

AMW 832

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



AMW 836

INSTALLATIE, SNEL AAN DE SLAG
INICIO RÁPIDO PARA LA INSTALACIÓN
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

The Whirlpool logo features the brand name in a bold, sans-serif font, with a stylized swirl graphic above the letter 'i'.

SENSING THE DIFFERENCE



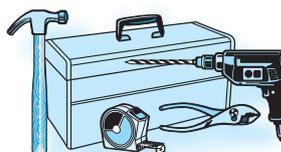
INSTALLAZIONE



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



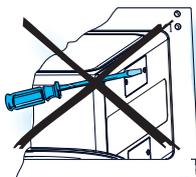
DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.



PRIMA DEL COLLEGAMENTO

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

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



ASSICURARSI prima dell'installazione 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 e umido.

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

NON UTILIZZARE PROLUNGHE:



SE IL CAVO DI ALIMENTAZIONE RISULTASSE TROPPO CORTO, rivolgersi a un elettricista qualificato per installare una presa vicino all'apparecchio.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se lo sportello è stato 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.

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora corrente. Seguire le istruzioni del paragrafo "Modifica delle impostazioni" delle presenti Istruzioni per l'uso. Una volta completati questi passaggi, l'apparecchio è pronto per l'uso.

Il fabbricante non è responsabile dei problemi causati dalla inosservanza da parte dell'utente delle presenti istruzioni.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o 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 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.

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.

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).



QUESTO APPARECCHIO PUÒ ESSERE USATO da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare.

I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE con l'apparecchio.

LA PULIZIA E LA MANUTENZIONE non devono essere effettuate da bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati da adulti.

AVVERTENZA!

L'APPARECCHIO E I SUOI COMPONENTI ACCESSIBILI DIVENTANO CALDI durante l'uso.

FARE ATTENZIONE a non toccare le resistenze.

I BAMBINI DI ETÀ INFERIORE A 8 ANNI devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.

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.



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazi-

one 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.

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.





PRECAUZIONI IMPORTANTI



INDICAZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

QUESTO APPARECCHIO È DI TIPO ad incasso. Non deve essere utilizzato a libera installazione.

QUESTO APPARECCHIO DEVE essere utilizzato per il riscaldamento di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti o indumenti e il riscaldamento di pad riscaldanti, ciabatte, spugne, panni bagnati e simili può provocare rischio di lesioni o incendio.

NON AZIONARE L'APPARECCHIO SENZA AVERVI INSERITO ALCUN ALIMENTO; l'uso delle microonde in questo modo può danneggiare l'apparecchio.

PER ESERCITARSI CON L'USO DEL FORNO, inserire all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON USARE IL FORNO come dispensa.

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



FRITTURA A IMMERSIONE

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per frittore a immersione, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



PER EVITARE DI BRUCIARSI indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

LIQUIDI

Ad esempio BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, è possibile che si surriscaldino oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe provocare un traboccamento improvviso di liquido bollente.



Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:

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

ATTENZIONE

PER MAGGIORI DETTAGLI, fare sempre riferimento ad un ricettario per forno a microonde specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

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



controllare sempre la temperatura prima di somministrarli al fine di garantire una distribuzione omogenea del calore ed evitare bruciature.

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

MANOPOLE A PRESSIONE

ALLA CONSEGNA, LE MANOPOLE DEL FORNO sono allineate con i tasti del pannello.

Se premute, le manopole fuoriescono e consentono di accedere alle varie funzioni. Non è necessario che sporgano dal pannello durante il funzionamento.

È sufficiente premerle verso l'interno del pannello al termine delle impostazioni e continuare ad utilizzare il forno.





ACCESSORI



SUGGERIMENTI GENERALI

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

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



QUANDO SI INSERISCONO L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

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

SE GLI ACCESSORI METALLICI vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, possono prodursi scintille ed il forno potrebbe danneggiarsi.

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

SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

UTILIZZARE IL SUPPORTO posto sotto il piatto rotante di vetro. Non appoggiare altri utensili sopra tale supporto.

☞ Inserire il supporto nel forno.



PIATTO ROTANTE DI VETRO

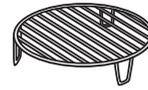
USARE IL PIATTO ROTANTE DI VETRO con tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

☞ Posizionare il piatto rotante di vetro sopra il supporto.



GRIGLIA DI COTTURA

UTILIZZARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.



IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

USARE LA SPECIALE IMPUGNATURA CRISP FORNITA IN DOTAZIONE per estrarre il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

PORRE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro.

NON APPOGGIARE UTENSILI sul piatto Crisp poiché diventa rapidamente molto caldo e li potrebbe danneggiare.

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

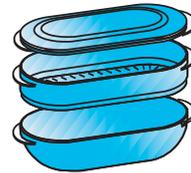


PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

USARE LA PENTOLA PER COTTURA A VAPORE CON L'APPOSITA GRIGLIA per cuocere alimenti quali pesce, verdure e patate.

USATE LA PENTOLA PER COTTURA A VAPORE senza griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

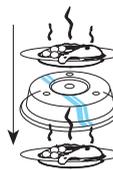
PORRE SEMPRE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE sul piatto rotante in vetro.



COPERCHIO

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

UTILIZZARE il coperchio per il riscaldamento su due livelli.





PROTEZIONE ANTI-AVVIO



QUESTA FUNZIONE VIENE ATTIVATA AUTOMATICAMENTE tre minuti dopo il ripristino della modalità "standby".



**LO SPORTELLLO DEL FORNO DEVE ESSERE APERTO E RICHIU-
SUO**, per esempio inserendo un alimento, per poter disinserire il blocco di sicurezza.



BLOCCO DEI TASTI



1 **PREMERE CONTEMPORANEAMENTE I TASTI INDIETRO E OK** e mantenerli premuti fino a quando non vengono emessi due bip (3 secondi).

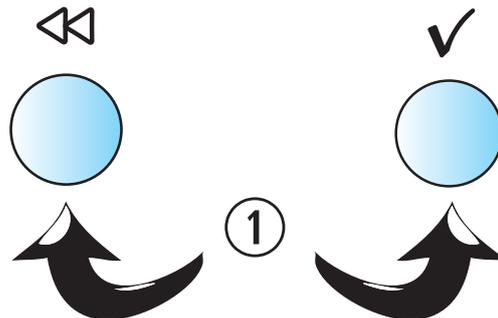
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.

QUANDO IL BLOCCO È ATTIVO, tutti i tasti sono disabilitati.

ATTENZIONE: questi tasti funzionano congiuntamente solo quando il forno è spento.

VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO DI CONFERMA per 3 secondi, quindi viene ripristinato il display precedente.

IL BLOCCO DEI TASTI VIENE DISATTIVATO nello stesso modo in cui è stato attivato.





GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)

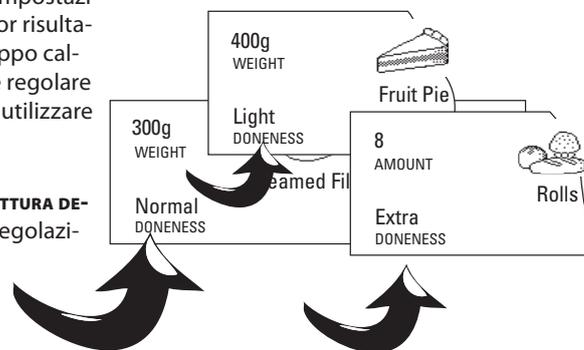


IL GRADO DI COTTURA È DISPONIBILE nella maggior parte delle funzioni automatiche. Per controllare personalmente il risultato finale, è possibile utilizzare la funzione Regola grado cottura. Questa funzione consente di impostare una temperatura maggiore o minore rispetto all'impostazione standard.

QUANDO SI UTILIZZA una di queste funzioni, il forno si regola automaticamente sull'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se l'alimento riscaldato risulta troppo caldo per essere consumato, è possibile regolare facilmente la temperatura prima di riutilizzare la stessa funzione.

PER FARE CIÒ, SELEZIONARE IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO utilizzando la manopola di regolazione prima di premere il tasto Start.

GRADO DI COTTURA	
LIVELLO	EFFETTO
EXTRA	RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE
NORMALE	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
LEGGERO	RAGGIUNGE LA TEMPERATURA FINALE MINIMA



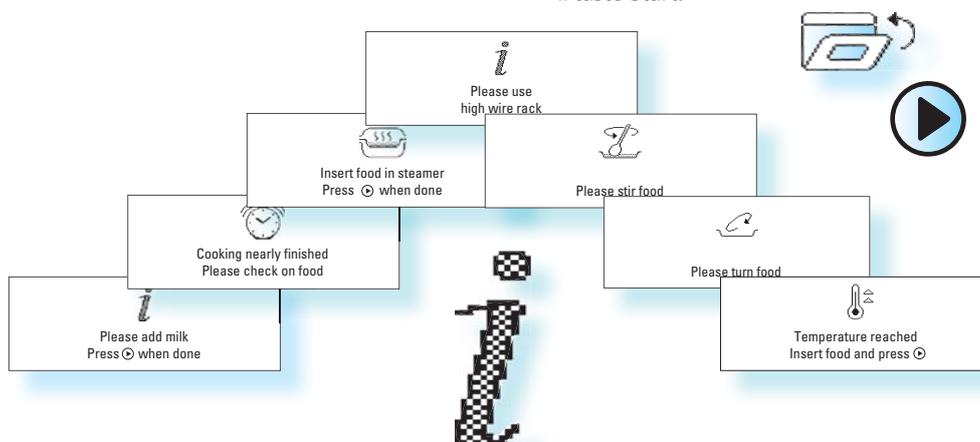
MESSAGGI



QUANDO SI UTILIZZANO ALCUNE FUNZIONI, è possibile che il forno si arresti e richieda di eseguire un'operazione o semplicemente suggerisca gli accessori da utilizzare.

QUANDO APPARE UN MESSAGGIO:

- 🔔 Aprire lo sportello (se necessario).
- 🔔 Eseguire l'operazione (se necessario).
- 🔔 Chiudere lo sportello e riavviare premendo il tasto Start.





RAFFREDDAMENTO



AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale. Alla fine della procedura il forno si spegne automaticamente.

LA PROCEDURA DI RAFFREDDAMENTO può essere interrotta senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.



SCORCIATOIE

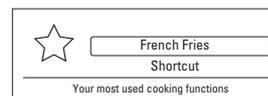
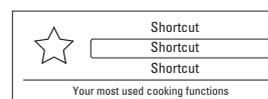


PER UNA MAGGIOR SEMPLICITÀ D'USO, il forno compila automaticamente un elenco delle scorciatoie maggiormente utilizzate.

QUANDO SI INIZIA A UTILIZZARE il forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate con "shortcut" (scorciatoia). Mano a mano che si utilizza il forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scorciatoie delle funzioni più frequentemente utilizzate.

QUANDO SI ACCEDE AL MENU DELLE SCORCIATOIE, la funzione maggiormente utilizzata appare pre-selezionata ed è inserita nella posizione 1.

NOTA: l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utilizzatore.



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Shortcut.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere la scorciatoia preferita. La funzione maggiormente utilizzata è pre-selezionata.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE OPPURE PREMERE IL TASTO OK** per apportare le modifiche richieste.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

ON/OFF

PER ACCENDERE O SPEGNERE

L'APPARECCHIO, utilizzare il tasto On/Off o girare semplicemente la manopola multifunzione.

QUANDO L'APPARECCHIO VIENE ACCESO, tutti i tasti e le manopole funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

QUANDO L'APPARECCHIO VIENE SPENTO, tutti i tasti e la manopola di regolazione sono disattivati, l'orologio in formato 24 ore è visualizzato.

NOTA: è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni vedere ECO).

LE DESCRIZIONI DELLE PRESENTI ISTRUZIONI PER L'USO assumono che il forno sia acceso.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



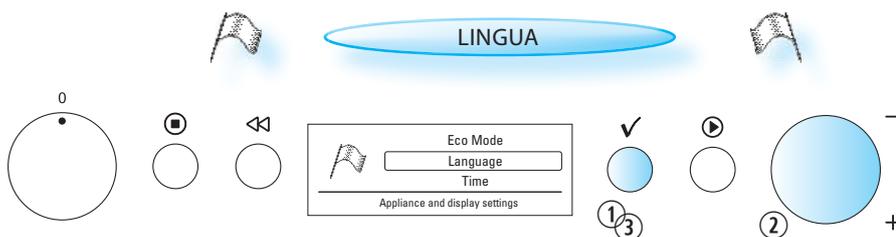
- 1 GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Settings.
- 2 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere una delle impostazioni da regolare.
- 3 AL TERMINE, PREMERE IL TASTO INDIETRO PER USCIRE** dalla funzione di impostazione.

QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora corrente.

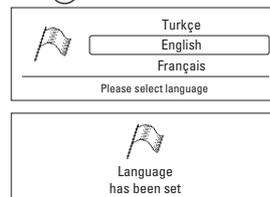
DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE l'orologio lampeggia ed è necessario reimpostarlo.

IL FORNO È DOTATO DI ALCUNE FUNZIONI che possono essere regolate secondo le preferenze personali.

LINGUA

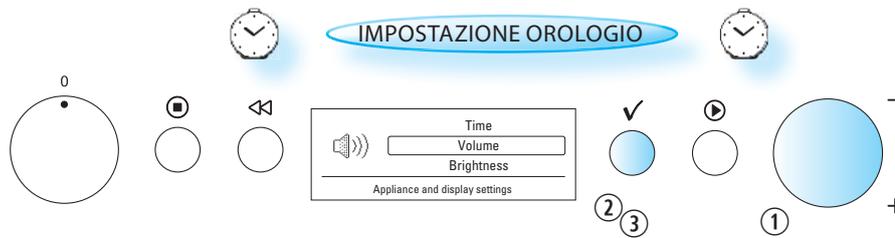


- 1 PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere una delle lingue disponibili.
- 3 PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

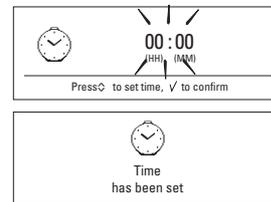




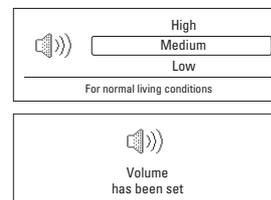
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Time.
 - 2 **PREMERE IL TASTO OK** (le cifre lampeggiano).
 - 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare l'orologio.
 - 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.
- L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.**

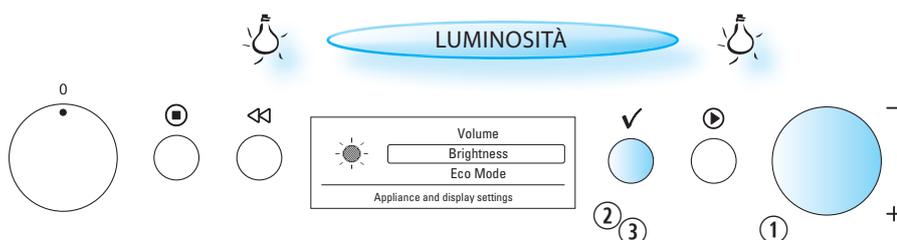


- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Volume.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per apportare impostare il livello del volume su alto, medio, basso o muto.
- 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

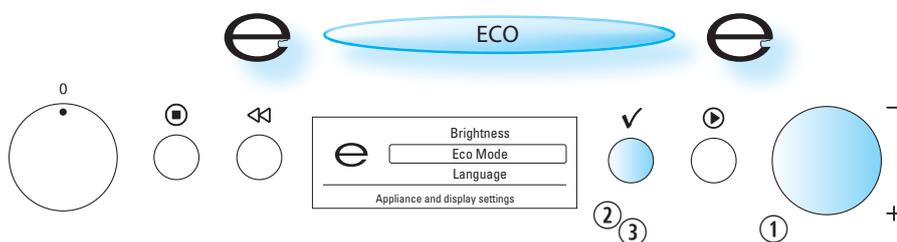
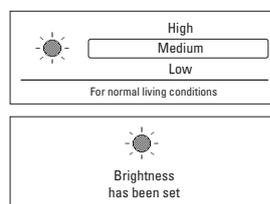




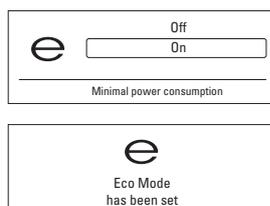
MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Brightness.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di luminosità preferito.
- 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione.



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino a visualizzare Eco Mode.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per attivare (ON) o disattivare (OFF) l'impostazione ECO.
- 4 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



QUANDO È ATTIVA 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.

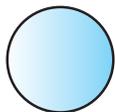
QUANDO IL FORNO È SPENTO, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



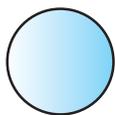
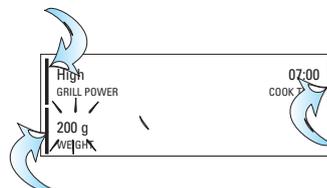
DURANTE LA COTTURA



UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni pressione successiva determina un incremento del tempo di cottura di altri 30 secondi.* In alternativa, è girare la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo.

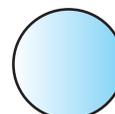
GIRANDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE, è possibile alternare i parametri per selezionare quello da modificare.

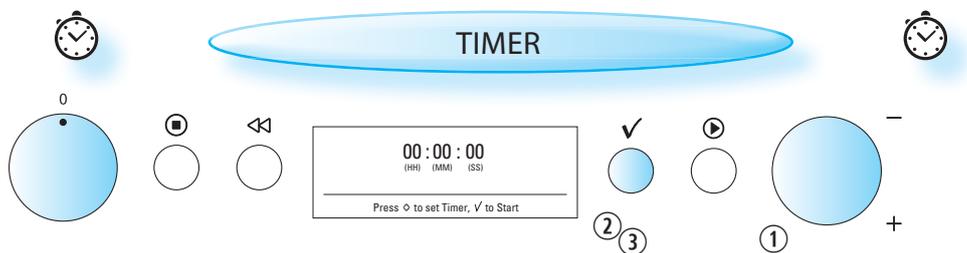


PREMENDO IL TASTO OK si seleziona il parametro e lo si abilita per la modifica (il parametro lampeggia). Girare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.

PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione. Il forno continua a funzionare applicando automaticamente la nuova impostazione.

PREMENDO IL TASTO INDIETRO è possibile tornare direttamente all'ultimo parametro modificato.

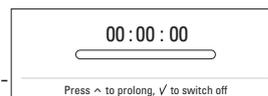




- 1 **SPEGNERE IL FORNO** girando la manopola multifunzione in posizione Zero oppure premendo il tasto On / Off.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK**
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la durata desiderata del timer.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per avviare il conto alla rovescia del timer.

QUESTA FUNZIONE consente di regolare esattamente il tempo richiesto, ad esempio, per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.

IL TIMER È DISPONIBILE SOLO con il forno spento o in modalità standby.



ALLO SCADERE DEL TEMPO impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.



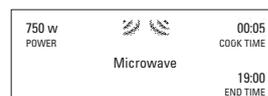
PREMENDO IL TASTO ON / OFF prima del termine del conto alla rovescia, si disattiva il timer.



COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Microwave.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



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

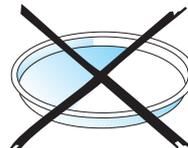
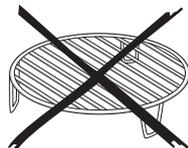


COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO
900 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.
750 W	COTTURA DI verdure , carne, ecc.
650 W	COTTURA DI pesce .
500 W	COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA 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 , fusione di burro e cioccolato.
160 W	SCONGELAMENTO . Ammorbidimento di burro e formaggi.
90 W	PER PORTARE I GELATI a temperatura
0 W	SOLO CON L'USO del Timer.

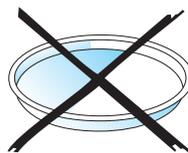
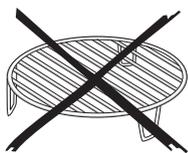


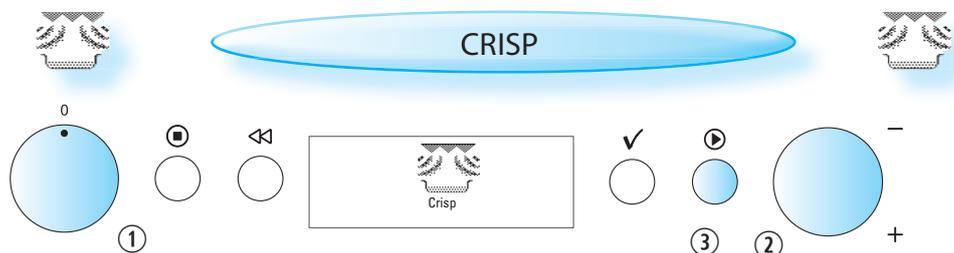


- 1** **PREMERE IL TASTO *Start* PER INIZIARE LA COTTURA** automaticamente con il massimo livello di potenza e per un tempo di 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi.

QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua, quali brodo, caffè o tè.

QUESTA FUNZIONE È DISPONIBILE SOLO con il forno spento o in modalità standby e la manopola di regolazione in posizione su Microwave.





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Crisp.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER RISCALDARE e cuocere pizze o altri alimenti a base di impasto e per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

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

ASSICURARSI CHE IL PIATTO Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante di vetro.



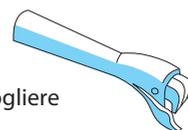
IL FORNO E IL PIATTO CRISP DIVENTANO molto caldi durante l'uso di questa funzione.

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

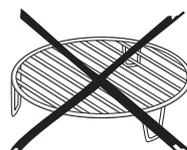
EVITARE DI TOCCARE LA griglia.

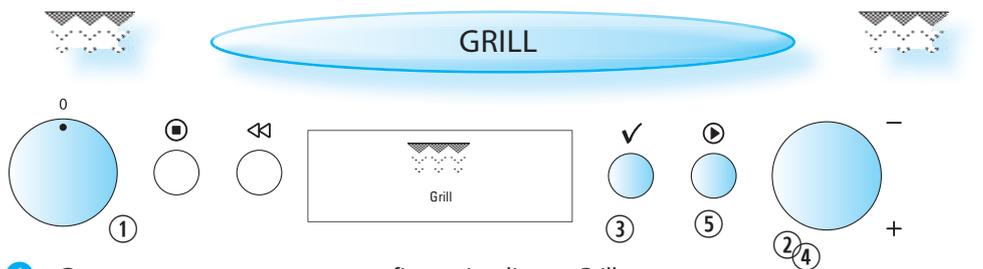
INDOSSARE GUANTI DA FORNO

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



CON QUESTA FUNZIONE usare solamente il piatto Crisp fornito in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Grill.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER DORARE RAPIDAMENTE la superficie dell'alimento.

NEL CASO DI TOAST AL FORMAGGIO, BISTECHE E SALSICCE, disporre gli alimenti sulla griglia di cottura.

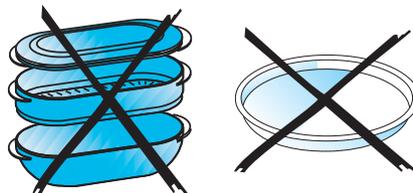
ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura a forno.

NON USARE UTENSILI DI PLASTICA con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

PRERISCALDARE IL GRILL per 3 - 5 minuti al livello di potenza alto del grill.

FUNZIONE GRILL	
Uso CONSIGLIATO	POTENZA
TOAST AL FORMAGGIO , tranci di pesce e hamburger	ALTA
SALSICCE e spiedini alla griglia	MEDIA
DORATURA LEGGERA dell'alimento	BASSA





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Grill + MW.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 6 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**

LOW GRILL POWER		07:00 COOK TIME
650 w POWER	Grill + MW	19:07 END TIME

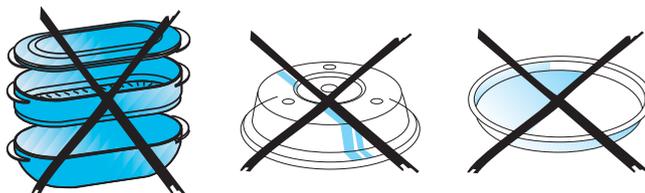
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere alimenti come lasagne, pesce o patate gratinate.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

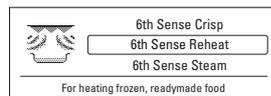
DISPORRE IL CIBO sulla griglia di cottura o sul piatto rotante di vetro.

GRILL COMBI		
USO CONSIGLIATO	POTENZA GRIGLIA	POTENZA MICROONDE
LASAGNE	MEDIA	350 - 500 W
PATATE GRATINATE	MEDIA	500 - 650 W
PESCE GRATINATO	ALTA	350 - 500 W
MELE AL FORNO	MEDIA	160 - 350 W
SURGELATI GRATINATI	ALTA	160 - 350 W





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense Reheat.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, surgelati, prelevati dal frigorifero o a temperatura ambiente.
DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata adatto per il microonde.

IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE interrotto.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE, IL PESO NETTO deve essere compreso entro 250 - 600 g. In caso contrario, si consiglia di utilizzare la funzione manuale per ottenere i risultati migliori.

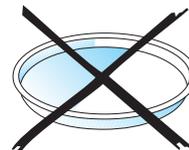
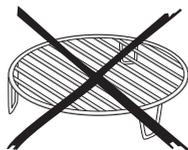
AL FINE DI OTTENERE I RISULTATI MIGLIORI, ACCERTARSI che il forno sia a temperatura ambiente prima di utilizzare questa funzione.

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, le porzioni più piccole o i cibi meno densi al centro.



SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.

LE FETTE TAGLIATE PIÙ SPESSe, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.



TENERE PRESENTE CHE UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO migliorano sempre il risultato, in particolare con i cibi surgelati.

COPRIRE SEMPRE GLI ALIMENTI QUANDO si utilizza questa funzione.

SE L'ALIMENTO È AVVOLTO IN UN INVOLUCRO, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire la fuoriuscita della pressione eccessiva durante il riscaldamento.



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



SCONGELAMENTO MANUALE



SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA PER "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.

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

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. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

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

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (ad esempio cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

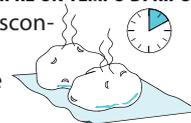


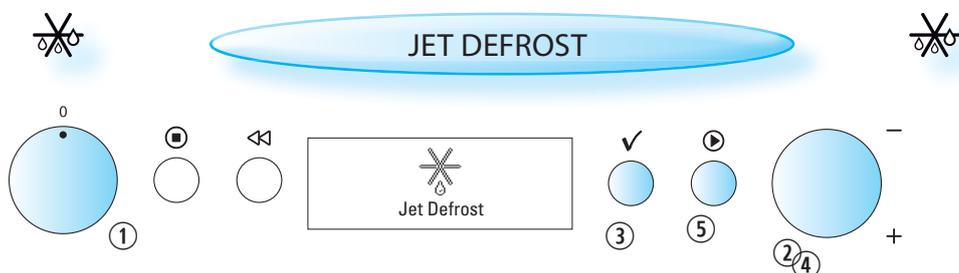
GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI a metà del tempo di scongelamento.

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

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, 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 interna.





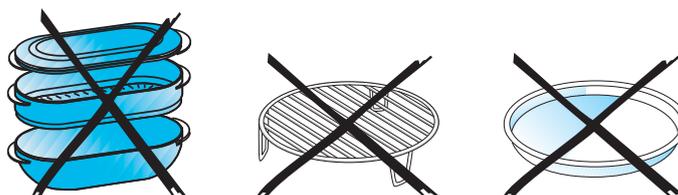
- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Jet Defrost.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'alimento.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**

200g AMOUNT		15:00 COOK TIME
Defrosting		
		19:15 END TIME

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 - 3,0 kg.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante di vetro.





JET DEFROST



PESO:

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

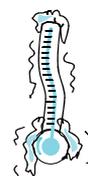


SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO: seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

SURGELATI:

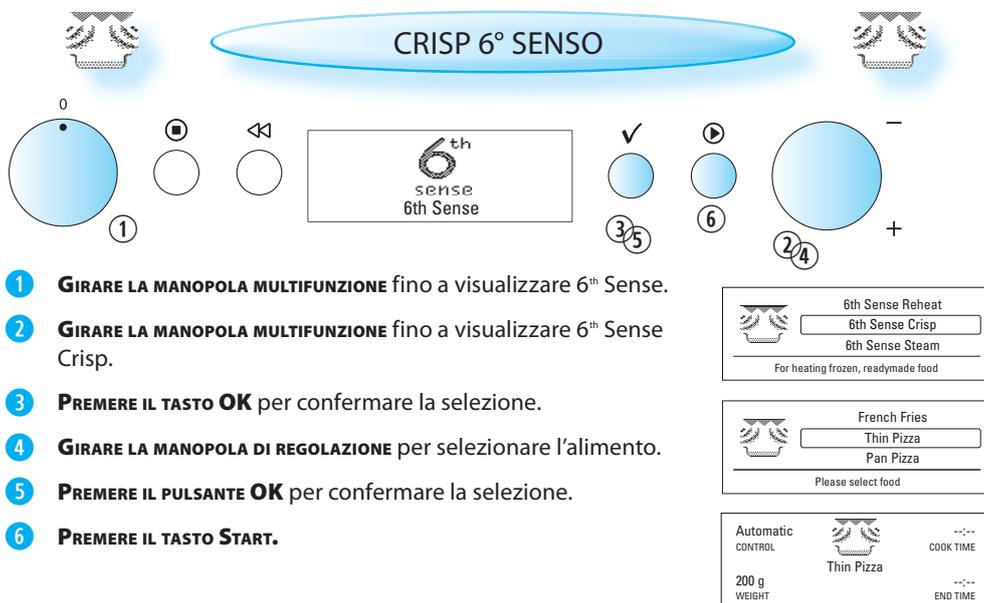
SE LA TEMPERATURA DELL'ALIMENTO È PIÙ ALTA della temperatura di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

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



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	CARNE (100 g - 2,0 kg)	CARNE MACINATA , costolette, bistecche o arrosti.
	POLLAME (100 g - 3,0 Kg)	POLLO INTERO , a pezzi o filetti.
	PESCE (100 g - 2,0 kg)	INTERO, TRANCI o filetti.
	VERDURE (100 g - 2,0 kg)	VERDURE MISTE , piselli, broccoli, ecc.
	PANE (100 g - 2,0 kg)	PAGNOTTE, FOCACCE o panini.

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



- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense Crisp.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare l'alimento.
- 5 **PREMERE IL PULSANTE OK** per confermare la selezione.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.

USARE LA FUNZIONE AUTO CRISP SOLTANTO per riscaldare alimenti pronti surgelati.

Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp fornito in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.

Non appoggiare contenitori o involucri sul piatto Crisp!

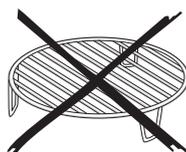
Disporre solo gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.



CRISP 6° SENSO

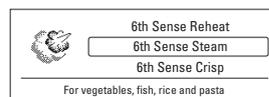


ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	PATATINE FRITTE (300 g - 600 g)	DISTRIBUIRE LE PATATINE in uno strato uniforme sul piatto Crisp. Cospargere con il sale a piacere. MESCOLARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	PIZZA SOTTILE (200 g - 500 g)	PER PIZZE con impasto sottile.
	PIZZA ALTA (300 - 800 g)	PER PIZZE con impasto alto.
	BUFFALO WINGS (300 g - 600 g)	PER CROCCHETTE DI POLLO , oliare il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura basso. 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 per la funzione Crisp manuale.		





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare 6th Sense Steam.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER alimenti come verdura, pesce, riso e pasta.

QUESTA FUNZIONE PREVEDE 2 FASI.

- ☞ La prima fase porta rapidamente l'alimento alla temperatura di ebollizione.
- ☞ La seconda fase regola automaticamente la temperatura per evitare traboccamenti.

LA PENTOLA PER COTTURA A VAPORE È destinata ad essere utilizzata solo con le microonde!

NON UTILIZZARLA CON NESSUN'ALTRA FUNZIONE IN QUANTO POTREBBE CAUSARE *danni*.

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

PORRE SEMPRE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE sul piatto rotante in vetro.



VAPORE 6° SENSO



COPERCHIO

COPRIRE SEMPRE L'ALIMENTO CON UN COPERCHIO. Accertarsi che il recipiente e il coperchio siano idonei per l'uso nel microonde. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

Non utilizzare pellicole in plastica o alluminio per coprire il cibo.



COTTURA DI VERDURE

COLLOCARE LE VERDURE nel cestello.

Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola.

Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

LE VERDURE PIÙ TENERE, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

LE VERDURE PIÙ CONSISTENTI, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

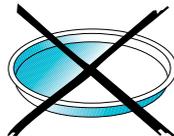
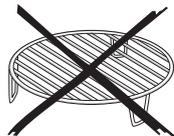
RECIPIENTI

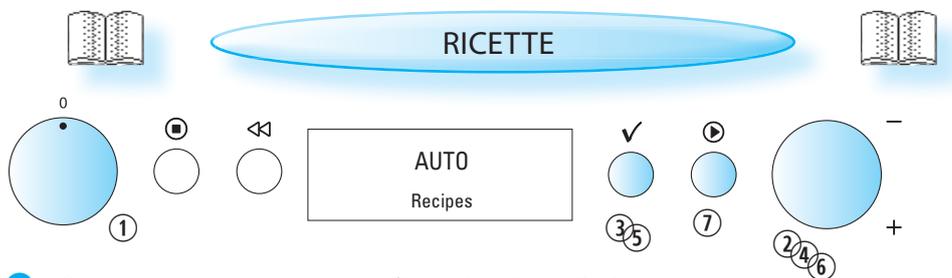
I RECIPIENTI NON DEVONO essere riempiti oltre la metà. Per lessare grandi quantità di un alimento, scegliere un recipiente grande così da non riempirlo oltre la metà ed evitare che l'acqua in ebollizione trabocchi.

COTTURA DEL RISO

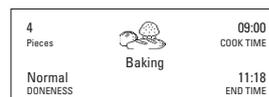
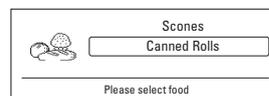
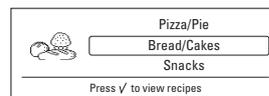
SEGUIRE I CONSIGLI RIPORTATI SULLA CONFEZIONE riguardo al tempo di cottura e alla quantità di acqua e di riso.

INSERIRE GLI INGREDIENTI NELLA PARTE INFERIORE, coprire con il coperchio ed impostare il tempo.





- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino a visualizzare Recipes.
- 2 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare una delle ricette.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ O LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per spostarsi tra le impostazioni e selezionarle.
- 5 **PREMERE IL TASTO START.**



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per passare rapidamente alla ricetta preferita.



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PATATE	LESSATE	300 G - 1 KG	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.
	AL FORNO	200 G - 1 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	LAVARE e pizzicare. Girare quando viene richiesto.
	GRATINATE	4 - 10 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	AFFETTARE le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi versarvi la panna. Cospargerle di formaggio.
	(SURGELATE) PATATINE FRITTE	300 G - 600 G		SALARE.
	TOCCHI	300 G - 800 G	PIATTO CRISP	PELARE e tagliare le patate a tocchi. Condire e oliare leggermente il piatto Crisp, quindi spruzzare d'olio le patate. Mescolare 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".



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 CARNE	COSTOLETTE	700 G - 1,2 KG	PIATTO CRISP	CONDIRE e disporre sul piatto Crisp.	
	ENTRECÔTE	2 - 6 PEZZI	GRIGLIA ALTA SUL PIATTO ROTANTE	PRERISCALDARE IL GRILL E aggiungere la carne. Girare quando viene richiesto. Condire.	
	COSTOLETTE DI AGNELLO	2 - 8 PEZZI			
	WURSTEL	200 G - 800 G	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Aggiungere e girare l'alimento quando viene richiesto	
	(BOLLITI)	HOT DOG	4 - 8 PEZZI	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) SENZA COPERCHIO	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e coprire l'alimento con acqua.
	(SURGELATE)	HAMBURGER	100 G - 500 G	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Pre-riscaldarlo e aggiungervi la carne. Girare l'alimento quando viene richiesto.
	PANCETTA		50 G - 150 G		PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP E AGGIUNGERVI L'ALIMENTO; girare quando viene richiesto
POLPETTONE		4 - 8 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	MESCOLARE GLI INGREDIENTI PREFERITI e dare la composto la forma del polpettone	
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".					



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 POLLAME	POLLO	FILETTI (AL VAPORE)	300 G - 800 G	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
		FILETTI (FRITTI)	300 G - 1 KG	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto
		PEZZI	400 G - 1,2 KG		CONDIRE i pezzi e disporli sul piatto Crisp con la pelle rivolta verso l'alto
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".					



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PESCE	PESCI INTERI	AL FORNO	600 G - 1,2 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	CONDIRE e spennellare con burro
		LESSATI	600 G - 1,2 KG	PIATTO PER MICROONDE CON COPERCHIO O CHIUSO CON PELLICOLA	CONDIRE e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere coperto
	FILETTI (AL VAPORE)		300 G - 800 G	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	TRANCI	FRITTI	300 G - 800 G	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Condire e disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto
		AL VAPORE	300 G - 800 G	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	(SURGELATI)	GRATINATI	600 G - 1,2 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	
		FILETTI IMPANATI	200 G - 600 G	PIATTO CRISP	UNGERE LEGGERMENTE il piatto Crisp. Preriscaldarlo e disporvi l'alimento. 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".



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 VERDURE	(SURGELATE) VERDURE	300 G - 800 G	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire	
	CAROTE	200 G - 500 G			
	(VERDI) FAGIOLINI	200 G - 500 G	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.	
	BROCCOLI	200 G - 500 G	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire	
	CAVOLFOIORE	200 G - 500 G			
	(SURGELATO) GRATINATO	400 G - 800 G	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE		
	PEPERONI	AL VAPORE	200 G - 500 G	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire
		FRITTI	200 G - 500 G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi i peperoni a pezzetti. Condire e spruzzare d'olio. Mescolare l'alimento quando viene richiesto.
	MELANZANE	300 G - 800 G			TAGLIARE A METÀ e salare, quindi lasciar riposare per un po'. Oliare leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungervi l'alimento. Girare quando viene richiesto.
	ZUCCHINE	AL VAPORE	200 G - 500 G	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua nella parte inferiore della pentola e coprire
PANNOCCHE		300 G - 1 KG			
POMODORI		300 G - 800 G	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA DI COTTURA	TAGLIARE A METÀ, condire e cospargere di formaggio.	

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".



RICETTE

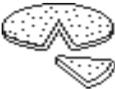


ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PASTA	PASTA		1 - 4 PORZIONI	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO per la pasta. Versare l'acqua nella parte inferiore della pentola. Coprire. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere con il coperchio.
	LASAGNE	CASALINGHE	4 - 10 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE PREPARARE la ricetta preferita o seguire la ricetta indicata sulla confezione delle lasagne.
		SURGELATE	400 G - 1 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE
 RISO	LESSATO	RISO	100 ML - 400 ML	PENTOLA PER COTTURA A VAPORE (PARTE INFERIORE) E COPERCHIO IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO per il riso. Versare l'acqua e il riso nella parte inferiore della pentola e coprire
	PORRIDGE	RISO	2 - 4 PORZIONI	VERSARE IL RISO E L'ACQUA NELLA parte inferiore della pentola. Coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto e proseguire la cottura
		AVENA	1 - 2 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE SENZA COPERCHIO MESCOLARE FIOCCHI D'AVENA, sale e acqua
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".				



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PIZZA / FOCACCIA	PIZZA	CASALINGA	1 INFORNATA	PIATTO CRISP	PREPARARE LA RICETTA PREFERITA (impastare con 150 ml di acqua) e disporla sul piatto Crisp
		SOTTILE (SURGELATA)	250 G - 500 G	PIATTO CRISP	ESTRARRE DALLA confezione
		ALTA (SURGELATA)	300 G - 800 G		
	FREDDA	200 G - 500 G	PIATTO CRISP	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP e inserirvi la pizza	
	QUICHE	LORRAINE			1 INFORNATA
(SURGELATA)		200 G - 800 G	ESTRARRE DALLA confezione		

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".



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PANE / TORTE	PANINI	IN SCATOLA	4 - 6 PEZZI	PIATTO CRISP	ESTRARRE DALLA confezione. Infornare nel forno preriscaldato
	FOCACCINE		1 INFORNATA		UNGERE IL PIATTO CRISP E DISPORVI UNA SOLA FOCACCIA o diverse focaccine più piccole

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".



RICETTE



ALIMENTO	QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI		
 SPUNTINI	POPCORN	90 - 100 G	DISPORRE IL SACCHETTO sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta		
	NOCCIOLINE TOSTATE	50 G - 200 G	PIATTO CRISP	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP e versarvi le noccioline. Mescolare quando viene richiesto	
	POLLO	BUFFALO WINGS		300 G - 600 G	
		CROCCHETTE (SURGELATE)		250 G - 600 G	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP e versarvi le noccioline. Girare quando viene richiesto
 DOLCI	TORTA DI MELE	CASALINGA	1 INFORNATA	PREPARARE LA BASE DELLA TORTA con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo (oppure utilizzare un preparato). Foderare con la base il piatto Crisp, quindi farcire con 700-800 g di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella	
		SURGELATA	300 G - 800 G	ESTRARRE DALLA confezione	
	MELE AL FORNO	4 - 8 PEZZI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE	RIMUOVERE I TORSOLI e riempire con marzapane o cannella, zucchero e burro	
CRÈME CARAMEL	2 - 6 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE E PIATTO CRISP	PER 4 PORZIONI mescolare 4 tuorli, 75 ml di zucchero e 1 cucchiaino di vaniglia. Riscaldare 200 ml di panna +150 ml di latte per 3-3½ min con potenza Jet e aggiungere le uova. Versare la miscela nelle terrine. Versare 500 ml di acqua nel piatto Crisp e disporvi le terrine al segnale acustico del forno. Fare raffreddare, quindi cospargere di zucchero e dorare con un cannello a gas.		
COMPOSTA DI FRUTTA	300 G - 800 ML	PENTOLA PER COTTURA VAPORE	DISPORRE SULLA GRIGLIA PER LA COTTURA A VAPORE. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire		

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 influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI

AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare il pannello di controllo, 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 supporto e pulire la base del forno.



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



NON METTERE IN FUNZIONE il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

USARE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti dello sportello.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

PER 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.

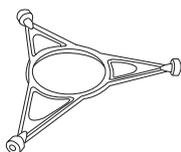
GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare un panno morbido e umido con un detergente neutro. Se la funzione grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese.

MANUTENZIONE E PULIZIA

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

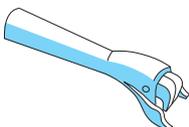
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE.



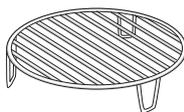
PIATTO ROTANTE DI VETRO.



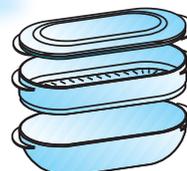
IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP.



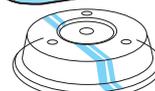
GRIGLIA DI COTTURA.



PENTOLA PER COTTURA VAPORE.



COPERCHIO



LAVAGGIO DELICATO:

IL PIATTO CRISP DEVE ESSERE pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



FARE SEMPRE raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.



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



NON USARE PAGLIETTE METALLICHE che ne righebberebbero la superficie.

GUIDA RICERCA GUASTI

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

- ❏ Il piatto rotante e l'apposito supporto sono alloggiati nella sede.
- ❏ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ❏ Lo sportello chiude correttamente.
- ❏ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ❏ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❏ Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- ❏ Aprire e richiudere lo sportello prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

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



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



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

NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



DATI PER VERIFICA PRESTAZIONI 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 appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1.000 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	

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2800 W
FUSIBILE	16 A
POTENZA DI USCITA MICROONDE	900 W
FUNZIONE GRILL	1600 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, arranged in a single column.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

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



QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

