

Midi Combi
38 cm
Microwave
Guida rapida

IT

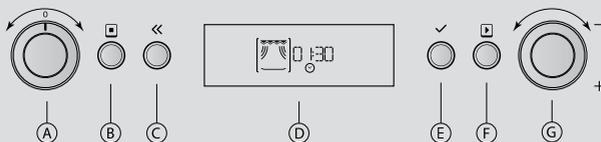
“ Ogni gesto in cucina è un ingrediente invisibile che trasforma l'ispirazione in emozione e l'emozione in un capolavoro. È tutta questione di artigianalità, per questo la prendiamo così seriamente. ”

Grazie per averci scelto

KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE.

Prima di usare il forno leggi attentamente le istruzioni per la sicurezza sul manuale "Istruzioni per l'uso" o sul sito web: www.kitchenaid.eu

Pannello di controllo



- A. Manopola multifunzione:** per selezionare le funzioni.
- B. Tasto stop:** per uscire dalle funzioni salvando le modifiche.
- C. Tasto back:** per tornare all'opzione precedente.
- D. Display**
- E. Tasto ok:** per confermare la funzione/impostazione scelta.
- F. Tasto start:** per avviare la cottura.
- G. Manopola regolazione:** per impostare le regolazioni.

Primo utilizzo e uso quotidiano del forno



Alla **prima accensione del forno** imposta l'**orologio**.

Tieni lo sportello del forno aperto quando imposti l'orologio. Avrai 5 minuti di tempo per completare l'operazione.

Ruota la *manopola multifunzione* fino a visualizzare IMPOSTAZIONI. Ruota la *manopola regolazione* fino a CLOCK e premi il **tasto ok** per confermare. Ruota la *manopola regolazione* per impostare le ore e premi il **tasto ok**, segui la stessa procedura per impostare i minuti. Premi il **tasto ok** per confermare la modifica.

USO QUOTIDIANO DEL FORNO

Accendere/spengere il forno e selezionare una funzione

1. Ruota la *manopola multifunzione* per scorrere il Menu Principale.
2. Ruota la *manopola regolazione* per selezionare la funzione tra i diversi sottomenu e premi il **tasto ok**.
3. Ruota la *manopola regolazione* per regolare i valori desiderati e premi il **tasto ok**.
4. Premi il **tasto start** per avviare il processo.

Durante la cottura

Puoi incrementare il tempo di cottura di 30 secondi alla volta premendo il tasto *start*, oppure ruota la *manopola regolazione* per aumentare o diminuire il tempo e premi il tasto *ok* per confermare.

Per maggiori dettagli, consulta il Manuale Istruzioni per l'uso o il sito www.kitchenaid.eu.

Funzioni tradizionali

- **Jet Start:** alimenti liquidi, minestre, caffè o tè.
- **Crisp:** pizze o altri cibi a pasta morbida, uova, pancetta, salsicce, hamburger.
- **Grill:** per toast, bistecche e per dorare i cibi.
- **Grill + Microonde:** lasagne, pollame, pesce e patate gratinate.
- **Preriscaldamento rapido:** forno vuoto.
- **Termoventilato:** dolci, soufflé, pollame e arrostiti.
- **Termoventilato Combi:** arrostiti, pollame, pesce, patate, piatti surgelati, dolci.

Funzioni Speciali e Automatiche

- **Scongelo manuale:** alimenti congelati in confezioni di plastica, grossi tagli di carne, alimenti lessati, stufati e ragù di carne. Seleziona la potenza di 160°C e gira gli alimenti a metà del tempo.
- **Jet Defrost:** per scongelare alimenti il cui peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg.
- **Riscaldamento automatico:** per riscaldare cibi pronti surgelati o da frigorifero.
- **Crisp automatico:** per riscaldare piatti pronti surgelati sino alla temperatura di portata.
- **Auto Cook:** usa questa funzione **esclusivamente** per cuocere patate al forno, popcorn, verdure fresche, surgelate e in scatola.

Nota: non usare utensili di plastica, carta o legno con la funzione Grill.

Per maggiori istruzioni sulle funzioni e sulla **cottura dei singoli alimenti**, consulta il Manuale di Istruzioni per l'uso o il sito web www.kitchenaid.eu

Accessori

Assicurati che gli utensili usati siano idonei alla cottura in microonde. Accertati che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno, in particolar modo gli accessori metallici che possono produrre scintille e danneggiare il forno.

Poni attenzione nell'uso dei seguenti accessori:

- **Piatto rotante in vetro con supporto:** usalo sempre in tutte le modalità di cottura. Non appoggiare altri utensili direttamente sul supporto.
- **Griglia di cottura:** usa la griglia alta con le funzioni Grill. Appoggia gli alimenti sulla griglia bassa per la cottura ventilata.
- **Piatto Crisp:** disponi gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Non appoggiare utensili.
- **Coperchio:** copri il recipiente con il coperchio durante la cottura e il riscaldamento a microonde.

Consulta il Manuale di Istruzioni per l'uso o il sito web www.kitchenaid.eu per maggiori informazioni sul **corretto utilizzo degli accessori**.

Pulizia

Effettua la pulizia ad apparecchio freddo e scollegato dalla rete elettrica. Non usare pulitrici a getto di vapore ed evita l'uso di pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti corrosivi che potrebbero danneggiare il forno.

Ti consigliamo l'uso della lavastoviglie per tutti gli accessori.

Puoi trovare indicazioni più dettagliate sul Manuale Istruzioni per l'uso o sul sito www.kitchenaid.eu.

Risoluzione dei problemi

In caso di problemi durante l'uso del forno:

1. Controlla che il supporto del piatto rotante sia ben inserito.
2. Verifica che lo sportello si chiuda correttamente.
3. Controlla i fusibili.
4. Verifica che ci sia corrente e che il forno sia ben collegato alla rete elettrica.
5. Controlla che il forno sia adeguatamente ventilato.
6. Attendi 10 minuti e prova a riavviare il forno. Prima di riavviarlo apri e chiudi lo sportello.
7. Se sul display compare un numero di codice errore preceduto dalla lettera F, contatta il Servizio Assistenza più vicino.

Al tecnico comunica l'esatto tipo e modello del forno, il Codice di Assistenza (lo trovi sul bordo interno destro del forno ed è visibile quando lo sportello è aperto) e il numero di codice errore apparso sul display. Queste informazioni gli consentiranno di individuare immediatamente il tipo di intervento necessario.

Qualora si renda necessaria una riparazione, ti consigliamo di rivolgerti a un Centro di Assistenza Tecnica Autorizzato.

Si prega di fare riferimento al nostro sito web www.kitchenaid.eu per consultare le istruzioni di utilizzo. Qui puoi trovare maggiori informazioni sui prodotti, moltissime ricette a cui ispirarti, testate dai nostri ambasciatori e tutte le informazioni sulla scuola di cucina KitchenAid più vicina a te.