



ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

NON RISCALDARE NÉ UTILIZZARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o in prossimità del 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. Pericolo di incendio.

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

EVITARE DI CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI. Pericolo di incendio.

NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili nel processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

NON USARE vapori o prodotti chimici corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti.

Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

UOVA

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



L'USO DI QUESTO APPARECCHIO da parte di bambini di età superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi.

NON LASCIARE CHE I BAMBINI GIOCHINO con l'apparecchio.

I BAMBINI NON POSSONO ESEGUIRE OPERAZIONI DI PULIZIA o manutenzione dell'apparecchio, a meno che non abbiano almeno 8 anni di età e agiscano sotto la sorveglianza di un adulto.

IT



AVVERTENZA

IT

L'APPARECCHIO E ALCUNI COMPONENTI ACCESSIBILI POSSONO DIVENTARE MOLTO CALDI durante l'uso.

FARE ATTENZIONE a non toccare le resistenze.

TENERE I BAMBINI DI ETÀ INFERIORE A 8 ANNI lontani dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori ermetici sigillati. L'aumento di pressione potrebbe danneggiare il contenitore all'apertura o farlo esplodere.



SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO, usare solo un ricambio originale disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazione può essere sostituito solo da personale specializzato.



GLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE DEVONO ESSERE EFFETTUATI SOLO DA TECNICI QUALIFICATI. È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE I PANNELLI DI COPERTURA.

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

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

QUESTO FORNO, destinato al contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa

tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.

IT

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DA IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (). Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali competenti.

RISPARMIO ENERGETICO

- Preriscaldare il forno a microonde solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnerne l'apparecchio 10/15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche se l'apparecchio è spento.

SMALTIMENTO DEL PRODOTTO

- Questo apparecchio è conforme alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti domestici generici, ma deve essere conferito presso un punto di raccolta attrezzato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



PRECAUZIONI IMPORTANTI



INDICAZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

IT **QUESTO APPARECCHIO È REALIZZATO** per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo in installazione libera.

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO al riscaldamento di alimenti e bevande. Il suo utilizzo per l'asciugatura di alimenti o indumenti o per il riscaldamento di scaldamani, ciabatte, spugne, panni bagnati e simili può creare rischi di lesioni, scintille o incendi.

LA FUNZIONE A MICROONDE NON DEVE ESSERE ATTIVATA con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.

PER PROVARE A UTILIZZARE IL FORNO, introdurre un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

NON USARE L'INTERNO DEL FORNO come dispensa.

TOGLIERE I FERRETTI DI CHIUSURA dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.



FRITTURA IN OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



USARE PRESINE O GUANTI DA FORNO per toccare recipienti, casseruole o parti del forno dopo la cottura, in modo da evitare rischi di ustioni.

LIQUIDI

Ad es. BEVANDE O ACQUA.

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 questo rischio:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

PER MAGGIORI DETTAGLI consultare sempre un ricettario per forni a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVERE RISCALDATO PAPPE o bevande in biberon o in vasetti per omogeneizzati, agitare bene e controllare la temperatura prima di servirli. Questo permetterà di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.



Togliere il tappo e la tettarella dai biberon prima di riscaldarli.



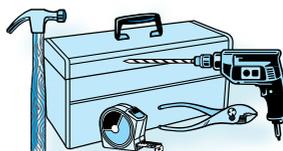
INSTALLAZIONE



INSTALLAZIONE DELL'APPARECCHIO



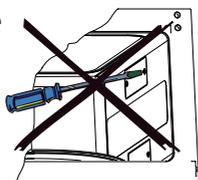
SEGUIRE LE ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE fornite separatamente.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

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

NON RIMUOVERE I PANNELLI DI PROTEZIONE delle aperture per le microonde sulle pareti laterali interne. Tali pannelli impediscono che i grassi e pezzetti di cibo entrino nei canali di diffusione delle microonde.



VUOTARE completamente il forno prima di procedere all'installazione.

CONTROLLARE CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.

NON ACCENDERE L'APPARECCHIO se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde. Rischio di scossa elettrica, incendio o altri pericoli.



SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE È TROPPO CORTO, fare installare una presa vicino all'apparecchio da un tecnico di assistenza o da un elettricista qualificato.

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, deve essere utilizzato un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

DOPO IL COLLEGAMENTO

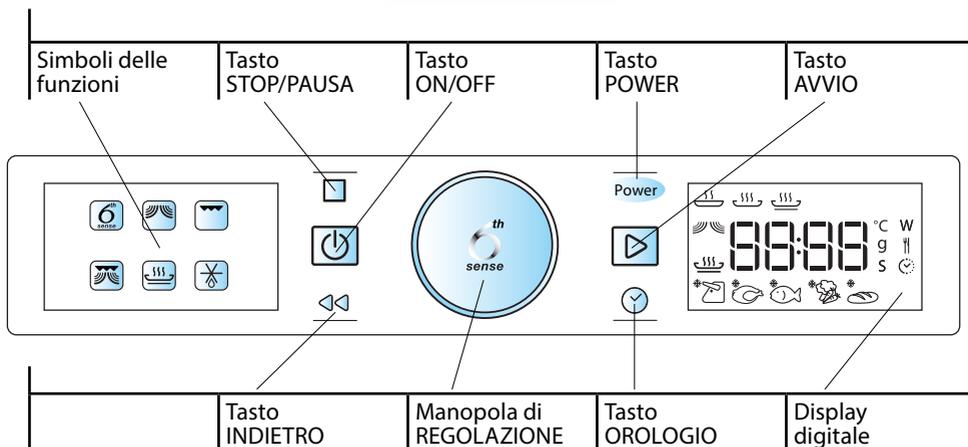
IL FORNO PUÒ FUNZIONARE SOLO se lo sportello è perfettamente chiuso.

IT

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.

Il fabbricante non risponderà di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO





ACCESSORI



INDICAZIONI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima dell'acquisto, accertarsi che siano adatti alla cottura a microonde.

ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI UTILIZZATI siano resistenti alle microonde e provare a introdurli brevemente nel forno prima di utilizzarli per la cottura.



QUANDO SI INTRODUCONO ALIMENTI E/O 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, possono crearsi scintille ed il forno può essere danneggiato.

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

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

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



☞ Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

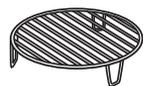
IL PIATTO ROTANTE IN VETRO può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.



☞ Appoggiare il piatto rotante in vetro sopra il supporto.

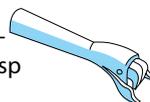
GRIGLIA METALLICA

USARE LA GRIGLIA metallica con le funzioni Grill o Grill Combi.



MANIGLIA CRISP

USARE LA SPECIALE MANIGLIA 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 potrebbe danneggiarli.

IL PIATTO CRISP può essere preriscaldato prima dell'uso (massimo 3 minuti). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione Crisp.



BLOCCO TASTI / BLOCCO DI SICUREZZA



LA FUNZIONE DI BLOCCO DEI TASTI VIENE ATTIVATA premendo a lungo il tasto **INDIETRO** (ca. 5 secondi) fino alla comparsa di un simbolo a chiave al posto delle cifre.



Per sbloccare i tasti, premere nuovamente il tasto **INDIETRO** per 5 secondi.



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" (sportello).



La chiave scompare dopo 3 secondi e il display torna alla visualizzazione precedente.





PAUSA NELLA COTTURA (SOLO FUNZIONI 6TH SENSE)



CON ALCUNE FUNZIONI 6TH SENSE, il forno può sospendere il processo di cottura (a seconda del programma e della categoria di alimenti) e chiedere di girare l'alimento (TURN FOOD).

IT Per riprendere la cottura:

-  Aprire lo sportello.
-  Girare gli alimenti.
-  Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Avvio.

NOTA: IN MODALITÀ SCONGELAMENTO RAPIDO, IL FORNO SI RIAVVIA AUTOMATICAMENTE DOPO 2 MINUTI anche se l'alimento non è stato girato. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento più lungo.

ON/OFF

PER ACCENDERE O SPEGNERE L'APPARECCHIO, premere il tasto On/Off per mezzo secondo.



QUANDO L'APPARECCHIO È ACESO, tutti i tasti e le manopole funzionano normalmente e l'ora (in formato 24 ore) non è visualizzata.

QUANDO L'APPARECCHIO È SPENTO, i tasti e la manopola di regolazione non rispondono (ad eccezione del tasto Avvio). Sul display è visualizzata l'ora (in formato 24 ore).

NOTA: NELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO si presume che il forno sia acceso.

MODALITÀ STANDBY

QUANDO SI PREME IL TASTO STOP, o dopo che trascorre un certo tempo senza alcuna interazione dell'utente, il forno entra in modalità Standby.

Quando l'apparecchio è in standby, sul display compare l'ora (in formato 24 ore). Per uscire dalla modalità Standby, ruotare la manopola o premere un tasto qualsiasi.

SOSPENSIONE / RIAVVIO DELLA COTTURA

PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

LA COTTURA PUÒ ESSERE SOSPESA TEMPORANEAMENTE per controllare, girare o mescolare gli alimenti aprendo lo sportello. Le impostazioni saranno mantenute per 10 minuti.

PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

CHIUDERE LO SPORTELLO e premere il tasto Avvio UNA SOLA VOLTA. La cottura riprenderà da dove era stata interrotta.



PREMENDO IL TASTO AVVIO DUE VOLTE, il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi.

PER CONTINUARE LA COTTURA AL TERMINE DI UNA FUNZIONE:

QUANDO SUL DISPLAY COMPARE END (FINE), è possibile prolungare il tempo di cottura di 30 secondi premendo il tasto Avvio. Ad ogni pressione del tasto, il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

End

AL TERMINE DEL TEMPO IMPOSTATO, il forno emette un segnale acustico ad intervalli di un minuto per 10 minuti. Il segnale cesserà premendo il tasto Stop o aprendo lo sportello.



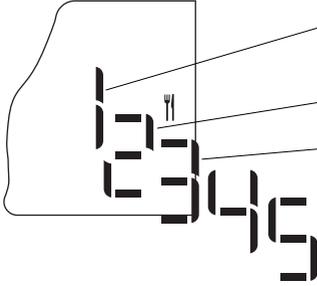
NOTA: se a fine cottura si apre e si chiude lo sportello, le impostazioni rimangono memorizzate solo per 60 secondi.



CATEGORIE DI ALIMENTI (SOLO FUNZIONI 6TH SENSE)



CON LE FUNZIONI 6TH SENSE, per ottenere risultati di cottura ottimali occorre selezionare la categoria di alimenti. Per la scelta della categoria di alimenti, ruotare la manopola di regolazione per visualizzare i numeri e i simboli delle diverse categorie.



ALIMENTI	
	1 CARNE (100 g - 2,0 kg)
	2 POLLAME (100 g -

IT

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".

LE CATEGORIE DI ALIMENTI sono riportate nelle tabelle delle funzioni 6th Sense.

LA GUIDA ALLE CATEGORIE DI ALIMENTI di questo forno indica le categorie utilizzate dalle diverse funzioni.

6 th SENSE	Riscaldamento				
	Piatti pronti	Surgelati monoporzione	Lasagne surgelate	Minestre	Bevande

6 th SENSE	Cottura				
	Patate al forno	Verdure fresche	Verdure surgelate	Verdure in scatola	Popcorn

6 th SENSE	Crisp				
	Patatine fritte	Pizza sottile	Pizza alta	Ali / crocchette di pollo	Bastoncini di pesce



RAFFREDDAMENTO



AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno può avviare un ciclo di raffreddamento. Questa è una funzione normale, indicata sul display da "Cool On" (Raffreddamento).

IT Alla fine del ciclo, il forno si spegne automaticamente.

PREMENDO IL TASTO INDIETRO mentre il display indica "Cool On", viene visualizzata temporaneamente l'ora (in formato 24 ore).

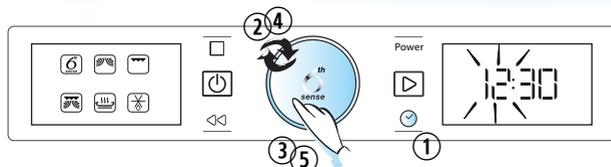
IL CICLO DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotto senza pericolo aprendo lo sportello.



Cool On



IMPOSTAZIONE DELL'ORA



QUANDO L'APPARECCHIO VIENE COLLEGATO alla corrente per la prima volta, viene richiesto di regolare l'orologio.

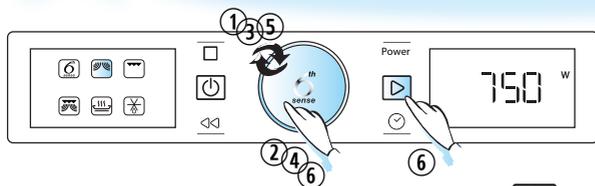
DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE, l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

- 1** **PREMERE IL TASTO OROLOGIO (PER ½ SECONDO)**. Le due cifre a sinistra (ore) lampeggiano.
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore.
- 3** **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE**. Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
- 4** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare i minuti.
- 5** **PREMERE NUOVAMENTE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la modifica.

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.



COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



QUESTA FUNZIONE può essere utilizzata per la normale cottura o il riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

IT

Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Microonde.
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO AVVIO O LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE.**



UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Avvio. *Ad ogni pressione*, il tempo di cottura aumenta di 30 secondi. In alternativa, è possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.



DURANTE LA COTTURA è sempre possibile cambiare la durata e/o il livello di potenza

Power

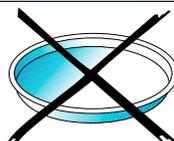
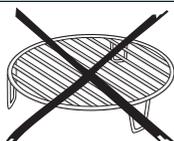
<= premendo il tasto desiderato: =>



LIVELLO DI POTENZA

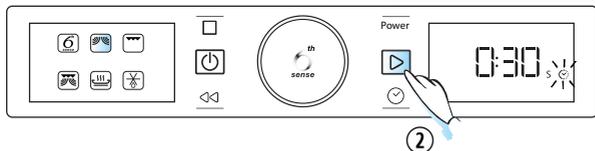
SOLO MICROONDE

POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
1000 W	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, minestre in brodo, caffè, tè o altri alimenti ad elevato 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 o piatti a base di uova e formaggio, o cottura finale 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 .





AVVIO RAPIDO

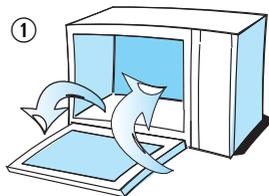


QUESTA FUNZIONE È UTILE per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre in brodo, caffè o tè.

IT

Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

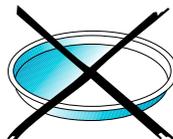
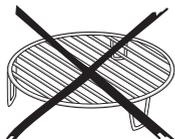
- 1 **APRIRE LO SPORTELLO** e introdurre l'alimento nel forno. Chiudere lo sportello.
- 2 **PREMERE IL TASTO AVVIO PER AVVIARE AUTOMATICAMENTE** il forno a microonde alla massima potenza (900 W) per una durata di 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.



È ANCHE POSSIBILE RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per prolungare o ridurre il tempo dopo l'avvio della funzione.

NOTA:

QUESTA FUNZIONE È DISPONIBILE SOLO se il forno è spento o in modalità standby e la manopola di regolazione è in posizione Microonde.





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, pellicola 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 sottili si scongelano più velocemente di quelle di maggior spessore.

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

COPRIRE CON ALLUMINIO LE PARTI degli alimenti che iniziano a diventare calde (es. cosce e alette di pollo).

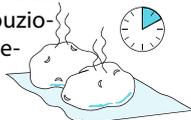


GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI a metà del tempo di scongelamento.

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

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

IL TEMPO DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO PREMETTE DI OTTENERE migliori risultati perché favorisce una distribuzione più uniforme della temperatura nell'alimento.

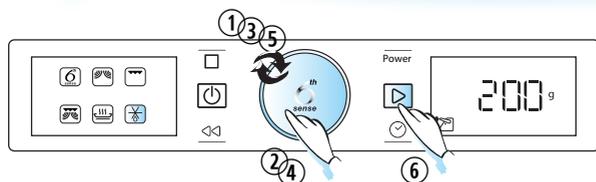




SCONGELAMENTO RAPIDO



IT



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

Si consiglia di utilizzarla solo se il peso netto è compreso tra 100 g e 2,5 kg.

DISPORRE SEMPRE GLI ALIMENTI sul piatto rotante in vetro.

Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

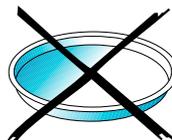
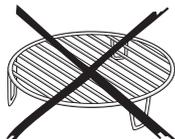
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Scongelamento rapido.
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimenti.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 6 **PREMERE IL TASTO AVVIO.**



A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO, il forno si ferma e viene chiesto di girare ("TURN") l'alimento.

-  Aprire lo sportello.
-  Girare gli alimenti.
-  Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Avvio.

NOTA: se l'alimento non viene girato, il forno si riavvia automaticamente dopo 2 minuti. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento più lungo.





SCONGELAMENTO RAPIDO



PESO:

PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà quindi il tempo necessario per lo scongelamento.

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.

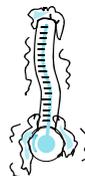


IT

ALIMENTI SURGELATI:

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

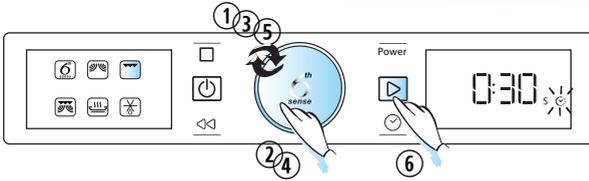
SE L'ALIMENTO HA UNA TEMPERATURA PIÙ BASSA di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.



ALIMENTO		CONSIGLI
	1 CARNE (100 g - 2,0 kg)	CARNE MACINATA , braciole, bistecche o arrosti.
	2 POLLAME (100 g - 2,5 kg)	POLLO INTERO , a pezzi o a filetti.
	3 PESCE (100 g - 1,5 kg)	INTERO o a filetti.
	4 VERDURE (100 g - 1,5 kg)	VERDURE MISTE , piselli, broccoli, ecc.
	5 PANE (100 g - 1,0 kg)	PAGNOTTE , focaccine o panini.

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" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

GRILL



QUESTA FUNZIONE È INDICATA per dorare rapidamente la superficie degli alimenti posti sulla griglia metallica.

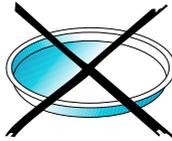
Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Grill.
- 2 PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 4 PREMERE IL TASTO AVVIO.**

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

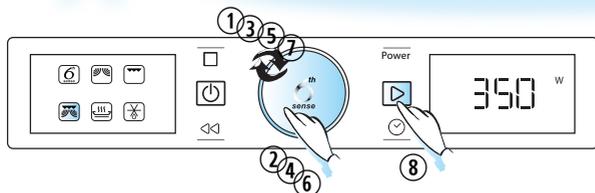
ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati siano resistenti al calore e alle microonde prima di attivare la funzione Grill.

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 COMBI



QUESTA FUNZIONE È INDICATA per la cottura di lasagne, pesce e patate al forno.

IT

Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Grill Combi.
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO AVVIO.**



UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Avvio. *Ad ogni pressione*, il tempo di cottura aumenta di 30 secondi. In alternativa, è possibile aumentare o ridurre il tempo di cottura ruotando la manopola di regolazione.



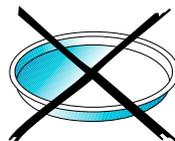
DURANTE LA COTTURA è sempre possibile cambiare la durata e/o il livello di potenza

Power <= premendo il tasto desiderato: => 

IL LIVELLO MASSIMO di potenza delle microonde disponibile con la funzione Grill Combi è preimpostato in fabbrica.

DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia metallica o sul piatto rotante di vetro.

GRILL COMBI	
POTENZA:	Uso CONSIGLIATO:
650 W	COTTURA DI VERDURE GRATINATE
350 - 500 W	COTTURA DI POLLAME E LASAGNE
160 - 350 W	COTTURA DI PESCE E GRATIN SURGELATI
160 W	COTTURA DI CARNE
90 W	FRUTTA GRATINATA
0 W	DORATURA DURANTE LA COTTURA

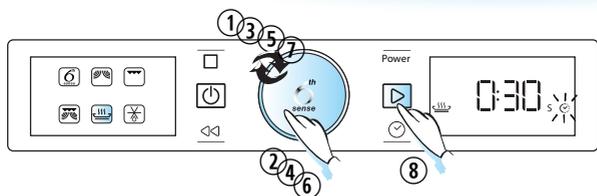




CRISP



IT



QUESTA FUNZIONE È INDICATA per riscaldare o cuocere pizze e altri alimenti a pasta morbida, oppure per cuocere uova, pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Crisp.
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 4 **PREMERE IL TASTO AVVIO.**

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

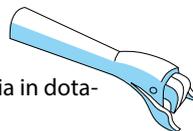
ACCERTARSI che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.



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.

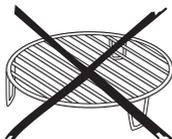
FARE ATTENZIONE A NON TOCCARE LA griglia.

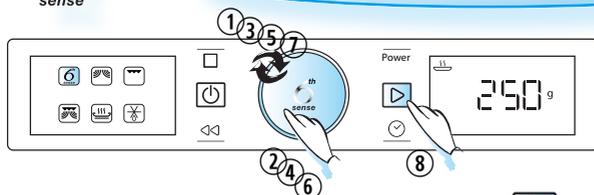


INDOSSARE GUANTI DA FORNO o servirsi dell'apposita maniglia in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.

USARE SOLTANTO il piatto Crisp in dotazione.

L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.





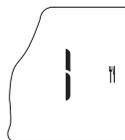
QUESTA FUNZIONE È INDICATA per riscaldare piatti pronti surgelati, conservati in frigorifero o a temperatura ambiente.

DISPORRE GLI ALIMENTI su un piatto resistente al calore e alle microonde.

IT

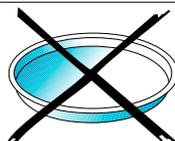
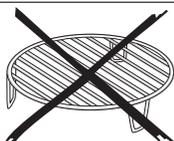
Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione 6th Sense.
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Riscaldamento 6th Sense.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimenti.
- 6 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 7 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 8 **PREMERE IL TASTO AVVIO.**



ALIMENTO	CONSIGLI
 1 PIATTI PRONTI (250 g - 500 g)	RISCALDARE A RECIPIENTE COPERTO. PER UN RISULTATO OTTIMALE, seguire i consigli di preparazione riportati alla pagina seguente.
 2 SURGELATI MONOPORZIONE (250 g - 500 g)	SEGUIRE LE INDICAZIONI RIPORTATE SULLA CONFEZIONE per quanto riguarda ventilazione, foratura, ecc.
 3 LASAGNE SURGELATE (250 g - 500 g)	RISCALDARE A RECIPIENTE COPERTO. Girare se necessario.
 4 MINISTRE (200 g - 800 g)	RISCALDARE SENZA COPERCHIO in scodelle separate o in un'unica zuppiera grande.
 5 BEVANDE (100 g - 500 g)	RISCALDARE A RECIPIENTE SCOPERTO.

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".



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



CON QUESTA FUNZIONE È SEMPRE CONSIGLIABILE usare un coperchio, tranne quando si riscaldano minestre conservate in frigorifero.

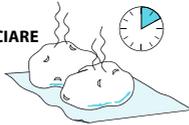


SE L'ALIMENTO È CHIUSO IN UN INVOLUCRO, si consiglia di praticare 2-3 incisioni onde evitare un eccesso di pressione durante il riscaldamento.

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

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

PER UN RISULTATO MIGLIORE, LASCIARE RIPOSARE PER 1-2 minuti.



MESCOLARE DURANTE IL RISCALDAMENTO

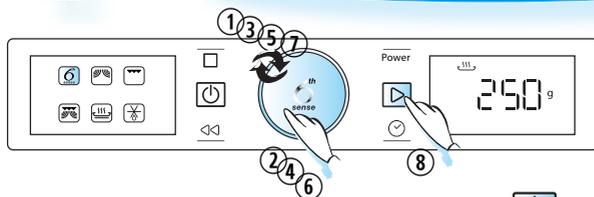
DURANTE IL RISCALDAMENTO, il forno può fermarsi (a seconda del programma) e chiedere di mescolare gli alimenti.

- 🌀 Aprire lo sportello.
- 🌀 Girare gli alimenti.
- 🌀 Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Avvio.

Nota: se l'alimento non viene girato, il forno si riavvia automaticamente dopo 1 minuto. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.

LE PELLICOLE DI PLASTICA dovrebbero essere incise o forate con una forchetta per evitare che l'accumulo di vapore produca una pressione eccessiva e lo scoppio dell'involucro.





QUESTA FUNZIONE È INDICATA SOLTANTO per cuocere. La funzione Cottura 6th Sense può essere usata soltanto con le categorie di alimenti sotto elencate.

IT

Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

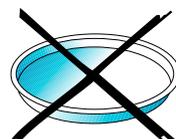
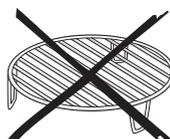
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione 6th Sense.
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Cottura 6th Sense.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimenti.
- 6 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 7 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 8 **PREMERE IL TASTO AVVIO.**

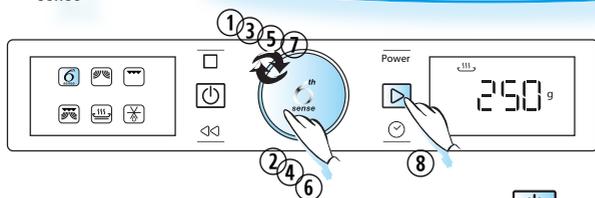


ALIMENTO		CONSIGLI
	1 PATATE AL FORNO (200 g - 1,0 kg)	PUNZECCHIARE LE PATATE e disporle su un piatto adatto sia per forni a microonde che per forni tradizionali. Girare le patate al segnale acustico del forno. Fare attenzione perché il forno, il recipiente e il cibo sono molto caldi.
	2 VERDURE FRESCHE (200 g - 800 g)	TAGLIARE LE VERDURE in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiaini di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno.
	3 VERDURE SURGELATE (200 g - 800 g)	CUOCERE A RECIPIENTE COPERTO. Mescolare al segnale acustico del forno.
	4 VERDURE IN SCATOLA (200 g - 600 g)	SCOLARE la maggior parte del liquido e cuocere - coperto - in un piatto resistente alle microonde.
	5 POPCORN (100 g)	CUOCERE UN SOLO SACCHETTO ALLA VOLTA. Per una maggiore quantità di popcorn, cuocere più sacchetti in successione.

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".

LE PELLICOLE DI PLASTICA dovrebbero essere incise o forate con una forchetta per evitare che l'accumulo di vapore produca una pressione eccessiva e lo scoppio dell'involucro.



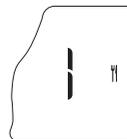


QUESTA FUNZIONE È INDICATA SOLTANTO per la cottura sul piatto Crisp. La funzione Crisp 6th Sense può essere usata soltanto con le categorie di alimenti sotto elencate.

DISPORRE GLI ALIMENTI sul piatto Crisp.

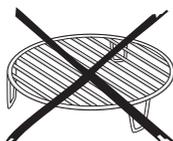
Accendere il forno a microonde premendo il tasto  e procedere come segue:

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione 6th Sense.
- 2 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché non compare la funzione Crisp 6th Sense.
- 4 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimenti.
- 6 **PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per confermare la selezione.
- 7 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 8 **PREMERE IL TASTO AVVIO.**



ALIMENTO		CONSIGLI
	1 PATATINE FRITTE (200 g - 500 g)	DISTRIBUIRE LE PATATINE in uno strato uniforme sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere.
	2 PIZZA SOTTILE (200 g - 500 g)	PER PIZZE CON IMPASTO SOTTILE.
	3 PIZZA ALTA (200 g - 800 g)	PER PIZZE CON IMPASTO ALTO.
	4 ALI / CROCCHETTE DI POLLO (200 g - 500 g)	PER LE CROCCHETTE DI POLLO, ungere con olio il piatto Crisp.
	5 BASTONCINI DI PESCE (200 g - 500 g)	INTRODURRE I BASTONCINI DI PESCE NEL FORNO, leggermente distanziati. Girarli quando compare la relativa indicazione.

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".



MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA periodiche può provocare un deterioramento della superficie, che può incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

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



AD INTERVALLI REGOLARI, in particolare se si sono verificati traboccamenti di liquidi, togliere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.



QUESTO FORNO È PROGETTATO per operare con il piatto rotante inserito.

 **NON** azionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per la pulizia.

USARE UN PANNO MORBIDO CON ACQUA e un detergente blando per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e l'apertura del forno.

 **NON LASCIARE** che si accumulino 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.

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

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

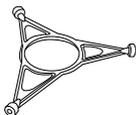
IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente.

Si consiglia a tale scopo di utilizzare una spugnetta con acqua calda e detersivo liquido. Se il grill non viene usato regolarmente, si consiglia di attivarlo per 10 minuti al mese.

MANUTENZIONE E PULIZIA

COMPONENTI LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

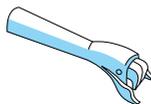
SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE.



PIATTO ROTANTE IN VETRO.



MANIGLIA CRISP.

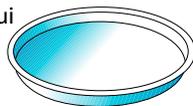


GRIGLIA METALLICA.



PULIZIA DELICATA:

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



FARE SEMPRE raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

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

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

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

SE IL FORNO NON FUNZIONA, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il servizio di assistenza:

- ❧ Controllare che il piatto rotante e il relativo supporto siano posizionati correttamente.
- ❧ Verificare che lo sportello sia chiuso correttamente.
- ❧ Controllare i fusibili ed accertarsi che non manchi la corrente.
- ❧ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❧ Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- ❧ Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- ❧ Scollegare il forno dalla rete elettrica. Attendere 10 minuti, quindi ricollegare il forno e riprovare.

QUESTI CONTROLLI PERMETTERANNO DI EVITARE chiamate inutili al servizio di assistenza a carico dell'utente. Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di serie e il modello del forno (vedere la targhetta). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO, usare solo un ricambio originale disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazione può essere sostituito solo da personale specializzato.



GLI INTERVENTI DI ASSISTENZA DEVONO ESSERE EFFETTUATI ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI. È pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE I PANNELLI DI COPERTURA.



DATI PER LE PROVE DI RISCALDAMENTO

SECONDO LA NORMA IEC 60705.

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

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO APPROSS.	LIVELLO POTENZA	RECIPIENTE
12.3.1	1000 G	12 -13 MIN	650 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN. E MEZZO	650 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	13-14 MIN	750 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	10 MIN.	160 W	

CARATTERISTICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2300 W
FUSIBILE	10 A
POTENZA DI USCITA MICROONDE	1000 W
GRILL	800 W
DIMENSIONI ESTERNE (AxLxP)	385 x 595 x 468
DIMENSIONI INTERNE (AxLxP)	200 x 405 x 380