

**JT 369**

**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 експлуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

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



SENSING THE DIFFERENCE



## INSTALLAZIONE



### PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

 **CONTROLLARE CHE LA TENSIONE** indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.

**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 DEVE** essere posizionato o usato su una superficie di lavoro di altezza inferiore a 850 mm.

**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 lasciato sotto, sopra e intorno al forno consenta la circolazione di un flusso d'aria adeguato. Il microonde non deve essere collocato all'interno di un armadio o di un pensile.

**ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO.** Verificare che la porta 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.

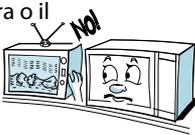


**NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO** con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

### DOPO IL COLLEGAMENTO

**QUANDO L'APPARECCHIO** viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se richiesto, il display può visualizzare un orologio digitale in formato 24 ore. Se la funzione Orologio non viene programmata il display non visualizzerà niente fino a che il tempo di cottura o il timer non sarà selezionato.

**IL FORNO FUNZIONA SOLO** se la porta è stata chiusa 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 dell'utente delle presenti istruzioni.**



## 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. Potrebbero innescarsi incendi.



**SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO**, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.



**NON CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI.** Potrebbero innescarsi incendi.



**NON LASCIARE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA**, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare 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 incendio.



**NON USARE** prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



**NON APPENDERE O POSIZIONARE** oggetti pesanti sulla porta in quanto questo potrebbe danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non utilizzare la maniglia della porta per appendervi oggetti.



**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 servirsi 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 UTILIZZATO** da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, mancanza di esperienza e di consapevolezza, salvo se controllati o se hanno 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



al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



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

### UOVA

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.





## PRECAUZIONI



### SUGGERIMENTI GENERALI

**QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!**

**CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA**, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Potrebbe essere danneggiato.

**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.

**QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE**, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

**NON CONSERVARE O USARE** quest'apparecchio all'esterno.

**NON USARE** il forno vicino a lavandini o su piani d'appoggio bagnati, vicino ad una piscina o simile.

**NON USARE** la cavità come dispensa.

**TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA** dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



### FRITTURA A BAGNO D'OLIO

**NON USARE IL FORNO A MICROONDE** per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



**PER EVITARE DI BRUCIARSI** indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le cassette. Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere fuori dalla portata dei bambini.

### 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 possibilità, procedere come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

### ATTENZIONE

**PER MAGGIORI** dettagli fare sempre riferimento ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

**DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI** o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare



sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciate.

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



## ACCESSORI



### SUGGERIMENTI GENERALI

**IN COMMERCIO** sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

**ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI SIANO RESISTENTI AL CALORE DEL FORNO** e trasparenti alle microonde.



**NEL MOMENTO IN CUI SI RIPONGONO L'ALIMENTO E GLI 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** in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

**ASSICURARSI SEMPRE** che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto rotante non è in grado di girare liberamente, usare un contenitore più piccolo.

### GUIDA PER PIATTO ROTANTE

**SERVIRSI DEL SUPPORTO** del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

- Montare la guida per il piatto rotante nel forno.



### PIATTO ROTANTE IN VETRO

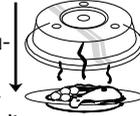
**USARE IL PIATTO ROTANTE IN VETRO** con tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

- Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.



### COPERCHIO

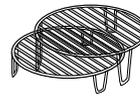
**UTILIZZARE L'APPOSITO COPERCHIO** per coprire l'alimento durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, a trattenere l'umidità degli alimenti e ad abbreviare i tempi di cottura.



**UTILIZZARE** il coperchio per il riscaldamento su due livelli

### GRIGLIA DI COTTURA

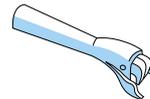
**USARE LA GRIGLIA** durante la cottura con la funzione griglia o griglia combinata.



**UTILIZZARE LA GRIGLIA DI COTTURA BASSA** per la cottura con Aria Ventilata Automatica o Aria Ventilata Automatica combinata.

### MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP

**USARE LA SPECIALE MANIGLIA CRISP** FORNITA IN DOTAZIONE per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



### PIATTO CRISP

**PORRE 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 diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

**È POSSIBILE PRERISCALDARE** il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.

### PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

**USARE LA PENTOLA PER LA COTTURA** a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.



**USARE LA PENTOLA PER LA COTTURA A VAPORE** senza l'apposita griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

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

### PIATTO DA FORNO

**USARE IL PIATTO DA FORNO PER LA COTTURA** con le sole funzioni Aria Ventilata Automatica. Non usarlo mai in combinazione con le microonde.





## PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI



**QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO** che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa ("standby"). (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato 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 rilascio del blocco di sicurezza. In caso contrario sul display apparirà il messaggio "door".

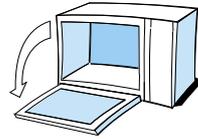
door

---

## 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 cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



**PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:**

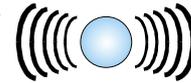
**CHIUDERE LA PORTA** e premere il tasto Start (avvio) **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.

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

**SE NON SI DESIDERA CONTINUARE LA COTTURA:**

**TOGLIERE L'ALIMENTO**, chiudere la porta e premere il tasto STOP.

**AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA**, il segnale acustico del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire la porta per far cessare il segnale.



**QUESTA FUNZIONE** può essere attivata o disattivata mantenendo premuto il pulsante Stop per 3 secondi fino a sentire un segnale acustico.

**NOTA:** Se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

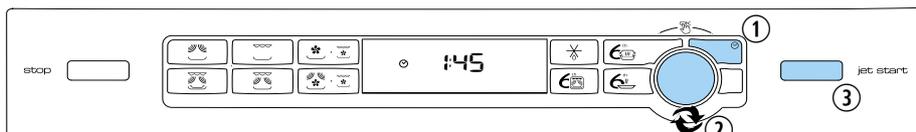


## TIMER



**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.

**IL TIMER DELLA CUCINA** è del tutto indipendente dalle altre funzioni e può essere usato in ogni momento, sia che il forno stia cuocendo o meno.



- 1** **PREMERE ANCORA IL TASTO OROLOGIO.**
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di misurazione.
- 3** **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

**ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO SUL TIMER, IL FORNO A MICROONDE EMETTE UN segnale acustico.**

**PREMENDO UNA SOLA VOLTA IL TASTO OROLOGIO** si può visualizzare il tempo rimanente sul temporizzatore. Il tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il visualizzatore 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.



## OROLOGIO



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



- 1** **PREMERE IL TASTO OROLOGIO** (3 secondi) finché le cifre a sinistra (indicanti le ore) non lampeggiano.
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore e **PREMERE PER** confermare. (Le cifre a destra, i minuti, lampeggiano).
- 3** **RUOTARE LA MANOPOLA** per impostare i minuti.
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA** o i pulsanti **OROLOGIO** o **START**.

**L'OROLOGIO È IMPOSTATO** ed è in funzione.

**PER TOGLIERE LA FUNZIONE OROLOGIO** dal visualizzatore dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi fino a quando le cifre a sinistra (ore) non lampeggiano, e poi il tasto di Arresto.

**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.



## COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



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

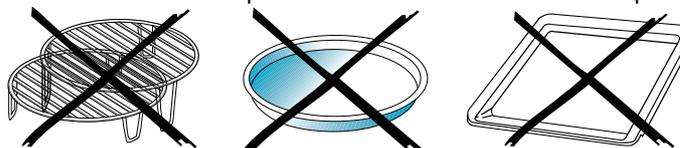


- 1 **PREMERE IL TASTO MICROONDE.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore e **PREMERE** per confermare. (Le cifre del tempo lampeggeranno).
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA** per selezionare il tempo di cottura.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

### UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:

Si può regolare il tempo di cottura ruotando la manopola multifunzione e il livello di potenza del microonde premendo e poi ruotando la stessa. Se la manopola multifunzione viene premuta durante la cottura, le cifre del livello di potenza del microonde lampeggeranno. Il nuovo livello di potenza del microonde sarà valido subito dopo che la manopola multifunzione è stata premuta, o dopo che 3 secondi sono passati senza alcun movimento della stessa. La nuova impostazione è valida quando le cifre del microonde rimangono accese.

**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 CONSIGLIATO:
FUNZIONE JET START	<b>RISCALDAMENTO</b> di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	<b>COTTURA</b> di pesce, carne, verdura, ecc.
650 W	<b>COTTURA</b> di alimenti che non si possono mescolare.
500 W	<b>COTTURA</b> accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	<b>FAR BOLLIRE LENTAMENTE</b> stufati, e per sciogliere il burro.
160 W	<b>SCONGELAMENTO.</b>
90 W	<b>AMMORBIDIRE</b> burro, formaggi e gelati.



## FUNZIONE JET START

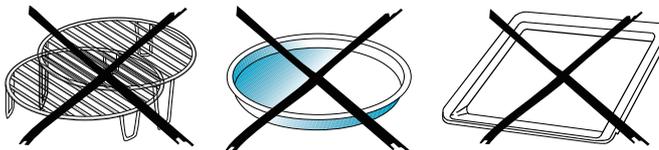


**QUESTA FUNZIONE** serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.



### 3 PREMERE IL TASTO DI AVVIO.

**QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE** alla potenza massima per le microonde e con tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo, dopo l'avvio della funzione.



## FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE



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

**CONTROLLARE COSTANTEMENTE L'ALIMENTO.** Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le varie quantità.

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

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

**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.



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

**SEPARARE LE PARTI** dell'alimento quando cominciano a scongelarsi.

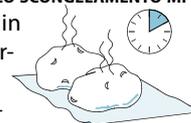
**PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO,** è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

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 pezzetti di foglio di alluminio.



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

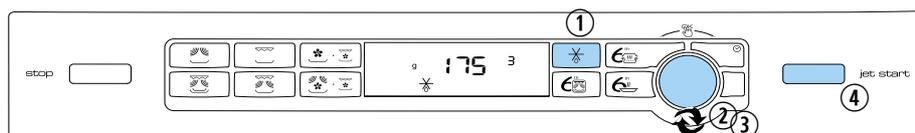


## jet\* FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO) jet\*

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

LA FUNZIONE JET DEFROST deve essere a conoscenza del peso netto e può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g- 3 kg. Vedi la tabella Jet Defrost.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.



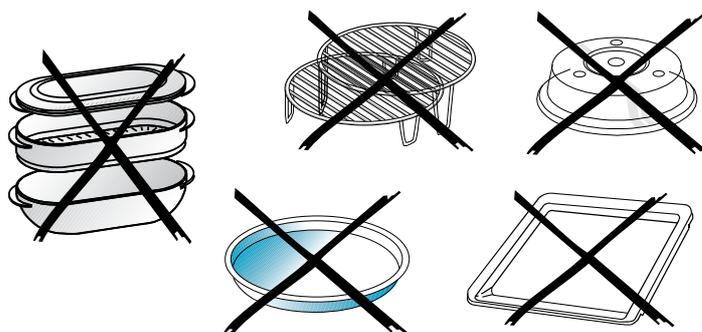
- 1 **PREMERE IL PULSANTE JET DEFROST.**
- 2 **RUOTARE** la manopola di regolazione per selezionare la classe di alimenti e **PREMERLA** per confermare. (Le cifre del peso lampeggeranno).
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO il forno si arresta e invita a *GIRARE IL CIBO*.

- ☞ Aprire la porta.
- ☞ Girare l'alimento.
- ☞ Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

**NOTA:** Il forno continua a funzionare automaticamente per 2 min. se il cibo non è stato girato. In questo caso sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

*Turn  
Food*





## FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO)



### CIBI SURGELATI:

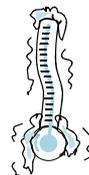
**SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO:** Seguire la procedura descritta "Cottura e Riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.



### CIBI SURGELATI:

**SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA PIÙ ALTA di quella di surgelamento (-18°C),** selezionare un peso inferiore.

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

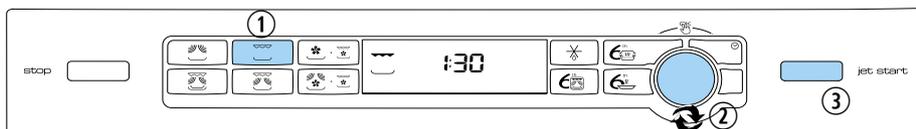


CATEGORIA DI ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1	<b>CARNE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
2	<b>POLLAME</b>	<b>100 G - 3 KG</b>	Pollo intero, a pezzi o filetti.
3	<b>PESCE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Bistecche o filetti interi.
4	<b>VERDURE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Verdure miste, piselli, broccoli ecc.
5	<b>PAGNOTTA DI PANE</b>	<b>100 G - 2 KG</b>	Pagnotte, focaccine o panini.

**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.

## FUNZIONE GRILL

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

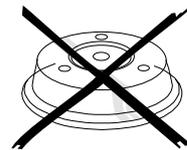
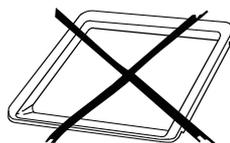


- 1 **PREMERE IL TASTO GRILL.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

**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.

**PER CIBI QUALI** formaggio, toast, bistecche e salsicce, porre gli alimenti sulla griglia di cottura.

-  **ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI UTILIZZATI** siano resistenti al calore quando si attiva questa funzione.
-  **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 alloggiato il Grill.

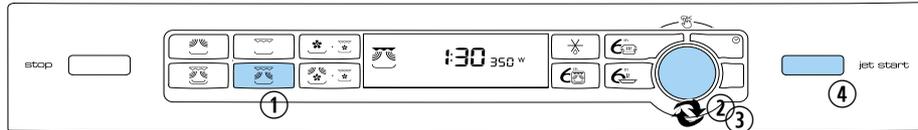




## GRILL COMBINATO



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



- 1 **PREMERE IL TASTO GRILL COMBI.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la potenza del microonde e **PREMERLA** per confermare. (Le cifre del tempo lampeggeranno).
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE DI POTENZA DELLE MICROONDE durante l'uso del Grill combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

DISPORRE IL CIBO sulla griglia di cottura alta o sul piatto rotante in vetro quando si cuoce con questa funzione.

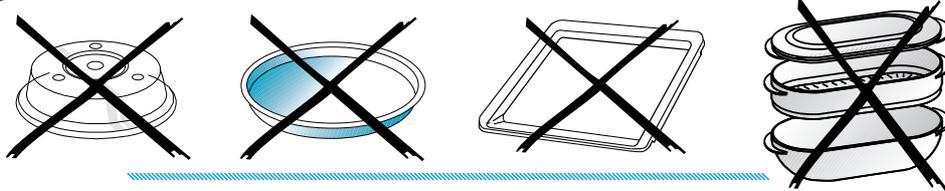
E' POSSIBILE SPEGNERE il microonde riducendone la potenza al livello 0 W, semplicemente premendo la manopola di regolazione e ruotandola. Quando si raggiunge il livello di 0 W, il forno continua a cuocere solo con la funzione Grill.

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.

**i** QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati non vengano danneggiati dalle microonde e siano resistenti al calore.

**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 alloggiato il Grill.



### COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

GRILL COMBINATO	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
650 W	<b>COTTURA</b> verdure gratinate
350 -500 W	<b>COTTURA</b> pollame e lasagne
160 -350 W	<b>COTTURA</b> pesce e piatti gratinati surgelati
160 W	<b>COTTURA</b> di carne
90 W	<b>GRATINATURA</b> frutta
0 W	<b>DORATURA</b> solo durante la cottura



## TASTO FUNZIONE CRISP



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER RISCALDARE** o cuocere pizze o altri alimenti a base di pasta già precotti, così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.



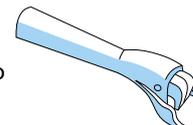
- 1 **PREMERE IL TASTO DELLA FUNZIONE CRISP.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

**NON È POSSIBILE** modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill quando si usa la funzione Crisp.

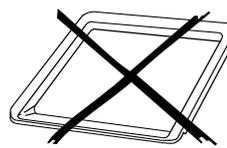
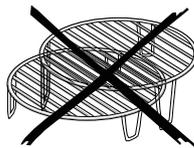
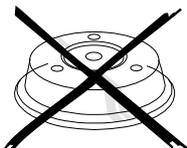
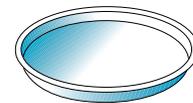
**IL FORNO FUNZIONA AUTOMATICAMENTE** con le microonde ed il grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

-  **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 alloggiato il Grill.**

 **Indossare guanti da forno** o **servirsi dell'apposita maniglia Crisp** in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.



**CON QUESTA FUNZIONE USARE SOLAMENTE** il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.

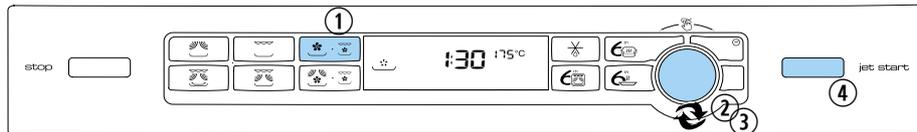




## TERMOVENTILATO



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE** meringhe, pasticceria, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pol-lame e arrosti di carne.



- 1** **PREMERE IL TASTO ARIA VENTILATA AUTOMATICA UNA SOLA VOLTA.**  
(Le cifre della temperatura lampeggeranno).
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA** per impostare la temperatura desiderata e **PREMERLA** per confermare.  
(Le cifre del tempo lampeggeranno).
- 3** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 4** **PREMERE IL TASTO START.**

**UTILIZZARE LA GRIGLIA DI COTTURA** per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

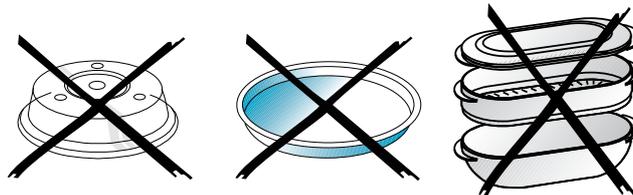
**UTILIZZARE IL PIATTO DA FORNO** per la cottura di pezzetti piccoli, come biscotti o panini.

**DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA** è possibile regolare il tempo di cottura ruotando la manopola di regolazione e la temperatura premendo la manopola e ruotandola. Se la manopola di regolazione viene premuta durante la cottura, le cifre della temperatura lampeggeranno. La nuova temperatura impostata diverrà valida dopo che la manopola è stata premuta o dopo che siano passati 3 secondi senza alcun movimento della stessa. La nuova impostazione è valida quando le cifre della temperatura rimangono accese.

**NOTA:** Premendo il tasto Aria Ventilata Automatica due volte all'inizio, verrà attivata la funzione Riscaldamento rapido, quindi, se si preme un'altra volta il tasto Aria Ventilata Automatica, le due funzioni verranno alternativamente cambiate premendo il tasto Aria Ventilata Automatica. Si può trovare una descrizione dettagliata della funzione Riscaldamento rapido nella sezione Riscaldamento Rapido.



**ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI** utilizzati siano a prova di forno quando si attiva questa funzione.

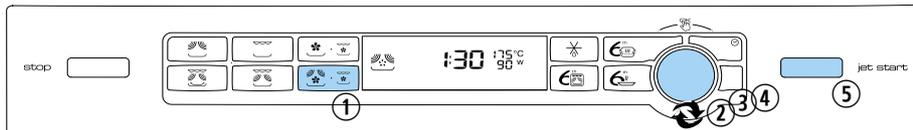




## TERMOVENTILATO COMBINATO



USARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE arrostiti di carne, pollame e patate con la buccia, alimenti veloci surgelati, torte, pasticceria, pesce e dolci.



- 1 **PREMERE IL TASTO ARIA VENTILATA AUTOMATICA COMBINATA** una sola volta.  
(Le cifre della temperatura lampeggeranno).
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA** per impostare la temperatura desiderata e **PREMERLA** per confermare.  
(Le cifre del microonde lampeggeranno).
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA** per selezionare la potenza del microonde e **PREMERLO** per confermare.  
(Le cifre del tempo lampeggeranno).
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

UTILIZZARE LA **GRIGLIA DI COTTURA** per appoggiarvi il cibo e consentire la circolazione dell'aria attorno ad esso.

**DURANTE IL PROCESSO DI COTTURA** è possibile regolarne la durata ruotando la manopola di regolazione e la temperatura e la potenza del microonde premendo la manopola una o due volte e ruotandola. La nuova temperatura e il livello di potenza saranno validi dopo che la potenza del microonde è stata confermata premendo la manopola di regolazione o dopo che sono passati 3 secondi senza alcun movimento della stessa. La nuova impostazione è valida quando le cifre del microonde e della temperatura rimangono accese.

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE DI POTENZA delle microonde durante l'uso dell'aria ventilata combinata è limitato al livello impostato in fabbrica.

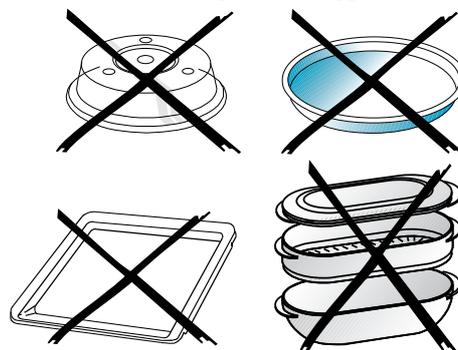
**NOTA:** Premendo il tasto Aria Ventilata Automatica combinata due volte all'inizio, verrà attivata la funzione Riscaldamento rapido, quindi, se si preme un'altra volta il tasto Aria Ventilata Automatica combinata, le due funzioni verranno alternativamente cambiate premendo il tasto Aria Ventilata Automatica combinata. Si può trovare una descrizione dettagliata della funzione Riscaldamento rapido nella sezione Riscaldamento Rapido.



**QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati non vengano danneggiati dalle microonde e siano a prova di forno.**

### COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

TERMOVENTILATO COMBINATO	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
350 W	CUOCERE pollame e patate con la buccia, lasagne e pesce
160 W	COTTURA DI arrostiti di carne e torte alla frutta
90 W	COTTURA DI torte e pasticceria





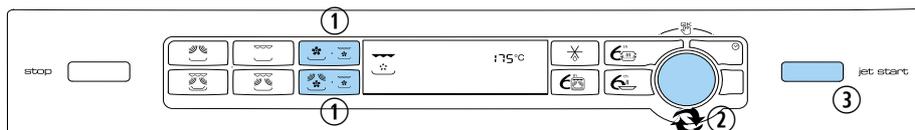
## RISCALDAMENTO RAPIDO



**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** PREMERE DUE VOLTE IL TASTO **ARIA VENTILATA AUTOMATICA** O **ARIA VENTILATA AUTOMATICA COMBINATA** (Le cifre della temperatura lampeggeranno).
- 2** RUOTARE LA MANOPOLA per impostare la temperatura desiderata.
- 3** PREMERE IL TASTO DI **AVVIO**.

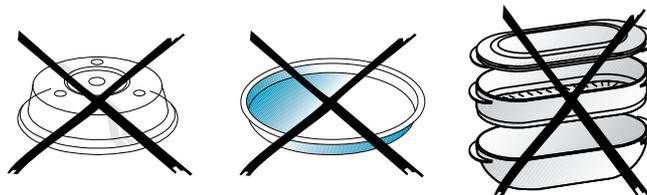
**UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO** la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola multifunzione.

**DURANTE IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO**, i simboli sul display sono animati, appare la dicitura **PRE-HEAT** e la temperatura in quell'istante viene visualizzata con cifre lampeggianti fino a che la temperatura impostata non viene raggiunta.

**UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA**, il forno passa automaticamente alla funzione Aria Ventilata Automatica o Aria Ventilata Automatica Combinata, a seconda di quale tasto è stato premuto per attivare la funzione rapida. Lo stato "End" viene mantenuto per 10 minuti prima di spegnersi. In questo tempo, il forno attende che venga inserito il cibo, venga impostato il tempo di cottura e che venga premuto il tasto di Avvio (START) per iniziare la cottura.

**NOTA:** Si può attivare la funzione Riscaldamento rapido solo se si preme due volte il tasto Aria Ventilata Automatica o Aria Ventilata Automatica combinata, successivamente, se si preme nuovamente il tasto Aria Ventilata Automatica o Aria Ventilata Automatica combinata, le rispettive funzioni verranno a loro volta attivate.

PRE-  
HEAT

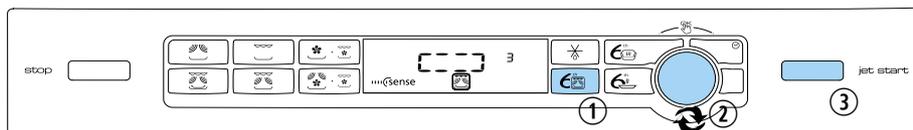




## 6<sup>TH</sup> SENSE CRISP



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER** riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata. Questa funzione viene usata solo per alimenti surgelati già pronti.



- 1** PREMERE IL PULSANTE **6<sup>TH</sup> SENSE CRISP**.
- 2** RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per selezionare la classe di alimenti e premerla per confermare.
- 3** PREMERE IL TASTO DI **AVVIO**.

**IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE** interrotto fino a quando "□□□□" non rimane nel display.

**IL PROGRAMMA PUÒ ESSERE** interrotto quando è visualizzato il tempo.



**INDOSSARE GUANTI DA FORNO**

o **servirsi dell'apposita maniglia Crisp** in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.

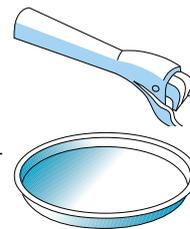
**CON QUESTA FUNZIONE USARE SOLAMENTE** il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.



**NON APPOGGIARE** contenitori o involucri sul piatto Crisp!

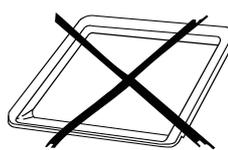
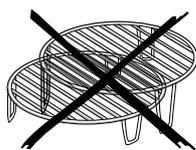
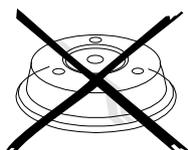


**POSARE SOLTANTO** gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.



CATEGORIA DI ALIMENTI	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
<b>1</b> PATATE FRITTE	<b>250 G - 600 G</b>	Distribuire le patatine su una superficie pari sul piatto crisp. Se si desiderano patate più croccanti, versare un po' di sale. Le patate possono essere mescolate quando il display indica il tempo.
<b>2</b> PIZZA, CROSTA SOTTILE	<b>250 G - 500 G</b>	Per pizze con crosta sottile.
<b>3</b> PIZZA ALTA	<b>300 G - 800 G</b>	Per pizze con crosta spessa.
<b>4</b> QUICHE	<b>400 G - 800 G</b>	Posare la quiche direttamente sul piatto crisp.
<b>5</b> ALI DI POLLO	<b>250 G - 600 G</b>	Posare le ali di pollo su una superficie piatta sul piatto crisp.

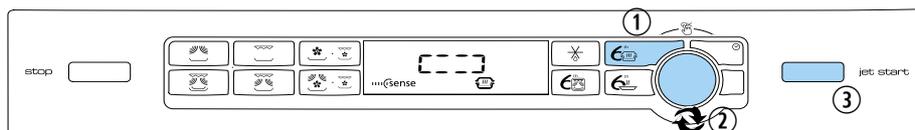
**PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA** oppure se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato seguire la procedura descritta per la funzione Crisp.



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

**QUESTA FUNZIONE SI ESEGUE IN DUE FASI.**

- \* **LA PRIMA FASE** porta rapidamente l'alimento al punto di ebollizione.
- \* **LA SECONDA FASE** regola automaticamente la temperatura per evitare traboccamenti.



- 1** **PREMERE IL PULSANTE VAPORE 6<sup>TH</sup> SENSE.**
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura. (Se il tempo non è selezionato, il programma arriverà solamente fino al punto di cottura prima che si spenga).
- 3** **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

**COPRIRE SEMPRE IL CIBO CON UN COPERCHIO.** Assicurarsi che il contenitore e il coperchio siano resistenti al forno a microonde prima di utilizzarli. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto, si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

**NON USARE** involucri in plastica o in alluminio per coprire il cibo.

**I RECIPIENTI NON** dovranno essere riempiti oltre la metà. Per far bollire grosse quantità, scegliere recipienti grandi in modo che non debbano essere riempiti oltre la metà. Questo per evitare traboccamenti.

**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.

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

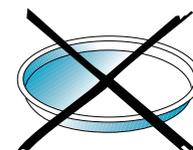
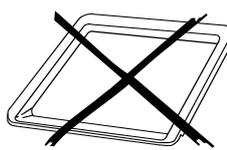
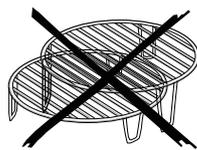
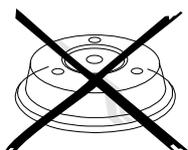
**COTTURA DEL RISO**

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

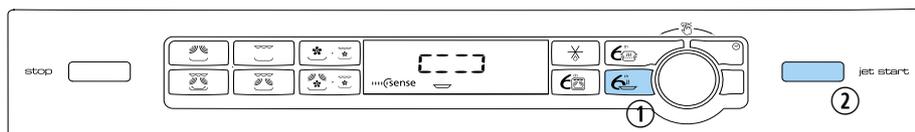
**LA COTTURA A VAPORE** deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde! **NON USATELA** mai con nessuna altra funzione, in quanto potrebbe causare danni.

**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.



**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 al microonde.



- 1 **PREMERE IL PULSANTE RISC 6<sup>TH</sup> SENSE.**
- 2 **PREMERE IL TASTO START.**

**IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE** interrotto fino a quando "----" non rimane nel display.

**IL PROGRAMMA PUÒ ESSERE** interrotto quando è visualizzato il tempo.

**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, mentre le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro del piatto.

**SISTEMARE LE FETTINE DI CARNE SOTTILI** l'una sopra all'altra oppure in frammentate. **LE PORZIONI PIÙ SPESS**e, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.



**LASCIARE "RIPOSARE"**

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



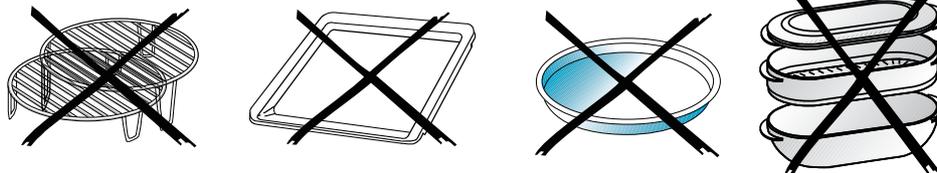
**USARE SEMPRE IL COPERCHIO IN DOTAZIONE** con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario! Se l'alimento è avvolto in un involucro e non è possibile usare il coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento.

**RILASCIO DELLA PRESSIONE**

**PERFORARE** o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare che scoppi, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

**QUANDO** si usa questa funzione il peso netto deve essere limitato a 250 - 600 g . In caso contrario, si consiglia di usare la funzione manuale per ottenere i migliori risultati.

**CONTROLLARE** che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione onde ottenere i migliori risultati.



## MANUTENZIONE E PULIZIA

**LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE** normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito elettricamente.

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, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare un panno con un detergente 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** direttamente sul forno.

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



**QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO** per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



**NON FAR funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.**

**USARE UN PANNOMORBIDO E UMIDO** con un detergente neutro per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti della porta.



**NON LASCIARE CHE SI FORMINO** depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

**PER 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 mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.



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

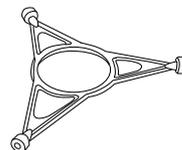
**IL GRILL** non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente.

Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare un panno morbido e umido con un detergente neutro.

**SE LA FUNZIONE GRILL NON È USATA REGOLARMENTE**, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

**GUIDA PER PIATTO ROTANTE.**



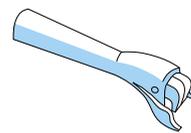
**PIATTO ROTANTE IN VETRO.**



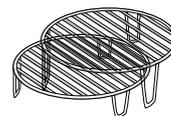
**COPERCHIO.**



**MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP.**



**GRIGLIA DI COTTURA.**



**PIATTO DA FORNO.**



**PENTOLA PER COTTURA A VAPORE.**



**LAVAGGIO DELICATO:**

**IL PIATTO CRISP DEVE ESSERE** pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con un panno abrasivo e un detergente neutro.

**FAR SEMPRE** raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.



**NON immergere o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.**



**NON USARE PAGLIETTE METALLICHE. Righerebbero la superficie.**

## GUIDA RICERCA GUASTI

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

- Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- La porta chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.
- Durante l'utilizzo di alcune funzioni, può apparire il simbolo "E- - -". Ciò è da ritenersi del tutto normale ed indica che il forno sta eseguendo alcune operazioni al fine di ottenere un buon risultato finale.

**QUESTO PER EVITARE CHIAMATE INUTILI ALL'Assistenza**, che potrebbero essere comunque addebitate. Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



**IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE** sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



**IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI.** È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

**NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.**

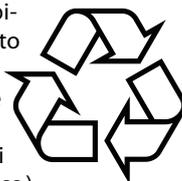


## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

**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'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

**DISFARSENE** eseguendo 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.



## NOTA PARTICOLARE

**PER PROTEGGERE** il forno e il display dal surriscaldamento, la temperatura all'interno dello sportello viene tenuta sotto controllo. Di conseguenza, il forno potrebbe dare inizio ad un ciclo di raffreddamento se il surriscaldamento è a rischio. Funzionano la ventola, il piatto rotante e la luce. 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 la porta.

### CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

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

Prova	Quantità	Tempo. ca	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 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	1100 G	28 - 30 MIN	ARIA VENTILATA 200°C + 350 W	PYREX 3.827
12.3.5	700 G	25 MIN	ARIA VENTILATA 200°C + 90 W	PYREX 3.827
12.3.6	1000 G	30 - 32 MIN	ARIA VENTILATA 225°C + 350 W	PYREX 3.827
13.3	500 G	2 MIN E 12 SEC	FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO)	

