

Libretto di istruzioni

KitchenAid

| | |
|--|-----------|
| Norme di sicurezza | 4 |
| Consigli per la salvaguardia dell'ambiente | 7 |
| Prima di collegare l'apparecchio | 8 |
| Dopo il collegamento | 8 |
| Montaggio dell'apparecchio | 8 |
| Dichiarazione di progettazione ecocompatibile | 8 |
| Accessori | 9 |
| Pannello comandi | 10 |
| Protezione anti-avvio/Blocco tasti | 10 |
| Grado di cottura (solo funzioni automatiche) | 10 |
| Pausa per mescolare o girare l'alimento (solo funzioni automatiche) | 11 |
| Categorie di alimenti (solo funzioni automatiche) | 11 |
| Raffreddamento | 11 |
| Modifica delle impostazioni | 12 |
| Timer | 13 |
| Durante la cottura | 14 |
| Cottura e riscaldamento con le microonde | 14 |
| Jet Start | 15 |
| Crisp | 15 |
| Grill | 16 |
| Grill + Microonde | 16 |
| Riscaldamento rapido | 17 |
| Ventilato | 18 |
| Ventilato + Microonde | 19 |
| Scongelamento manuale | 20 |
| Jet defrost | 21 |
| Auto reheat | 22 |
| Auto Crisp | 23 |
| Auto Cook | 24 |
| Manutenzione e pulizia | 25 |
| Consigli d'uso e suggerimenti | 27 |
| Guida alla ricerca guasti | 28 |
| Servizio Assistenza | 28 |
| Smaltimento degli elettrodomestici | 28 |

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti norme di sicurezza.

Conservare le presenti istruzioni come riferimento per future consultazioni.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA: L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

ATTENZIONE: non toccare le resistenze o le superfici interne, per

evitare rischi di ustioni.

AVVERTENZA: se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, prima di riutilizzare il forno è necessario farlo riparare da un tecnico competente.

AVVERTENZA: i liquidi e gli altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati, per evitare possibili esplosioni.

Il forno a microonde è destinato al riscaldamento di alimenti e bevande.

L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di cuscinetti riscaldanti, ciabatte, spugne, panni bagnati e simili può provocare rischio di lesioni o incendio.

Quando si riscaldano alimenti all'interno di contenitori di plastica o carta, non lasciare il forno incustodito perché esiste la possibilità che il contenitore prenda fuoco.

Il riscaldamento a microonde delle bevande può causare un'ebollizione tardiva; prestare la dovuta attenzione nel maneggiare i recipienti.

Quando si riscaldano biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima di servirli.

Non cuocere o riscaldare a microonde le uova con il guscio perché potrebbero esplodere, anche dopo lo spegnimento del forno.

Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati.

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio o le cotture con aggiunta di alcolici (ad es. rum, cognac, vino), perché queste

preparazioni comportano un rischio di incendio.

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

Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno (se presenti).

Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore.

Usare solo utensili adatti all'uso in forni a microonde.

Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno.

Se si nota del fumo, spegnere il forno o staccare la spina di alimentazione e tenere lo sportello chiuso per evitare possibili fiammate.

USO CONSENTITO

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non professionale.

Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

Non riporre sostanze esplosive o infiammabili (ad esempio bombolette spray) e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.

ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico e ad analoghe applicazioni quali:

- zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;

- agriturismi;

- camere di hotel, motel e altri ambienti residenziali;

- bed & breakfast.

Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

INSTALLAZIONE

L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che ciò non sia espressamente indicato nel manuale d'uso.

I bambini non devono effettuare operazioni d'installazione. Tenere lontani i bambini durante l'installazione. Tenere il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirene, ecc.) fuori dalla portata dei bambini sia durante che dopo l'installazione.

La movimentazione e l'installazione dell'apparecchio devono essere effettuate da due o più persone. Usare guanti protettivi per disimballare e installare l'apparecchio.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione.

Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

Questo apparecchio è realizzato per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo in installazione libera.

Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.

La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.

Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno.

Rimuovere il forno dalla base di polistirolo solo al momento dell'installazione.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, accertarsi che lo sportello dell'apparecchio si chiude correttamente.

In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

AVVERTENZE ELETTRICHE

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, l'apparecchio deve essere collegato a terra e deve essere predisposto un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Se la spina incorporata non è idonea per la presa di corrente, rivolgersi a un tecnico qualificato.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da consentire il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nell'ubicazione definitiva, alla presa di corrente.

Evitare di tirare il cavo di alimentazione.

Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Rivolgersi a un Servizio Assistenza autorizzato.

Se la spina fornita in dotazione non è

adatta alla propria presa, contattare un tecnico qualificato.

Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.

Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore.

Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.

La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta).

Per la sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.

Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare accessibile installato a monte della presa e conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

Prima di eseguire gli interventi di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

AVVERTENZA: è pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

ATTENZIONE: Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che

l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

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

Pulire regolarmente il forno ed eliminare di volta in volta i residui di cottura.

Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione. Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO
Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio .

Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali competenti.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Al momento della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo di alimentazione e rimuovere le porte ed i ripiani (se presenti) in modo che i bambini non possano accedere facilmente all'interno dell'apparecchio e rimanervi intrappolati.

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurando il corretto smaltimento del prodotto si contribuisce ad evitare i potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.



Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì deve essere conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

Usare stampi da forno verniciati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.

Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

DICHIARAZIONE DI PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

Montaggio dell'apparecchio

Per l'installazione, seguire le istruzioni di montaggio fornite separatamente.

Prima di collegare l'apparecchio

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'impianto domestico.

Non rimuovere le piastre di protezione che si trovano sulla parete laterale interna del forno a microonde. Questo pannello impedisce che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nei canali di diffusione delle microonde.

Vuotare completamente il forno a microonde prima di procedere all'installazione.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio 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 dalle superfici calde.

Si potrebbero creare rischi di scosse elettriche, d'incendio o altre situazioni pericolose.

Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista o a un tecnico di assistenza qualificato per fare installare una presa vicino all'apparecchio.

Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.

Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

Dopo il collegamento

Il forno a microonde può funzionare solo se lo sportello è chiuso correttamente.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma. Il fabbricante non risponderà di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

La parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile dopo l'installazione.

Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

Accessori

DATI GENERALI

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

PRIMA DI INIZIARE LA COTTURA, ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI DA UTILIZZARE siano resistenti al calore del forno e 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.

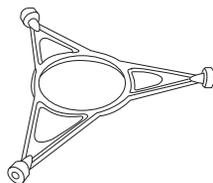
SE GLI ACCESSORI METALLICI vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si possono produrre scintille con conseguenti danni al forno.

PRIMA DI AVVIARE IL FORNO, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

SUPPORTO PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DEL SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.



PIATTO ROTANTE IN VETRO

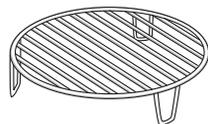
IL PIATTO ROTANTE IN VETRO può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

Appoggiare il piatto rotante in vetro sopra il supporto.



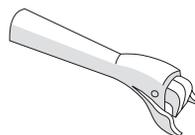
GRIGLIA METALLICA

UTILIZZARE LA GRIGLIA per la cottura con le funzioni Grill. **APPOGGIARE SEMPRE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA** bassa per consentire la circolazione dell'aria durante la cottura ventilata.



MANIGLIA CRISP

Usare lo speciale manico in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.

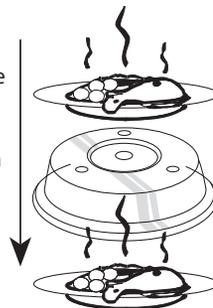
Non appoggiare utensili sul piatto Crisp perché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli. Il piatto Crisp può essere preriscaldato prima dell'uso (massimo 3 minuti). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione **Crisp**.



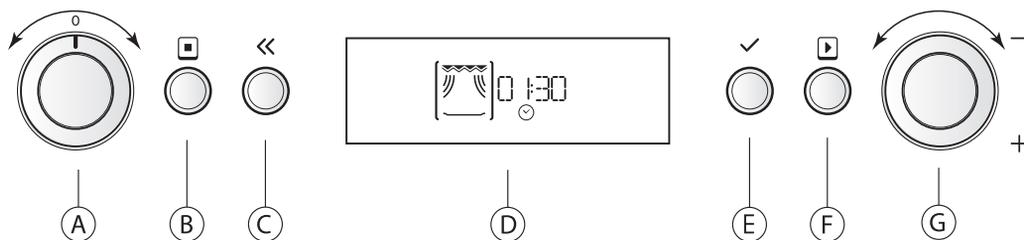
COPERCHIO

COPRIRE il recipiente con il coperchio durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio è utile per ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.

USARE IL COPERCHIO per il riscaldamento su due livelli.



Pannello comandi



- A. Manopola multifunzione
- B. Tasto Stop
- C. Tasto Indietro
- D. Display

- E. Tasto OK
- F. Tasto Avvio
- G. Manopola di regolazione (+/-)

Protezione anti-avvio

QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA

AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO che il forno è tornato in modalità "standby". (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione).

PER DISABILITARE IL BLOCCO DI

SICUREZZA è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.

Diversamente, sul display apparirà l'indicazione "DOOR".

DOOR

Grado di cottura (solo funzioni automatiche)

IL "GRADO DI COTTURA" può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di ottenere una temperatura finale superiore o inferiore rispetto all'impostazione standard.

SCEGLIENDO una di queste funzioni, il forno seleziona automaticamente l'impostazione standard predefinita. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia l'alimento riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze

personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.

HIGH+2
AUTO

HIGH+1
AUTO

MID 0
AUTO

LOW-1
AUTO

LOW-2
AUTO

| GRADO COTTURA | |
|---------------|-----------------------------------|
| LIVELLO | EFFETTO |
| HIGH +2 | TEMPERATURA FINALE MASSIMA |
| HIGH +1 | TEMPERATURA FINALE ALTA |
| MID 0 | IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA |
| LOW -1 | TEMPERATURA FINALE BASSA |
| LOW -2 | TEMPERATURA FINALE MINIMA |

NOTA:

IL GRADO DI COTTURA può essere impostato o modificato solo nei primi 20 secondi dall'avvio della funzione.

PER SELEZIONARE IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO, premere il tasto Avvio e ruotare la manopola +/-.

Pausa per mescolare o girare l'alimento (solo funzioni automatiche)

QUANDO SI USANO ALCUNE DELLE FUNZIONI AUTOMATICHE, il funzionamento del forno può interrompersi (a seconda del programma e del tipo di alimento selezionati) e visualizzare i messaggi STIR FOOD (mescolare gli alimenti) o TURN FOOD (girare gli alimenti).

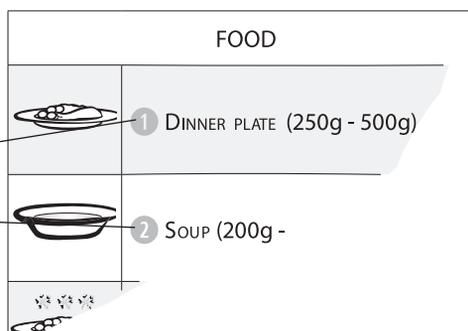
PER RIPRENDERE LA COTTURA:

- aprire lo sportello
- mescolare o girare gli alimenti
- chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Avvio

NOTA: SE GLI ALIMENTI NON VENGONO GIRATI, il forno riprende la cottura automaticamente dopo 1 minuto. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.

Categorie di alimenti (solo funzioni automatiche)

QUANDO SI UTILIZZANO LE FUNZIONI AUTOMATICHE, per ottenere buoni risultati occorre selezionare la categoria di alimenti. Quando si sceglie una categoria di alimenti con i tasti +/-, sul display compare la parola "FOOD" insieme al numero della categoria.



LE CATEGORIE DI ALIMENTI sono elencate nelle tabelle di ogni funzione automatica.

SE GLI ALIMENTI NON COMPAIONO NELLE TABELLE, o se il peso è inferiore o superiore ai valori consigliati, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".

Raffreddamento

AL TERMINE DELLE FUNZIONI DI COTTURA, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

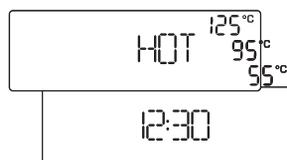
SE LA TEMPERATURA È SUPERIORE A 50°C, vengono visualizzate la scritta "HOT" e la temperatura attuale del forno. Non toccare la parte interna del forno nel rimuovere gli alimenti. Usare guanti da forno.

SE LA TEMPERATURA È INFERIORE A 50°C, viene visualizzata l'ora.

PREMENDO IL TASTO INDIETRO è possibile visualizzare temporaneamente l'ora (in formato 24 ore) mentre compare la scritta "HOT".



IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.



Modifica delle impostazioni

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene chiesto di impostare l'orologio.

DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE, l'ora lampeggia e deve essere reimpostata.

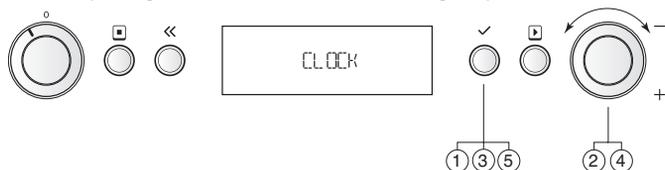
IL FORNO È DOTATO di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché non compare "Settings"**.
2. **USARE LA MANOPOLA (+/-) per scegliere le impostazioni da regolare:**
 - Clock (Orologio)
 - Sound (Segnale acustico)
 - Eco
 - Brightness (Luminosità)
3. **PREMERE IL TASTO STOP PER USCIRE** dalla modalità di impostazione e salvare le modifiche.

IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO

TENERE LO SPORTELLO DEL FORNO APERTO QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO. In questo modo si avranno a disposizione 5 minuti per regolare l'ora. In caso contrario, ogni operazione dovrà essere completata entro 60 secondi.



1. **PREMERE IL TASTO OK** (Le due cifre a sinistra (ore) lampeggiano).
2. **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare le ore.
3. **PREMERE IL TASTO OK**. (Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano).
4. **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per impostare i minuti.
5. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.

PER NON MOSTRARE L'ORA SUL DISPLAY dopo averla programmata, selezionare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e premere il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.



IMPOSTAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO



1. **PREMERE IL TASTO OK**.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA +/-** per attivare (ON) o disattivare (OFF) i segnali acustici.
3. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

Modifica delle impostazioni

ECO



1. **PREMERE IL TASTO OK.**
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per attivare (ON) o disattivare (OFF) l'impostazione ECO.
3. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

QUANDO È ATTIVA (ON) LA FUNZIONE ECO, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello. La luce del forno si spegne 30 secondi dopo la fine della cottura.

SE LA FUNZIONE ECO È DISATTIVATA (OFF), la luminosità del display si abbassa automaticamente dopo tre minuti. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello. La luce del forno si spegne a fine cottura.

BRIGHTNESS (LUMINOSITÀ)



1. **PREMERE IL TASTO OK.**
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il livello di luminosità desiderato.
3. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione.

Timer

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere le uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo e così via.



1. **ACCERTARSI CHE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE SIA IMPOSTATA SU "0".**
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo desiderato sul timer.
3. **PREMERE IL TASTO OK.**

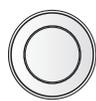
ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO, il forno emette un segnale acustico.

PREMENDO IL TASTO STOP prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.

Durante la cottura

▶ UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

 Il tempo di cottura può essere prolungato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Avvio. Ad ogni pressione, il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.



RUOTANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE è possibile visualizzare ciclicamente i parametri per selezionare l'impostazione che si desidera modificare.



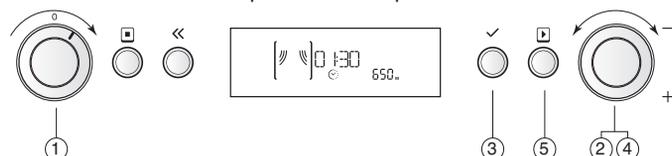
✓  **PREMENDO IL TASTO OK**, il parametro prescelto viene selezionato e abilitato per la modifica (il parametro lampeggia). Usare la manopola +/- per modificare l'impostazione.

◀  **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.

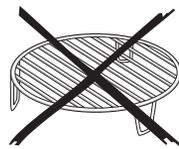
 **PREMENDO IL TASTO INDIETRO** si tornerà direttamente all'ultimo parametro modificato.

Cottura e riscaldamento con le microonde

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



- 1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non compare la funzione Microonde.
- 2. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 3. PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
- 5. PREMERE IL TASTO START.**



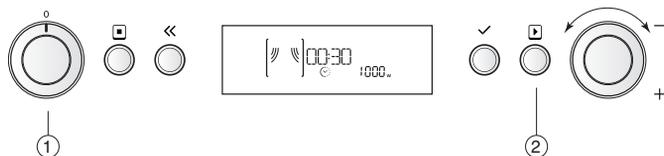
UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI COTTURA, il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Avvio. *Ad ogni pressione* il tempo di cottura aumenta di 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola **PREMERE IL TASTO <<** per tornare indietro e modificare il tempo di cottura e il livello di potenza. Entrambe le impostazioni possono essere modificate durante la cottura usando la manopola (+/-).

LIVELLO DI POTENZA

| SOLO MICROONDE | |
|----------------|---|
| ALIMENTAZIONE | USO CONSIGLIATO |
| 1000 W | RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, minestre, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore. |
| 800 W | COTTURA DI VERDURE , carne, ecc. |
| 650 W | COTTURA di pesce. |
| 500 W | COTTURA PIÙ DELICATA di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido. |
| 350 W | COTTURA LENTA DI STUFATI , scioglimento di burro e cioccolato. |
| 160 W | SCONGELAMENTO . Per ammorbidire burro e formaggi. |
| 90 W | PER AMMORBIDIRE i gelati. |
| 0 W | PER L'USO del solo timer. |

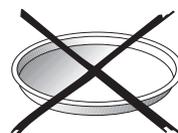
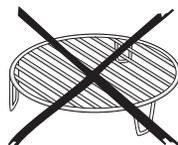
Funzione Jet Start

Questa funzione è utile per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, come brodo, caffè o tè.



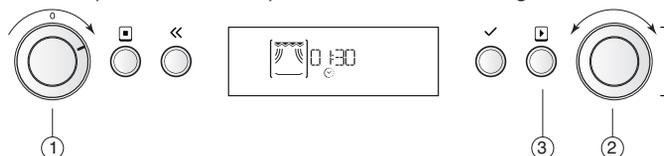
1. **ACCERTARSI CHE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE SIA IMPOSTATA SU "0".**
2. **PREMERE IL TASTO AVVIO PER AVVIARE AUTOMATICAMENTE** il forno alla massima potenza delle microonde con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.

IL TEMPO PUÒ ANCHE ESSERE MODIFICATO dopo l'avvio della funzione, premendo la manopola (+/-).



Crisp

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



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non viene visualizzata la funzione Crisp.
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
3. **PREMERE IL TASTO START.**

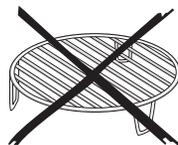
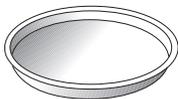
IL FORNO SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE in modalità Microonde + Grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale per dorare e rendere croccanti gli alimenti. Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

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

EVITARE DI TOCCARE la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.

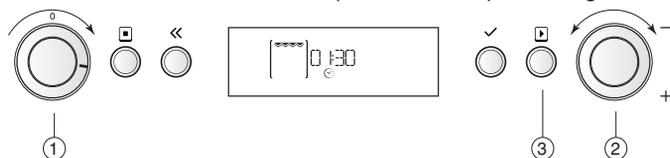
INDOSSARE GUANTI DA FORNO o servirsi dell'apposita maniglia in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.

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



Grill

USARE QUESTA FUNZIONE PER dorare rapidamente la superficie degli alimenti posti sulla griglia di cottura.



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché non viene visualizzata la funzione Grill.
2. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per impostare il tempo di cottura.
3. PREMERE IL TASTO START.

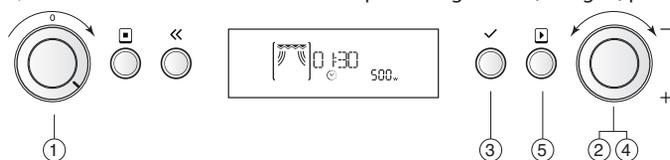
DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia. Girare gli alimenti durante la cottura.

ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in 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.

Grill + Microonde

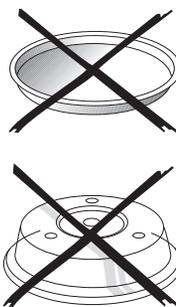
QUESTA FUNZIONE È INDICATA PER CUOCERE pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché non viene visualizzata la funzione Grill + Microonde.
2. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per impostare il livello di potenza delle microonde.
3. PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per impostare il tempo di cottura.
5. PREMERE IL TASTO START.

LA POTENZA MASSIMA DELLE MICROONDE durante l'uso di questa funzione è limitata al livello impostato in fabbrica.

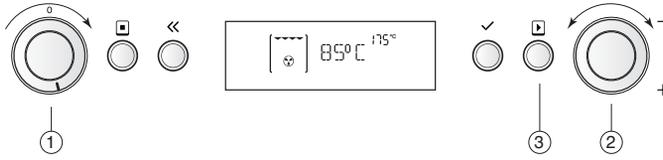
| GRILL + MICROONDE | |
|--------------------|--|
| ALIMENTAZIONE | USO CONSIGLIATO: |
| 650 W | COTTURA di verdure e gratin |
| 350 - 500 W | COTTURA di pollame e lasagne |
| 160 - 350 W | COTTURA di pesce e gratin surgelati |
| 160 W | COTTURA di carne |
| 90 W | GRATINATURA di frutta |
| 0 W | DORATURA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



Riscaldamento rapido

USARE QUESTA FUNZIONE PER PRERISCALDARE il forno vuoto.

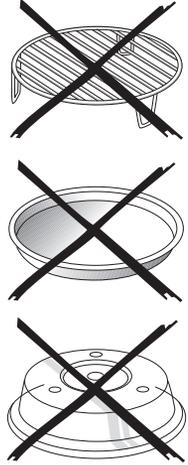
IL PRERISCALDAMENTO deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché non viene visualizzata la funzione Riscaldamento rapido. (Viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. **RUOTATE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare la temperatura.
3. **PREMERE IL TASTO START.** Durante il processo di riscaldamento rapido, viene visualizzata la temperatura corrente del forno.

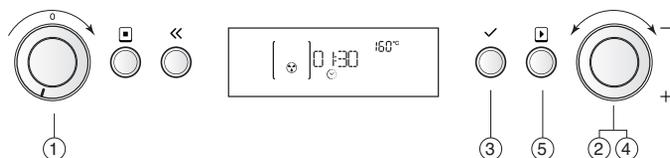
PRIMA DI INTRODURRE L'ALIMENTO NEL FORNO, attendere la fine del preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando la manopola +/-.

UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. In questo tempo, il forno attende l'inserimento del cibo e la selezione della funzione Aria forzata per iniziare la cottura.



Ventilato

QUESTA FUNZIONE È INDICATA per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.



- RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Ventilato. (Viene visualizzata la temperatura predefinita).
- RUOTATE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare la temperatura.
- PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
- PREMERE IL TASTO START.**

DISPORRE SEMPRE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

UTILIZZARE IL PIATTO CRISP per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.

UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola +/-.

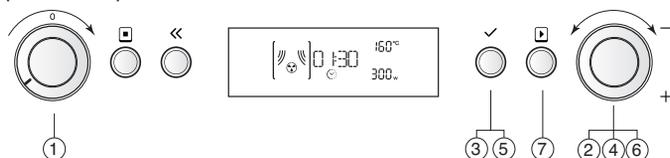
Usando il tasto Indietro (<<) è possibile tornare indietro e cambiare la temperatura impostata.



| ALIMENTI | ACCESSORI | TEMP. FORNO °C | TEMPO DI COTTURA |
|--|-----------------------------------|-------------------------------------|------------------|
| ARROSTO DI MANZO, MEDIO (1,3 - 1,5 kg) | PIROFILA su griglia | 170 – 180 °C | 40 – 60 MINUTI |
| ARROSTO DI SUINO (1,3- 1,5 kg) | PIROFILA su griglia | 170 – 190°C | 70 – 80 MINUTI |
| POLLO INTERO (1,0 - 1,2 kg) | PIROFILA su griglia | 210 – 220 °C | 50 – 60 MINUTI |
| PAN DI SPAGNA (pesante) | TORTIERA su griglia | 160 – 170 °C | 50 – 60 MINUTI |
| PAN DI SPAGNA (leggero) | TORTIERA su griglia | 170 – 180 °C | 30 – 40 MINUTI |
| BISCOTTI | PIATTO CRISP sulla griglia | 170 – 190°C, FORNO PRERISCALDATO | 10 – 12 MINUTI |
| PAGNOTTA | TEGLIA su griglia | 200 – 210°C, FORNO PRERISCALDATO | 30 – 35 MINUTI |
| PANINI | PIATTO CRISP sulla griglia | 225°C, FORNO PRERISCALDATO | 10 – 12 MINUTI |
| MERINGHE | PIATTO CRISP sulla griglia | 100 – 125°C, FORNO PRERISCALDATO | 40 – 50 MINUTI |

Ventilato + Microonde

USARE QUESTA FUNZIONE PER cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.



1. **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Ventilato + Microonde. (Viene visualizzata la temperatura predefinita).
2. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare la temperatura.
3. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. **RUOTARE LA MANOPOLA (+/-)** per impostare il tempo di cottura.
7. **PREMERE IL TASTO START.**



DISPORRE SEMPRE GLI ALIMENTI SULLA GRIGLIA per favorire un'adeguata circolazione dell'aria. **UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO**, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola +/-.

Usando il tasto Indietro (<<) è possibile tornare indietro e cambiare il livello di potenza o la temperatura impostata.

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Termoventilato è preimpostato in fabbrica.

| TERMOVENTILATO COMBINATO | |
|--------------------------|---|
| ALIMENTAZIONE | USO CONSIGLIATO: |
| 350 W | COTTURA di pollame, pesce e piatti gratinati |
| 160 W | COTTURA di arrosti |
| 90 W | COTTURA di pane e torte |
| 0 W | DORATURA durante la cottura |

Scongelamento manuale

PER SCONGELARE GLI ALIMENTI MANUALMENTE seguire la procedura descritta in “Cottura e riscaldamento a microonde” e selezionare la potenza di 160 W.

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

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

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

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

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO SI NOTA CHE ALCUNE PARTI 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 del tempo di scongelamento.

GLI ALIMENTI LESSATI, GLI STUFATI E I RAGÙ DI CARNE si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.

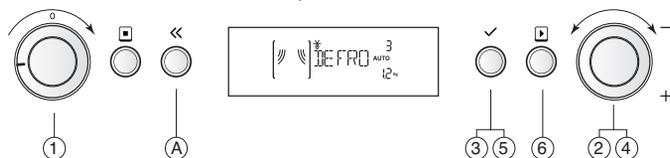
PER UN RISULTATO OTTIMALE, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo successivo.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

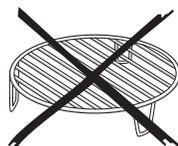
Jet Defrost

USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg.

DISPORRE SEMPRE GLI ALIMENTI sul piatto rotante in vetro.



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché viene visualizzata la funzione Jet Defrost.
2. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per selezionare la categoria di alimenti. (Sul display compaiono la scritta "FOOD" e la categoria di alimenti).
3. PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per impostare il peso.
5. PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione.
6. PREMERE IL TASTO START.



PESO:

PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

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

ALIMENTI SURGELATI:

SE LA TEMPERATURA DELL'ALIMENTO È PIÙ ALTA di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

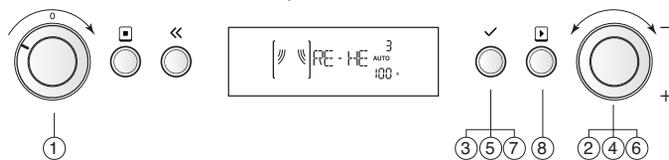
SE LA TEMPERATURA DELL'ALIMENTO È PIÙ BASSA di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

| ALIMENTI | | SUGGERIMENTI |
|--|----------------------------|--|
|  | 1 CARNE (100 g - 2,0 kg) | Carne macinata, braciole, bistecche o arrosti. GIRARE GLI ALIMENTI quando viene richiesto. |
|  | 2 POLLAME (100 g - 2,5 kg) | Pollo intero, a pezzi o a filetti. GIRARE GLI ALIMENTI quando viene richiesto. |
|  | 3 PESCE (100 g - 2,0 kg) | Intero, a tranci o a filetti. GIRARE GLI ALIMENTI quando viene richiesto. |
|  | 4 VERDURE (100 g - 2,0 kg) | Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. GIRARE GLI ALIMENTI quando viene richiesto. |
|  | 5 PANE (100 g - 1,0 kg) | Pagnotte, focaccine o panini. GIRARE GLI ALIMENTI quando viene richiesto. |
| <p>SE GLI ALIMENTI NON COMPAIONO NELLE TABELLE, o se il peso è inferiore o superiore ai valori consigliati, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.</p> | | |

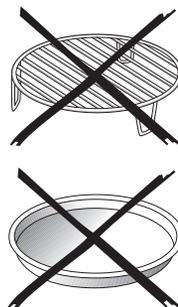
Auto Reheat (Riscaldamento automatico)

QUESTA FUNZIONE È INDICATA per riscaldare piatti pronti surgelati, conservati in frigorifero o a temperatura ambiente.

DISPORRE GLI ALIMENTI in un recipiente resistente al calore e alle microonde.



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché non compare la funzione Auto.
2. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) finché non compare la funzione Auto Reheat.
3. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per selezionare la categoria di alimenti. (Sul display compaiono la scritta "FOOD" e la categoria di alimenti).
5. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per impostare il peso.
7. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.
8. PREMERE IL TASTO **START**.



QUANDO SI RIPONE un piatto in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare successivamente, disporre le parti più spesse o più dense verso l'esterno, lasciando al centro le parti più piccole o meno dense.

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

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

UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO MIGLIORANO SEMPRE il risultato, in particolare per gli alimenti surgelati.

UTILIZZARE SEMPRE IL COPERCHIO durante l'uso di questa funzione, tranne quando si riscaldano minestre fredde.

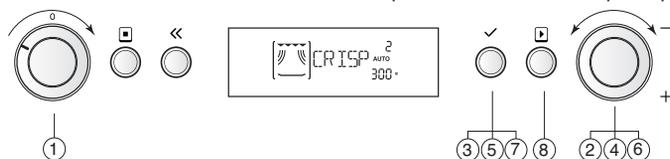
SE L'ALIMENTO SI TROVA IN UNA CONFEZIONE CHIUSA, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per evitare che si formi una pressione eccessiva durante il riscaldamento.

LE PELLICOLE DI PLASTICA dovrebbero essere incise o forate con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

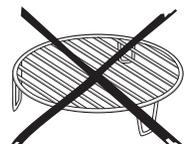
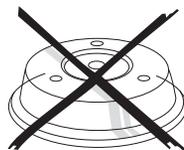
| ALIMENTI | | SUGGERIMENTI |
|---|--|---|
|  | 1 PIATTO UNICO (250 g - 500 g) | PREPARARE LA PIETANZA seguendo le raccomandazioni precedenti. Riscaldare a recipiente coperto. |
|  | 2 MINESTRA (200 g - 800 g) | RISCALDARE SENZA COPERCHIO in scodelle separate o in un'unica zuppiera grande. |
|  | 3 PIATTO MONOPORZIONE SURGELATO (250 g - 500 g) | SEGUIRE LE ISTRUZIONI SULLA CONFEZIONE per quanto riguarda la ventilazione, la perforazione dell'involucro e così via. |
|  | 4 BEVANDE (0,1 - 0,5 l) | RISCALDARE SENZA COPERCHIO introducendo un cucchiaino di metallo nella tazza. |
|  | 5 LASAGNE SURGELATE (250 g - 500 g) | DISPORRE in un recipiente adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. |
| SE GLI ALIMENTI NON COMPAIONO NELLA TABELLA , o se il peso è inferiore o superiore ai valori consigliati, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde". | | |

Auto Crisp

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata. LA FUNZIONE AUTO CRISP è idonea soltanto per il riscaldamento di piatti pronti surgelati.



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché non compare la funzione Auto.
2. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) finché non compare la funzione Auto Crisp.
3. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per selezionare la categoria di alimenti. (Sul display compaiono la scritta "FOOD" e la categoria di alimenti).
5. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per impostare il peso.
7. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.
8. PREMERE IL TASTO **START**.

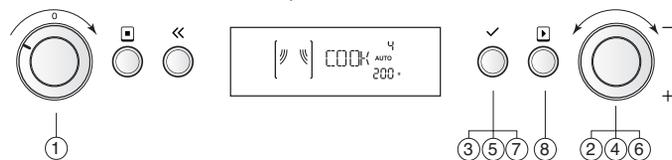


| | ALIMENTI | SUGGERIMENTI |
|---|--|---|
| | 1 PATATE FRITTE (200 g - 500 g) | DISTRIBUIRE UNIFORMEMENTE le patatine sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere. MESCOLARE/GIRARE quando viene richiesto. |
| | 2 PIZZA sottile (200 g - 600 g) | PER PIZZE a pasta sottile. |
| | 3 PIZZA ALTA (300 g - 800 g) | PER PIZZE a pasta alta. |
| | 4 ALI DI POLLO (200 g - 500 g) | PER LE CROCCHETTE DI POLLO , ungere con olio il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura impostato su "Lo 2". GIRARE GLI ALIMENTI quando viene richiesto. |
| | 5 QUICHE (200 g - 500 g) | PER QUICHE e torte salate. |
| <p>SE GLI ALIMENTI NON COMPAIONO NELLA TABELLA, o se il peso è inferiore o superiore ai valori consigliati, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".</p> | | |

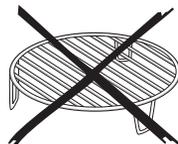
Auto Cook (Cottura automatica)

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE ESCLUSIVAMENTE per cuocere. La funzione Auto Cook può essere usata solo per gli alimenti che rientrano nelle categorie qui elencate.

DISPORRE GLI ALIMENTI in un recipiente resistente al calore e alle microonde.



1. RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché non compare la funzione Auto.
2. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) finché non compare la funzione Auto Cook.
3. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per selezionare la categoria di alimenti. (Sul display compaiono la scritta "FOOD" e la categoria di alimenti).
5. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. RUOTARE LA MANOPOLA (+/-) per impostare il peso.
7. PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.
8. PREMERE IL TASTO **START**.



VERDURE IN SCATOLA: aprire sempre la scatola e versare il contenuto in un recipiente adatto alla cottura a microonde. Non cuocere mai le verdure direttamente nella lattina.

CUOCERE le verdure fresche, surgelate o in scatola coperte.

LE PELLICOLE DI PLASTICA dovrebbero essere incise o forate con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

| PESI CONSIGLIATI | | |
|--|---|---|
|  | 1 PATATE AL FORNO (200 g - 1 kg) | PUNZECCHIARE LE PATATE e disporle in un recipiente adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Girare le patate al segnale acustico del forno. Fare attenzione perché il forno, il recipiente e il cibo sono molto caldi. GIRARE GLI ALIMENTI quando viene richiesto. |
|  | 2 VERDURE FRESCHE (200 g - 800 g) | TAGLIARE LE VERDURE in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiaini di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno. MESCOLARE quando viene richiesto. |
|  | 3 VERDURE SURGELATE (200 g - 800 g) | CUOCERE A RECIPIENTE COPERTO. Mescolare al segnale acustico del forno. MESCOLARE quando viene richiesto. |
|  | 4 VERDURE IN SCATOLA (200 g - 600 g) | CUOCERE IN UN RECIPIENTE ADATTO alla cottura a microonde con coperchio. |
|  | 5 POPCORN (100 g) | CUOCERE UNA SOLA confezione alla volta. Per una maggiore quantità di popcorn, cuocere più sacchetti in successione. |
| <p>SE GLI ALIMENTI NON COMPAGNO NELLE TABELLE, o se il peso è inferiore o superiore ai valori consigliati, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.</p> | | |

Manutenzione e pulizia

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA PERIODICHE può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata utile dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

 **NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI ABRASIVI, panni ruvidi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi o le superfici interne ed esterne del forno.**
Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri.
NON SPRUZZARE il prodotto direttamente sul forno.

A INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, 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 AZIONARE** il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per la pulizia.

USARE UN DETERGENTE DELICATO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna dello sportello e l'apertura.

 **NON LASCIARE** accumulare depositi di grasso o residui di cibo attorno allo sportello.

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

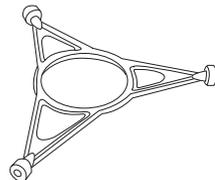
 **NON UTILIZZARE APPARECCHI A VAPORE** per la pulizia del forno a microonde.

PER ELIMINARE GLI ODORI, versare del succo di limone in un bicchiere d'acqua, appoggiarlo sul piatto rotante e far bollire per alcuni minuti.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Si consiglia a tale scopo di utilizzare una spugnetta con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

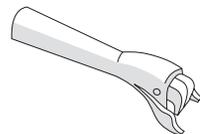
SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE.



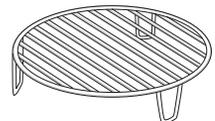
PIATTO ROTANTE IN VETRO.



MANIGLIA PER PIATTO CRISP.

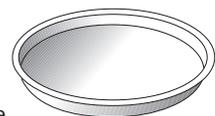


GRIGLIA METALLICA.



PULIZIA DELICATA:

IL PIATTO CRISP deve essere lavato con acqua e detergente neutro. I residui più tenaci possono essere puliti con una spugna ruvida e un detersivo blando.



FAR RAFFREDDARE il piatto Crisp prima di lavarlo.

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

 **NON USARE PAGLIETTE METALLICHE.** Il materiale righerebbe la superficie.

CONFORME ALLA NORMA CEI 60705.

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

| Prova | Quantità | Tempo appross. | Livello di potenza | Recipiente |
|--------|----------|----------------|-------------------------|-------------|
| 12.3.1 | 1000 g | 13 minuti | 650 W | Pyrex 3.227 |
| 12.3.2 | 475 g | 5½ minuti | 650 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.3 | 900 g | 16 minuti | 650 W | Pyrex 3.838 |
| 12.3.4 | 1100 g | 28 - 30 minuti | Ventilato 200°C + 350 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.5 | 700 g | 25 minuti | Ventilato 200°C + 90 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.6 | 1000 g | 30 - 32 min | Ventilato 225°C + 350 W | Pyrex 3.827 |
| 13.3 | 500 g | 10 minuti | Jet defrost | |

CONFORME ALLA NORMA CEI 60350.

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

| Prova | Tempo appross. | Temperatura | Forno preriscaldato | Accessori |
|-------|----------------|-------------|---------------------|----------------------------|
| 8.4.1 | 25 - 28 minuti | 160 °C | No | Piatto Crisp sulla griglia |
| 8.4.2 | 22 - 24 minuti | 175 °C | Sì | Piatto Crisp sulla griglia |
| 8.5.1 | 33 - 35 minuti | 180 °C | Sì | Griglia |
| 8.5.2 | 65 - 70 minuti | 160 °C | Sì | Griglia |

SCHEDA TECNICA

| | |
|---------------------------------------|------------------------|
| TENSIONE DI ALIMENTAZIONE | 230 V/50 Hz |
| POTENZA NOMINALE | 2300 W |
| FUSIBILE | 10 A |
| POTENZA DI USCITA MICROONDE | 1000 W |
| GRILL | 800 W |
| VENTILATO | 1200 W |
| DIMENSIONI ESTERNE (A x L x P) | 385 x 595 x 514 |
| DIMENSIONI INTERNE (A x L x P) | 200 x 405 x 380 |

Consigli d'uso e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica le funzioni migliori da utilizzare per un determinato tipo di alimento. I tempi di cottura, se indicati, si riferiscono al ciclo di cottura degli alimenti nel forno, esclusa la fase di preriscaldamento (ove richiesto).

I parametri e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori utilizzati. Usare sempre il tempo minimo indicato e verificare che la cottura sia completa.

Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori (se disponibili).

Pellicole e confezioni

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno a microonde.

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

Liquidi

I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti.

Per prevenire questa eventualità:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di asportare con cura il recipiente dal forno a microonde.

Cottura degli alimenti

Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza.

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi.

Per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.

L'umidità evapora durante la cottura a microonde.

L'uso di un coperchio resistente alle microonde può ridurre la perdita di umidità.

Dopo la cottura a microonde, la maggior parte degli alimenti continua a cuocere per un certo tempo. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.

Durante la cottura a microonde è spesso consigliabile mescolare gli alimenti. Questo consente di portare le parti esterne più cotte verso il centro e viceversa.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

Alimenti per neonati

Quando si riscaldano alimenti per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.

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

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.

Surgelati

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile utilizzare un recipiente di plastica adatto alle microonde.

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Guida alla ricerca guasti

L'apparecchio non funziona

- Controllare che il supporto del piatto rotante sia inserito.
- Controllare che lo sportello si chiuda correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia adeguatamente ventilato.
Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.
Attendere 10 minuti, quindi ricollegarlo e riprovare.

Il programmatore elettronico non funziona

Se sul display compare una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino.
Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

Servizio Assistenza

Prima di contattare il Servizio Assistenza

1. Provare a risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegner e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente persista.

Se dopo le suddette verifiche il problema persiste, rivolgersi al Servizio Assistenza più vicino.

Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello di apparecchio;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola "Service" sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro dell'apparecchio (visibile a sportello aperto).

SERVICE 0000 000 00000



Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

NOTA: qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a un **Servizio Assistenza** autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di ricambi originali e di una corretta riparazione).

Smaltimento degli elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Rottamare l'apparecchio nel rispetto delle norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima di procedere alla rottamazione, tagliare il cavo di alimentazione per impedire che venga collegato alla rete elettrica.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALY

Tel. +39 0332 759111 – Fax +39 0332 759268

www.whirlpool.eu

Stampato in Italia

05/16



400010886412

IT