

AMW 715

INSTALLATION, QUICK START
INSTALLATION, DÉMARRAGE RAPIDE
AUFSTELLUNG, KURZANLEITUNG
INSTALLAZIONE, GUIDA RAPIDA



INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INSTALACIÓN, GUÍA DE INICIO RÁPIDO
INSTALAÇÃO, GUIA DE INICIAÇÃO RÁPIDA
INSTALLATION, SNABBGUIDE



INSTALLATION, HURTIG START
INSTALLASJON, HURTIG START
ASENNUS, PIKAOPAS
ÜZEMBE HELYEZÉS, RÖVID
KEZDÉSI ÚTMUTATÓ



INSTALACE, NÁVOD VE ZKRATCE
INSTALACJA, SKRÓCONA
INSTRUKCJA OBSŁUGI
УСТАНОВКА, КРАТКОЕ
СПРАВОЧНОЕ РУКОВОДСТВО
INŠTALÁCIA, ÚVODNÁ PRÍRUČKA



SENSING THE DIFFERENCE



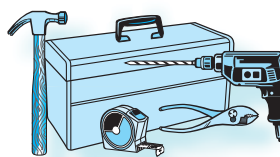
INSTALLAZIONE



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni di montaggio fornite separatamente.

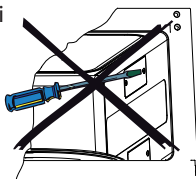


PRIMA DEL COLLEGAMENTO

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

NON RIMUOVERE LE PIASTRE DI PROTEZIONE del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE, assicurarsi che il forno sia vuoto.



ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido 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. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

DOPO IL COLLEGAMENTO

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

LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO è obbligatoria. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o in prossimità del forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o di esplosione.

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

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

NON CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

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

NON USARE prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

CONSENTIRE AI BAMBINI di utilizzare l'apparecchio solo in presenza di adulti, dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio.

QUESTO APPARECCHIO NON È DESTINATO ad essere utilizzato da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, a meno che siano controllati da una persona responsabile della loro sicurezza.

AVVERTENZA!

POICHÉ LE PARTI RAGGIUNGIBILI possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere lontani i bambini.

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.



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

UOVA

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





PRECAUZIONI IMPORTANTI



INDICAZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

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

PER PROVARE IL FUNZIONAMENTO DEL FORNO, introdurre un bicchiere d'acqua nella cavità. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

NON USARE la cavità come dispensa.

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



FRITTURA IN OLIO

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



PER EVITARE USTIONI, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

LIQUIDI

Ad ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine.



Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

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

ATTENZIONE

PER MAGGIORI INFORMAZIONI, consultare un ricettario per forno a microonde. Questo vale soprattutto se gli alimenti da cuocere o da riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO PAPPE, biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.



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

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



ACCESSORI



INDICAZIONI GENERALI

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

ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.



QUANDO SI INTRODUCONO ALIMENTI E ACCESSORI nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

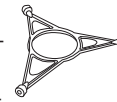
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si producono scintille che possono danneggiare il forno.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante possa ruotare liberamente prima di mettere in funzione il forno.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

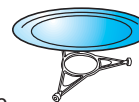
SERVIRSI DELL'APPOSITO SUPPORTO per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.



☞ Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE 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 sporchierebbero l'interno del forno.



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

VAPORIERA

USARE LA VAPORIERA CON l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

USARE LA VAPORIERA SENZA L'APPOSITA GRIGLIA per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

APPOGGIARE SEMPRE LA VAPORIERA sul piatto rotante in vetro.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO / BLOCCO TASTI



QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa ("standby"). Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore 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 la dicitura "DOOR" (SPORTELLO).

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 impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.

SCEGLIENDO una di queste funzioni, il forno sceglie automaticamente l'impostazione standard predefinita. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia il cibo riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.

GRADO DI COTTURA	
LIVELLO	EFFETTO
ALTO +2	MASSIMA TEMPERATURA FINALE
ALTO +1	ALTA TEMPERATURA FINALE
MED 0	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
BASSO -1	BASSA TEMPERATURA FINALE
BASSO -2	MINIMA TEMPERATURA FINALE

NOTA:

IL GRADO DI COTTURA può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

HIGH+²
AUTO

HIGH¹
AUTO

SELEZIONARE UN LIVELLO DI GRADO COTTURA TRAMITE I TASTI +/- subito dopo aver premuto il tasto Start (Avvio).

MID⁰
AUTO

LOW⁻¹
AUTO

LOW-⁻²
AUTO



PAUSA PER MESCOLARE/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 richiedere di mescolare o girare l'alimento.

PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

- ☞ Aprire lo sportello.
- ☞ Mescolare o girare gli alimenti.
- ☞ Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

NOTA: IL FORNO RIPRENDERÀ A FUNZIONARE AUTOMATICAMENTE DOPO UN MINUTO SE IL CIBO NON È STATO GIRATO O MESCOLATO. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.






CATEGORIE DI ALIMENTI (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



QUANDO SI UTILIZZANO LE FUNZIONI AUTOMATICHE, per ottenere risultati ottimali occorre selezionare la categoria di alimenti. Quando si sceglie una categoria di alimenti con i tasti +/-, viene visualizzato il termine FOOD ed una cifra che indica la categoria dell'alimento.



FOOD	
	1 MEAT (100g - 2.0Kg)
	2 POULTRY (100g -
	

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

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



RAFFREDDAMENTO



AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, 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.

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



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



- 1** PREMERE IL TASTO DEI PROGRAMMI MANUALI fino a visualizzare l'opzione Impostazioni.
- 2** USARE I TASTI +/- per selezionare una delle seguenti impostazioni da regolare.

- 🔊 Orologio
- 🔊 Segnale acustico
- 🌿 ECO
- 💡 Luminosità

- 3** PREMERE IL TASTO STOP PER USCIRE dalla funzione Impostazioni e salvare le modifiche.

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

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

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



IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO



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

QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO, TENERE APERTO LO SPORTELLO DEL FORNO. In questo modo si avranno 5 minuti di tempo per completare la procedura. Se lo sportello viene tenuto chiuso, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.

PER TOGLIERE LA FUNZIONE OROLOGIO dal display dopo averla programmata, selezionare nuovamente la modalità di impostazione dell'orologio e premere il tasto Stop quando le cifre lampeggiano.





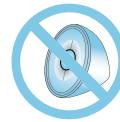
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



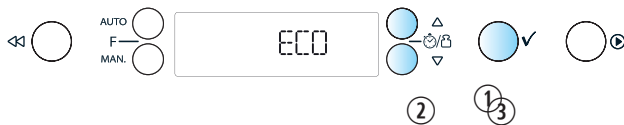
IMPOSTAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per attivare o disattivare il segnale acustico.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



ECO



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

QUANDO È ATTIVA LA FUNZIONE ECO, il display si spegne automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

QUANDO LA FUNZIONE ECO È DISATTIVATA, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



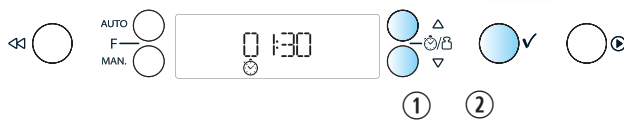
LUMINOSITÀ



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **PREMERE I TASTI +/- per impostare il livello di luminosità desiderato.**
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione.**



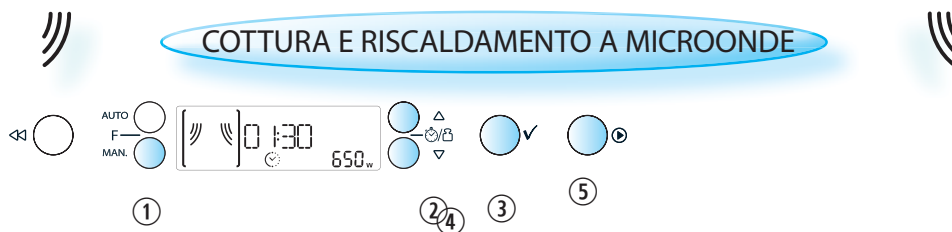
TIMER



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

- 1 **PREMERE I TASTI +/- per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.**

ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO, il forno emette un segnale acustico.
PREMENDO IL PULSANTE STOP prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene azzerato.



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

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO DEI PROGRAMMI MANUALI** finché viene visualizzata la funzione microonde.
- 2 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

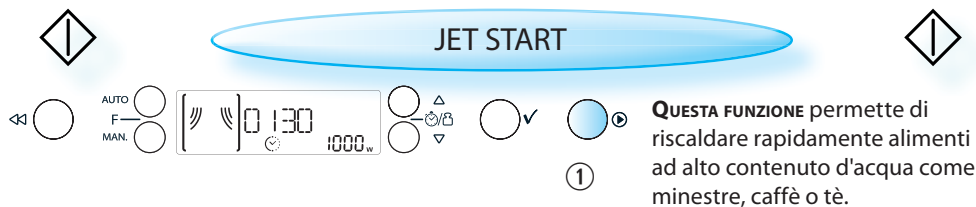
Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Start. *Ad ogni pressione successiva*, il tempo aumenta di 30 secondi. È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/-.

PREMENDO IL TASTO << si può tornare alle opzioni per la modifica del tempo di cottura e del livello di potenza. Entrambe queste funzioni possono essere modificate premendo i tasti +/- durante la cottura.



LIVELLO DI POTENZA

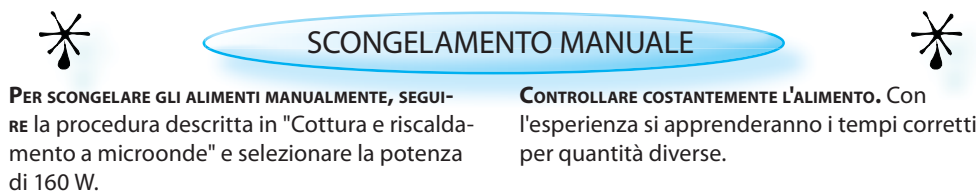
SOLO MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
1000 W	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
800 W	COTTURA DI verdure , carne, ecc.
650 W	COTTURA DI pesce .
500 W	COTTURA PIÙ INTENSA di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e 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	AMMORBIDIMENTO di gelati
0 W	SOLO CON L'uso del Timer.



QUESTA FUNZIONE permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.

- 1** **PREMERE IL TASTO START PER INIZIARE LA COTTURA** automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.

È INOLTRE POSSIBILE AUMENTARE O RIDURRE il tempo premendo i tasti +/-.



PER SCONGELARE GLI ALIMENTI MANUALMENTE, SEGUIRE la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e selezionare la potenza di 160 W.

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

GLI ALIMENTI SURGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola trasparente o scatole di cartone possono essere inseriti direttamente nel forno purché la confezione non contenga parti metalliche (ad esempio lacci di chiusura in metallo).

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

SEPARARE LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una si scongelano più rapidamente.

Se si nota che alcune parti dell'alimento iniziano a scaldarsi (ad esempio cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con un foglio di alluminio.

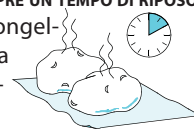


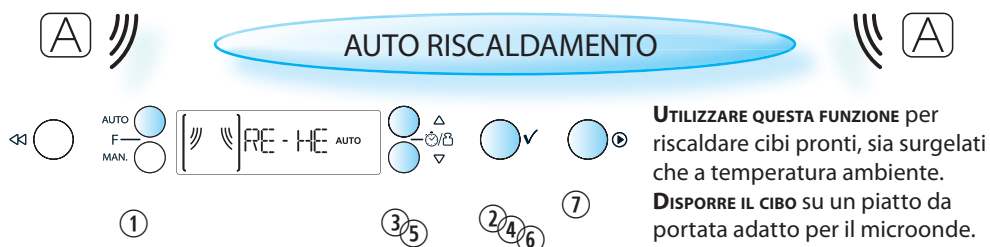
GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI a metà del tempo di scongelamento.

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

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

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





- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO **AUTO**** finché viene visualizzata la funzione di riscaldamento automatico.
- 2 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimenti. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimenti).
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso
- 6 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO **START****.



AUTO RISCALDAMENTO



QUANDO SI RIPONE UN PIATTO nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più



densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

COPRIRE SEMPRE GLI ALIMENTI durante l'uso di questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano minestre fredde.

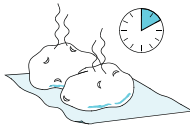


SE L'ALIMENTO SI TROVA IN UNA CONFEZIONE CHIUSA, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per consentire la fuoriuscita della pressione durante il riscaldamento.

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.

TENERE PRESENTE CHE UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO miglioreranno sempre il risultato, in particolare con gli alimenti surgelati.

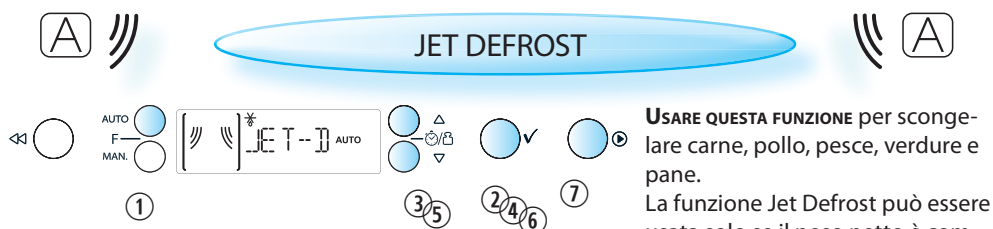


FORARE o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.



	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	1 PIATTO UNICO (250g - 500g)	PREPARARE IL CIBO seguendo le raccomandazioni date sopra. Cuocere a recipiente coperto.
	2 MINESTRA (200g - 800g)	RISCALDARE SENZA COPERCHIO in scodelle separate o in un'unica zuppiera grande.
	3 PORZIONE SURGELATA (250g - 500g)	SEGUIRE LE ISTRUZIONI SULLA CONFEZIONE , ad es. per ventilazione, perforazione e così via.
	4 BEVANDE (0,1 - 0,5l)	RISCALDARE SENZA COPERCHIO introducendo un cucchiaino di metallo nella tazza.
	5 LASAGNE SURGELATE (250g - 500g)	DISPORRE in un recipiente adatto per microonde e per forno tradizionale.

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



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 IL CIBO sul piatto rotante di vetro.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione Jet Defrost.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimenti. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimenti).
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**



JET DEFROST



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.

CIBI SURGELATI:

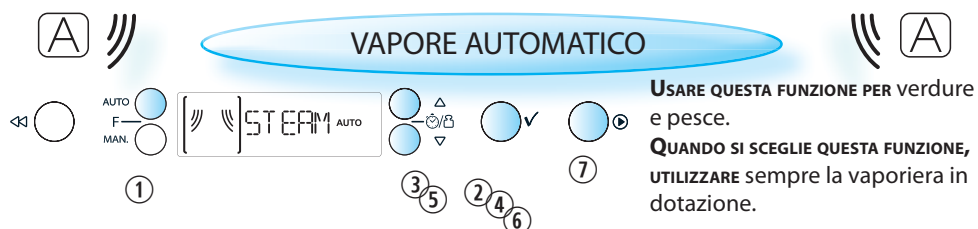
SE LA TEMPERATURA DELL'ALIMENTO È PIÙ ALTA della temperatura di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

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



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 CARNE (100g - 2,0Kg)	Carne macinata, braciole, bistecche o arrostiti. GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	2 POLLAME (100g - 2,5Kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	3 PESCE (100g - 1,5Kg)	Intero, a tranci o a filetti. GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	4 VERDURE (100g - 1,5Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	5 PANE (100g - 1,0Kg)	Pagnotte, focaccine o panini. GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.

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

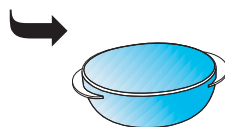


- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO AUTO** finché viene visualizzata la funzione Vapore automatico.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimenti. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimenti).
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**

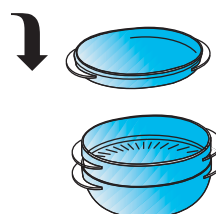
DISPORRE gli alimenti sulla griglia della vaporiera.



AGGIUNGERE 100 ml (1dl) di acqua nella parte inferiore della vaporiera.



COPRIRE con il coperchio.



LA VAPORIERA deve essere utilizzata esclusivamente con le microonde!

NON UTILIZZARLA CON NESSUN'ALTRA FUNZIONE.

L'USO DELLA VAPORIERA con altre funzioni può essere dannoso.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante possa ruotare liberamente prima di mettere in funzione il forno.

APPOGGIARE SEMPRE LA VAPORIERA sul piatto rotante in vetro.



VAPORE AUTOMATICO







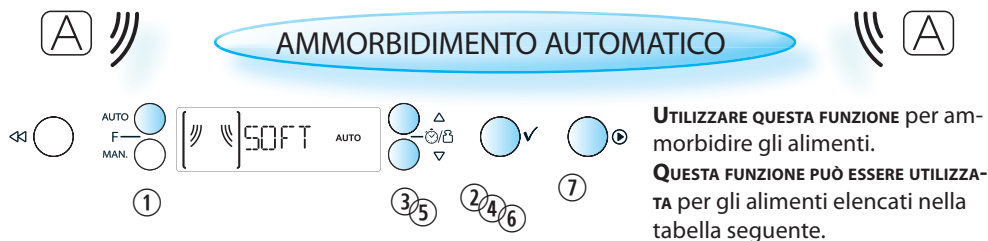
COTTURA ALIMENTO

COLLOCARE L'ALIMENTO nel cestello.

Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore.

Coprire con il coperchio.

	PATATE/CAROTE (150g - 500g)	USARE FORMATI UNIFORMI.
	VERDURE (150g - 500g) (cavolfiore e broccoli)	Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Lasciare riposare per 1-2 minuti dopo la cottura.
	VERDURE SURGELATE (150g - 500g)	LASCIARE RIPOSARE per 1 o 2 minuti.
	PESCE A FILETTI (150g - 500g)	DISTRIBUIRE UNIFORMEMENTE I FILETTI SULLA griglia. Sovrapporre le parti sottili. Lasciare riposare 1 - 2 minuti dopo la cottura.



- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO **AUTO**** finché viene visualizzata la funzione Auto Soft (ammorbidimento automatico).
- 2 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimenti. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimenti).
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso
- 6 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO **START****.

	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	1 BURRO (50g - 100g)	GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto. MESCOLARE ANCHE una volta ammorbidito.
	2 MARGARINA (50g - 100g)	GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto. MESCOLARE ANCHE una volta ammorbidito.
	3 GELATO (0,5l - 1,0l)	GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto. SERVIRE subito, prima che si sciolga ulteriormente.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA , e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		




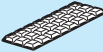
SCONGELAMENTO AUTOMATCO

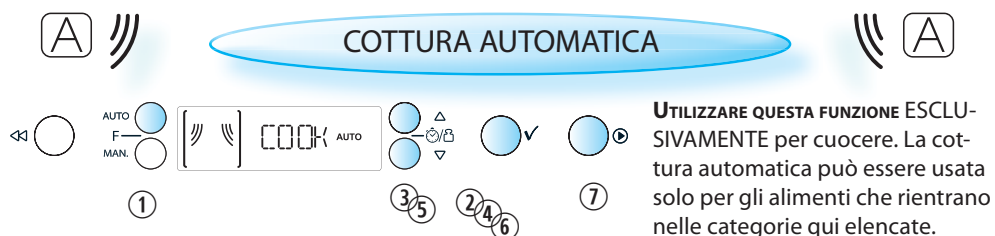


UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER SCIOLIERE FACILMENTE I CIBI SENZA SCHIZZI.

QUESTA FUNZIONE PUÒ ESSERE UTILIZZATA per i cibi elencati nella tabella seguente

- 1** PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO **AUTO** finché viene visualizzata la funzione Auto Melt (scongelamento automatico).
- 2** PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3** PREMERE I TASTI **+/-** per selezionare la categoria di alimenti. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimenti).
- 4** PREMERE DI NUOVO IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5** PREMERE I TASTI **+/-** per impostare il peso
- 6** PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.
- 7** PREMERE IL TASTO **START**.

	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	1 BURRO (50g - 200g)	MESCOLARE L'ALIMENTO quando viene richiesto. MESCOLARE ANCHE una volta ammorbidito.
	2 MARGARINA (50g - 200g)	MESCOLARE L'ALIMENTO quando viene richiesto. MESCOLARE ANCHE una volta ammorbidito.
	3 CIOCCOLATO (50g - 200g)	SPEZZARE IN pezzi piccoli. MESCOLARE L'ALIMENTO quando viene richiesto. MESCOLARE ANCHE una volta ammorbidito. NOTA: il cioccolato con un alto contenuto di cacao può richiedere un grado di cottura elevato (+2).
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde".		



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

DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata adatto per il microonde.

- 1 **PREMERE PIÙ VOLTE IL TASTO **AUTO**** finché viene visualizzata la funzione Auto Cook (cottura automatica).
- 2 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **PREMERE I TASTI +/-** per selezionare la categoria di alimenti. (vengono visualizzate la dicitura "FOOD" e la categoria di alimenti).
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO **OK**** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **PREMERE I TASTI +/-** per impostare il peso
- 6 **PREMERE IL TASTO **OK**** per confermare la selezione.
- 7 **PREMERE IL TASTO **START**.**



COTTURA AUTOMATICA

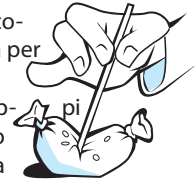


VERDURE IN SCATOLA: Aprire sempre la scatola e versare il contenuto in un recipiente adatto alla cottura a microonde. Non cuocere mai le verdure direttamente nella lattina.

CUOCERE LE VERDURE fresche, surgelate o in scatola coperte.



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



PESI CONSIGLIATI		
	1 PATATE AL FORNO (200g - 1Kg)	PUNZECCHIARE LE PATATE e disporle su un piatto 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 L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	2 VERDURE FRESCHE (200g - 800g)	TAGLIARE LE VERDURE in pezzetti uniformi. Aggiungere 2-4 cucchiai di acqua e coprire. Mescolare al segnale acustico del forno. MESCOLARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	3 VERDURE SURGELATE (200g - 800g)	CUOCERE A RECIPIENTE COPERTO. Mescolare al segnale acustico del forno. MESCOLARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	4 VERDURE IN SCATOLA (200g - 600g)	CUOCERE IN UN RECIPIENTE COPERTO IDONEO alla cottura a microonde.
	5 POPCORN (100g)	CUOCERE UN SOLO sacchetto alla volta. Per una maggiore quantità di popcorn, cuocere più sacchetti in successione.
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA , e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, 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 deterioramenti della superficie che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI ABRASIVI, spugne in lana d'acciaio, panni ruvidi e altri materiali che possano danneggiare il pannello dei comandi o le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.



NON SPRUZZARE direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere 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 DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, i lati anteriore e posteriore dello sportello e l'apertura.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o 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.

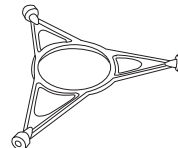


PER LA PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE, non utilizzare apparecchi a vapore.

GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati facendo bollire per alcuni minuti una tazza di acqua e succo di limone.

COMPONENTI LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

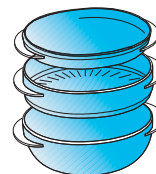
SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE.



PIATTO ROTANTE DI VETRO.



VAPORIERA.



GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

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

- Il piatto rotante e l'apposito supporto sono alloggiati correttamente in sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello è chiuso correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Aprire e chiudere lo sportello prima di riavviare il forno.

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 matricola e il modello del forno (vedere la targhetta). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



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



GLI INTERVENTI DI ASSISTENZA DEVONO ESSERE EFFETTUATI ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI QUALIFICATI. 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.

NON RIMUOVERE NESSUN PANNELLO DI COPERTURA.



DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA IEC 60705.

La **COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE** ha sviluppato una norma per la prova comparativa delle prestazioni di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo ca.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1.000 g	13 - 14 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	800 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	800 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1800 W
FUSIBILE	10 A
POTENZA DI USCITA MICROONDE	1000 W
DIMENSIONI ESTERNE (A x L x P)	385 x 595 x 468
DIMENSIONI INTERNE (A x L x P)	200 x 405 x 380

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE DI IMBALLAGGIO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.



QUESTA APPARECCHIATURA è contrassegnata in conformità alla direttiva europea 2002/96/EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Smaltendo questo prodotto in modo corretto, si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

IL SIMBOLO riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere conferito presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.



LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali in materia.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.

