	PORRIDGE DI RISO	2-4 PORZIONI	Versare il riso e l'acqua sul fondo della vaporiera. Coprire. Quando richiesto, aggiungere il latte e continuare la cottura. Per 2 porzioni usare 75 ml di riso, 200 ml di acqua e 400 ml di latte. Per 4 porzioni usare 150 ml di riso, 300 ml di acqua e 600-700 ml di latte.	Fondo vaporiera con coperchio
	PORRIDGE DI AVENA	1-2 PORZIONI	Mescolare i fiocchi d'avena con sale e acqua seguendo le istruzioni della confezione per la cottura a microonde.	Recipiente o teglia per microonde, senza coperchio



ASSISTED CHEF



CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	ACCESSORI
PASTA	PASTA BOLLITA	1-4 PORZIONI	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Versare l'acqua sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e continuare la cottura con il coperchio.	Fondo vaporiera con coperchio
	LASAGNE	4-8 PORZIONI	Preparare la ricetta preferita o quella indicata sulla confezione delle lasagne.	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
	LASAGNE, CONGELATE	500 G - 1,2 KG	Rimuovere la pellicola di alluminio.	Teglia per microonde/forno su griglia bassa
P I Z Z A / TORTE SAL	PIZZA CASALINGA	1 INFORNATA	Preparare l'impasto con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito fresco, 200-225 g di farina, sale e olio. Far lievitare. Stendere l'impasto sul piatto Crisp precedentemente unto e punzecchiarlo. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto.	Piatto Crisp
	PIZZA SURGELATA	250-500 G	Estrarre dalla confezione.	Piatto Crisp
	PASTA PER PIZZA SURGELATA	300-800 G	Estrarre dalla confezione.	Piatto Crisp
	PIZZA DA FRIGO	200-500 G	Preriscaldare il piatto Crisp e deporvi la pizza.	Piatto Crisp
	QUICHE LORRAINE	1 INFORNATA	Preparare l'impasto (250 g di farina, 150 g di burro + 2½ cucchiaini di acqua) o usare una base già pronta (400-450 g). Stendere l'impasto sul piatto Crisp. Punzecchiare con una forchetta. Pre-cuocere la base. Quando richiesto, aggiungere il ripieno preparato con 200 g di prosciutto, 175 g di formaggio e 3 uova sbattute con 300 ml di panna. Reintrodurre il piatto nel forno e continuare la cottura.	Piatto Crisp
	QUICHE CONGELATA	200-800 G	Estrarre dalla confezione.	Piatto Crisp
DOLCI	CROSTATA FRUTTA FRESCA	1 INFORNATA	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. (In alternativa, utilizzare un preparato). Foderare il piatto Crisp con la base, punzecchiarla e farcire con 700-800 g di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella.	Piatto Crisp
	CROSTATA FRUTTA, CONGELATA	400-800 G	Estrarre dalla confezione.	Piatto Crisp
	MELE AL FORNO	4-8 PEZZI	Rimuovere i torsoli e riempire con marzapane o cannella, zucchero e burro.	Teglia per microonde/forno su piatto rotante



ASSISTED CHEF



CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	ACCESSORI
DOLCI	COMPOSTA FRUTTA	300-800 ML	Sbucciare, snocciolare e tagliare a pezzi la frutta. Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	Vaporiera
	CRÈME BRÛLÉE	2-6 PORZIONI	Per 4 porzioni, scaldare 100 ml di panna + 200 ml di latte. Sbattere 2 uova + 2 tuorli con 3 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di vanillina. Unire il liquido caldo alle uova e mescolare. Versare il composto in 4 recipienti monoporzione (adatti per la cottura al forno e a microonde) e disporli sul piatto Crisp. Portare a ebollizione ½ litro di acqua e versarla nel piatto Crisp su cui sono appoggiati i recipienti. Cuocere e lasciar raffreddare. Cospargere la superficie con zucchero di canna o zucchero bianco caramellato.	Recipienti adatti per cottura a forno/microonde su piatto Crisp
	SOUFFLÉ	2-6 PORZIONI	Preparare un impasto per soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in una teglia a bordo alto. Infornare quando viene richiesto.	Teglia forno su griglia bassa
P A N E / DOLCI	PAGNOTTA	1-2 PEZZI	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporre sulla teglia per la lievitazione. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.	Teglia forno
	PASTA SFOGLIA	1 INFORNATA	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Tirare la pasta e stenderla sulla teglia per la lievitazione. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.	Teglia forno
	PASTA SFOGLIA, SURGELATA	1 INFORNATA	Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.	Teglia forno
	PANINI PRECOTTI	1 INFORNATA	Per panini sottovuoto. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.	Teglia forno
	PASTA SFOGLIA, IN LATTINA	1 INFORNATA	Se si utilizza una pasta sfoglia in lattina, estrarla dalla confezione e stenderla seguendo le istruzioni. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.	Teglia forno
	FOCACCINE	1 INFORNATA	Ungere il piatto Crisp e disporvi l'impasto, intero o diviso in porzioni	Piatto Crisp
	CIAMBELLA	1 INFORNATA	Preparare una ricetta del peso complessivo di 700-800 g. Introdurre la ciambella nel forno preriscaldato.	Teglia da dolci per microonde/ forno su griglia bassa
	MUFFIN	1 INFORNATA	Preparare un impasto per 16-18 pezzi e distribuirlo in stampini di carta. Introdurre nel forno preriscaldato.	Teglia forno



ASSISTED CHEF



CATEGORIA DI ALIMENTI	TIPO DI PIATTO	QUANTITÀ	PREPARAZIONE	ACCESSORI
P A N E / DOLCI	BISCOTTI	1 INFORMATA	Disporre su carta da forno e introdurre nel forno preriscaldato.	Teglia forno
	MERINGHE	1 INFORMATA	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su carta da forno o su una teglia unta. Introdurre nel forno preriscaldato.	Teglia forno
SNACK	POPCORN	90-100 G	DISPORRE IL SACCHETTO sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.	
	NOCCIOLE TOSTATE	50-200 G	Preriscaldare il piatto Crisp e versarvi le noccioline. Mescolare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
	ALI DI POLLO, CONGELATE	300-600 G	Estrarre dalla confezione.	Piatto Crisp
	CROCCHETTE, CONGELATE	250-600 G	Disporre le crocchette sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.	Piatto Crisp
PER ALIMENTI DI GRANDI DIMENSIONI O IN GRANDI QUANTITÀ , come arrosti e pesci interi, si raccomanda un tempo di riposo di 8-10 minuti. Per verdure, wurstel e pesce al vapore, il tempo di riposo consigliato è di 2-3 minuti.				

MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.

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 UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, detersivi

aggressivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno 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.

NON SPRUZZARE il prodotto direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del 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.

USARE UN PANNO MORBIDO INUMIDITO con un detersivo neutro per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e le guarnizioni.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

PER LE MACCHIE TENACI, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone e facendola bollire per alcuni minuti.



PER LA PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE, non utilizzare apparecchi a vapore.



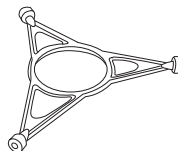
IL FORNO deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.

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. A tale scopo, utilizzare un panno morbido inumidito con un detersivo neutro.

SE LA FUNZIONE GRILL NON È USATA REGOLARMENTE, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI:

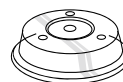
SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE



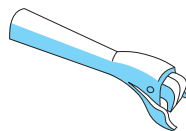
PIATTO ROTANTE DI VETRO



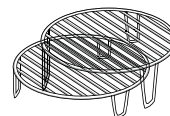
COPERCHIO



MANICO PER PIATTO CRISP



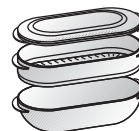
GRIGLIA DI COTTURA



TEGLIA DA FORNO



VAPORIERA



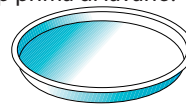
LAVAGGIO DELICATO:

IL PIATTO CRISP DEVE ESSERE lavato con acqua e detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, usare un panno ruvido e un detersivo neutro.

FAR RAFFREDDARE il piatto Crisp prima di lavarlo.



NON IMMERGERE O risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.



NON USARE PAGLIETTE METALLICHE. Il materiale righerebbe la superficie.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

SE IL FORNO NON FUNZIONA, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il Servizio Assistenza:

- ~ Il piatto rotante e il relativo supporto sono alloggiati correttamente.
- ~ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ~ Lo sportello si chiude correttamente.
- ~ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ~ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ~ Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- ~ Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- ~ Durante l'utilizzo di alcune funzioni, sul display può apparire il simbolo "E-23". Ciò è da ritenersi del tutto normale ed indica che il forno sta eseguendo alcune operazioni al fine di ottenere un buon risultato finale.

QUESTI CONTROLLI PERMETTONO DI EVITARE CHIAMATE INUTILI al servizio di assistenza, che potrebbero essere addebitate all'utente.

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 solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



GLI INTERVENTI DI ASSISTENZA DEVONO ESSERE EFFETTUATI ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la necessaria protezione contro l'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE NESSUN PANNELLO DI COPERTURA.



CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.

QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.

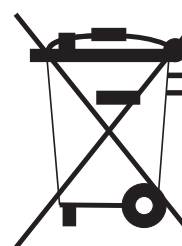


IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali in materia.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.



Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

NOTA PARTICOLARE

PER PROTEGGERE il forno e il display dal surriscaldamento, la temperatura dello sportello viene continuamente monitorata. In caso di aumento eccessivo della temperatura, il forno può avviare un ciclo di raffreddamento. Tale ciclo di raffreddamento può comportare l'attivazione automatica della ventola. Ciò è da ritenersi del tutto normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente. Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE (IEC) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1.000 G	11 MIN.	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN.	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1.100 G	28-30 MIN.	VENTILATO 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN.	VENTILATO 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1.000 G	30-32 MIN.	VENTILATO 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN. E 12 SEC.	JET DEFROST	



4 6 1 9 6 5 2 7 4 3 9 1



Whirlpool è un marchio registrato da Whirlpool, USA