

Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Norme di sicurezza	4
Consigli per la salvaguardia	10
Dichiarazione di progettazione ecocompatibile	10
Montaggio dell'apparecchio	10
“Grado cottura” (solo funzioni automatiche)	15
Messaggi	15
Raffreddamento	16
Scelte rapide	16
ON/OFF	17
Cambiare le impostazioni	17
Lingua	17
Impostazioni orologio	18
Impostazione del segnale acustico	18
Luminosità	19
Eco	19
Durante la cottura	20
Cottura continua	20
AVVIO RITARDATO	21
Timer cucina	21
Cottura e riscaldamento con le microonde	22
Livello di potenza	22
Jet Start	23
Preriscald. rapido	24
Statico	25
Statico + MW	26
Grill	27
Grill + Microonde	28
Turbo Grill	29
TurboGrill+Microonde	30
Ventilato	31
Ventilato + Micr.	32
Funzione speciale - mantenere in caldo	33
Funzione speciale - Lievitazione impasti	34
Riscaldamento auto	35
Scongelamento rapido	37
Scongelamento manuale	39
Panetteria professionale	40
Pasticceria prof.	41
Rosticceria prof.	42
Manutenzione e pulizia	44
Dati per le prove di riscaldamento	45
Specifiche tecniche	45
Consigli d'uso e suggerimenti	46
Guida alla ricerca guasti	47
Servizio Assistenza	47
Smaltimento degli elettrodomestici	47

Norme di sicurezza

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le seguenti norme di sicurezza. Conservare le presenti istruzioni come riferimento per future consultazioni. Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

AVVERTENZE PER LA SICUREZZA

AVVERTENZA: L'apparecchio

e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso: tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

ATTENZIONE: non toccare le resistenze o le superfici interne, per evitare rischi di ustioni.

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

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

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

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

Quando si riscaldano alimenti all'interno di contenitori di plastica o carta, non lasciare il forno

incustodito perché esiste la possibilità che il contenitore prenda fuoco.

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

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

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

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

I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare continuamente

la cottura degli alimenti ricchi di grasso e olio o le cotture con aggiunta di alcolici (ad es. rum, cognac, vino), perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno (se presenti). Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Usare solo utensili adatti

all'uso in forni a microonde. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno. Se si nota del fumo, spegnere il forno o staccare la spina di alimentazione e tenere lo sportello chiuso per evitare possibili fiammate. **USO CONSENTITO** Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico e non professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto. Non riporre sostanze esplosive o infiammabili (ad esempio bombolette spray) e non conservare o utilizzare benzina o altri materiali infiammabili all'interno o in prossimità dell'apparecchio: se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi. **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere

messo in funzione mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

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

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

- agriturismi;

- camere di hotel, motel e altri ambienti residenziali;

- bed & breakfast.

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

INSTALLAZIONE

L'installazione e le riparazioni devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo i casi

espressamente previsti nel manuale d'uso.

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

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

Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

Prima di procedere

all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

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

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

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

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

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

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

Rimuovere il forno dalla base di polistirolo solo al

momento dell'installazione.

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

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

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

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

definitiva, alla presa di corrente. Evitare di tirare il cavo di alimentazione. Se il cavo di alimentazione risulta danneggiato, sostituirlo con uno equivalente. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un tecnico qualificato in conformità alle istruzioni del produttore e alle normative vigenti in materia di sicurezza. Rivolgersi a un Servizio Assistenza autorizzato. Se la spina fornita in dotazione non è adatta alla propria presa, contattare un tecnico qualificato. Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto o è stato danneggiato. Tenere il cavo

di alimentazione lontano dalle superfici calde. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi. La targhetta matricola si trova sul bordo frontale del forno (visibile a porta aperta). Per la sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato. Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare accessibile installato a monte della presa e conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Indossare guanti protettivi per le operazioni di pulizia e manutenzione.

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

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

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

ATTENZIONE: Per evitare il rischio di scossa elettrica, assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina.

Consigli per la salvaguardia

Smaltimento del materiale da imballaggio
L'imballaggio è costituito da materiale riciclabile

al 100% contrassegnato dal simbolo .

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

Smaltimento degli elettrodomestici

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

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale

 riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Dichiarazione di progettazione ecocompatibile

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile ed è conforme alla norma europea EN 60350-1.

Montaggio dell'apparecchio

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

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

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

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

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

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

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

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

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

Prima di collegare l'apparecchio

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

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

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

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

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione è danneggiato, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è

stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde.

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

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

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

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

Dopo il collegamento

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

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone,

animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

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

Prima del primo utilizzo

i **Prima del primo utilizzo, il forno deve essere riscaldato alla massima temperatura (250 °C)** (per cuocere).

Procedere come descritto di seguito.



- 1. Ruotare la manopola multifunzione** sulla funzione "Preriscald. rapido".
- 2. Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura a 250 °C.
- 3. Premere il tasto Avvio.**

Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene per 10 minuti prima di spegnersi. Lasciare che il forno si raffreddi e torni a temperatura ambiente.

Pulire l'interno del forno con un panno carta inumidito.

Accessori

GENERALE

Prima di iniziare la cottura, assicurarsi che gli utensili da utilizzare siano resistenti al calore del forno e permettano il passaggio delle microonde.

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

TEGLIA

La teglia è indicata per cuocere con la funzione "Ventilato".

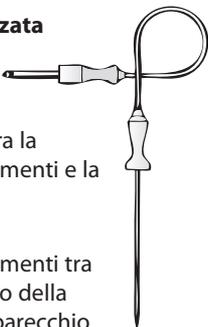


Non usarla mai in combinazione con le microonde.

PROBE

La sonda deve essere utilizzata

esclusivamente con la funzione "Rosticceria prof.". Non è possibile utilizzarla con altre funzioni. Essa misura la temperatura interna degli alimenti e la mostra sul display.



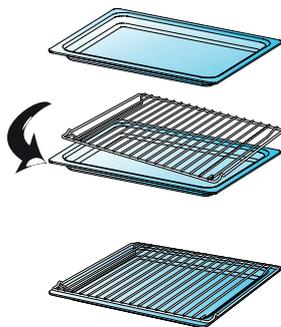
La sonda può misurare la temperatura interna degli alimenti tra 45 e 90 °C. Al raggiungimento della temperatura impostata, l'apparecchio si spegne e sul display compare l'indicazione "Temperatura raggiunta".

Non immergere la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno inumidito o carta da cucina.

LECCARDA IN VETRO

La leccarda in vetro può essere disposta

sotto la griglia quando si usano le funzioni "Grill" o "Grill + Microonde". Può anche essere utilizzata come utensile o teglia di cottura con la funzione "Ventilato + Microonde".



La leccarda consente di raccogliere i sughi di cottura e le particelle di cibo che, diversamente, macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

Usare sempre la leccarda in vetro per la cottura a microonde.

Deve essere collocata al livello 1.

Non posizionare gli utensili direttamente sul fondo del forno.

GRIGLIA

La griglia può essere utilizzata

con tutti i metodi di cottura, salvo quando si utilizzano soltanto le microonde. La griglia permette una circolazione ottimale dell'aria calda intorno agli alimenti. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, posizionare la leccarda in vetro direttamente sotto la griglia.

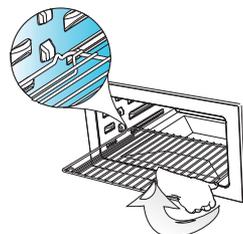
Assicurarsi che, quando si inserisce nel forno la griglia abbinata alla leccarda in vetro, la sporgenza di protezione antiribaltamento sia rivolta verso l'esterno.

La griglia può essere utilizzata con la funzione "Ventilato". Può anche essere usata quando si combina questa funzione con la cottura a microonde.



PROTEZIONE ANTIRIBALTAMENTO

La griglia presenta una piccola sporgenza che deve sempre essere rivolta verso l'alto. La sua funzione è quella di impedire il ribaltamento della griglia quando questa è utilizzata da sola. Quando si inserisce la griglia, assicurarsi che la sporgenza di protezione antiribaltamento sia sempre rivolta verso il retro. Quando la griglia è bloccata dalla protezione antiribaltamento, per sbloccarla occorre sollevare leggermente la parte anteriore e tirare delicatamente.

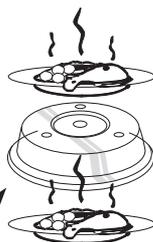


COPERCHIO

Il coperchio può essere usato

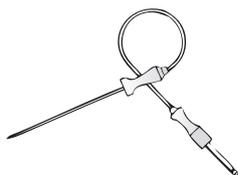
per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.

Utilizzate il coperchio per riscaldare gli alimenti su due livelli.

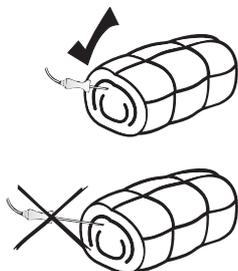


Posizionamento sonda

- 1. Inserire la termosonda** nell'alimento prima di infornarlo.

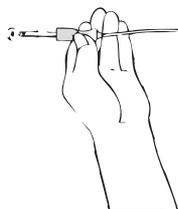


Assicurarsi che la termosonda sia inserita quanto più in profondità possibile. In questo modo si otterrà una lettura della temperatura più precisa.



- 2. Infornare** la pietanza preparata.

- 3. Collegare** la termosonda alla presa sulla parete del forno, verificando che il filo non venga schiacciato alla chiusura dello sportello. Sia la presa di corrente che la spina della sonda sono prive di corrente.



TEMPERATURE COTTURA

La termosonda va normalmente inserita in modo che la sua punta venga a trovarsi nella parte più spessa dell'alimento, quella che avrà bisogno di più tempo per arrivare alla temperatura impostata. **La punta della sonda** non deve essere a contatto con eventuali ossa contenute negli alimenti. Inoltre, evitare di inserire la sonda in parti grasse dell'alimento, in quanto tali parti si scaldano più velocemente e possono fornire temperature poco attendibili. Possibilmente, la termosonda va inserita in modo che la punta non tocchi le pareti o il fondo del recipiente di cottura.

La temperatura impostata deve essere superiore alla temperatura corrente dell'alimento. Non è possibile utilizzare la termosonda per la



preparazione di dolci, marmellate o piatti che richiedano una cottura prolungata ad alta temperatura. La temperatura massima che può essere impostata è infatti di 90°C.

Non immergere la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.

IL FORNO NON DEVE ESSERE MESSO IN FUNZIONE con la sonda temperatura posta all'interno della cavità se non è inserita all'interno del forno.

La mancata osservanza delle precedenti indicazioni potrà causare il danneggiamento della sonda.

Usare solo la termosonda in dotazione con il forno o i modelli raccomandati dal Servizio Assistenza. Le termosonde di altre marche reperibili in commercio non assicurano buoni risultati e possono danneggiare l'apparecchio.

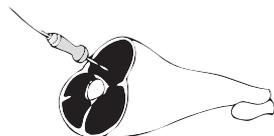
POLLO

Se si utilizza la sonda per preparare del pollo arrosto, la sua punta dovrà essere posizionata nella parte più carnosa del pollo, ossia nella parte interna della coscia, senza entrare a contatto con le ossa.



AGNELLO

Per cuocere un cosciotto d'agnello, inserire la punta della sonda nella parte più spessa, evitando che entri a contatto con l'osso.



SUINO

Per le carni di maiale come spalla, cosciotto, girello, ecc., la termosonda va inserita dal lato "tagliato" della carne, e non attraverso lo strato di grasso superficiale. Evitare di collocare la punta della sonda nelle parti grasse del maiale.



PESCE

La termosonda può essere utilizzata per la cottura di pesci interi di grandi dimensioni, quali lucci o salmoni. Inserire la punta della sonda nella parte più spessa, non troppo vicino alla lisca.



Protezione anti-avvio

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno è tornato in modalità "standby".

Per disabilitare il blocco di sicurezza è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.



Blocco di sicurezza attivato. Chiudere sportello, premere ▶

Blocco a chiave



1. Premere insieme i tasti **INDIETRO** e **OK** finché non vengono emessi due segnali acustici (3 secondi).

Attivare questa funzione per impedire ai bambini di utilizzare il forno senza l'assistenza di un adulto.



Viene visualizzato un messaggio di conferma per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.

Quando il blocco è inserito, i tasti e le manopole (escluso il tasto di spegnimento) sono disabilitati e non producono alcun effetto.

Il blocco dei tasti può essere disattivato con la stessa procedura con cui viene attivato.



Blocco a chiave
attiv.



Blocco a chiave
disattiv.

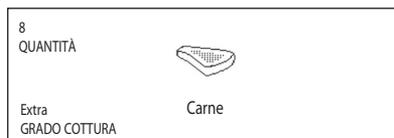
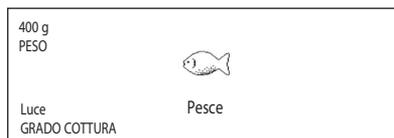
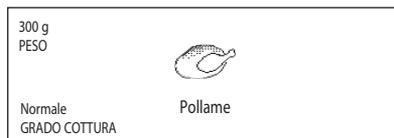
“Grado cottura” (solo funzioni automatiche)

“Grado cottura” può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Permette infatti di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.

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

GRADO COTTURA	
Livello	Effetto
Extra	Temperatura finale massima
Normale	Impostazione standard predefinita
Leggero	Temperatura finale minima

A questo scopo, selezionare il grado di cottura desiderato utilizzando i tasti Su e Giù, quindi premere il tasto Avvio.

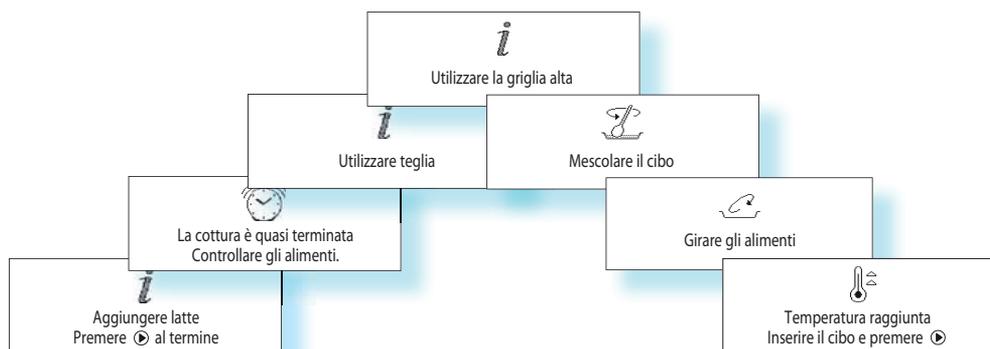


Messaggi

Quando si utilizzano alcune funzioni, è possibile che il forno si fermi per richiedere una certa operazione o semplicemente per indicare gli accessori da utilizzare.

Se compare un messaggio:

- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione richiesta e premere il tasto OK. (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Avvio.



Raffreddamento

Al termine delle funzioni di cottura, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Se la temperatura è superiore a 100°C, viene visualizzata la temperatura attuale del forno. Non toccare la parte interna del forno nel rimuovere gli alimenti. Usare guanti da forno.

Se la temperatura è inferiore a 50°C, viene visualizzata l'ora.

Premere il tasto INDIETRO per visualizzare temporaneamente l'ora durante la procedura di raffreddamento.



Scelte rapide

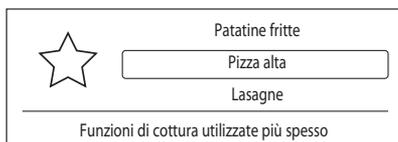
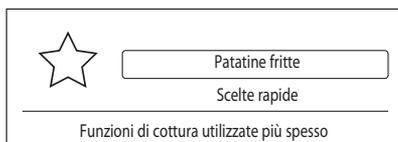
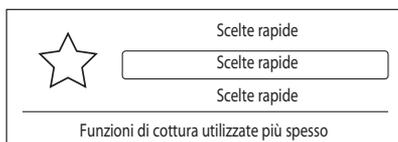
Per maggiore facilità d'uso, il forno compila automaticamente un elenco delle scelte rapide preferite.

Al primo utilizzo del forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "Scelte rapide".

Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.

Quando si accede al menu delle scelte rapide, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è memorizzata come scelta rapida n. 1.

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



1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Scelte rapide".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per scegliere la scelta rapida desiderata. La funzione maggiormente utilizzata apparirà preselezionata.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** oppure premere il tasto OK per apportare le modifiche richieste.
5. **Premere il tasto Avvio.**

ON/OFF

Per accendere o spegnere l'apparecchio, utilizzare il tasto On/Off o ruotare semplicemente la manopola multifunzione.



Quando l'apparecchio è acceso, tutti i tasti funzionano normalmente e non viene visualizzata l'ora (in formato 24 ore).

Quando l'apparecchio è spento, il display mostra l'ora (in formato 24 ore).

Note: 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 la sezione ECO).

Le descrizioni delle presenti istruzioni per l'uso presuppongono che il forno sia acceso.

Cambiare le impostazioni



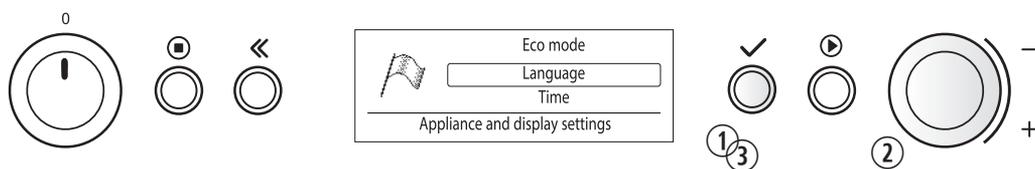
1. Ruotare la manopola multifunzione finché non compare "Impostazioni".
2. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere una delle impostazioni da regolare.

Quando si collega il forno per la prima volta, viene chiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).

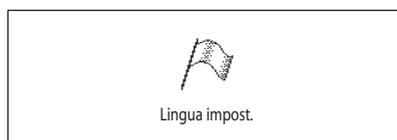
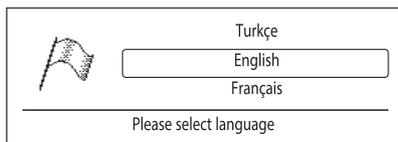
Dopo un'interruzione di corrente, l'ora lampeggia e deve essere reimpostata.

Il forno è dotato di alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

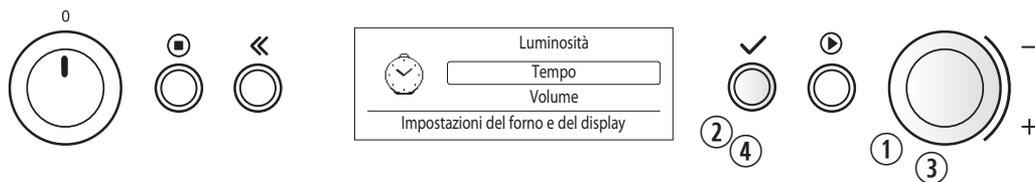
Lingua



1. Premere il tasto OK.
2. Ruotare la manopola di regolazione per scegliere una delle lingue disponibili.
3. Premere di nuovo il tasto OK per confermare la modifica.

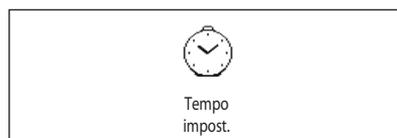
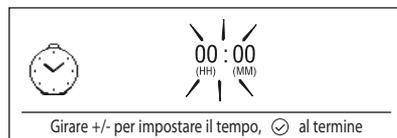


Impostazioni orologio

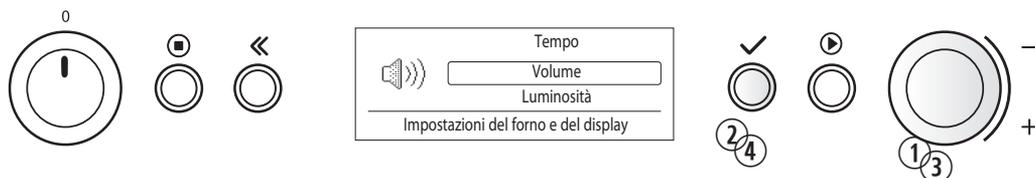


1. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare "Tempo".
2. Premere il tasto OK. (Le cifre lampeggiano.)
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora (in formato 24 ore).
4. Premere di nuovo il tasto OK per confermare la modifica.

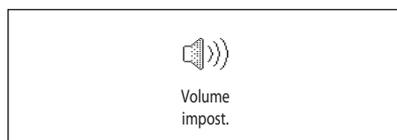
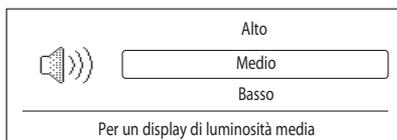
L'orologio è impostato ed è in funzione.



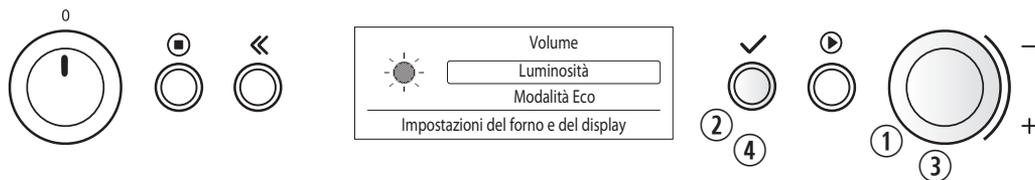
Impostazione del segnale acustico



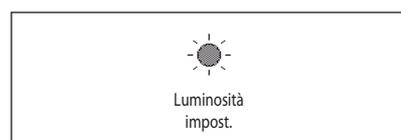
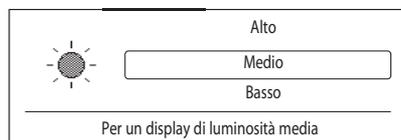
1. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare "Volume".
2. Premere il tasto OK.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello del volume su Alto, Medio, Basso o Azzera volume.
4. Premere di nuovo il tasto OK per confermare la modifica.



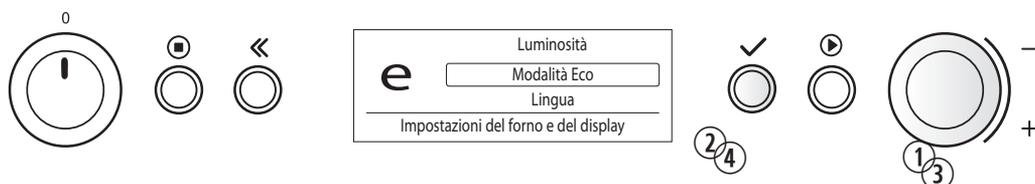
Luminosità



1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Luminosità".
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di luminosità desiderato.
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la selezione.



Eco



1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Modalità Eco".
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per attivare o disattivare la funzione ECO.
4. **Premere di nuovo 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 la funzione Eco è disattivata, il display non si spegne e l'ora in formato 24 ore rimane sempre visualizzata.



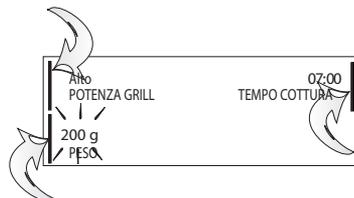
Durante la cottura



Una volta avviato il processo di riscaldamento:

il tempo di cottura può essere prolungato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Avvio. Ad ogni pressione, il tempo di cottura aumenta di 30 secondi. In alternativa, è possibile ruotare la manopola di regolazione per aumentare o diminuire il tempo.

Ruotando la manopola di regolazione è possibile spostarsi tra i parametri per selezionare l'impostazione che si desidera modificare.



Premendo il tasto OK, il parametro prescelto viene selezionato e abilitato per la modifica (il parametro lampeggia). Ruotare la manopola di regolazione per cambiare l'impostazione.

Premere nuovamente il tasto OK per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.



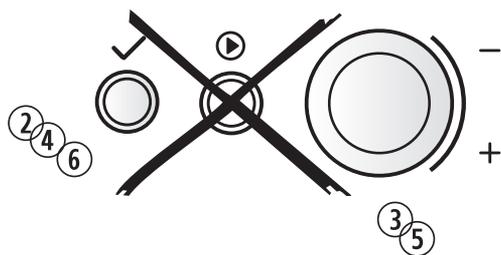
Premendo il tasto INDIETRO si tornerà all'ultimo parametro modificato.

Cottura continua

Se non viene impostato il tempo di cottura, il forno rimane in funzione per quattro ore prima di spegnersi automaticamente.

LA COTTURA CONTINUA PUÒ ESSERE USATA CON QUESTE FUNZIONI	
	STATICO
	GRILL
	TURBO GRILL
	VENTILATO
	PANETTERIA PROF.
	PASTICCERIA PROF.
	ROSTICCERIA PROF.
	FUNZIONE SPECIALE - MANTENERE IN CALDO
	FUNZIONE SPECIALE - LIEVIT. IMPASTI

AVVIO RITARDATO



Questa funzione può essere utilizzata per terminare la cottura a una determinata ora. Il forno dovrà sapere quanto deve durare la cottura e a quale ora dovrà terminare.

1. **Seguire la procedura di impostazione** per la funzione che si intende utilizzare, terminando con l'impostazione del tempo di cottura.

Non premere il tasto Avvio.

2. **Premere il tasto OK**

3. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare "Tempo fine".

4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.

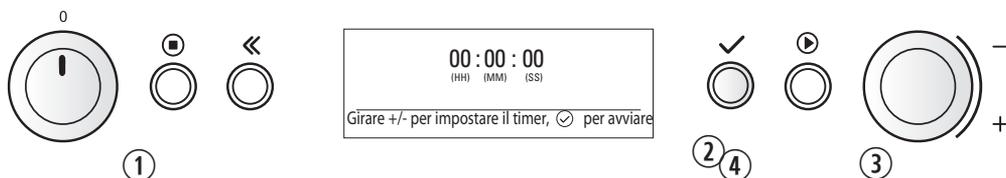
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare l'ora di fine cottura.

6. **Premere il tasto Avvio:** L'avvio ritardato viene attivato e viene visualizzato il tempo restante all'avvio del forno.

LA FUNZIONE AVVIO RITARDATO PUÒ ESSERE UTILIZZATA CON LE FUNZIONI SEGUENTI

	STATICO
	GRILL
	TURBO GRILL
	VENTILATO

Timer cucina



1. **Spegnere il forno** portando la manopola multifunzione in posizione "0" oppure premendo il tasto ON/OFF.

2. **Premere il tasto OK.**

3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo desiderato sul timer.

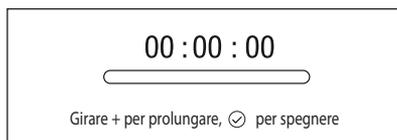
4. **Premere il tasto OK** per avviare il timer.

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

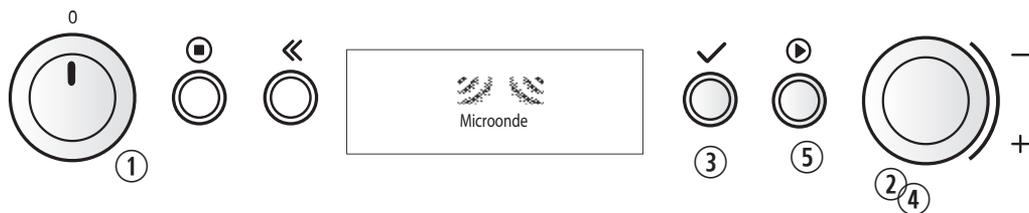
Il timer è disponibile solo con il forno spento o in modalità standby.

Allo scadere del tempo impostato, il forno emette un segnale acustico.

Se si preme il tasto On/Off prima dello scadere del tempo impostato, il timer viene disattivato.



Cottura e riscaldamento con le microonde



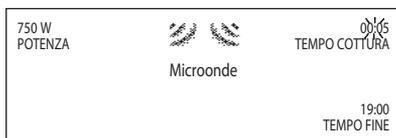
1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare la voce "Microonde".

2. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.

3. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.

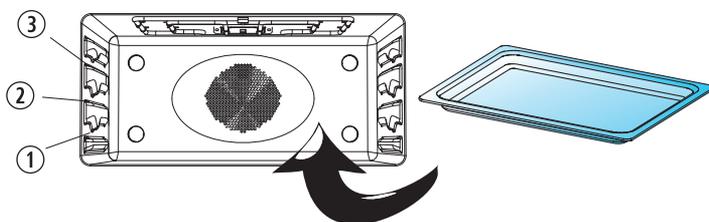
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.

5. Premere il tasto Avvio.



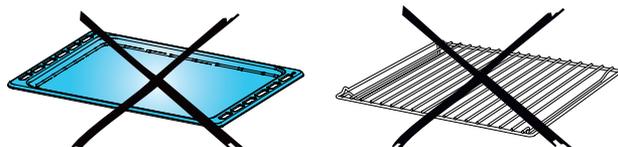
Utilizzare questa funzione per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

Usare sempre la leccarda in vetro sul ripiano al livello 1 quando si usano soltanto le microonde.

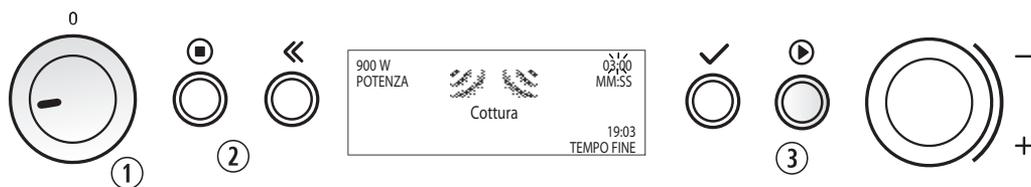


Livello di potenza

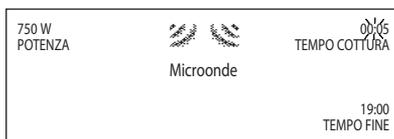
SOLO MICROONDE	
Alimentazione	Uso consigliato:
850 W	Riscaldamento di bevande , acqua, minestre, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di verdure , carne, ecc.
650 W	Cottura di pesce.
500 W	Cottura più delicata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Cottura lenta di stufati , scioglimento di burro e cioccolato.
160 W	Scongelamento . Per ammorbidire burro e formaggi.
90 W	Per ammorbidire i gelati
0 W	Per l'uso del solo timer.



Jet Start



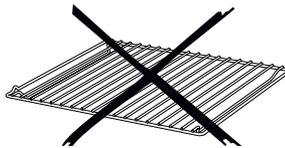
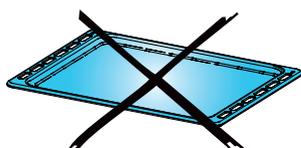
1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare la voce "Microonde".
2. Premere il tasto ON/OFF.
3. Premere il tasto Avvio per avviare automaticamente il forno alla massima potenza delle microonde con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta di 30 secondi.



Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto di acqua come minestre, caffè o tè.

Questa funzione è disponibile solo se il forno è spento o in modalità standby e la manopola di regolazione è in posizione "Microonde".

Usare sempre la leccarda in vetro quando si usa questa funzione.



Preriscald. rapido



1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla funzione "Preriscald. rapido".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
3. **Premere il tasto Avvio.**



Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.

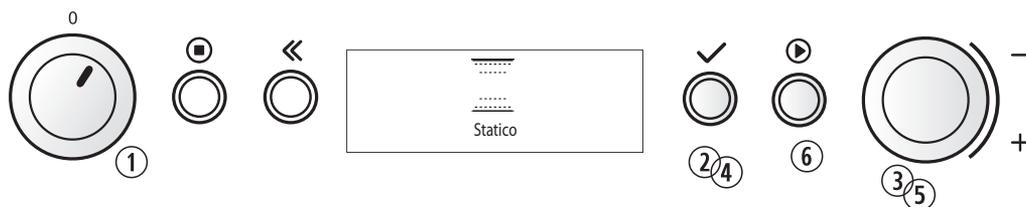
Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.

Prima di introdurre l'alimento nel forno, attendere la fine del preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.

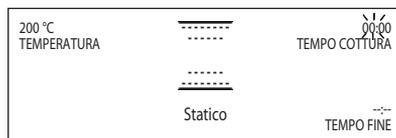
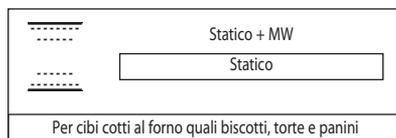
Una volta raggiunta la temperatura impostata, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, infornare gli alimenti e selezionare una delle funzioni ventilate per iniziare la cottura.



Statico



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Statico".
2. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
4. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
6. Premere il tasto Avvio.



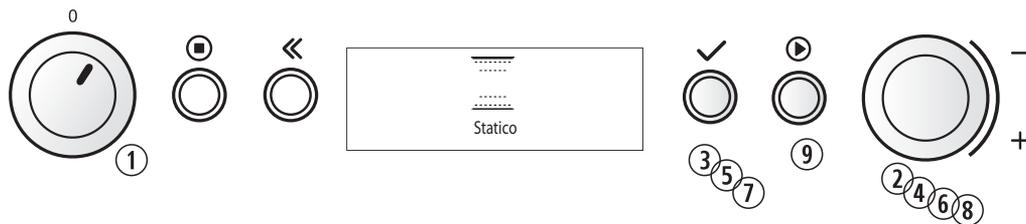
Utilizzare questa funzione esattamente come si fa con il forno tradizionale per cuocere biscotti, dolci, panini e meringhe.

NOTE: se non viene impostato il tempo, questa funzione rimane attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se la funzione non viene interrotta manualmente, essa si disattiva automaticamente dopo quattro ore.

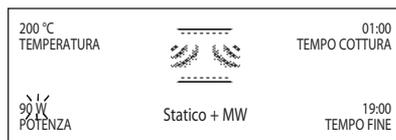
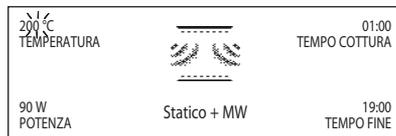
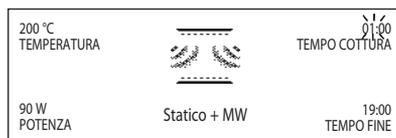
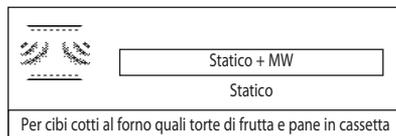
Quando si cuociono alimenti in piatti, collocare i piatti sulla griglia.

Usare una teglia per panini e pizze.

Statico + MW



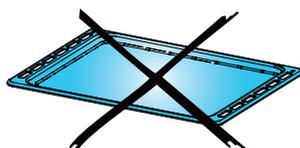
1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Statico".
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Statico + MW".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
7. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
8. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. Premere il tasto Avvio.



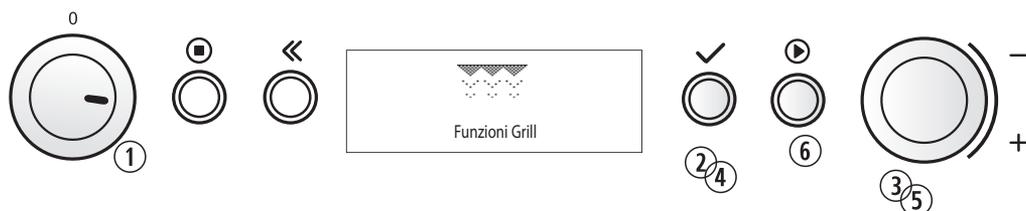
Usare questa funzione per cuocere torte di frutta, pane in cassetta, alimenti precotti surgelati.

Selezione della potenza e del ripiano di cottura

STATICO + MW			
Uso consigliato	Temperature	Potenza microonde	Livello ripiano
Gratin, pesce	Attenersi a quanto indicato nella ricetta	350 W	2
Arrosti		160 W	1
Pane		90 W	1
Doratura durante la cottura		0 W	

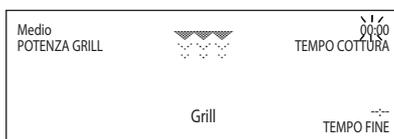
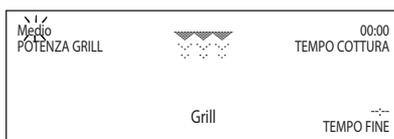
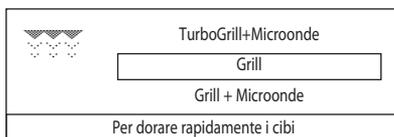


Grill



Nel caso di toast al formaggio, bistecche e salsicce, disporre gli alimenti sulla griglia

1. **Ruotare la manopola multifunzione** sulla posizione "Grill".
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza del grill.
4. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
6. **Premere il tasto Avvio.**



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie degli alimenti.

Accertarsi che gli utensili siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

Non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Selezione della potenza e del ripiano di cottura

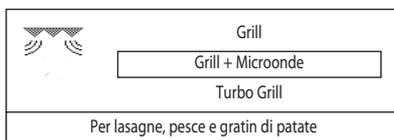
Preriscaldare il grill per 3-5 minuti al livello di potenza "Alto".

GRILL		
Uso consigliato	Potenza grill	Livello ripiano
Toast al formaggio, hamburger, carne	Alto	3
Salsicce, carne allo spiedo	Medio	3
Leggera doratura superficiale	Alto	

Grill + Microonde



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Grill".
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Grill + Microonde".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza del grill.
7. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
8. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. Premere di nuovo il tasto Start



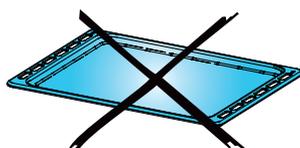
Utilizzare questa funzione per cuocere lasagne, pesce e patate gratinate.

Il livello di potenza massimo delle microonde durante l'uso della funzione "Grill + Microonde" è preimpostato in fabbrica.

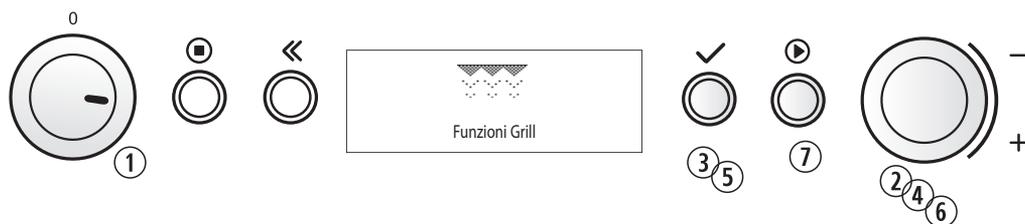
Disporre gli alimenti sulla griglia o sulla leccarda in vetro.

Selezione della potenza e del ripiano di cottura

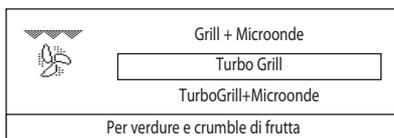
GRILL + MICROONDE			
Uso consigliato	Potenza grill	Potenza microonde	Livello
Pietanze gratinate	Medio	350 W	1
Parti di pollo, verdure	Medio	160 - 350 W	2
Pesce	Alto	90 W	3
Doratura durante la cottura	Alto	0 W	



Turbo Grill



1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare la voce Grill.
2. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare "Turbo Grill".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza del grill.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
7. Premere il tasto Avvio.



Utilizzare questa funzione per cuocere bocconcini di pollo, verdura e frutta gratinate.

Disporre gli alimenti sulla griglia.

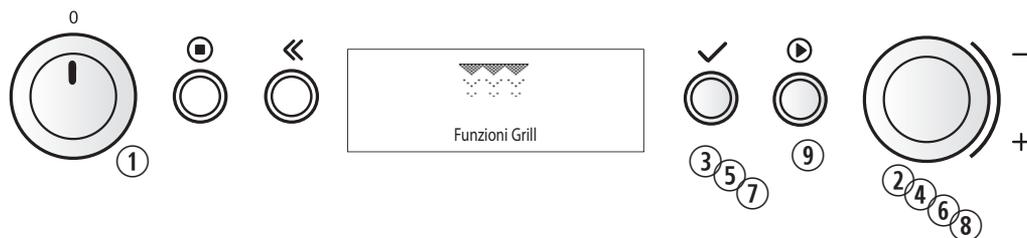
Accertarsi che gli utensili siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

Non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

Selezione della potenza e del ripiano di cottura

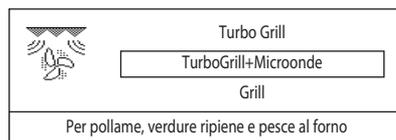
TURBO GRILL		
Uso consigliato	Potenza grill	Livello ripiano
Filetti di pollo	Alto	2
Pomodori gratinati	Medio	2
Frutta gratinata	Alto	1
Doratura durante la cottura	Alto	

TurboGrill+Microonde



1. Ruotare la manopola multifunzione fino a visualizzare la voce Grill.
2. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare "TurboGrill+Microonde".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza del grill.
7. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
8. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. Premere di nuovo il tasto Start

Utilizzare questa funzione per cuocere verdure ripiene e bocconcini di pollo.

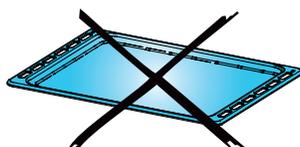


Selezione della potenza e del ripiano di cottura

Il livello di potenza massimo delle microonde durante l'uso della funzione "TurboGrill+Microonde" è preimpostato in fabbrica.

Disporre gli alimenti sulla griglia.

TURBOGRILL+MICROONDE			
Uso consigliato	Potenza grill	Potenza microonde	Livello
Mezzo pollo	Medio	350 W	2
Verdure ripiene	Medio	160 - 350 W	2
Cosce di pollo	Alto	350 W	2
Mele al forno	Medio	160 - 350 W	3
Pesce al forno	Alto	160 - 350 W	2



Ventilato



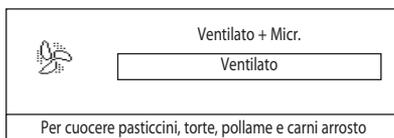
1. *Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Ventilato".
2. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
3. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
4. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
5. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
6. Premere il tasto Avvio.

Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

Una volta avviato il processo di riscaldamento il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Utilizzare il tasto Indietro per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

Utilizzare la teglia per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.

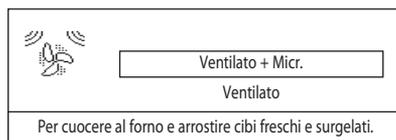


CIBO	ACCESSORI	TEMP. FORNO °C	TEMPO COTTURA
Roast beef, medio (1,3 – 1,5 kg)	Pirofila su griglia	170 - 180 °C	40 – 60 minuti
Arrosto di suino (1,3 – 1,5 kg)	Pirofila su griglia	160 – 170 °C	70 – 80 minuti
Pollo intero (1,0 – 1,2 kg)	Pirofila su griglia	210 - 220 °C	50 – 60 minuti
Pan di Spagna (pesante)	Tortiera su griglia	160 – 170 °C	50 – 60 minuti
Pan di Spagna (leggero)	Tortiera su griglia	170 - 180 °C	30 – 40 minuti
Biscotti	Teglia da forno	170 - 180 °C FORNO PRERISCALDATO	10 – 12 minuti
Pagnotta	Teglia su griglia	180 – 200 °C FORNO PRERISCALDATO	30 – 35 minuti
Panini	Teglia da forno	210 - 220 °C FORNO PRERISCALDATO	10 – 12 minuti
Meringhe	Teglia da forno	100 – 120 °C FORNO PRERISCALDATO	40 – 50 minuti

Ventilato + Micr.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Ventilato".
2. Ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare "Ventilato + Micr.".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
7. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
8. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. Premere il tasto Avvio.



Usare questa funzione per cuocere arrosti di carne, pollame e patate con la buccia, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.

Disporre sempre gli alimenti sulla griglia per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

Il livello di potenza massimo delle microonde durante l'uso della funzione "Ventilato + Micr." è preimpostato in fabbrica.



Selezione della potenza e del ripiano di cottura

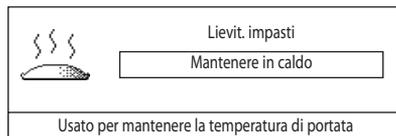
VENTILATO + MICROONDE		
Uso consigliato	Potenza microonde	Livello
Pollame, gratin	350 W	3
Pesce al forno	160 - 350 W	2
Arrosti	160 W	2
Torte, pane	90 W	1
Doratura durante la cottura	0 W	-



Funzione speciale - mantenere in caldo



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Funzione speciale".
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Mantenere in caldo".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
7. Premere di nuovo il tasto Start



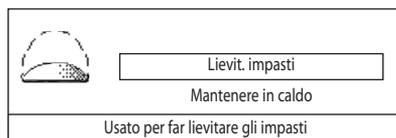
Usare questa funzione per mantenere gli alimenti alla temperatura a cui devono essere serviti (60 °C) per il tempo desiderato.

NOTE: se non viene impostato il tempo, questa funzione rimane attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se la funzione non viene interrotta manualmente, essa si disattiva automaticamente dopo quattro ore.

Funzione speciale - Lievitazione impasti



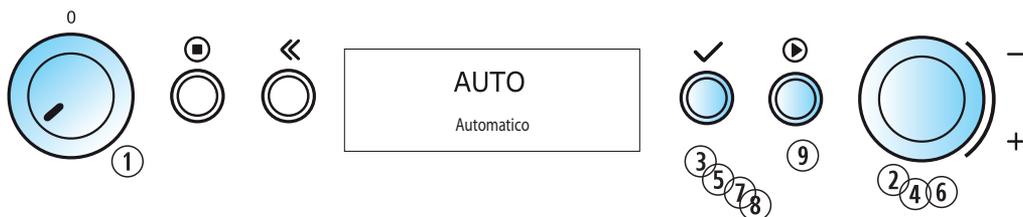
1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Funzione speciale".
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Lievit. impasti".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare la temperatura.
7. Premere di nuovo il tasto Start



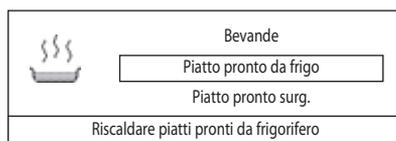
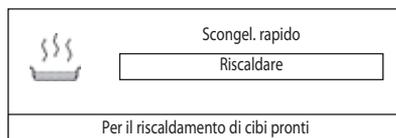
Utilizzare questa funzione per far lievitare gli impasti. La temperatura del forno viene mantenuta a 35 °C.

NOTE: se non viene impostato il tempo, questa funzione rimane attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se la funzione non viene interrotta manualmente, essa si disattiva automaticamente dopo quattro ore.

Riscaldamento auto



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Automatico".
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Riscaldamento auto".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il tipo di alimento.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso.
7. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
8. Premere il tasto Avvio (il forno potrà suggerire l'accessorio da usare).
9. Premere di nuovo il tasto Start.



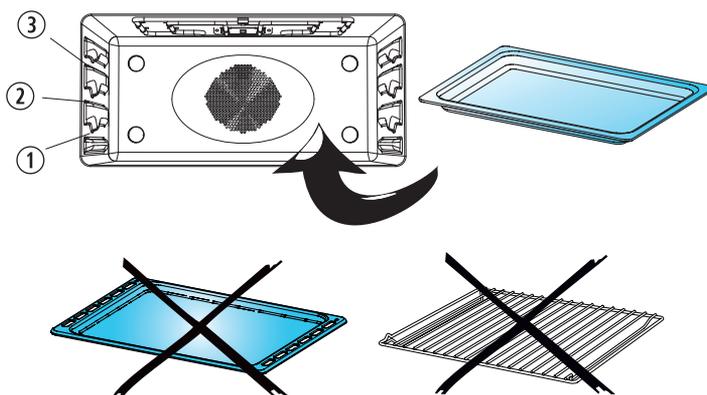
Questa funzione è indicata per riscaldare piatti pronti surgelati, conservati in frigorifero o a temperatura ambiente.

Disporre gli alimenti in un recipiente resistente al calore e alle microonde.

Per ottenere risultati ottimali, questa funzione deve essere utilizzata partendo con il forno a temperatura ambiente.

Alcuni tipi di alimenti devono essere mescolati durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e il programma richiederà di eseguire l'operazione necessaria.

Usare sempre la leccarda in vetro sul ripiano al livello 1 quando si usano soltanto le microonde.



Riscaldamento automatico

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

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframezzate.

Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

1-2 minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare con i cibi surgelati.

Utilizzare sempre il coperchio durante l'uso di questa funzione, tranne quando si riscaldano minestre fredde.

Se l'alimento si trova in una confezione chiusa, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per evitare che si formi una pressione eccessiva durante il riscaldamento.

Le pellicole di plastica dovrebbero essere incise o forate con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

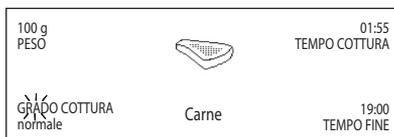
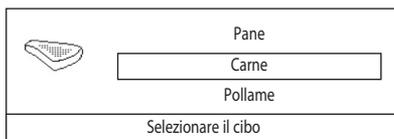
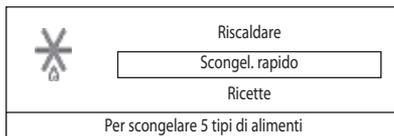
PESI CONSIGLIATI

	Piatto pronto , da frigo (250 g – 500 g)	Preparare la pietanza seguendo le raccomandazioni precedenti. Riscaldare a recipiente coperto.
	Piatto pronto , surgelato (250 g – 500 g)	Seguire le istruzioni sulla confezione per quanto riguarda la ventilazione, la perforazione dell'involucro e così via.
	Minestra , da frigo (1 – 4 porzioni)	Riscaldare senza coperchio in scodelle separate o in un'unica zuppiera grande.
	Bevande (1 - 4 porzioni)	Riscaldare senza coperchio introducendo un cucchiaino di metallo nella tazza.
Se gli alimenti non compaiono nella tabella o se il peso è inferiore o superiore ai valori consigliati, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde"		

Scongelamento rapido



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Auto".
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Scong. Rapido".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il tipo di alimento da scongelare.
5. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
6. Ruotare la manopola di regolazione per impostare il peso degli alimenti.
7. Premere il tasto Avvio.



Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.

Lo scongelamento automatico dovrebbe essere usato solo se il peso netto degli alimenti è compreso fra 100 g e 3 kg.

Disporre sempre gli alimenti sulla leccarda o sul ripiano al livello 1.

A metà del processo di scongelamento, il forno si arresta e viene visualizzato il messaggio "GIRARE L'ALIMENTO".

- Aprire lo sportello
- Girare l'alimento.
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.

Alla fine del processo di scongelamento il forno passa automaticamente alla modalità di scongelamento manuale e attende che si imposti un altro tempo di scongelamento. Qualora non sia richiesto un ulteriore scongelamento, premere il tasto Stop, aprire lo sportello e togliere gli alimenti scongelati.

Usare sempre la leccarda in vetro quando si usa questa funzione.



ALIMENTI SURGELATI:

Se la temperatura dell'alimento è più alta di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

Se la temperatura dell'alimento è più bassa di quella di congelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.

PESO:

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto dell'alimento. Il forno calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

Se il peso è superiore o inferiore a quello raccomandato: seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.



CIBO		SUGGERIMENTI
*** 	Carne (100 g – 2,0 kg)	Carne macinata, bracioline, bistecche o arrostiti. Girare gli alimenti quando viene richiesto.
*** 	Pollame (100 g – 3,0 kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. Girare gli alimenti quando viene richiesto.
*** 	Pesce (100 g – 2,0 kg)	Intero, a tranci o a filetti. Girare gli alimenti quando viene richiesto.
*** 	Verdure (100 g – 2,0 kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. Girare gli alimenti quando viene richiesto.
*** 	Pane (100 g – 2,0 kg)	Pagnotte, focaccine o panini. Girare gli alimenti quando viene richiesto.

Se gli alimenti non compaiono nelle tabelle, o se il peso è inferiore o superiore ai valori consigliati, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

Scongelamento manuale

Per scongelare gli alimenti manualmente seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e selezionare la potenza di 160 W.

Controllare regolarmente l'alimento. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

Gli alimenti congelati in confezioni di plastica o cartone possono essere introdotti direttamente nel forno, purché la confezione non contenga parti metalliche (es. ferretti di chiusura).

La forma della confezione influisce sui tempi di scongelamento. Le confezioni di basso spessore si scongelano più rapidamente rispetto a quelle più spesse.

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

Usare sempre la leccarda in vetro sul ripiano al livello 1 quando si usano soltanto le microonde.

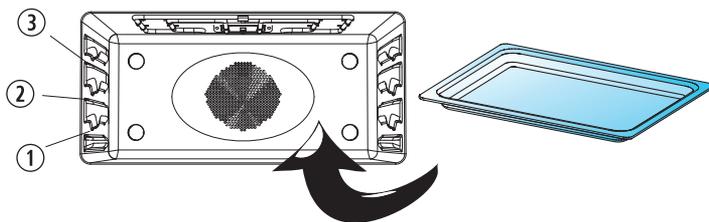
Se durante lo scongelamento si nota che alcune parti di alimento iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.

Girare i pezzi più grossi a metà del tempo di scongelamento.

Alimenti lessati, stufati e ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.

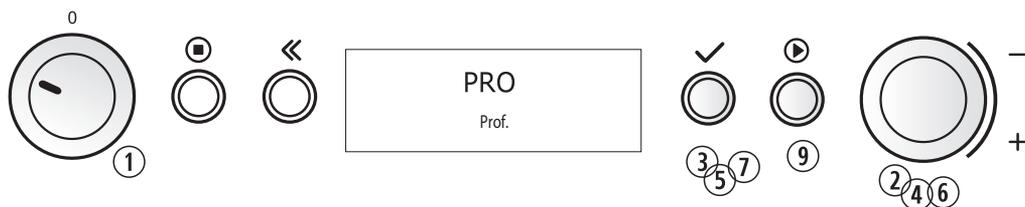
Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo successivo.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

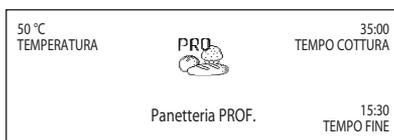
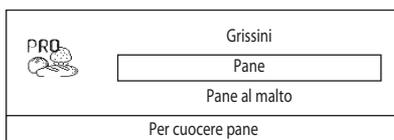
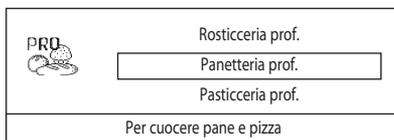


Panetteria professionale

Utilizzare questa funzione per cuocere pane e pizza.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Prof."
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Panetteria prof."
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il tipo di alimento.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Il forno inizia a preriscaldarsi. Al termine del preriscaldamento, il forno chiederà di introdurre gli alimenti prima di continuare la cottura.
7. Inserire l'alimento e premere il tasto Avvio.

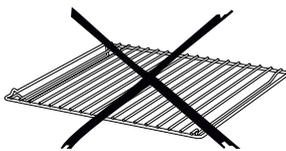
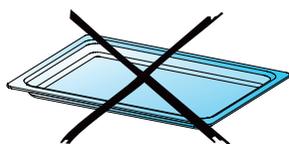


NOTE:

se non viene impostato il tempo di cottura, il forno rimane in funzione per quattro ore.

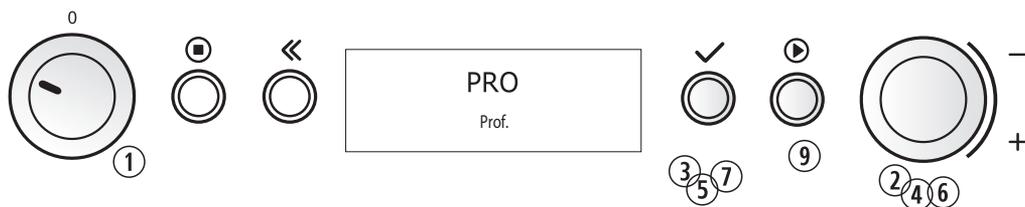
Premere il tasto OK e quindi ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura restante. Il timer inizierà il conto alla rovescia e la cottura sarà interrotta allo scadere del tempo programmato.

TIPO DI CIBO		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	TIME	AGGIUNGERE GUARNIZIONI
	Pane	Teglia da forno	Livello 2	170 °C	35 minuti	
	Pane al malto	Teglia da forno	Livello 2	190 °C	30 minuti	
	Pizza alta	Teglia da forno	Livello 2	175 °C	15 + 20 minuti	DOPO 15 MINUTI
	Pizza sottile	Teglia da forno	Livello 2	230 °C	10 – 15 minuti	
	Focaccia	Teglia da forno	Livello 2	185 °C	35 – 40 minuti	
	Grissini	Teglia da forno	Livello 2	160 °C	20 – 30 minuti	

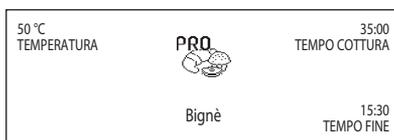
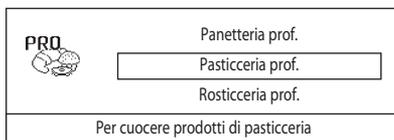


Pasticceria prof.

Utilizzare questa funzione per cuocere prodotti di pasticceria.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Prof."
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Pasticceria prof."
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il tipo di alimento.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Il forno inizia a preriscaldarsi. Al termine del preriscaldamento, il forno chiederà di introdurre gli alimenti prima di continuare la cottura.
7. Inserire l'alimento e premere il tasto Avvio.

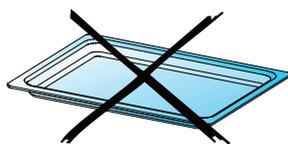


NOTE:

se non viene impostato il tempo di cottura, il forno rimane in funzione per quattro ore.

Premere il tasto OK e quindi ruotare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura restante. Il timer inizierà il conto alla rovescia e la cottura sarà interrotta allo scadere del tempo programmato.

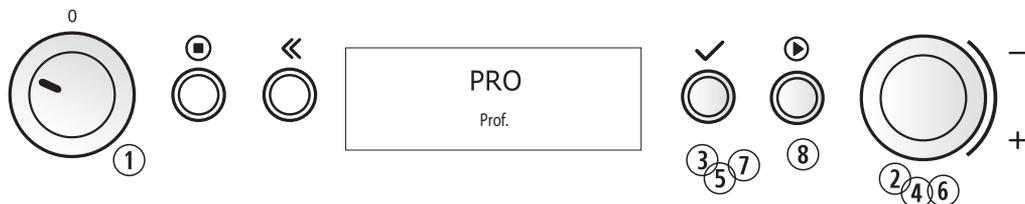
TIPO DI CIBO		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	TEMPO
	Bignè	Teglia da forno	Livello 2	160 °C	30 – 40 minuti
	Croissant	Teglia da forno	Livello 2	140 °C	20 – 30 minuti
	Pan di spagna	Griglia	Livello 1	150 °C	30 – 40 minuti
	Plumcake	Stampo e griglia	Livello 1	150 °C	75 – 85 minuti
	Pasta frolla	Griglia	Livello 1	160 °C	25 – 35 minuti



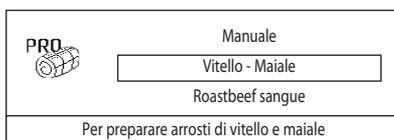
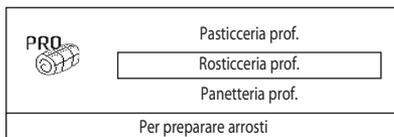
Rosticceria prof.

Utilizzare questa funzione per cuocere gli arrosti.

Questa funzione dovrebbe essere utilizzata con la termosonda, ma può anche essere usata per la cottura normale senza sonda.



1. Ruotare la manopola multifunzione sulla posizione "Prof."
2. Ruotare la manopola di regolazione sulla posizione "Rosticceria prof."
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. Ruotare la manopola di regolazione per selezionare il tipo di alimento.
5. Premere il tasto OK per confermare l'impostazione.
6. Il forno inizia a preriscaldarsi. Al termine del preriscaldamento, il forno chiede se si desidera usare la termosonda.



COTTURA CON TERMOSONDA:

7. **Aprire lo sportello**, introdurre gli alimenti (con la sonda posizionata correttamente) e collegare la termosonda.
8. **Premere il tasto Avvio**: il forno inizierà automaticamente la doratura.

COTTURA SENZA TERMOSONDA:

7. **Aprire lo sportello**, introdurre gli alimenti.
8. **Premere il tasto Avvio**: il forno inizierà automaticamente la doratura.

ATTENZIONE:

la temperatura della sonda o il tempo di cottura impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura semplicemente ruotando la manopola di regolazione.

Questa funzione richiede l'aggiunta di acqua durante la cottura. Il forno emetterà un segnale acustico per ricordare di aggiungere dell'acqua dopo 12 o 20 minuti dall'inizio della cottura. L'acqua può essere aggiunta più tardi, ma se non viene aggiunta il risultato non sarà ottimale.

Al termine della cottura, è possibile continuarla (se necessario) ruotando la manopola di regolazione e prolungando il tempo di cottura.

TIPO DI ALIMENTI		UTENSILI	LIVELLO RIPIANO	FORNO °C	SONDA °C	TIME	AGGIUNGERE ACQUA
	Arrostto di maiale/vitello	Pirofila su griglia	Livello 1	190 °C	68 °C	50 – 80 minuti	DOPO 20 MINUTI
	Roastbeef (al sangue)	Griglia su leccarda in vetro	Livello 1	200 °C	48 °C	35 minuti	DOPO 12 MINUTI
	Roast beef (cottura media)	Griglia su leccarda in vetro	Livello 1	200 °C	54 °C	55 minuti	DOPO 12 MINUTI
	Pollo arrosto	Pirofila su griglia	Livello 1	200 °C	85 °C	60 – 80 minuti	DOPO 20 MINUTI
	Cosciotto d'agnello (cottura media)	Pirofila su griglia	Livello 1	190 °C	70 °C	70 minuti	DOPO 20 MINUTI
	Cosciotto d'agnello (ben cotto)	Pirofila su griglia	Livello 1	190 °C	75 °C	90 minuti	DOPO 20 MINUTI
	Manuale	Adatti alla cottura in forno	Livello 1 o 2	50 – 250 °C	45 – 90 °C	0-4 ORE	

Manutenzione e pulizia

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta.

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

i **Non usare pagliette metalliche, detersivi abrasivi, lana d'acciaio, spugnette ruvide e altri materiali che possano danneggiare il pannello comandi e le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugnetta con un detersivo blando o un panno carta con un detersivo spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta. Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.**

A intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, pulire la base del forno.

Usare un detersivo neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne, i lati anteriore e posteriore dello sportello e l'apertura.

i **Non lasciare** che si formino depositi di grasso o di cibo attorno allo sportello.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

i **Non utilizzare apparecchi a vapore** per la pulizia del forno a microonde.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati facendovi bollire per alcuni minuti una tazza d'acqua con del succo di limone.

Per le macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Il grill non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Si consiglia a tale scopo di utilizzare una spugnetta con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per bruciare gli eventuali residui sulla serpentina.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

Griglia



Teglia da forno



Leccarda in vetro

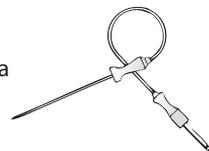


Coperchio



PULIZIA DELICATA:

La sonda deve essere lavata con acqua e un detersivo delicato.



i **Non immergere** la sonda nell'acqua per pulirla. Utilizzare semplicemente, dopo l'uso, un panno pulito inumidito o carta da cucina.

i **Non usare pagliette metalliche.** Il materiale graffierebbe la superficie.

Dati per le prove di riscaldamento

IN CONFORMITÀ ALLA NORMA CEI 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

Test	Quantità	Approx. time	Livello di potenza	Recipiente
Crema alla vaniglia	1000 g	11 minuti	750 W	Pyrex 3.227
Pan di spagna	475 g	6 minuti	750 W	Pyrex 3.827
Polpettone	900 g	16 minuti	750 W	Pyrex 3.838
Gratin di patate	1100 g	25 - 28 minuti	Ventilato 200°C + 350 W	Pyrex 3.827
Torta	700 g	25 minuti	Statico 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
Pollame	1000 g	30 - 32 min	Ventilato 220°C + 350 W	Pyrex 3.827
Scongela-mento carne	500 g	10 1/2 minuti	Scongelo rapido	Leccarda in vetro

Specifiche tecniche

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2800 W
Fusibile	16 A
Potenza di uscita microonde	850 W
Grill	1600 W
Ventilato	1200 W
Resistenza inferiore	1000 W
Dimensioni esterne (A x L x P)	455x595x560
Dimensioni interne (A x L x P)	210x450x420

Consigli d'uso e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica le funzioni migliori da utilizzare per un determinato tipo di alimento. I tempi di cottura, se indicati, si riferiscono all'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

I parametri e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori utilizzati. Usare sempre il tempo minimo indicato e verificare che la cottura sia completa. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori (se disponibili).

Pellicole e confezioni

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno a microonde. Forare o incidere le pellicole con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

Liquidi

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

Per prevenire questa eventualità:

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

Cottura degli alimenti

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

I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi.

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

L'umidità evapora durante la cottura a microonde.

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

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

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

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

Alimenti per neonati

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

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

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

Surgelati

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

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

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

Guida alla ricerca guasti

L'apparecchio non funziona

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

Servizio Assistenza

Prima di chiamare il Servizio Assistenza

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

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

Prepararsi a fornire:

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

Smaltimento degli elettrodomestici

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

Il programmatore elettronico non funziona.

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

SERVICE 0000 000 00000



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

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

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

WHIRLPOOL EUROPE S.r.l. Socio Unico

Viale G. Borghi, 27

21025 COMERIO (Varese) ITALIA

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

www.whirlpool.eu

Stampato in Italia



400010886404

