

JT 366

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



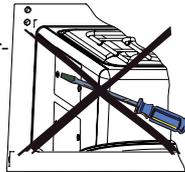
INSTALLAZIONE



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

 **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.



INSTALLARE IL FORNO SU UNA SUPERFICIE PIANA E STABILE in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.



QUESTO FORNO NON DEVE essere posizionato o usato su una superficie di lavoro di altezza inferiore a 850 mm.

INSTALLARE IL FORNO LONTANO DA fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 20 cm. Assicurarsi che lo spazio lasciato sotto, sopra e intorno al forno consenta la circolazione di un flusso d'aria adeguato. Il microonde non deve essere collocato all'interno di un armadio o di un pensile.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta 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.

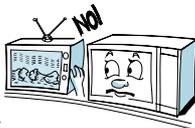


NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche,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

DOPO IL COLLEGAMENTO

QUANDO L'APPARECCHIO viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare nessuna indicazione. Se richiesto, il display può visualizzare un orologio digitale in formato 24 ore. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura o non viene impostato il Timer.

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.



SE INSTALLATO VICINO AD apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno può causare interferenze.



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

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza 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 esplosioni.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbero innescarsi incendi.



SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.



NON CUOCERE ECCESSIVAMENTE GLI ALIMENTI. Potrebbero innescarsi incendi.



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

Non lasciare il forno incustodito se si utilizza molto grasso o olio, poiché questi possono surriscaldarsi e causare un incendio.



NON USARE prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



NON APPENDERE O POSIZIONARE oggetti pesanti sulla porta in quanto questo potrebbe danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non utilizzare la maniglia della porta per appendervi oggetti.



CONSENTIRE AI BAMBINI di utilizzare l'apparecchio solo dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio, in modo che possano servirsene in maniera corretta e non pericolosa anche in assenza del controllo di adulti. Controllare i bambini quando si usano altre fonti di calore (se disponibili) separatamente o in combinazione con le microonde, a causa delle altissime temperature generate.

QUESTO APPARECCHIO NON DEVE UTILIZZATO da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, mancanza di esperienza e di consapevolezza, salvo se controllati o se hanno ricevuto corrette istruzioni sul funzionamento dell'apparecchio da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.

CONTROLLARE I BAMBINI e non consentire loro di giocare con questo apparecchio.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE 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



SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Potrebbe essere danneggiato.

LE APERTURE DI VENTILAZIONE SUL FORNO non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON CONSERVARE O USARE quest'apparecchio all'esterno.

NON USARE il forno vicino a lavandini o su piani d'appoggio bagnati, vicino ad una piscina o simile.

NON USARE la cavità come dispensa.

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



FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per frittura a bagno d'olio, 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. Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere fuori dalla portata dei bambini.

LIQUIDI

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. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con collo stretto.
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 libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.



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



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 trasparenti alle microonde.



NEL MOMENTO IN CUI SI RIPONGONO 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 in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto rotante non è in grado di girare liberamente, usare un contenitore più piccolo.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DEL SUPPORTO del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

- ☞ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.



PIATTO ROTANTE IN VETRO

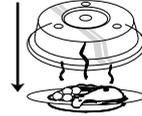
USARE IL PIATTO ROTANTE IN VETRO con tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

- ☞ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.



COPERCHIO

UTILIZZARE L'APPOSITO 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.

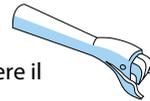
GRIGLIA DI COTTURA

USARE LA GRIGLIA durante la cottura con la funzione griglia o griglia combinata.



MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP

USARE LA SPECIALE MANIGLIA CRISP FORNITA IN DOTAZIONE per rimuovere 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 subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

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 LA COTTURA a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

USARE LA PENTOLA PER LA COTTURA A VAPORE senza l'apposita griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

APPOGGIARE SEMPRE la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.





PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI



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 "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).



LA PORTA DEL FORNO DEVE ESSERE APERTA E POI RICHIUSA per esempio per inserire il cibo prima del rilascio del blocco di sicurezza. In caso contrario sul display apparirà il messaggio "door".

door

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

PER CONTROLLARE, MESCOLARE O GIRARE L'ALIMENTO, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

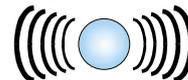
CHIUDERE LA PORTA e premere il tasto Start (avvio) **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.

PREMENDO IL TASTO START DUE VOLTE il tempo di cottura incrementa di 30 secondi.

SE NON SI DESIDERA CONTINUARE LA COTTURA:

TOGLIERE L'ALIMENTO, chiudere la porta e premere il tasto STOP.

AL COMPLETAMENTO DEL PROCESSO DI COTTURA, il segnale acustico del forno suona ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire la porta per far cessare il segnale.



QUESTA FUNZIONE può essere attivata o disattivata mantenendo premuto il pulsante Stop per 3 secondi fino a sentire un segnale acustico.

NOTA: Se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.

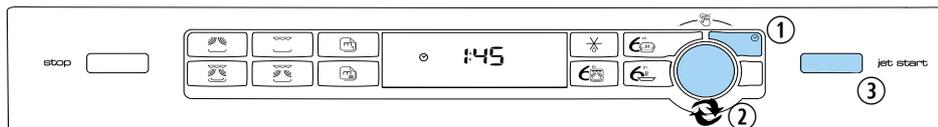


TIMER



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla e così via.

IL TEMPORIZZATORE è una funzione completamente indipendente da tutte le altre e può essere usata in qualsiasi momento, anche se il forno non è in funzione.



- 1** **PREMERE ANCORA IL TASTO OROLOGIO.**
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di misurazione.
- 3** **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO SUL TIMER, IL FORNO A MICROONDE EMETTE UN segnale acustico.

PREMENDO UNA SOLA VOLTA IL TASTO OROLOGIO si può visualizzare il tempo rimanente sul temporizzatore. Il tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il visualizzatore torna ad indicare il tempo di cottura (se in quel momento si sta cuocendo).

PER FERMARE IL TIMER quando sta svolgendo una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare innanzitutto il timer quale funzione prioritaria premendo il tasto dell'orologio e quindi fermarlo premendo il tasto Stop.



OROLOGIO



QUANDO L'APPARECCHIO VIENE COLLEGATO PER LA PRIMA VOLTA ALLA RETE ELETTRICA o dopo un'interruzione di corrente, sul display non compare alcuna indicazione. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.



- 1** **PREMERE IL TASTO OROLOGIO** (3 secondi) finché le cifre a sinistra (indicanti le ore) non lampeggiano.
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore e **PREMERE** per confermare. (Le cifre a destra, i minuti, lampeggiano).
- 3** **RUOTARE LA MANOPOLA** per impostare i minuti.
- 4** **PREMERE LA MANOPOLA** o i pulsanti **OROLOGIO** o **START**.

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ed è in funzione.

PER TOGLIERE LA FUNZIONE OROLOGIO dal display dopo averla programmata, premere nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi fino a quando le cifre a sinistra (ore) non lampeggiano quindi premere il tasto Arresto.

PER REINSERIRE LA FUNZIONE OROLOGIO, seguire la procedura sopra descritta.

NOTA: TENERE LA PORTA DEL FORNO APERTA QUANDO SI IMPOSTA L'OROLOGIO. In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



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

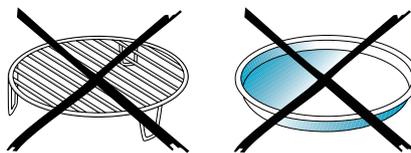


- 1 **PREMERE IL TASTO MICROONDE.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare le ore e **PREMERE** per confermare. (Le cifre del tempo lampeggeranno.)
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA** per selezionare il tempo di cottura.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:

Si può regolare il tempo di cottura ruotando la manopola multifunzione e il livello di potenza del microonde premendo e poi ruotando la stessa. Se la manopola multifunzione viene premuta durante la cottura, le cifre del livello di potenza del microonde lampeggeranno. Il nuovo livello di potenza del microonde sarà valido subito dopo che la manopola multifunzione è stata premuta, o dopo che 3 secondi sono passati senza alcun movimento della stessa. Una volta che le cifre del microonde rimangono accese, il nuovo settaggio è valido.

IL TEMPO PUÒ ESSERE FACILMENTE INCREMENTATO di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.



COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
FUNZIONE JET START	RISCALDAMENTO di bevande, acqua, zuppe non dense, 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 pesce, carne, verdura, ecc.
650 W	COTTURA di alimenti che non si possono mescolare.
500 W	COTTURA accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	FAR BOLLIRE LENTAMENTE stufati, e per sciogliere il burro.
160 W	SCONGELAMENTO.
90 W	AMMORBIDIRE burro, formaggi e gelati.



FUNZIONE JET START

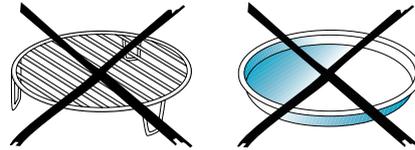


QUESTA FUNZIONE serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.



3 PREMERE IL TASTO DI AVVIO.

QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE alla potenza massima per le microonde e con tempo di cottura impostato a 30 secondi. *Ogni ulteriore pressione incrementa* il tempo di 30 secondi. Si può anche modificare il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo, dopo l'avvio della funzione.



FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE



SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA PER LA "Funzione di cottura e riscaldamento a microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionare il livello di potenza 160 W.

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

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola trasparente o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ tempo nel corso del processo di scongelamento.

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento influisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a confezioni più spesse.

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

SEPARARE LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi.

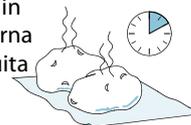
Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

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



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

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO MIGLIORANO sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.

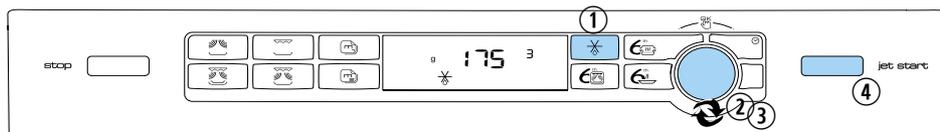


jet* FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO) jet*

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

PER USARE LA FUNZIONE JET DEFROST è necessario impostare il peso netto; la funzione può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g- 3 kg. Vedere la tabella Jet Defrost.

DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.



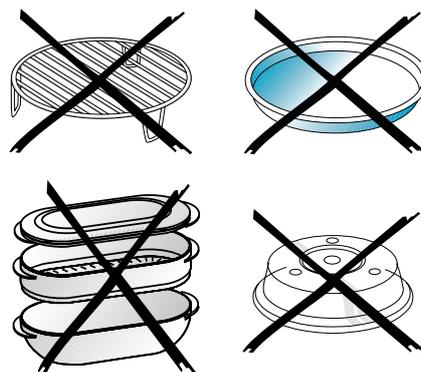
- 1 **PREMERE IL PULSANTE JET DEFROST.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la classe di alimenti e **PREMERLA** per confermare. (Le cifre del peso lampeggeranno.)
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO il forno si arresta e invita a *GIRARE IL CIBO*.

- 🌀 Aprire la porta.
- 🌀 Girare l'alimento.
- 🌀 Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto Start.

NOTA: Il forno continua a funzionare automaticamente per 2 min. se il cibo non è stato girato. In questo caso sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

*Turn
Food*





FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO)



CIBI SURGELATI:

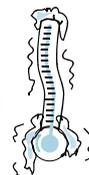
SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO: Seguire la procedura descritta "Cottura e Riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.



CIBI SURGELATI:

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

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

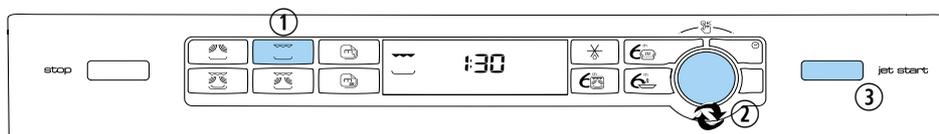


CATEGORIA DI ALIMENTI		QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1	CARNE	100 G - 2 KG	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
2	POLLAME	100 G - 3 KG	Pollo intero, a pezzi o filetti.
3	PESCE	100 G - 2 KG	Bistecche o filetti interi.
4	VERDURE	100 G - 2 KG	Verdure miste, piselli, broccoli ecc.
5	PAGNOTTA DI PANE	100 G - 2 KG	Pagnotte, focaccine 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.

FUNZIONE GRILL

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

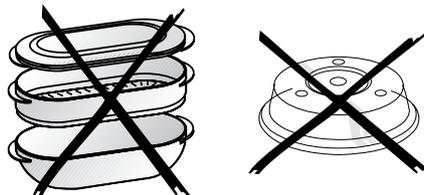


- 1 **PREMERE IL TASTO GRILL.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

PER CIBI QUALI formaggio, toast, bistecche e salsicce, porre gli alimenti sulla griglia di cottura.

-  **ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI UTILIZZATI** siano resistenti al calore quando si attiva questa funzione.
-  **NON USARE UTENSILI di plastica con la funzione Grill.** in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
-  **EVITARE DI TOCCARE** la parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.





GRILL COMBINATO



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



- 1 **PREMERE IL TASTO GRILL COMBI.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la potenza del microonde e **PREMERLA** per confermare. (Le cifre del tempo lampeggeranno.)
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 4 **PREMERE IL TASTO GRILL.**

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE DI POTENZA DELLE MICROONDE durante l'uso del Grill combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.

DISPORRE IL CIBO sulla griglia di cottura alta o sul piatto rotante in vetro quando si cuoce con questa funzione.

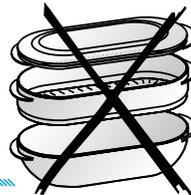
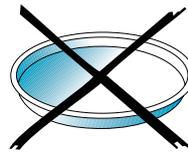
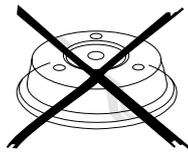
È POSSIBILE SPEGNERE il microonde riducendone la potenza al livello 0 W, semplicemente premendo la manopola di regolazione e ruotandola. Quando si raggiunge il livello di 0 W, il forno continua a cuocere solo con la funzione Grill.

QUANDO LA FUNZIONE GRILL È ATTIVA, NON LASCIARE aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati non vengano danneggiati dalle microonde e siano resistenti al calore.

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

EVITARE DI TOCCARE la parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.



COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

GRILL COMBINATO	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
650 W	COTTURA verdure gratinate
350 -500 W	COTTURA pollame e lasagne
160 -350 W	COTTURA pesce e piatti gratinati surgelati
160 W	COTTURA di carne
90 W	GRATINATURA frutta
0 W	DORATURA solo durante la cottura



TASTO FUNZIONE CRISP



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER RISCALDARE o cuocere pizze o altri alimenti a base di pasta già precotti, così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.



- 1 **PREMERE IL TASTO DELLA FUNZIONE CRISP.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

NON È POSSIBILE modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill quando si usa la funzione Crisp.

IL FORNO FUNZIONA AUTOMATICAMENTE con le microonde ed il 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.

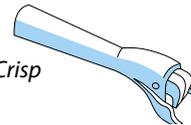
 **ASSICURARSI CHE IL PIATTO Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.**

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

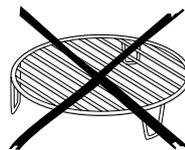
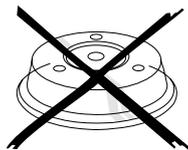
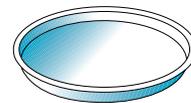
 **NON APPOGGIARE IL PIATTO CRISP ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.**

 **EVITARE DI TOCCARE LA PARTE superiore del forno dove è alloggiato il Grill.**

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



CON QUESTA FUNZIONE USARE SOLAMENTE il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.





FUNZIONE DI MEMORIZZAZIONE



LA FUNZIONE **MEMORY (MEMORIA)** CONSENTE DI richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita.



LA FUNZIONE **MEMORY** CONSENTE DI memorizzare qualsiasi impostazione correntemente visualizzata.

COME UTILIZZARE UN'IMPOSTAZIONE MEMORIZZATA:

- 1 **PREMERE IL TASTO MEMORIA 1 o MEMORIA 2.**
- 2 **PREMERE IL TASTO START.**

COME MEMORIZZARE UN'IMPOSTAZIONE:

- 1 **SELEZIONARE** una funzione.
- 2 **PROGRAMMARE** le impostazioni desiderate.
- 3 **PREMERE E MANTENERE PREMUTO IL TASTO MEMORIA 1 o MEMORIA 2** per 3 secondi fino a quando non si sente il segnale acustico. A questo punto, l'impostazione è memorizzata. La memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera.

MEMORIA 1: Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente o dopo un'interruzione dell'alimentazione, la funzione Memoria manterrà come impostazione predefinita il valore di 1 minuto alla massima potenza.

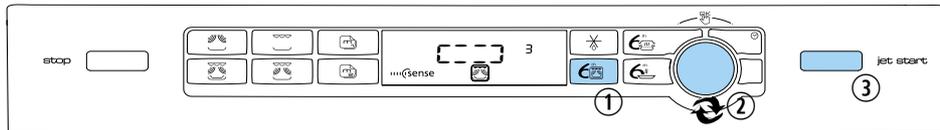
MEMORIA 2: Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente o dopo un'interruzione dell'alimentazione, la funzione Memoria manterrà come impostazione predefinita il valore di 3 minuti alla massima potenza.



6TH SENSE CRISP



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata. Questa funzione viene usata solo per alimenti surgelati già pronti.



- 1 **PREMERE IL PULSANTE 6TH SENSE CRISP.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE PER selezionare la classe di alimenti.**
- 3 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

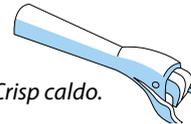
IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE interrotto fino a quando sul display rimane visualizzato il simbolo "□□□□".



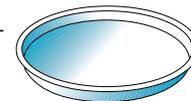
IL PROGRAMMA PUÒ essere interrotto quando il display indica il tempo.

INDOSSARE GUANTI DA FORNO

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



CON QUESTA FUNZIONE **USARE SOLAMENTE** il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.



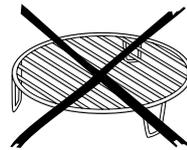
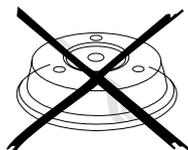
NON APPOGGIARE CONTENITORI O INVOLUCRI SUL PIATTO CRISP!



POSARE SOLTANTO GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.

CATEGORIA DI ALIMENTI	QUANTITÀ	SUGGERIMENTI
1 PATATE FRITTE	250 G - 600 G	Distribuire le patatine su una superficie pari sul piatto crisp. Se si desiderano patate più croccanti, versare un po' di sale. Le patate possono essere mescolate quando il display indica il tempo.
2 PIZZA, CROSTA SOTTILE	250 G - 500 G	Per pizze con crosta sottile.
3 PIZZA ALTA	300 G - 800 G	Per pizze con crosta spessa.
4 QUICHE	400 G - 800 G	Posare la quiche direttamente sul piatto crisp.
5 ALI DI POLLO	250 G - 600 G	Posare le ali di pollo su una superficie piatta sul piatto crisp.

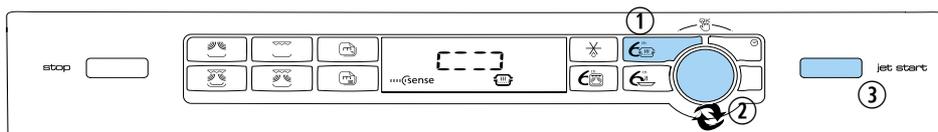
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA oppure se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta per la funzione Crisp.



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per la cottura di verdure, riso, pesce e pasta.

QUESTA FUNZIONE SI ESEGUE IN DUE FASI.

- * **LA PRIMA FASE** porta rapidamente l'alimento al punto di ebollizione.
- * **LA SECONDA FASE** regola automaticamente la temperatura per evitare traboccamenti.



- 1** **PREMERE IL PULSANTE VAPORE 6TH SENSE.**
- 2** **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura. (Se il tempo non è selezionato, il programma arriverà solamente fino al punto di cottura prima che si spenga).
- 3** **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

COPRIRE SEMPRE IL CIBO CON UN COPERCHIO. Assicurarsi che il contenitore e il coperchio siano resistenti al forno a microonde prima di utilizzarli. 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 USARE involucri in plastica o in alluminio per coprire il cibo.

I RECIPIENTI NON dovranno essere riempiti oltre la metà. Per far bollire grosse quantità, scegliere recipienti grandi in modo che non debbano essere riempiti oltre la metà. Questo per evitare traboccamenti.

COTTURA DI VERDURE

Collocare le verdure nel cestello. Versare 50-100 ml di acqua nella parte inferiore. Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

Verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

COTTURA DEL RISO

Seguire le indicazioni sulla confezione per quanto riguarda il tempo di cottura, la quantità di acqua e riso. Mettere gli ingredienti sul fondo, coprire con il coperchio e impostare il tempo.



LA COTTURA A VAPORE deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

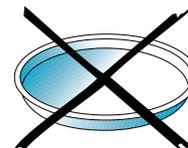
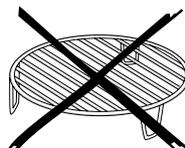
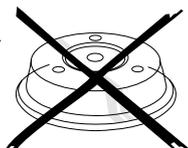
DA NON USARE CON nessuna altra funzione.



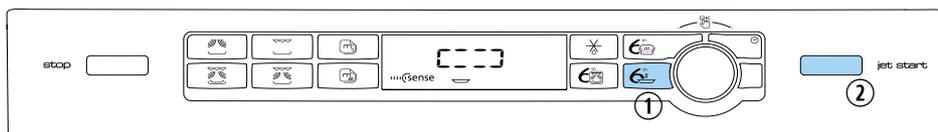
IN QUANTO potrebbe causare danni.

VERIFICARE SEMPRE CHE il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

POSARE SEMPRE la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.



- 1 **PREMERE IL PULSANTE Risc 6TH SENSE.**
- 2 **PREMERE IL TASTO START.**

IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE interrotto fino a quando sul display rimane visualizzato il simbolo "----".

IL PROGRAMMA PUÒ ESSERE interrotto quando è visualizzato il tempo.

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

SISTEMARE LE FETTINE sottili di carne l'una sopra all'altra oppure in frammenti.

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



LASCIARE "RIPOSARE"

Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.



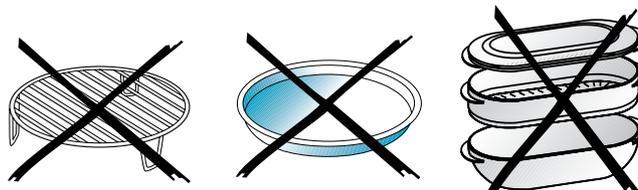
USARE SEMPRE IL COPERCHIO IN DOTAZIONE con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario! Se l'alimento è avvolto in un involucro e non è possibile usare il coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento.

RILASCIO DELLA PRESSIONE

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

QUANDO SI USA questa funzione il peso netto deve essere limitato a 250 - 600 g . In caso contrario, si consiglia di usare la funzione manuale per ottenere i migliori risultati.

CONTROLLARE che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione onde ottenere i migliori risultati.



MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito elettricamente.

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 la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare un panno 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 FAR funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

USARE UN PANNOMORBIDO E UMIDO con un detergente neutro per pulire le superfici interne, la parte interna ed esterna e i giunti della porta.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

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

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.



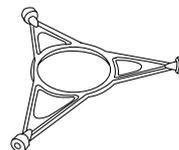
NON UTILIZZARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE per pulire il forno a microonde.

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 per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

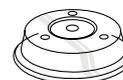
GUIDA PER PIATTO ROTANTE.



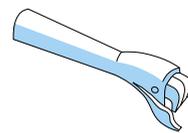
COPERCHIO



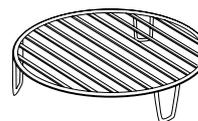
PIATTO ROTANTE IN VETRO



MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP



GRIGLIA DI COTTURA

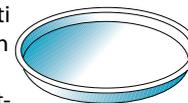


PENTOLA PER COTTURA A VAPORE



LAVAGGIO DELICATO:

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



FAR 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. Righerebbe-ro la superficie.

GUIDA RICERCA GUASTI

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

- Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- La porta 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 poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.
- Durante l'utilizzo di alcune funzioni, può apparire il simbolo "E- - -". Ciò è da ritenersi del tutto normale ed indica che il forno sta eseguendo alcune operazioni al fine di ottenere un buon risultato finale.

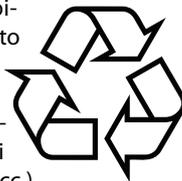
QUESTO PER EVITARE CHIAMATE INUTILI ALL'Assistenza, che potrebbero essere comunque addebitate. Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO 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 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.



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'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DISFARSENE 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.

Three horizontal light blue lines for writing.



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

Three horizontal light blue lines for writing.



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

NOTA PARTICOLARE

PER PROTEGGERE il forno e il display dal surriscaldamento, la temperatura all'interno dello sportello viene tenuta sotto controllo. Di conseguenza, in caso di surriscaldamento, il forno potrebbe dare inizio ad un ciclo di raffreddamento. Funzionano la ventola, il piatto rotante e la luce. Ciò è da ritenersi del tutto 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 la porta.

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

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

Prova	Quantità	Tempo. ca	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 G	11 MIN	750 W	PYREX 3.227
12.3.2	475 G	5 MIN	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	15 MIN	750 W	PYREX 3.838
13.3	500 G	2 MIN. E 12 SEC	FUNZIONE JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO)	

