

COMPACT EASYTRONIC

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilizare

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com

**Whirlpool**[®]
HOME APPLIANCES

INSTALLAZIONE

-PRIMA DI EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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

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

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 suo peso e quello degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.

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

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.

Non usare prolunghe:

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

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

-DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno può 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 ai 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 ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

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

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

AVVISO: L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'utilizzo. È necessario fare particolare attenzione a non toccare gli elementi all'interno del forno.

I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente controllati.

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

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

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

AVVISO: Le guarnizioni dello sportello 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.

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

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Gli apparecchi non devono essere azionati mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

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

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.

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.

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.

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.

AVVISO: 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.

PRECAUZIONI

- INDICAZIONI 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.

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

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

-LIQUIDI

es. bevande o acqua. 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

Dopo aver riscaldato alimenti per bambini, 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.

Fare riferimento sempre a un libro di ricette per microonde per i dettagli. In particolare, se il cibo da cuocere o riscaldare contiene alcol.

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 gira liberamente, è necessario usare un recipiente più piccolo o arrestare la funzione di rotazione (vedere Recipienti grandi).

Supporto del 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 di 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.

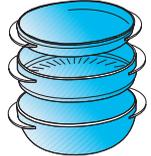
- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.



Cottura a vapore (disponibile solo per modelli specifici)

Usare la pentola per la cottura a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

- Disporre sempre il contenitore per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



GRIGLIA DI COTTURA (disponibile solo per modelli specifici)

- Usare la griglia di cottura con le funzioni Grill.



MANUTENZIONE E PULIZIA

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

Non usare pagliette metalliche, detersivi abrasivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi e le superfici interne ed esterne del forno. Usare un panno con un detersivo neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

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

Usare un panno morbido inumidito con un detersivo neutro per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e le guarnizioni.

Per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.

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

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

Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.

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

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

Non lasciare che il grasso o pezzi di cibo si accumulino intorno allo sportello. Per le macchie difficili, far bollire una tazza d'acqua 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 sul piatto rotante in vetro e facendola bollire per alcuni minuti.

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.

LAVAGGIO DELICATO:

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un 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.

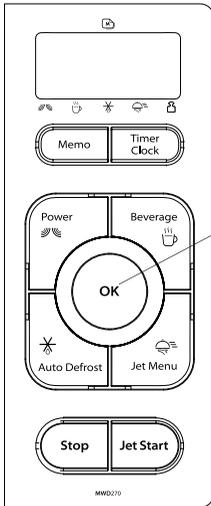
Non usare pagliette metalliche. Il materiale righerebbe la superficie.

È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI :

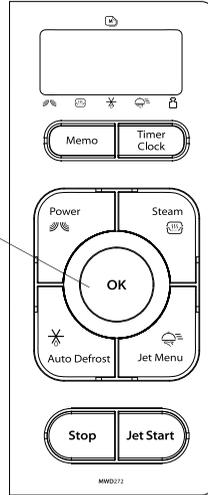
- Supporto del piatto rotante
- Griglia
- Piatto rotante in vetro
- Vaporiera

PANNELLO COMANDI

MWD270

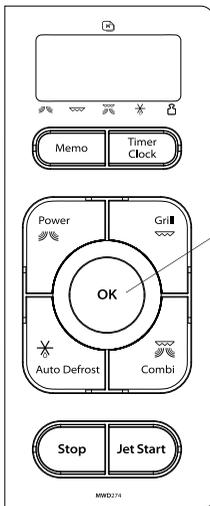


MWD272

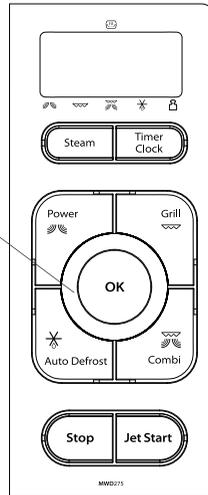


Pulsante di conferma

MWD274



MWD275



Pulsante di conferma



QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "stand-by". (Il forno si trova in modalità "stand-by" quando appare visualizza- to l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).



LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA E POI RICHIUSA per esempio per inserire il cibo prima del rilas- cio del blocco di sicurezza. 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 la porta ed il processo di cot- tura si interromperà automati- camente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

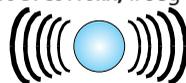
CHIUDERE LA PORTA e premere il tasto Start (av- vio) **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura ri- prende da dove era stato interrotto.

PREMENDO IL TASTO START DUE VOLTE il tempo di cottura incrementa di 30 secondi.

PER SOSPENDERE LA COTTURA:

TOGLIERE L'ALIMENTO, chiudere la porta e preme- re il tasto STOP.

AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA, il seg- nale acustico del forno su- ona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire la porta per far cessare il seg- nale.



Nota: Se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimango- no memorizzate per 60 secondi.



KITCHEN TIMER(TIMER)



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE CLOCK.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura desiderato.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà.

LE COLONNINE LAMPEGGIANTI indicano che il timer è in funzione.



ALLO SCADERE DEL TEMPO impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.

PREMENDO UNA SOLA VOLTA IL TASTO CLOCK si può visualizzare il tempo residuo sul timer. Il tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il display torna ad indicare il tempo di cottura (se in quel momento si sta cuocendo).

PER FERMARE IL TIMER quando sta svolgendo una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare innanzitutto il timer quale funzione prioritaria premendo il tasto dell'orologio e quindi fermarlo premendo il tasto Stop.



CLOCK(OROLOGIO)



QUANDO L'APPARECCHIO VIENE COLLEGATO ELETTRICAMENTE PER LA PRIMA VOLTA o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE CLOCK** (3 secondi) finché le cifre a sinistra indicanti le ore, non lampeggiano.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL PULSANTE CLOCK.** (Le due cifre a destra, i minuti, lampeggiano).
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare i minuti.
- 5 **PREMERE NUOVAMENTE IL PULSANTE CLOCK.**

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ed è in funzione.

PER TOGLIERE LA FUNZIONE OROLOGIO dal display dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Clock per 3 secondi e poi il tasto Stop.

PER REINSERIRE LA FUNZIONE OROLOGIO, seguire la procedura sopra descritta.

NOTA: TENERE LA PORTA DEL FORNO APERTA QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO. In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.



FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE



SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA per la "Funzione di cottura e riscaldamento a microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionando il livello di potenza 160 W .

CONTROLLARE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO.

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

RICORDARSI DI STACCARE l'una dall'altra le parti dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.



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



ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

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

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO MIGLIORANO sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.



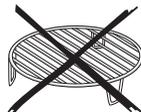
JET START(FUNZIONE JET START)



QUESTA FUNZIONE serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

1 PREMERE IL TASTO JET START.

QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Il tempo può anche essere aumentato o diminuito ruotando la manopola di regolazione dopo l'avvio della funzione.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



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

- 1 PREMERE IL PULSANTE **POWER** per impostare il livello di potenza.
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.
- 3 PREMERE IL PULSANTE **CONFERMA/JET START**. La funzione si avvierà.



UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni successiva pressione* determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

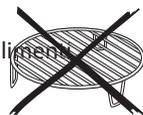
| SOLO MICROONDE | |
|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| POTENZA | USO SUGGERITO: |
| JET (700 W) | RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore. |
| 600 W | COTTURA DI PESCE , carne, verdura, ecc. |
| 500 W | COTTURA ACCURATA DI SALSE altamente proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido. |
| 350 W | BOLLITURA A FUOCO LENTO DI STUFATI , fusione del burro. |
| 160 W | SCONGELAMENTO . Ammorbidimento di burro e formaggi. |
| 90 W | PER PORTARE I GELATI a temperatura. |

AUTO DEFROST(FUNZIONE DI SCONGELAMENTO AUTOMATICO)

USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pesce e pollame. La funzione AUTO Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g- 2 kg.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.

- 1** **PREMERE RIPETUTAMENTE IL PULSANTE AUTO DEFROST** per selezionare la categoria di alimenti.
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 3** **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà.



ALCUNE CATEGORIE DI ALIMENTI RICHIEDONO CHE il cibo sia girato o mescolato durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e vi verrà chiesto di eseguire l'azione seguente.

SE LA PORTA NON VIENE APERTA A QUESTO PUNTO (entro 2 minuti) il programma continuerà il processo di scongelamento. Il risultato finale in questo caso potrebbe non essere ottimale.

-  Aprire la porta.
-  Eseguire l'azione suggerita.
-  Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO indicare il peso netto del cibo.

FROZEN FOODS:

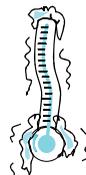
SE IL PESO È INFERIORE O SUPERIORE AL PESO CONSIGLIATO, seguire la procedura descritta in "Cottura e Riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.



FROZEN FOODS:

IF THE FOOD IS WARMER than deep-freeze temperature (-18°C), choose lower weight of the food.

IF THE FOOD IS COLDER than deep-freeze temperature (-18°C), choose higher weight of the food.



| CATEGORIA DI ALIMENTI | | QUANTITÀ | SUGGERIMENTI |
|-----------------------|---------|--------------|------------------------------------------------|
| 1 | CARNE | 100 G - 2 KG | CARNE MACINATA, COTOLETTE, BISTECHE O ARROSTI. |
| 2 | POLLAME | 100 G - 2 KG | POLLO INTERO, A PEZZI O FILETTI. |
| 3 | PESCE | 100 G - 2 KG | BISTECHE O FILETTI INTERI. |

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



JET MENU(MENU RAPIDO)*



USARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE diversi tipi cibi congelati.

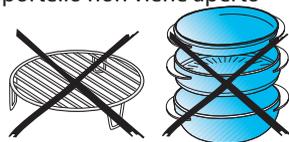
IL FORNO SELEZIONERÀ automaticamente il metodo di cottura, il tempo e la potenza necessari.

- 1** **PREMERE IL TASTO MENU RAPIDO** ripetutamente per selezionare la classe di alimenti. (vedere la tabella)
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso del cibo.
- 3** **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà.

ALCUNE CLASSI DI CIBI RICHIEDONO che venga aggiunto del cibo o mescolato durante la cottura (varia in base ai modelli). In questi casi il forno si fermerà e vi verrà chiesto di eseguire l'azione seguente.

-  Aprire lo sportello.
-  Aggiungere o mescolare il cibo.
-  Chiudere lo sportello e riavviare premendo il tasto Start.

NOTA: Nello stato "add food" (Aggiungere cibo), se lo sportello non viene aperto in questa fase (entro 2 minuti), il forno si arresterà ed entrerà in modalità "stand by". Nello stato "turn food" (girare il cibo)/ "stir food" (mescolare il cibo) la cottura continuerà se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti.



| CATEGORIA DI ALIMENTI | | QUANTITATIVO CONSIGLIATO | ACCESSORI DA USARE | DURANTE LA COTTURA |
|-----------------------|--------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------|--------------------------|
| 1 | MISTO RISO | 300G - 650G | CONTENITORE ADATTO AL MICROONDE | MESCOLARE IL CIBO |
| 2 | MISTO PASTA | 250G - 550G | CONTENITORE ADATTO AL MICROONDE | MESCOLARE IL CIBO |
| 3 | ZUPPA | 250G - 1.000G | CONTENITORE ADATTO AL MICROONDE | MESCOLARE IL CIBO |
| 4 | PIATTO CENA / PASTO SURGELATO | 200G - 500G | PIATTO ADATTO AL MICROONDE | |
| 5 | VERDURE MISTE | 150G - 600G | CONTENITORE ADATTO AL MICROONDE | MESCOLARE IL CIBO |

PER I CIBI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA e se il peso è inferiore o superiore a quello consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

Nota:*disponibile solo per modelli specifici



MEMORY(FUNZIONE DI MEMORIZZAZIONE)*



LA FUNZIONE **MEMORY (MEMORIA)** CONSENTE DI richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita.

LA FUNZIONE **MEMORY** CONSENTE DI memorizzare qualsiasi impostazione correntemente visualizzata.

COME UTILIZZARE UN'IMPOSTAZIONE MEMORIZZATA:

- 1 **PREMERE IL PULSANTE MEMO.**
- 2 **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà.

COME MEMORIZZARE UN'IMPOSTAZIONE:

- ☞ Selezionare una funzione.
- ☞ Programmare le impostazioni desiderate.
- ☞ Premere e tenere premuto il pulsante Memo per 3 secondi fino all'emissione di un segnale acustico. A questo punto, l'impostazione è memorizzata. La memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera.

QUANDO L'APPARECCHIO viene collegato alla tensione o dopo un'interruzione dell'alimentazione, la funzione Memory manterrà come impostazione predefinita il valore di 2 minuti alla massima potenza.

Nota:*disponibile solo per modelli specifici



BEVERAGE REHEAT (BEVANDE PER RISCALDARE)*

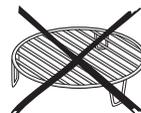


LA FUNZIONE **BEVERAGE REHEAT** CONSENTE DI RISCALDARE facilmente e rapidamente 1-4 tazze di alimenti da bere.

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO BEVERAGE REHEAT** per selezionare il numero di tazze da riscaldare.
- 2 **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà.

1 TAZZA EQUIVALE A 150 ml di liquido.

Nota:*disponibile solo per modelli specifici



GRILL(FUNZIONE GRILL)*

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE GRILL.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà



PREMENDO IL TASTO GRILL DURANTE LA COTTURA, SI INSERISCE disinserisce la funzione Grill. Il conto alla rovescia continuerà anche con la funzione Grill disinserita.

QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

 **PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.**

 **NON USARE UTENSILI DI PLASTICA con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe.**
Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Nota:*disponibile solo per modelli specifici



GRILL COMBI(FUNZIONE GRILL COMBI)*



USARE QUESTA FUNZIONE per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE COMBI.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà



QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

 **PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.**

 **NON USARE UTENSILI DI PLASTICA con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe.**
Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Nota:*disponibile solo per modelli specifici



STEAM(VAPORE)*

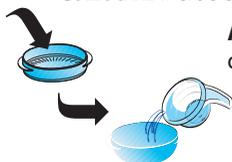


USARE QUESTA FUNZIONE PER cibi come verdure e pesce.

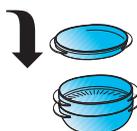
NELL'APPLICARE QUESTA FUNZIONE, utilizzare sempre la pentola per la cottura a vapore fornita.

- 1 **PREMERE IL PULSANTE JET DEFROST** ripetutamente per selezionare la classe di alimento. (vedere tabella)
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso dell'alimento.
- 3 **PREMERE IL PULSANTE CONFERMA/JET START.** La funzione si avvierà

COLLOCARE il cibo sulla griglia del vapore.



AGGIUNGERE 100 ml (1 dl) di acqua sul fondo della pentola a vapore.



COPRIRE con il coperchio.



LA COTTURA A VAPORE deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

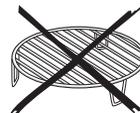
DA NON USARE con nessuna altra funzione.



UTILIZZARE IL VAPORE in una qualsiasi altra funzione potrebbe causare danni.

VERIFICARE SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

APPOGGIARE SEMPRE la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



| FOOD CLASS | | AMOUNT | HINTS |
|------------|-------------------------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | PATATE / RAPE | 150 G - 400 G | USARE FORMATI UNIFORMI. Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura. |
| 2 | VERDURE (cavolfiore e broccoli) | 150 G - 400 G | |
| 3 | VERDURE SURGELATE | 150 G - 400 G | LASCIARE RIPOSARE per 1 - 2 minuti. |
| 4 | FILETTI DI PESCE | 100 G - 400 G | DISPORRE I FILETTI sulla griglia in modo uniforme. Sovrapporre parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura. |

Nota:*disponibile solo per modelli specifici

TABELLA COTTURA

SI RICORDA CHE MAGGIORE È LA QUANTITÀ DI ALIMENTO CHE SI DESIDERA PREPARARE, maggiore sarà il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

PIÙ BASSA È LA TEMPERATURA INIZIALE DEL FORNO, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.



de più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.

ALIMENTI come patate con la buccia vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.

NEGLI ALIMENTI RIVESTITI DA PELLE O MEMBRANE, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stuzzicadenti prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.

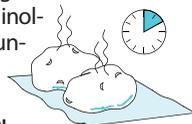


I PEZZI PICCOLI CUOCIONO PIÙ RAPIDAMENTE di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

COME NELLA COTTURA TRADIZIONALE, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.

DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI DI FORMA O spessore non omogenei, ricordarsi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

GLI ALIMENTI AD ALTO TENORE DI GRASSI E ZUCCHERI cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.



DOPO LA COTTURA, RICORDARSI DI LASCIARE SEMPRE riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.

| TIPO DI ALIMENTO | QUANTITÀ | LIVELLO DI POTENZA | TEMPO | TEMPO DI RIPOSO | SUGGERIMENTI |
|-----------------------------------|--------------------|--------------------|--------------------------|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| POLLO (intero) | 1000 G | 700 W | 18 -20 MIN. | 5 -10 MIN. | GIRARE IL POLLO a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura. |
| POLLO (striscioline o bocconcini) | 500 G | | 8 -10 MIN. | 5 MIN. | VERIFICARE che il sugo della carne sia incolore a fine cottura. |
| PANCETTA | 150 G | | 3 -4 MIN. | 1 -2 MIN. | ADAGIARE SU 2 O 3 STRATI DI carta da forno e coprire con altra carta. |
| VERDURA (fresca) | 300 G | | 3 -4 MIN. | 1 -2 MIN. | CUOCERE COPERTO e aggiungere 2 cucchiaini di sale. |
| VERDURA (surgelata) | 250 - 400 G | | 3 -4 MIN. 5 -6 MIN. | 1 -2 MIN. | CUOCERE COPERTO |
| PATATE IN CAMICIA | 1 PEZZO 4 PEZZI | | 4 -6 MIN. 12 -15 MIN. | 2 MIN. 5 MIN. | PUNGERE CON UNA FORCHETTA. (1 pezzo= 250 g). Girare a metà cottura. |
| CARNE (polpettone) | 600 -700 G | 600 W | 12 -14 MIN. | 5 MIN. | |
| PESCE (intero) | 600 G | | 8 -9 MIN. | 4 -5 MIN. | INCIDERE LA PELLE e cuocere coperto. |
| PESCE (tranci o filetti) | 400 G | | 5 -6 MIN. | 2 -3 MIN. | POSIZIONARE CON LE PARTI PIÙ SOTTILI verso il centro del piatto. Cuocere coperto. |

TABELLA SCONGELAMENTO

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

RICORDARSI DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO SI NOTA CHE ALCUNE PARTI DI ALIMENTO iniziano a cuocere (es. cosce di

pollo ed estremità delle ali), coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.



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

ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

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

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.

| TIPO DI ALIMENTO | QUANTITÀ | LIVELLO DI POTENZA | TEMPO | TEMPO DI RIPOSO | SUGGERIMENTI |
|--------------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------------|-----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ARROSTI | 800 - 1000 G | SCONGELAMENTO (160 W) | 20 -22 MIN. | 10 -15 MIN. | GIRARE a metà scongelamento. |
| CARNE MACINATA | 500 G | | 8 -10 MIN. | 5 MIN. | GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate. |
| BRACIOLE, COSTOLETTE, BISTECHE | 500 G | | 7 -9 MIN. | 5 -10 MIN. | GIRARE a metà scongelamento. |
| POLLO (intero) | 1200 G | | 25 MIN. | 10 -15 MIN. | GIRARE a metà scongelamento. |
| POLLO (striscioline o bocconcini) | 500 G | | 7 -9 MIN. | 5 -10 MIN. | GIRARE/SEPARARE a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle cosce con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo. |
| PESCE (intero) | 600 G | | 8 -10 MIN. | 5 -10 MIN. | GIRARE a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo. |
| PESCE (tranci o filetti) | 400 G | | 6 -7 MIN. | 5 MIN. | GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate. |
| PAGNOTTA DI PANE | 500 G | | 4 -6 MIN. | 5 MIN. | GIRARE a metà scongelamento. |
| PANINI E FOCACCE | 4 PEZZI (150 - 200 G) | | 1 ½ -2 MIN. | 2 -3 MIN. | DISPORLI in cerchio. |
| FRUTTI E BACCHE | 200 G | | 2 -3 MIN. | 2 -3 MIN. | SEPARARE durante lo scongelamento. |

TABELLA COTTURA AL GRILL*

LA **FUNZIONE GRILL** È PERFETTA per dorare il cibo dopo la cottura a microonde.

LA **GRIGLIA** può essere utilizzata per spostare gli alimenti più vicini all'elemento grill per una duratura più rapida.

POSIZIONARE GLI ALIMENTI DI BASSO SPESSORE come toast e salsicce sulla griglia e cuocere solo con la funzione Grill.

PER GLI ALIMENTI PIÙ SPESSI, come pietanze gratinate e pollo, cuocere a microonde e poi attivare la funzione Grill per dorare la superficie.



È POSSIBILE **DISPORRE** recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.

| TIPO DI ALIMENTO | QUANTITÀ | IMPOSTAZIONE | TEMPO | SUGGERIMENTI |
|-----------------------------|-------------|--------------------|--------------------------|-------------------------------------------------------|
| TOAST AL FORMAGGIO | 3 PEZZI | FUNZIONE GRILL | 4 -5 MIN. | POSIZIONARE sulla griglia |
| PATATE DUCHESSE | 2 PORZIONI | | 6 -8 MIN. | PORRE il piatto sulla griglia. |
| SALSICCE (100 G / PEZZO) | 2 - 3 PEZZI | | 10 -12 MIN. | PORRE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura. |
| PARTI DI POLLO | 1000 G | 700 W POI GRILL | 13 -15 MIN. 8 -9 MIN. | DISPORRE IN UN PIATTO CON la pelle verso l'alto. |
| PATATE AL GRATIN | 4 PORZIONI | | 18 -20 MIN. 5 -6 MIN. | POSIZIONARE sul piatto rotante. |
| LASAGNE (surgelate) | 500 G | 600 W POI GRILL | 18 -20 MIN. 5 -6 MIN. | POSIZIONARE sul piatto rotante. |
| PESCE AL GRATIN (surgelate) | 600 G | | 15 -18 MIN. 5 -7 MIN. | POSIZIONARE sul piatto rotante. |

Nota:*disponibile solo per modelli specifici

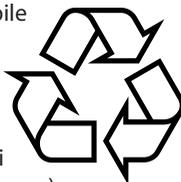
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.

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 in quanto potenziale fonte di pericolo.

QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DISFARSENE seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e 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, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.



CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

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

| PROVA | QUANTITÀ | TEMPO CA. | LIVELLO DI POTENZA | CONTENITORE |
|--------|----------|--------------------------|--------------------|--------------------------|
| 12.3.1 | 750 G | 10 MIN. | 700 W | PYREX 3.220 |
| 12.3.2 | 475 G | 5 MIN. | 700 W | PYREX 3.827 |
| 12.3.3 | 900 G | 14 MIN. | 700 W | PYREX 3.838 |
| 12.3.4 | 1100 G | 20 -22 MIN. | 600 W + | PYREX 3.827 |
| | | 7 - 8 MIN. | GRILL | |
| 13.3 | 500 G | SCONGELAMENTO AUTOMATICO | | PORRE SUL PIATTO ROTANTE |

SPECIFICHE TECNICHE

| | |
|-----------------------------------|-----------------|
| TENSIONE DI ALIMENTAZIONE | 230-240 V/50 Hz |
| POTENZA NOMINALE | 1100 W |
| POTENZA UTILE MW | 700 W |
| FUNZIONE GRILL | 700 W |
| DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP) | 285 x 456 x 359 |
| DIMENSIONI INTERNE (HxLxP) | 196 x 292 x 295 |

