

## AMW 696

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



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



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



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

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

SENSING THE DIFFERENCE



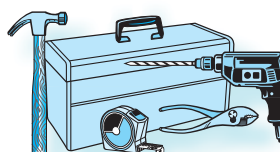
## INSTALLAZIONE



### MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



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



### PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

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

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

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

**NON ACCENDERE L'APPARECCHIO** se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se l'apparecchio non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano dalle superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

**NON UTILIZZARE PROLUNGHE:**



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

### DOPO IL COLLEGAMENTO

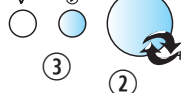
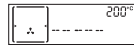
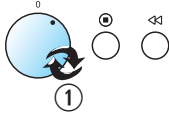
**IL FORNO PUÒ FUNZIONARE** solo se lo sportello è chiuso correttamente.

**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 delle presenti istruzioni da parte dell'utente.**



## PER DI UTILIZZARE IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA



**PRIMA DI ESSERE UTILIZZATO PER LA PRIMA VOLTA, IL FORNO DEVE ESSERE RISCALDATO COMPLETAMENTE (250 °C) (cottura di alimenti).**

**ESEGUIRE LA PROCEDURA RISPETTANDO il seguente ordine.**

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione di preriscaldamento.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA** per impostare la temperatura a 250 °C.
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**



**UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA, il forno la mantiene per 10 minuti prima di spegnersi.**

**LASCIARE RAFFREDDARE IL FORNO A TEMPERATURA AMBIENTE.**

**PULIRE LA CAVITÀ DEL FORNO** con carta da cucina umida.



## IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

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

**NON USARE** il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

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

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

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

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



## IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



### UOVA

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



**I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE** con l'apparecchio.

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

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

### AVVERTENZA!

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

**FARE ATTENZIONE** a non toccare le resistenze.

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

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



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

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

**NON RIMUOVERE NESSUN PANNELLO DI COPERTURA.**

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



## PRECAUZIONI IMPORTANTI



### INDICAZIONI GENERALI

**QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.**

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

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



## PRECAUZIONI IMPORTANTI



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

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

**NON USARE** la cavità come dispensa.

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



### FRITTURA IN OLIO

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



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

### LIQUIDI

**AD ES. BEVANDE O ACQUA.** Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.



Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

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

### PROTEZIONE CONTRO IL RIBALTAMENTO

**LA GRIGLIA** ha una piccola sporgenza che deve sempre essere rivolta verso l'alto.

Funge da protezione contro il ribaltamento quando si utilizza la griglia da sola.



**ASSICURARSI** che la sporgenza di

protezione contro il ribaltamento sia sempre rivolta all'indietro quando si inserisce la griglia.

**SOLLEVARE LEGGERMENTE LA PARTE ANTERIORE DELLA GRIGLIA** quando viene arrestata dalla protezione e tirarla delicatamente per sbloccarla.

### ATTENZIONE

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

**DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI** o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servirli. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

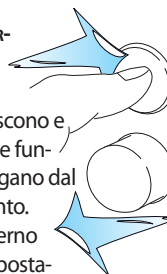


**Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!**

### MANOPOLE A PRESSIONE

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

Se premute, le manopole fuoriescono e consentono di accedere alle varie funzioni. Non è necessario che sporgano dal pannello durante il funzionamento. È sufficiente premerle verso l'interno del pannello al termine delle impostazioni e continuare ad utilizzare il forno.





## ACCESSORI



### INDICAZIONI GENERALI

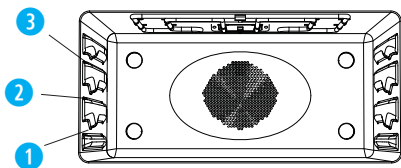
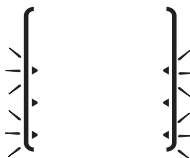
**IN COMMERCIO** sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.

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



### INDICATORE DI LIVELLO

**QUANDO SONO SELEZIONATE DETERMINATE FUNZIONI**, le spie di indicazione del livello lampeggiano e si accendono. I possibili livelli da utilizzare con questa funzione lampeggiano brevemente, poi si accende la spia del livello raccomandato. In questo esempio, la spia dei livelli 1 e 3 lampeggia brevemente, poi si accende quella del livello raccomandato 2.



### TEGLIA DA FORNO

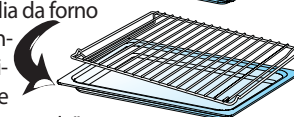
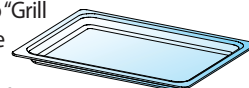
**UTILIZZARE LA TEGLIA DA FORNO** per la cottura con la funzione di forno "Statico".

**NON USARLA MAI** in combinazione con le microonde.

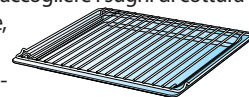


### LECCARDA IN VETRO

**UTILIZZARE LA LECCARDA IN VETRO** sotto la griglia quando si usa la funzione "Grill" o "Grill e microonde". Può essere usata anche come utensile di cottura o teglia da forno quando si usa la funzione di forno "Statico" in combinazione con la funzione "Microonde".



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



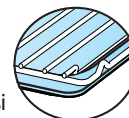
**USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO** quando si usa la funzione "Microonde". Deve essere collocata sul ripiano al livello 1. Non posizionare i recipienti direttamente sul fondo del forno.

### GRIGLIA DI COTTURA

**USARE LA GRIGLIA** con tutti i metodi di cottura, eccetto quando si usa soltanto la funzione "Microonde". La griglia permette una circolazione ottimale dell'aria calda intorno agli alimenti.

Quando si collocano gli alimenti direttamente sulla griglia, posizionare la leccarda in vetro sotto la griglia.

**ASSICURARSI CHE** la sporgenza di protezione contro il ribaltamento sia rivolta verso l'esterno quando si inserisce nel forno la combinazione leccarda in vetro e griglia.



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



## PROTEZIONE ANTI-AVVIQ/BLOCCO TASTI



**QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO** che il forno è entrato in modalità standby. (Il forno si trova in modalità "standby" quando è visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display non mostra nessuna indicazione.)



**PER DISABILITARE IL BLOCCO DI SICUREZZA** è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto. Altrimenti, sul display apparirà la dicitura "DOOR" (SPORTELLO).

DOOR



## GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



**IL GRADO DI COTTURA** può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.

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

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

### NOTA:

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

HIGH AUTO 2

HIGH AUTO 1

MED AUTO 0

LOW AUTO -1

LOW AUTO -2

**SELEZIONARE UN LIVELLO DI GRADO COTTURA TRAMITE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** subito dopo aver premuto il tasto Start.



## PAUSA PER MESCOLARE/GIRARE L'ALIMENTO

(SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



**QUANDO SI USANO ALCUNE DELLE FUNZIONI AUTOMATICHE**, il forno si può fermare (a seconda del programma e del tipo di alimento selezionati) e viene richiesto di mescolare o girare l'alimento.

**PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:**

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






## CATEGORIE DI ALIMENTI (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



**QUANDO SI UTILIZZANO LE FUNZIONI AUTOMATICHE**, per ottenere risultati ottimali occorre selezionare la categoria di alimento. Quando si sceglie una categoria di alimenti con la manopola di regolazione, viene visualizzato il termine FOOD (CIBO) ed una cifra che indica la categoria dell'alimento.



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

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

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



## RAFFREDDAMENTO

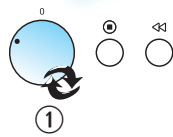


**AL TERMINE DI UNA FUNZIONE**, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale.

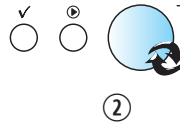
Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.



## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



SETTI



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

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

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

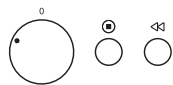
- 1 RUOTARE LA MANOPOLA multifunzione fino a visualizzare le impostazioni.
- 2 USARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per scegliere una delle impostazioni seguenti da regolare.

- 🔌 Orologio
- 🔌 Segnale acustico
- 🔌 ECO
- 🔌 Luminosità

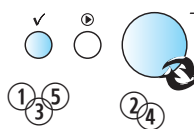
- 3 PREMERE IL TASTO STOP PER USCIRE dalla funzione "Impostazioni" e salvare le modifiche.



## IMPOSTAZIONE DELL'ORA



CLOCK



- 1 PREMERE IL TASTO OK. (Le due cifre a sinistra e a destra [ore] lampeggiano).
- 2 PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare le ore.
- 3 PREMERE IL TASTO OK. Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.
- 4 PREMERE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare i minuti.
- 5 PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la modifica.

L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.

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





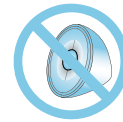
## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



### IMPOSTAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per attivare o disattivare l'allarme.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.



### ECO



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per attivare o disattivare l'impostazione ECO.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

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

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



## MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



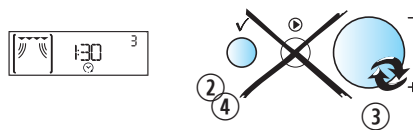
### LUMINOSITÀ



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di luminosità preferito.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione.



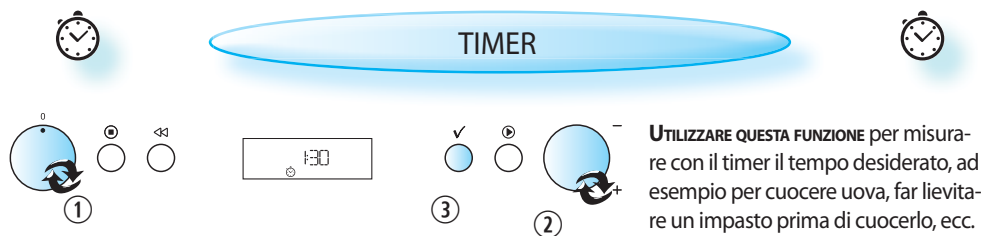
## AVVIO RITARDATO



**USARE QUESTA FUNZIONE** quando occorre che la cottura sia terminata a un determinato orario. Occorre impostare sul forno il tempo di cottura desiderato e l'orario previsto per il termine della cottura.

- 1 **SEGUIRE LA PROCEDURA DI IMPOSTAZIONE** per la funzione che si intende usare e arrestarsi quando è stato impostato il tempo di cottura.  
**Non premere il tasto Start.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.** Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare l'ora di fine cottura.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK.** La funzione "Avvio ritardato" si attiva automaticamente e il forno si avvia quando il tempo residuo visualizzato corrisponde al tempo di cottura impostato.

IN QUESTA MODALITÀ PUÒ ESSERE UTILIZZATA LA FUNZIONE "AVVIO RITARDATO"	
	<b>STATICO</b>
	<b>GRILL</b>
	<b>TURBO GRILL</b>
	<b>VENTILATO</b>



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc. Questo forno ha anche una funzione speciale per la lievitazione degli impasti (vedere "Lievitazione impasti").

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione zero. Se impostato, viene visualizzato l'orologio, in caso contrario il display resta vuoto.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per richiamare la modalità di impostazione.
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo da misurare.

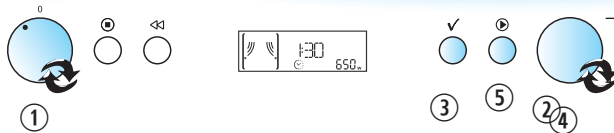
**IL TIMER AVVIA AUTOMATICAMENTE** il conto alla rovescia dopo 3 secondi. Premere il tasto Start se si desidera iniziare prima.

**ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO**, il forno emette un segnale acustico.

**PREMENDO IL TASTO STOP** prima dello scadere del tempo selezionato sul timer, questo viene azzerato.



## COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



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

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE**, finché non viene visualizzata la funzione microonde.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del microonde.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO**.

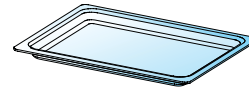
### UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo può essere incrementato di 30 secondi alla volta premendo semplicemente il tasto Start. *Ogni successiva pressione* determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione.

**PREMENDO IL TASTO <<** si può tornare alle opzioni per la modifica del tempo di cottura e del livello di potenza. Entrambe queste opzioni possono essere modificate con la manopola di regolazione durante la cottura.

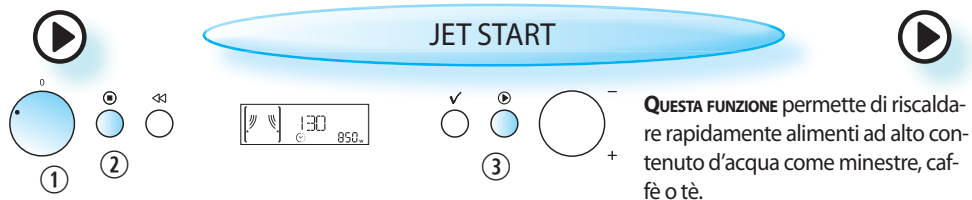


**USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO** quando si usa questa funzione.



### LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
<b>850 W</b>	<b>RISCALDAMENTO DI BEVANDE</b> , acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
<b>750 W</b>	<b>COTTURA DI VERDURE</b> , carne, ecc.
<b>650 W</b>	<b>COTTURA DI PESCE</b> .
<b>500 W</b>	<b>COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA</b> di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
<b>350 W</b>	<b>COTTURA LENTA DI STUFATI</b> , scioglimento di burro e cioccolato.
<b>160 W</b>	<b>SCONGELAMENTO</b> . Per ammorbidire burro e formaggi.
<b>90 W</b>	<b>PER PORTARE I GELATI</b> a temperatura
<b>0 W</b>	<b>USO SOLO del Timer</b> .

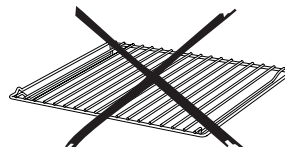
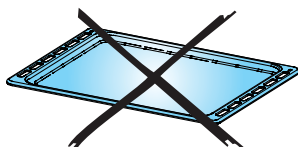
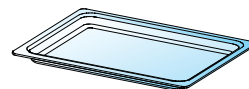


- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE**, finché non viene visualizzata la funzione microonde.
- 2 **PREMERE IL TASTO STOP.**
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**

**SE SI TIENE SOLITAMENTE** la manopola multifunzione nella posizione microonde e inizialmente il forno è in modalità standby, sarà possibile passare direttamente alla fase 3.

**QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE** alla potenza massima per le microonde e con tempo di cottura impostato a 30 secondi. *Ad ogni pressione successiva*, il tempo aumenta 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.

**USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO** quando si usa questa funzione.





## SCONGELAMENTO MANUALE



**PER SCONGELARE GLI ALIMENTI MANUALMENTE**, eguire 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.

**SE DURANTE LO SCONGELAMENTO** si nota che alcune parti degli alimenti iniziano a riscaldarsi (es. le cosce o le ali di un pollo), è bene coprirle con una pellicola di alluminio.



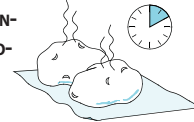
**GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ** del tempo di scongelamento.

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

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

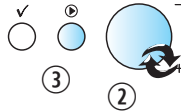
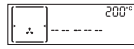
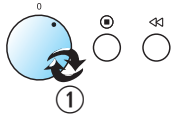


**È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO DI ALCUNI MINUTI DOPO LO SCONGELAMENTO, ONDE GARANTIRE UNA DISTRIBUZIONE** uniforme della temperatura interna.





## PRERISCALDAMENTO



**USARE QUESTA FUNZIONE** per preriscaldare il forno vuoto.

**IL PRERISCALDAMENTO** deve sempre avvenire a forno vuoto come per la normale cottura nel forno convenzionale.

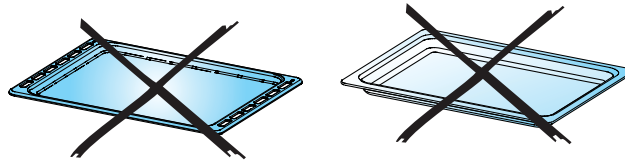
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione di preriscaldamento.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA** per impostare la temperatura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**

**PRIMA DI METTERE L'ALIMENTO NEL FORNO** attendete che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare.

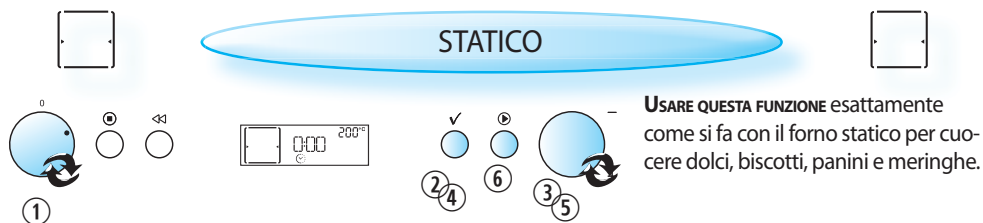
**DURANTE LA FASE DI RISCALDAMENTO**, viene visualizzata la temperatura corrente del forno che aumenta finché non viene raggiunta la temperatura impostata.

**UNA VOLTA AVVIATO IL PROCESSO DI RISCALDAMENTO**, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando l'apposita manopola.

**UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA**, il forno mantiene automaticamente la temperatura impostata per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, inserire il cibo e selezionare una delle funzioni ("Ventilato", "Torte e biscotti" o "Statico") per iniziare la cottura.





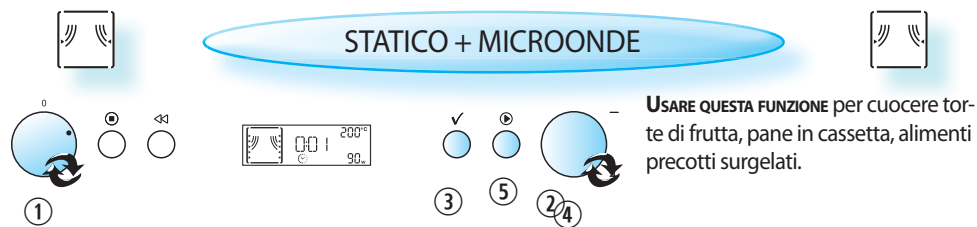


- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Statico".
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzata la temperatura predefinita).
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il tempo di cottura predefinito).
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**

**Nota:** Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

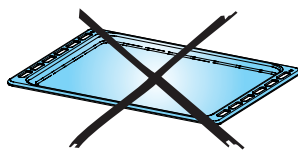
**QUANDO SI CUOCIONO ALIMENTI IN PIATTI,** collocare i piatti sulla griglia.

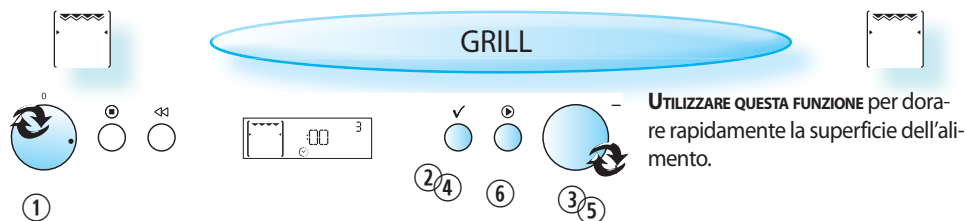
**USARE LA TEGLIA DA FORNO** per panini e pizze.



- 1 RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione "Statico".
- 1 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE sulla posizione "Statico + Microonde".
- 3 PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzata la temperatura predefinita).
- 4 RUOTARE LA MANOPOLA per impostare la temperatura.
- 5 PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il livello di potenza predefinito).
- 6 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di potenza del microonde.
- 7 PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il tempo di cottura predefinito).
- 8 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE PER impostare il tempo di cottura.
- 9 PREMERE IL TASTO **START**.

STATICO + MICROONDE		LIVELLO RIPIANO	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:	LIVELLO	Uso CONSIGLIATO:
<b>350 W</b>	COTTURA DI alimenti precotti surgelati	<b>3</b>	COTTURA DI ALIMENTI PRECOTTI SURGELATI
<b>160 W</b>	COTTURA di torte di frutta	<b>2</b>	TORTA DI FRUTTA
<b>90 W</b>	COTTURA di torte, pane	<b>1</b>	TORTE, PANE





- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Grill".
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il livello del ripiano predefinito).
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill (1-5).
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**

**NOTA:** Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

**QUANDO LA FUNZIONE "GRILL" È ATTIVA, NON LASCIARE** aperto lo sportello del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

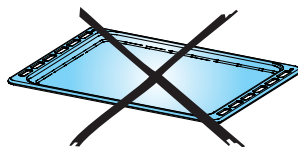
**PER ALIMENTI QUALI** formaggio, toast, bistecche e salsicce. Preriscaldare l'elemento griglia per 3 minuti per ottenere il miglior risultato. Disporre gli alimenti sulla griglia e posizionare quest'ultima nella leccarda per raccogliere i sughi di cottura.

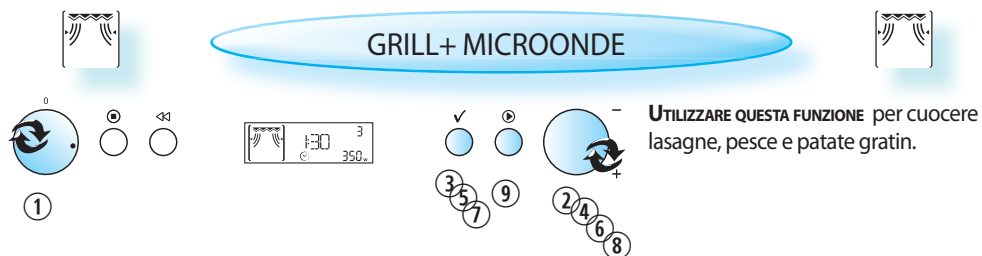
**ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI** utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

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

LIVELLO DI POTENZA GRILL	
LIVELLO	USO CONSIGLIATO:
4-5	COTTURA di tranci di pesce, fettine di carne e pollame.
1-3	DORATURA di alimenti tipo gratin

LIVELLO RIPIANO	
LIVELLO	USO CONSIGLIATO:
3	FETTINE SOTTILI DI CARNE, SALSICCIA E TOAST AL FORMAGGIO.
1 - 2	POLLO A PEZZI, VERDURE.



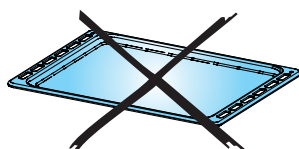


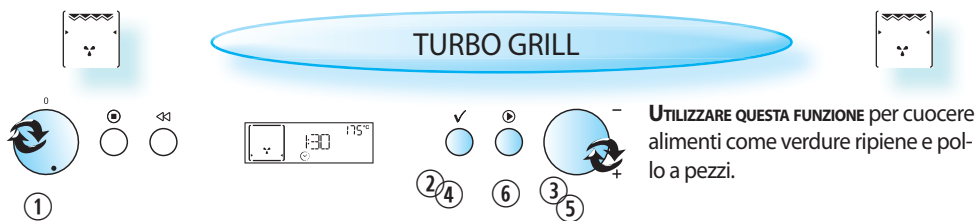
- 1 RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE sulla posizione "Grill".
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE sulla posizione "Grill + Microonde".
- 3 PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di potenza del grill.
- 5 PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 6 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di potenza del microonde.
- 7 PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 8 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE PER impostare il tempo di cottura.
- 9 PREMERE IL TASTO **START**.

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso della funzione "Grill + Microonde" è limitato al livello impostato in fabbrica.  
 DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia o sulla leccarda in vetro.

GRILL+ MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
<b>350 W</b>	COTTURA DI gratin e pollame.
<b>160 W</b>	COTTURA DI pollo a pezzi e verdure.
<b>90 W</b>	COTTURA DI tranci pesce.

LIVELLO RIPIANO	
LIVELLO	Uso CONSIGLIATO:
<b>3</b>	<b>PESCE</b>
<b>2</b>	<b>POLLO A PEZZI</b>
<b>1</b>	<b>ARROSTI</b>



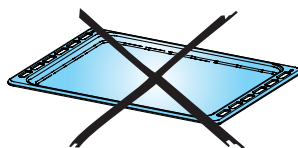


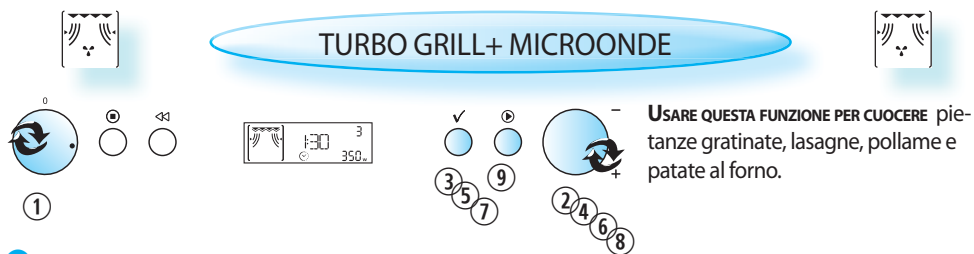
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Turbo Grill".
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il livello del ripiano predefinito).
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill (1-5).
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**

**Nota:** Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

LIVELLO DI POTENZA GRILL	
LIVELLO	USO CONSIGLIATO:
4-5	COTTURA di tranci di pesce, fettine di carne e pollame.
1-3	DORATURA di alimenti tipo gratin

LIVELLO RIPIANO	
LIVELLO	USO CONSIGLIATO:
3	PESCE
2	POLLO A PEZZI
1	PIETANZE GRATINATE



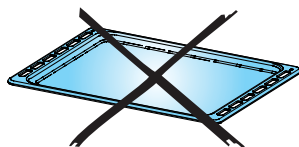


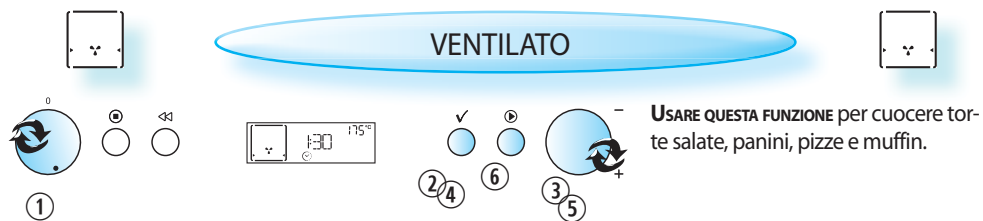
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Grill".
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** sulla posizione "Grill + Microonde".
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (vengono visualizzati il livello di potenza del grill predefinito e il livello del ripiano consigliato).
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del grill (1-5).
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il livello di potenza del microonde predefinito).
- 6 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del microonde.
- 7 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 8 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 9 **PREMERE IL TASTO START.**

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza del microonde durante l'uso della funzione "Turbo Grill + Microonde" è limitato al livello impostato in fabbrica.

TURBOGRILL + MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
<b>350 W</b>	<b>COTTURA</b> di verdure, gratin, pollame e lasagne
<b>160 W</b>	<b>COTTURA</b> di arrostiti e pesci interi al forno
<b>90 W</b>	<b>GRATINATURA</b> di frutta e spiedini di pesce

LIVELLO RIPIANO	
LIVELLO	Uso CONSIGLIATO:
<b>3</b>	<b>TRANCI DI PESCE, FRUTTA</b>
<b>2</b>	<b>POLLO A PEZZI, PESCE AL FORNO</b>
<b>1</b>	<b>ARROSTI</b>



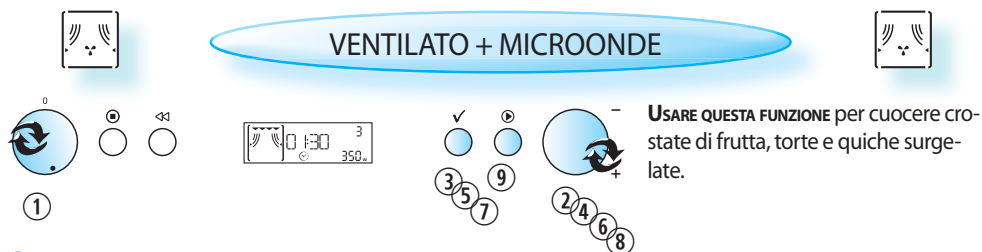


- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Ventilato".
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzata la temperatura predefinita).
- 3 **GIRARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare la temperatura.
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il tempo di cottura predefinito).
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**

**NOTA:** Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

**QUANDO SI CUOCIONO ALIMENTI IN PIATTI,** collocare i piatti sulla griglia.

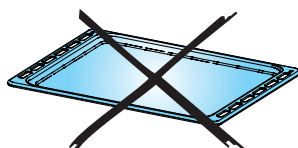
**USARE LA TEGLIA DA FORNO** per panini e pizze.



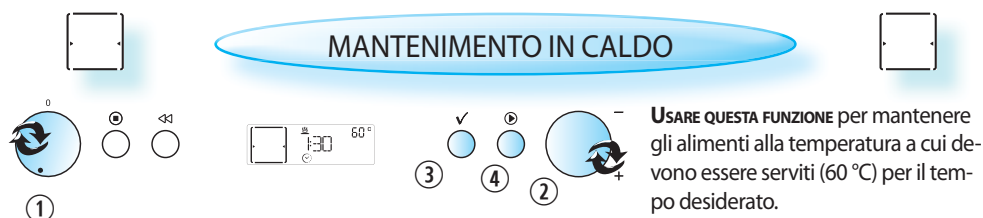
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Ventilato".
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** sulla posizione "Ventilato + Microonde".
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzata la temperatura predefinita).
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA** per impostare la temperatura.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il livello di potenza predefinito).
- 6 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il livello di potenza del microonde.
- 7 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il tempo di cottura predefinito).
- 8 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 9 **PREMERE IL TASTO START.**

VENTILATO + MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
<b>350 W</b>	<b>COTTURA</b> di torta di mele
<b>160 W</b>	<b>COTTURA</b> di quiche surgelata
<b>90 W</b>	<b>COTTURA</b> di torte

LIVELLO RIPIANO	
LIVELLO	Uso CONSIGLIATO:
<b>3</b>	<b>TORTA DI MELE</b>
<b>2</b>	<b>QUICHE SURGELATA</b>
<b>1</b>	<b>DOLCI</b>

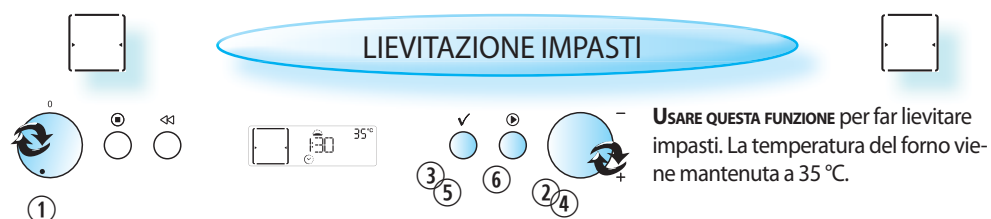






- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Mantenimento in caldo".
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il tempo di mantenimento in caldo predefinito).
- 3 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di mantenimento in caldo.
- 4 **PREMERE IL TASTO START.**

**Nota:** Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.

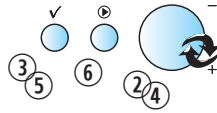
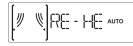
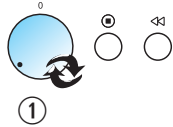


- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Mantenimento in caldo".
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare "Lievitazione impasti".
- 4 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (viene visualizzato il tempo di lievitazione impasti predefinito).
- 5 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di lievitazione impasti.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**

**Nota:** Se non viene impostato il tempo, questa funzione continua ad essere attiva finché non si apre lo sportello o si preme il tasto Stop. Se non si interrompe questa funzione, si disattiverà automaticamente dopo 4 ore.



## RISCALDAMENTO AUTOMATICO



**UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE** per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

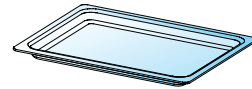
**DISPORRE GLI ALIMENTI** su un piatto da portata resistente al calore e adatto per forni a microonde.

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Riscaldamento automatico".
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimento.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (visualizzato il peso predefinito).
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Viene indicato il recipiente consigliato.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK**. Viene indicato l'accessorio consigliato.
- 7 **PREMERE IL TASTO START**.

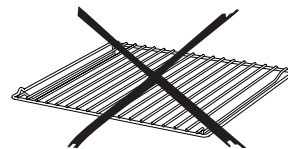
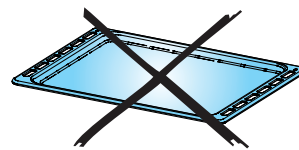
**CONTROLLARE** che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione onde ottenere i migliori risultati.

**ALCUNI TIPI DI ALIMENTI** devono essere mescolati durante la cottura. In questi casi il forno si fermerà e il programma richiederà di eseguire l'azione necessaria.

**USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO** quando si usa questa funzione.



<b>SE LO SPORTELLO NON VIENE APERTO ENTRO 2 MINUTI IL FORNO:</b>	
<b>MESCOLARE</b>	Continua il processo di cottura. Il risultato finale in questo caso potrebbe non essere ottimale.
<ul style="list-style-type: none"> <li>🌀 Aprire lo sportello.</li> <li>🌀 Girare l'alimento.</li> <li>🌀 Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Start.</li> </ul>	





## RISCALDAMENTO AUTOMATICO



**QUANDO SI CONSERVA UN PIATTO** in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso



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

**UTILIZZARE SEMPRE IL COPERCHIO IN DOTAZIONE** durante l'uso di questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano minestre fredde.

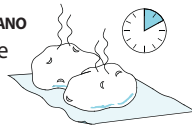


**SE L'ALIMENTO SI TROVA IN UNA CONFEZIONE CHIUSA**, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per consentire la fuoriuscita della pressione durante il riscaldamento.

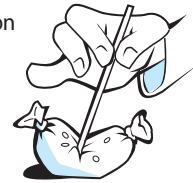
**SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI** di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.

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

**UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO MIGLIORANO** sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.



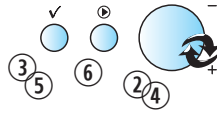
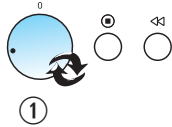
**FORARE** o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.



PESI CONSIGLIATI		
	<b>PIATTO GIÀ PRONTO</b> prelevato dal frigorifero (250 g - 500 g)	<b>PREPARARE IL CIBO SEGUENDO LE RACCOMANDAZIONI DATE SOPRA.</b> <b>CUOCERE A RECIPIENTE COPERTO.</b>
	<b>PIATTO GIÀ PRONTO</b> surgelato (250 g - 500 g)	<b>SEGUIRE LE ISTRUZIONI SULLA CONFEZIONE, AD ESEMPIO VENTILAZIONE, PERFORAZIONE, E COSÌ VIA.</b>
	<b>ZUPPA</b> , prelevata dal frigorifero (1 - 4 porzioni)	<b>RISCALDARE SCOPERTO IN TAZZE SEPARATE O IN UNA TAZZA GRANDE.</b>
	<b>BEVANDE</b> (1 - 4 porzioni)	<b>RISCALDARE SCOPERTO E METTERE UN CUCCHIAIO IN METALLO NELLA TAZZA.</b>
<b>PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde"</b>		



## SCONGELAMENTO AUTOMATICO



**USARE QUESTA FUNZIONE** per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Lo scongelamento automatico dovrebbe essere usato solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 3,0 kg. **COLLOCARE SEMPRE GLI ALIMENTI** sulla leccarda o sul ripiano al livello 1.

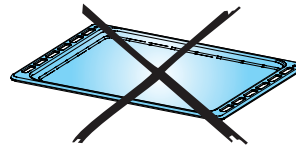
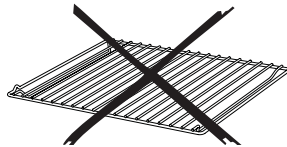
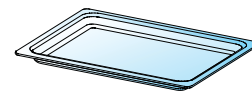
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** sulla posizione "Scongelamento automatico".
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare il tipo di alimento da scongelare.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente all'impostazione successiva (visualizzato il peso predefinito).
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso degli alimenti.
- 5 **PREMERE IL TASTO DI AVVIO.**

**A METÀ DEL PROCESSO DI SCONGELAMENTO**, il forno si arresta e viene visualizzato il messaggio **TURN FOOD** (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 periodo di scongelamento. Qualora non si richieda un ulteriore processo di scongelamento, premere il tasto Stop, aprire lo sportello e togliere il cibo scongelato.

**USARE SEMPRE LA LECCARDA IN VETRO** quando si usa questa funzione.



## SCONGELAMENTO AUTOMATICO

PESO:

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

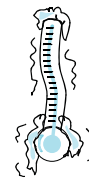







**SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO:** seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

ALIMENTI 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.



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	<b>1</b> CARNE (100g – 2,0Kg)	Carne macinata, bracirole, bistecche o arrosti. <b>GIRARE</b> quando viene richiesto.
	<b>2</b> POLLAME (100g - 3 Kg)	Pollo intero, a pezzi o a filetti. <b>GIRARE</b> quando viene richiesto.
	<b>3</b> PESCE (100g - 2Kg)	Intero, a tranci o a filetti. <b>GIRARE</b> quando viene richiesto.
	<b>4</b> VERDURE (100g - 2Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli, ecc. <b>GIRARE</b> quando viene richiesto.
	<b>5</b> PANE (100g - 2Kg)	Pagnotte, focaccine o panini. <b>GIRARE</b> quando viene richiesto.
<p><b>PER GLI ALIMENTI NON ELENCATI IN QUESTA TABELLA</b> 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.</p>		

## MANUTENZIONE E PULIZIA

**LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE** normalmente richiesta.

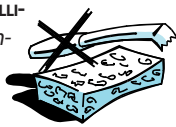
**LA MANCATA ESECUZIONE** delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono incidere negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



**NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE,**

**DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello dei comandi o le superfici interne ed esterne del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un detergente spray per vetri. Applicare il prodotto spray per vetri su un panno carta.**

**NON SPRUZZARE il prodotto direttamente sul forno.**



**AD INTERVALLI REGOLARI,** specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.



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



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

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



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

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



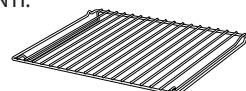
**PER LA PULIZIA DEL FORNO A MICROONDE,** non utilizzare apparecchi a vapore.

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

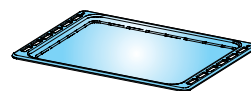
**LA GRIGLIA** non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Per eseguire questa operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se la funzione "Grill" non viene usata regolarmente, è opportuno avviarla per 10 minuti una volta al mese per bruciare gli eventuali residui sulla serpentina.

**È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE** I SEGUENTI COMPONENTI:

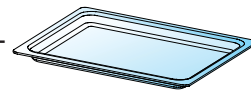
**GRIGLIA.**



**TEGLIA DA FORNO**



**VASCHETTA DI GOCCIOLAMENTO IN VETRO**



## GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

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

- ❏ La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- ❏ Lo sportello si chiude correttamente.
- ❏ Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- ❏ Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- ❏ Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- ❏ Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.

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



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



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

**NON RIMUOVERE NESSUN PANNELLO DI COPERTURA.**



## DATI PER VERIFICA PRESTAZIONI

## RISCALDAMENTO

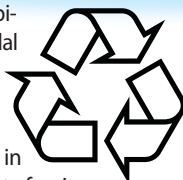
**CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.**

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

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min. e mezzo	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
13,3	500 g	10 min	160 W	

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

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



**QUESTO APPARECCHIO** è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Smaltendo questo prodotto in modo corretto si contribuirà a prevenire potenziali danni all'ambiente e alla salute.

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



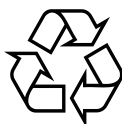
**LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO** seguendo le normative locali in materia.

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

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

## 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
ELEMENTO RISCALDANTE INFERIORE	1000 W
DIMENSIONI ESTERNE (A x L x P)	455 x 595 x 560
DIMENSIONI INTERNE (A x L x P)	210 x 450 x 420



5 0 1 9 - 3 2 1 - 0 1 5 4 3

