

AMW 848

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



AMW 849

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

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



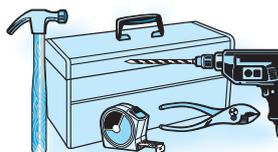
INSTALLAZIONE



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



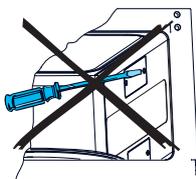
DURANTE L'INSTALLAZIONE, SEGUIRE LE ISTRUZIONI PER IL MONTAGGIO fornite separatamente.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

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

NON RIMUOVERE LE PIASTRE DI PROTEZIONE DEL FORNO A MICROONDE che si trovano ai lati dell'interno del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



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

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

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

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.

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

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



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

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

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

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

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

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

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

UOVA

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



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

I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE con l'apparecchio.

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



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



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.

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.

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, inserire al suo interno un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

NON USARE L'INTERNO DEL FORNO come dispensa.

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



FRITTURA IN OLIO

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



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

LIQUIDI

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



Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

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

ATTENZIONE

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

DOPO AVER RISCALDATO 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!



ACCESSORI



INDICAZIONI GENERALI

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

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



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

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

SE GLI ACCESSORI METALLICI vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille e il forno potrebbe danneggiarsi.

PRIMA DI AVVIARE IL FORNO, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE

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



☞ Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

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



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

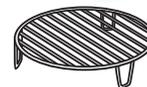
TEGLIA DA FORNO

UTILIZZARE IL PIATTO DA FORNO per la cottura ventilata. Non usarla mai in combinazione con le microonde.



GRIGLIA DI COTTURA

UTILIZZARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.

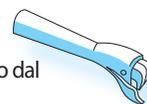


APPOGGIARE SEMPRE L'ALIMENTO SULLA GRIGLIA DI COTTURA BASSA per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso quando si utilizzano le funzioni Ventilate.



IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP

USARE LO SPECIALE MANICO in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

DISPORRE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.

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



NON APPOGGIARE UTENSILI sul piatto Crisp perché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.

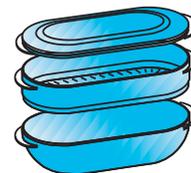
È POSSIBILE PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP prima dell'uso (massimo 3 min). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione Crisp.

VAPORIERA

USARE LA VAPORIERA CON L'APPOSITA GRIGLIA per cuocere alimenti quali pesce, verdure e patate.

USARE LA VAPORIERA senza griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

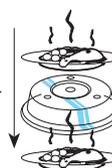
APPOGGIARE SEMPRE la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



COPERCHIO

UTILIZZARE IL COPERCHIO per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.

UTILIZZARE il coperchio per il riscaldamento su due livelli.





PROTEZIONE ANTI-AVVIO



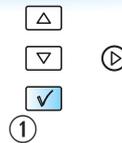
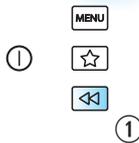
QUESTA FUNZIONE VIENE ATTIVATA AUTOMATICAMENTE un minuto dopo che il forno è tornato in modalità "standby".



PER DISABILITARE IL BLOCCO DI SICUREZZA è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.



BLOCCO DEI TASTI



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

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

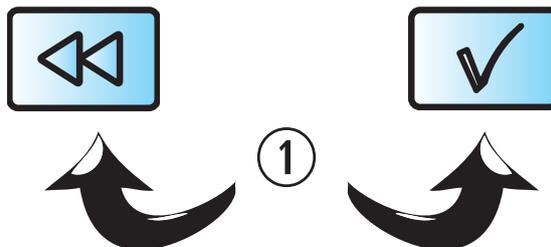
- 1** PREMERE CONTEMPORANEAMENTE I TASTI **INDIETRO** E **OK** e mantenerli premuti fino a quando non vengono emessi due bip (3 secondi).

NOTA: questi tasti possono essere usati congiuntamente solo quando il forno è spento.



VIENE VISUALIZZATO UN MESSAGGIO di conferma per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.

IL BLOCCO DEI TASTI PUÒ ESSERE DISATTIVATO nello stesso modo in cui viene attivato.





GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)

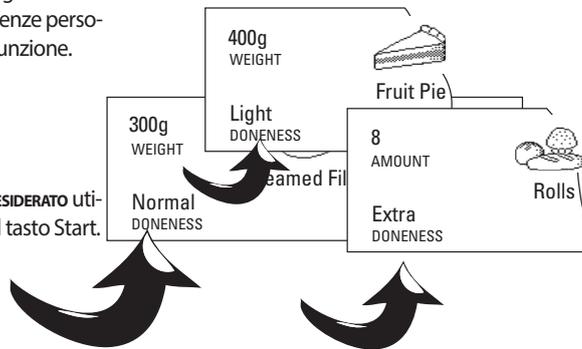


IL GRADO DI COTTURA può essere regolato con la maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione di regolazione del grado di cottura consente di controllare direttamente il risultato finale. Questa funzione consente di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni 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
EXTRA	MASSIMA TEMPERATURA FINALE
NORMALE	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
LEGGERO	MINIMA TEMPERATURA FINALE

PER FARE CIÒ, SELEZIONARE IL GRADO DI COTTURA DESIDERATO utilizzando i tasti Su e Giù prima di premere il tasto Start.



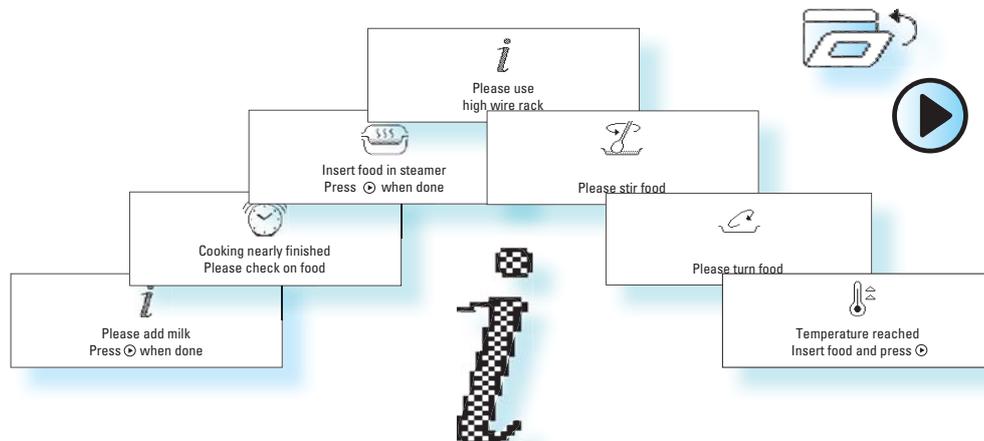
MESSAGGI



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

QUANDO APPARE UN MESSAGGIO:

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





RAFFREDDAMENTO



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

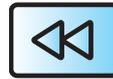
Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

SE LA TEMPERATURA È SUPERIORE A 100 °C, viene visualizzata la temperatura attuale del forno. Fare attenzione a non toccare la parte interna del forno nel rimuovere il cibo. Usare guanti da forno.

SE LA TEMPERATURA È INFERIORE A 50 °C, viene visualizzata l'ora.

PREMERE IL TASTO INDIETRO per visualizzare momentaneamente l'orologio durante la procedura di raffreddamento.

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



SCELTE RAPIDE

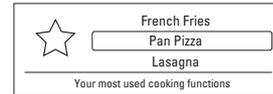
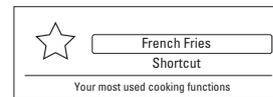
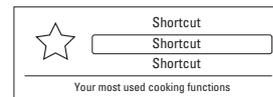


PER UNA MAGGIOR SEMPLICITÀ D'USO, il forno compila automaticamente un elenco delle combinazioni più usate.

AL PRIMO UTILIZZO del forno, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "shortcut" (scelta rapida). Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.

QUANDO SI ACCEDI AL MENU DEL TASTO SCELTE RAPIDE, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è memorizzata come scelta rapida n. 1.

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



- 1** PREMERE IL TASTO SCELTE RAPIDE.
- 2** UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ per scegliere la combinazione di scelta rapida preferita. La funzione maggiormente utilizzata è preselezionata.
- 3** PREMERE IL TASTO OK per confermare la selezione.
- 4** UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ/OK PER APPORTARE le modifiche desiderate.
- 5** PREMERE IL TASTO START.

ON/OFF

PER ACCENDERE O SPEGNERE L'APPARECCHIO, utilizzare il tasto On/Off.



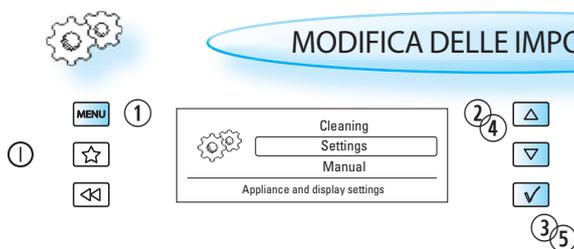
QUANDO L'APPARECCHIO È ACCESO, tutti i tasti funzionano normalmente e l'orologio in formato 24 ore non è visualizzato.

QUANDO L'APPARECCHIO È SPENTO, è possibile utilizzare solo due tasti. I.E. il tasto di avvio (vedere la sezione "Jet Start") e il tasto OK (vedere la sezione "Timer"). Sul display è visualizzata l'ora in formato 24 ore.

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

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



QUANDO SI COLLEGA IL FORNO PER LA PRIMA VOLTA, viene richiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).

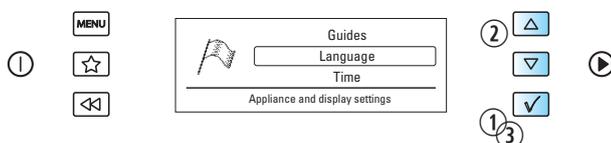
DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE, l'orologio lampeggia e deve essere reimpostato.

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

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per visualizzare la voce Settings (Impostazioni).
- 3 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 4 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per scegliere l'impostazione da regolare.
- 5 **AL TERMINE, PREMERE IL TASTO INDIETRO** per uscire dalla funzione di impostazione.



LINGUA



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per scegliere una delle lingue disponibili.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

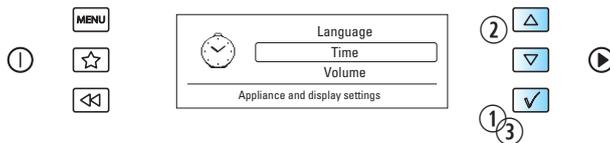




MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

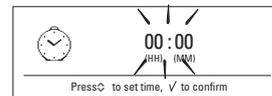


IMPOSTAZIONE DELL'ORA

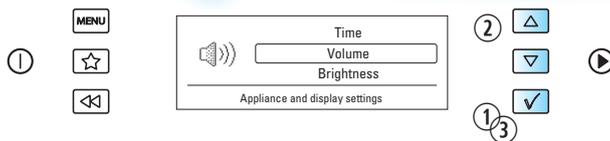


- 1 **PREMERE IL TASTO OK.** (Le due cifre a sinistra e a destra [ore] lampeggiano).
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare l'orologio in formato 24 ore.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.

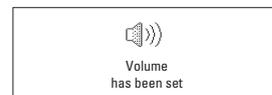
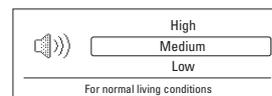
L'OROLOGIO È IMPOSTATO ED È IN FUNZIONE.



IMPOSTAZIONE DEL SEGNALE ACUSTICO



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il livello del volume su alto, medio, basso o muto.
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la modifica.





MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



LUMINOSITÀ

- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ per impostare il livello di luminosità preferito.**
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la selezione.**

ECO

- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ per attivare o disattivare la funzione ECO.**
- 3 **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK per confermare la modifica.**

QUANDO È ATTIVA LA FUNZIONE ECO, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

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



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



DURANTE LA COTTURA

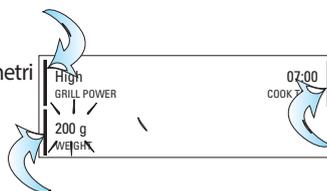


UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Il tempo può essere 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.



PREMENDO I TASTI **Su** o **Giù**, è possibile alternare tra i parametri per selezionare quello da modificare.



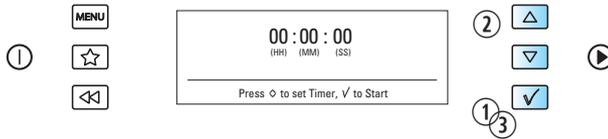
PREMENDO IL TASTO **OK** si seleziona il parametro e lo si abilita per la modifica (il parametro lampeggia). Utilizzare i tasti Su/Giù per modificare l'impostazione. **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.



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



TIMER



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

QUESTA FUNZIONE È DISPONIBILE SOLO con il forno spento o in modalità standby.

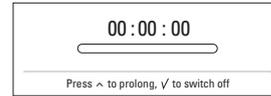
- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il tempo desiderato sul timer.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per avviare il conto alla rovescia del timer.



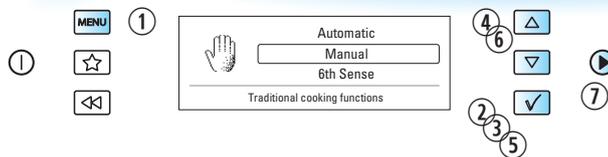
ALLO SCADERE DEL TEMPO IMPOSTATO, il forno emette un segnale acustico.



PREMENDO IL TASTO STOP prima che il tempo impostato sia trascorso, il timer si disattiva.

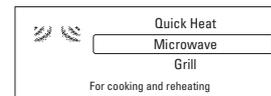


COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



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

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Microwave.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 6 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**



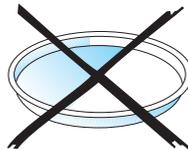
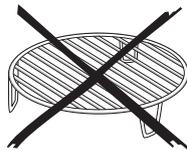


COTTURA E RISCALDAMENTO A MICROONDE



LIVELLO DI POTENZA

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



JET START



MENU	900 w POWER	03:00 MM:SS
⌚	Cooking	19:03 END TIME



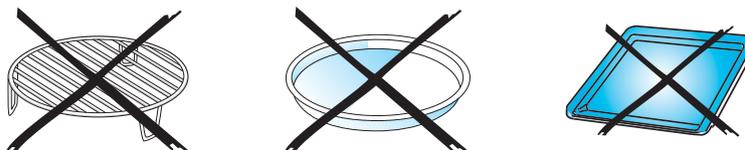




QUESTA FUNZIONE permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.

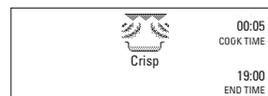
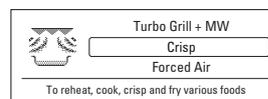
QUESTA FUNZIONE È DISPONIBILE SOLO con il forno spento o in modalità standby.

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





- ① **PREMERE IL TASTO MENU.**
- ② **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- ③ **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** fino a visualizzare Crisp.
- ④ **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- ⑤ **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** per impostare il tempo di cottura.
- ⑥ **PREMERE IL TASTO START.**



IL FORNO SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale per dorare e rendere croccanti gli alimenti.

ASSICURARSI che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

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

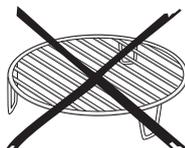
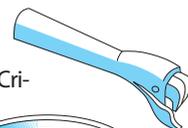
NON APPOGGIARE IL PIATTO CRISP ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

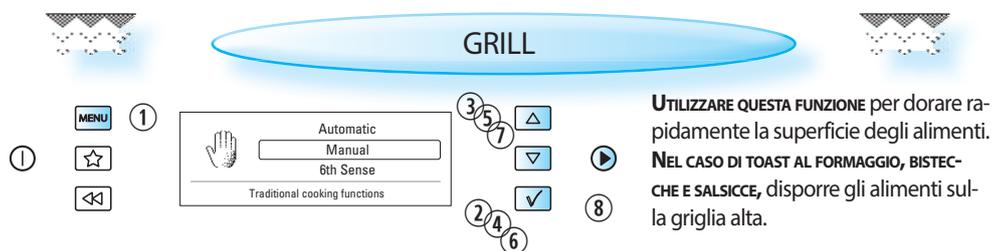
EVITARE DI TOCCARE LA griglia.

INDOSSARE GUANTI DA FORNO

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

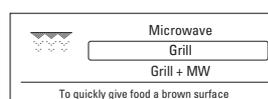
CON QUESTA FUNZIONE USARE solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.





UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie degli alimenti. **NEL CASO DI TOAST AL FORMAGGIO, BISTECHE E SALSICCE**, disporre gli alimenti sulla griglia alta.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- 3 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare Grill.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 5 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 7 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il livello di potenza del grill.
- 8 **PREMERE IL TASTO START.**



DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia.

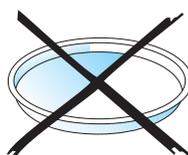
ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

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

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

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

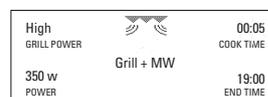
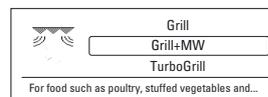
GRILL	
Uso CONSIGLIATO:	POTENZA
TOAST AL FORMAGGIO , tranci di pesce e hamburger	ALTA
SALSICCE e spiedini alla griglia	MEDIA
DORATURA LEGGERA degli alimenti.	BASSA



GRILL + MICROONDE

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

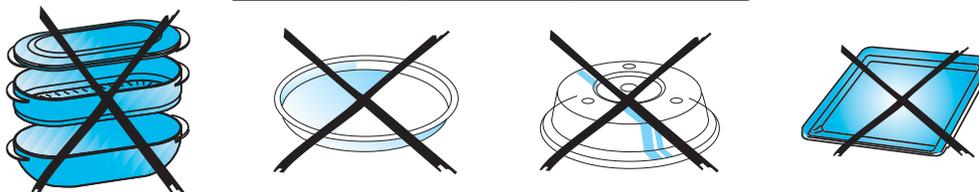
- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- 3 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** fino a visualizzare Grill + MW.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 5 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 7 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
- 8 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 9 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 10 **PREMERE IL TASTO START.**

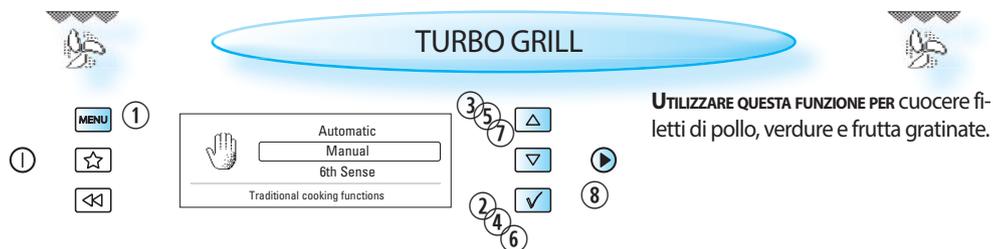


SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

IL LIVELLO MASSIMO POSSIBILE di potenza delle microonde durante l'uso della funzione Grill Combinato è limitato al livello impostato in fabbrica.
DISPORRE IL CIBO sulla griglia di cottura o sul piatto rotante di vetro.

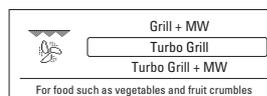
FUNZIONE GRILL COMBINATO		
USO CONSIGLIATO:	LIVELLO DI POTENZA DELLA GRIGLIA	POTENZA MICROONDE
LASAGNE	MEDIA	350 - 500 W
PATATE GRATINATE	MEDIA	500 - 650 W
PESCE GRATINATO	ALTA	350 - 500 W
MELE AL FORNO	MEDIA	160 - 350 W
GRATIN SURGELATI	ALTA	160 - 350 W





UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE filetti di pollo, verdure e frutta gratinate.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- 3 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare Turbo Grill.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 5 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 7 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il livello di potenza del grill.
- 8 **PREMERE IL TASTO START.**



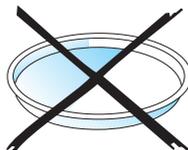
DISPORRE GLI ALIMENTI sulla griglia.

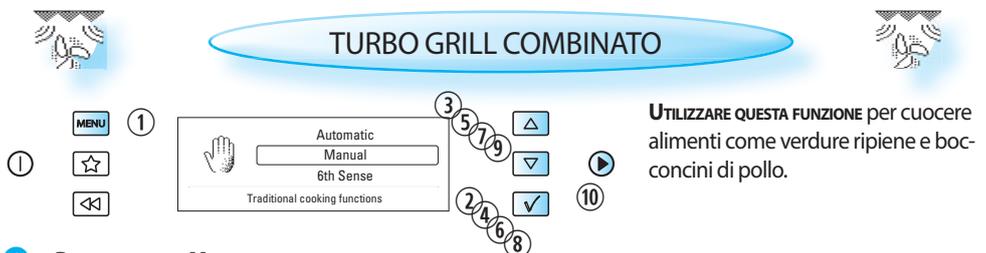
ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.

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

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

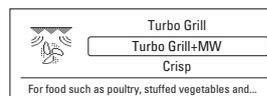
TURBO GRILL	
USO CONSIGLIATO:	POTENZA
FILETTI DI POLLO , purè di patate gratinato.	ALTA
POMODORI gratinati	MEDIA
FRUTTA AL FORNO , doratura superficiale	BASSA





UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere alimenti come verdure ripiene e bocconcini di pollo.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- 3 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** fino a visualizzare Grill + MW.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 5 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 7 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il livello di potenza del grill.
- 8 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 9 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 10 **PREMERE IL TASTO START.**

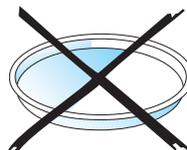


La **POTENZA MASSIMA** delle microonde durante l'uso della funzione Turbo Grill Combinato è limitata al livello impostato in fabbrica.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

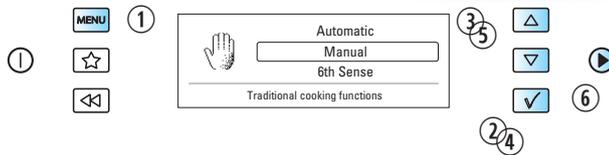
DISPORRE IL CIBO sulla griglia di cottura o sul piatto rotante di vetro.

TURBO GRILL COMBINATO		
Uso CONSIGLIATO:	LIVELLO DI POTENZA DELLA GRIGLIA	POTENZA MICROONDE
MEZZO POLLO	MEDIA	350 - 500 W
VERDURE RIPIENE	MEDIA	500 - 650 W
COSCE DI POLLO	ALTA	350 - 500 W
MELE AL FORNO	MEDIA	160 - 350 W
PESCE AL FORNO	ALTA	160 - 350 W





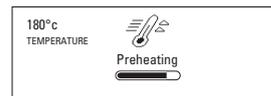
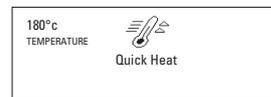
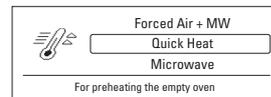
RISCALDAMENTO RAPIDO



USARE QUESTA FUNZIONE per preriscaldare il forno vuoto.

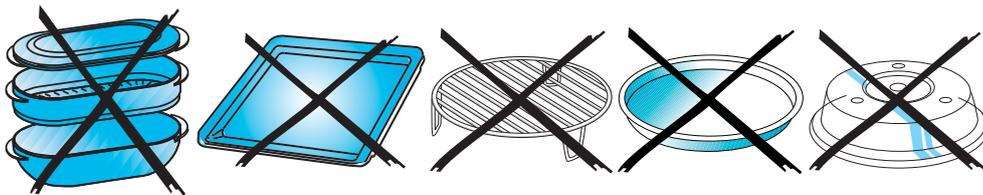
IL PRERISCALDAMENTO deve sempre avvenire a forno vuoto come per la normale cottura nel forno convenzionale.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- 3 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** fino a visualizzare Quick Heat.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 5 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare la temperatura.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**



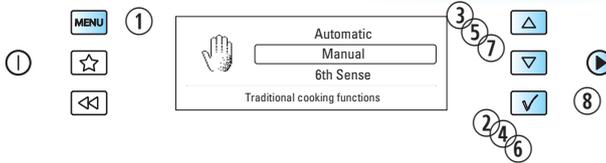
PRIMA DI METTERE L'ALIMENTO NEL FORNO attendete che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.

UNA VOLTA RAGGIUNTA LA TEMPERATURA IMPOSTATA, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, inserire il cibo e selezionare una delle funzioni ad aria ventilata per iniziare la cottura.





TERMOVENTILATO



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER CUOCERE meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

- 1** PREMERE IL TASTO **MENU**.
- 2** PREMERE IL TASTO **OK** quando appare Manual.
- 3** UTILIZZARE I TASTI **SU/GIÙ** fino a visualizzare Forced Air.
- 4** PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione.
- 5** UTILIZZARE I TASTI **SU/GIÙ** per impostare il tempo di cottura.
- 6** PREMERE IL TASTO **OK** per confermare l'impostazione.
- 7** UTILIZZARE I TASTI **SU/GIÙ** per impostare la temperatura.
- 8** PREMERE IL TASTO **START**.

Crisp		
Forced Air		
Forced Air + MW		
To cook pastry, cakes, poultry and roast meats		
175°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		19:00 END TIME
175°C TEMPERATURE		00:05 COOK TIME
Forced Air		19:00 END TIME
180°C TEMPERATURE		39:59 COOK TIME
Cooking		20:00 END TIME



TERMOVENTILATO



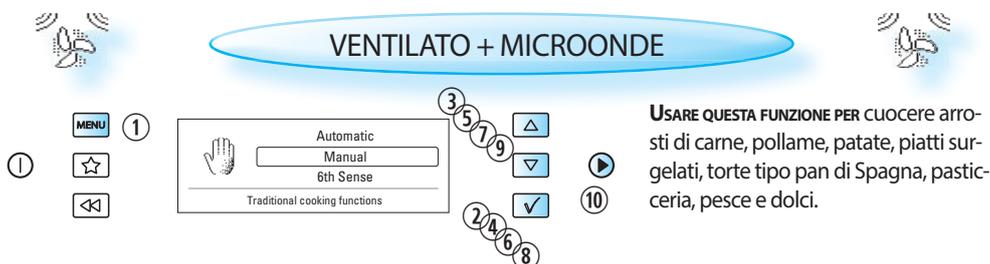
APPOGGIARE SEMPRE L'ALIMENTO SULLA GRIGLIA DI COTTURA BASSA per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso.

UTILIZZARE IL PIATTO DA FORNO per cuocere pezzi piccoli come biscotti o panini.

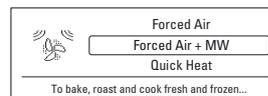


ALIMENTO	ACCESSORI	TEMP. FORNO °C	TEMPO DI COTTURA
ROAST BEEF, MEDIO (1,3 - 1,5 kg)	PIATTO su griglia	170 - 180 °C	40 - 60 MIN
ARROSTO DI MAIALE (1,3 - 1,5 kg)	PIATTO su griglia	160 - 170 °C	70 - 80 MIN
POLLO INTERO (1,0 - 1,2 kg)	PIATTO su griglia	210 - 220 °C	50 - 60 MIN
PAN DI SPAGNA (pesante)	TORTIERA su griglia	160 - 170 °C	50 - 60 MIN
PAN DI SPAGNA (leggero)	TORTIERA su griglia	170 - 180 °C	30 - 40 MIN
BISCOTTI	TEGLIA DA FORNO	170 - 180 °C, FORNO PRERISCALDATO	10 - 12 MIN
PAGNOTTA	TEGLIA su griglia	180 - 200 °C, FORNO PRERISCALDATO	30 - 35 MIN
PANINI	TEGLIA DA FORNO	210 - 220 °C, FORNO PRERISCALDATO	10 - 12 MIN
MERINGHE	TEGLIA DA FORNO	100 - 120 °C, FORNO PRERISCALDATO	40 - 50 MIN





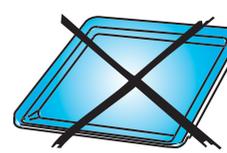
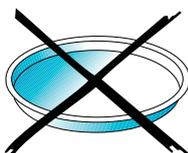
- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **PREMERE IL TASTO OK** quando appare Manual.
- 3 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare Forced Air + MW.
- 4 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 5 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il tempo di cottura.
- 6 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare l'impostazione.
- 7 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare la temperatura.
- 8 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 9 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il livello di potenza delle microonde.
- 10 **PREMERE IL TASTO START.**



APPOGGIARE SEMPRE L'ALIMENTO SULLA GRIGLIA DI COTTURA BASSA per consentire la circolazione dell'aria intorno ad esso.
IL LIVELLO DI POTENZA DELLE MICROONDE che è possibile utilizzare in combinazione con la cottura ventilata è soggetto a un limite massimo prestabilito.

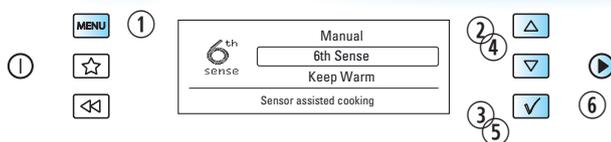


VENTILATO + MICROONDE	
POTENZA	Uso CONSIGLIATO:
350 W	COTTURA di pollame, pesce e gratinati
160 W	COTTURA di arrosti
90 W	COTTURA di pane e torte
0 W	DORATURA durante la cottura





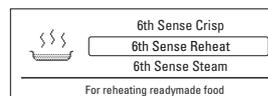
RISCALDAMENTO 6° SENSO



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

DISPORRE GLI ALIMENTI su un piatto da portata resistente al calore.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** fino a visualizzare 6th Sense.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** fino a visualizzare 6th Sense Reheat.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**



IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE interrotto.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE, il peso netto dell'alimento deve essere compreso tra 250 e 600 g. Diversamente, si consiglia di utilizzare la funzione manuale.

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

QUANDO SI CONSERVA UN PIATTO in frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le porzioni più

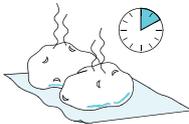


grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

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

SISTEMARE LE FETTE PIÙ SPESSe, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, una accanto all'altra.

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

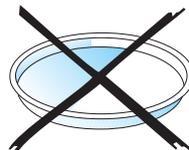
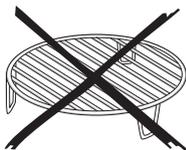


COPRIRE SEMPRE GLI ALIMENTI quando si utilizza questa funzione.



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

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





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.

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.

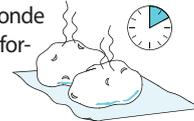


GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ del tempo di scongelamento.

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

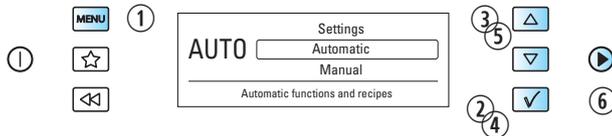
PER UN RISULTATO OTTIMALE, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo adeguato.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO DI ALCUNI MINUTI DOPO LO SCONGELAMENTO, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.



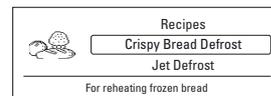


SCONGELAMENTO PANE CROCCANTE



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e croissant precotti. Il forno selezionerà automaticamente il metodo di cottura, il tempo e il livello di potenza necessari.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** fino a visualizzare Automatic.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù FINCHÉ NON COMPARE LA VOCE Crispy Bread Defrost** (Scongelamento pane croccante).
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **UTILIZZARE I TASTI Su/Giù** per impostare il peso.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**



IL FORNO SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale. Al termine del preriscaldamento, viene richiesto di inserire l'alimento. Aprire lo sportello, aggiungere l'alimento e premere nuovamente il tasto Start.

ASSICURARSI che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

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

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

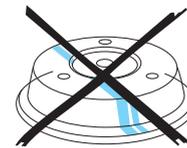
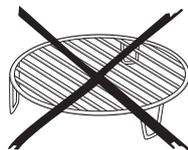
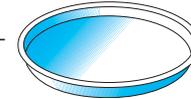
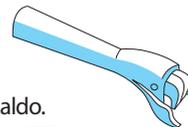
EVITARE DI TOCCARE LA griglia.

INDOSSARE GUANTI DA FORNO

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

CON QUESTA FUNZIONE USARE solamente il piatto Crisp in dotazione.

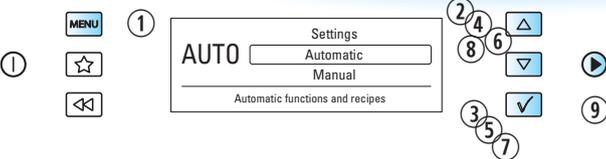
L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.





JET DEFROST

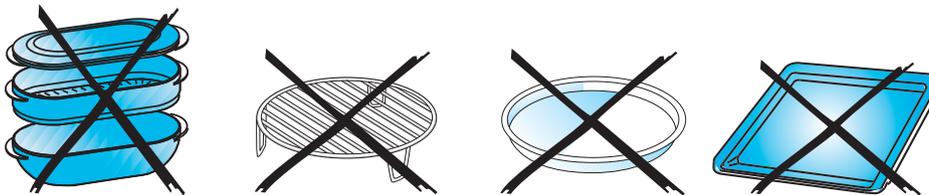
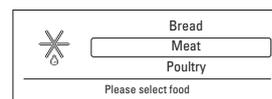
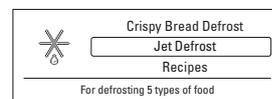




USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 3 kg.

DISPORRE SEMPRE GLI ALIMENTI sul piatto rotante in vetro.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare Automatic.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare Jet Defrost.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per selezionare l'alimento.
- 7 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 8 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il peso.
- 9 **PREMERE IL TASTO START.**





JET DEFROST



PESO:

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



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

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
	CARNE (100 g - 2,0 kg)	CARNE MACINATA , braciole, bistecche o arrostiti.
	POLLAME (100 g - 3,0 kg)	POLLO INTERO , a pezzi o filetti.
	PESCE (100 g - 2,0 kg)	INTERO, A TRANCI o a filetti.
	VERDURE (100 g - 2,0 kg)	VERDURE MISTE , piselli, broccoli, ecc.
	PANE (100 g - 2,0 kg)	PAGNOTTE , focacce o panini.

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

MANTENIMENTO IN CALDO

USARE QUESTA FUNZIONE per mantenere gli alimenti alla temperatura a cui devono essere serviti (60 °C) per il tempo desiderato.

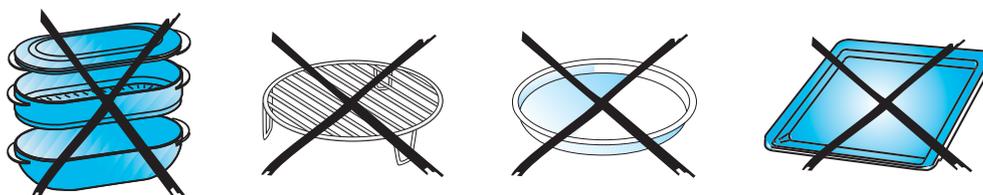
- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** finché non compare la voce **Mantenimento in caldo.**
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il tempo di **Mantenimento in caldo.**
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**



LA FUNZIONE DI MANTENIMENTO IN CALDO può essere interrotta in qualsiasi momento aprendo lo sportello. Si interrompe per consentire di controllare gli alimenti.

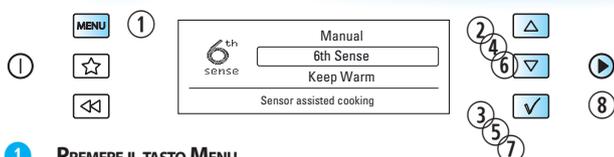
PER CONTINUARE, chiudere lo sportello e premere di nuovo il tasto Start.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE, il peso netto dell'alimento deve essere compreso tra 250 e 600 g.





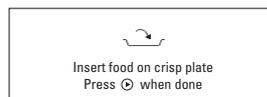
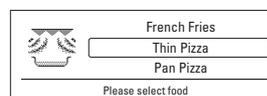
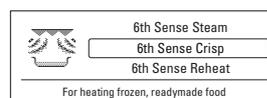
CRISP 6° SENSO



- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** fino a visualizzare 6th Sense.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** fino a visualizzare 6th Sense Crisp.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** per selezionare l'alimento.
- 7 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 8 **PREMERE IL TASTO START.**

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

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



Usare soltanto il piatto Crisp in dotazione con questa funzione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.

Non appoggiare contenitori o involucri sul piatto Crisp!

Il piatto Crisp deve essere utilizzato esclusivamente per gli alimenti.

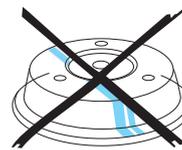
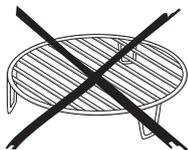


CRISP 6° SENSO



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	PATATINE FRITTE (300 g - 600 g)	DISTRIBUIRE LE PATATINE in uno strato uniforme sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere.
	PIZZA SOTTILE (250 g - 500 g)	PER PIZZE con impasto sottile.
	PIZZA ALTA (300 g - 800 g)	PER PIZZE con impasto alto.
	BUFFALO WINGS (300 g - 600 g)	PER CROCCHETTE DI POLLO , oliare il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura basso.

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



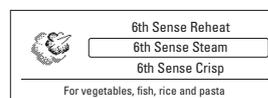


- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare 6th Sense.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** fino a visualizzare 6th Sense Steam.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **UTILIZZARE I TASTI SU/GIÙ** per impostare il tempo di cottura.
- 7 **PREMERE IL TASTO START.**

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

QUESTA FUNZIONE OPERA IN 2 FASI.

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



LA VAPORIERA deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

NON UTILIZZARLA CON NESSUN'ALTRA FUNZIONE.

L'USO DELLA VAPORIERA con altre funzioni può produrre danni.

PRIMA DI AVVIARE IL FORNO, ASSICURARSI sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.

PORRE SEMPRE la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

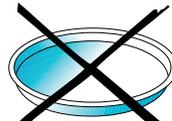
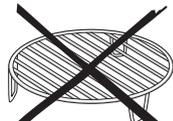
COPERCHIO

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

NON usare involucri in plastica o in alluminio per coprire gli alimenti.

RECIPIENTI

I RECIPIENTI NON DEVONO essere riempiti oltre la metà. Per far bollire grosse quantità scegliere recipienti grandi, in modo da non doverli riempire oltre la metà. Si eviterà così che l'acqua in ebollizione trabocchi.



COTTURA DI VERDURE

COLLOCARE LE VERDURE nel cestello.

Versare 100 ml di acqua nella parte inferiore.

Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

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

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

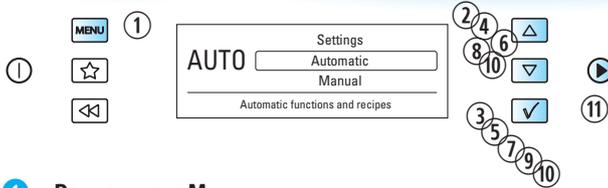
COTTURA DEL RISO

SEGUIRE LE INDICAZIONI SULLA CONFEZIONE per quanto riguarda il tempo di cottura e la quantità di acqua e riso.

DISPORRE GLI INGREDIENTI SUL FONDO, coprire con il coperchio e impostare il tempo di cottura.

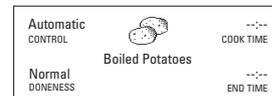
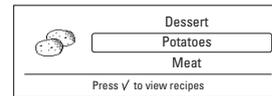
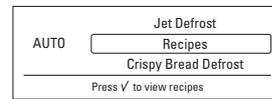


RICETTE



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per accedere rapidamente alla ricetta preferita.

- 1 **PREMERE IL TASTO MENU.**
- 2 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** fino a visualizzare Automatic.
- 3 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 4 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** fino a visualizzare Recipes.
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** per selezionare una delle ricette.
- 7 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 8 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ** per scegliere uno degli alimenti.
- 9 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 10 **UTILIZZARE I TASTI Su/GIÙ/OK** per spostarsi tra le impostazioni e selezionarle.
- 11 **PREMERE IL TASTO START.**





RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PATATE	LESSE	300 G - 1 KG	FONDO VAPORIERA + COPERCHIO.	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.	
	AL FORNO	200 G - 1 KG	RECIPIENTE PER MICROONDE/FORNO TRADIZIONALE SU PIATTO ROTANTE.	LAVARE e bucherellare. Girare quando viene richiesto.	
	GRATIN	4 - 10 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA.	AFFETTARE le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi versarvi la panna. Cospargerle di formaggio.	
	SURGELATA	PATATINE FRITTE	300G - 600 G	PIATTO CRISP	SALARE.
	A SPICCHI	300G - 800G	PELARE le patate e tagliarle a spicchi. Condire e oliare leggermente il piatto Crisp, quindi irrorare le patate con olio. Mescolare quando viene richiesto.		
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde"					



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 CARNE	ARROSTO	MANZO	800 G - 1,5 KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA.	CONDIRE la carne e infornare nel forno preriscaldato
		SUINO	800 G - 1,5 KG		CONDIRE la carne e infornare nel forno preriscaldato
		AGNELLO	1-1,5 KG		
		VITELLO	800 G - 1,5 KG		CONDIRE la carne e infornare nel forno preriscaldato
	COSTINE		700 G - 1,2 KG	PIATTO CRISP	CONDIRE e disporre sul piatto Crisp.
	ENTRECÔTE		2 - 6 PEZZI	GRIGLIA ALTA SU PIATTO ROTANTE	PRERISCALDARE IL GRILL e aggiungere la carne. Girare quando viene richiesto. CONDIRE .
	COSTOLETTE DI AGNELLO		2 - 8 PEZZI		
	WÜRSTEL		200G - 800 G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Aggiungere e girare l'alimento quando viene richiesto
	HOT DOG	HOTDOG	4 - 8 PEZZI	FONDO VAPORIERA SENZA COPERCHIO	DISPORRE sul fondo della vaporiera e coprire con acqua.
	(SURGELATO)	HAMBURGER	100G - 500 G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto Crisp e introdurre la carne. Girare quando viene richiesto.
PANCETTA		50G - 150 G	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP e AGGIUNGERVI L'ALIMENTO ; girare quando viene richiesto		
POLPETTONE		4 - 8 PORZIONI	RECIPIENTE PER MICROONDE/FORNO TRADIZIONALE SU PIATTO ROTANTE	MESCOLARE GLI INGREDIENTI PREFERITI e dare la composto la forma del polpettone	

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



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 POLLO	POLLO	ARROSTO	800 G - 1,5 KG	RECIPIENTE PER MICROONDE/FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA CONDIRE e infornare nel forno preriscaldato	
		FILETTI (AL VAPORE)	300G - 800G	VAPORIERA CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire	
		FILETTI (FRITTI)	300 G - 1 KG	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto
		A PEZZI	500G - 1,2KG		CONDIRE i pezzi e disporli sul piatto Crisp con la pelle rivolta verso l'alto
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde"					



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PESCE	PESCI INTERI	AL FORNO	600G - 1,2KG	RECIPIENTE PER MICROONDE/FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA CONDIRE e spennellare con burro	
		BOLLITO	600G - 1,2KG	RECIPIENTE PER MICROONDE CON COPPERCHIO O CHIUSO CON PELLICOLA CONDIRE e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere coperto	
	FILETTI (AL VAPORE)		300G - 800G	VAPORIERA	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	TRANCI	FRITTI	300G - 800G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare l'alimento quando viene richiesto
		AL VAPORE	300G - 800G	VAPORIERA	CONDIRE e disporre sulla griglia per la cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	(SURGELATO)	GRATIN	600G - 1,2KG	RECIPIENTE PER MICROONDE/FORNO TRADIZIONALE SU PIATTO ROTANTE	
		FILETTI IMPANATI	200G - 600 G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto Crisp e disporvi l'alimento. Girare l'alimento quando viene richiesto

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



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 VERDURE	(SURGELATO) VERDURE	300G - 800G	VAPORIERA	DISPORRE SULLA GRIGLIA DELLA VAPORIERA. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	
	CAROTE	200G - 500 G			
	FAGIOLINI (VERDI)	200G - 500 G	FONDO VAPORIERA + COPERCHIO	DISPORRE nella parte inferiore della pentola e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.	
	BROCCOLI	200G - 500 G	VAPORIERA	DISPORRE SULLA GRIGLIA DELLA VAPORIERA. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.	
	CAVOLFOIRE	200G - 500 G			
	(SURGELATO) GRATIN	400G - 800 G	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE		
	PEPERONI	AL VAPORE	200G - 500 G	VAPORIERA	DISPORRE SULLA GRIGLIA DELLA VAPORIERA. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		FRITTI	200G - 500 G	PIATTO CRISP	UNGERE leggermente il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi i peperoni a pezzetti. Condire e irrorare d'olio. Mescolare l'alimento quando viene richiesto.
	MELANZANE	300G - 800G	<p>TAGLIARE A METÀ e salare, quindi lasciar riposare per un po'. Oliare leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungervi l'alimento. Girare quando viene richiesto.</p>		
	ZUCCA	AL VAPORE	200G - 500 G	VAPORIERA	DISPORRE SULLA GRIGLIA DELLA VAPORIERA. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
PANNOCCHE	300 G - 1 KG				
POMODORI		300G - 800G	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA	TAGLIARE A METÀ, condire e cospargere di formaggio.	

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



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI
 PASTA	PASTA		1 - 4 PORZIONI	FONDO VAPORIERA E COPERCHIO IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO per la pasta. Versare l'acqua sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto.
	LASAGNE	FRESCHE	4 - 10 PORZIONI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SU GRIGLIA BASSA PREPARARE la ricetta preferita o seguire la ricetta indicata sulla confezione delle lasagne.
		SURGELATE	500G - 1,2KG	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE
 RISO	BOLLITO	RISO	100 ML - 400 ML	IMPOSTARE IL TEMPO DI COTTURA CONSIGLIATO per il riso. Versare l'acqua e il riso nella parte inferiore della pentola e coprire
	MINESTRA	DI RISO AL LATTE	2 - 4 PORZIONI	FONDO VAPORIERA E COPERCHIO VERSARE IL RISO E L'ACQUA sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto e proseguire la cottura
		D'AVENA	1 - 2 PORZIONI	RECIPIENTE PER MICROONDE SENZA COPERCHIO MESCOLARE FIOCCHI D'AVENA , sale e acqua
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA , e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde"				



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PIZZA / FOCACCIA	PIZZA	CASALINGA	2 - 6 PORZIONI	TEGLIA DA FORNO	PREPARARE LA RICETTA PREFERITA e disporla sul piatto da forno. Infornare al termine del preriscaldamento
		SOTTILE (SURGELATA)	250G - 500 G	PIATTO CRISP	ESTRARRE DALLA confezione
		ALTA (SURGELATA)	300G - 800G		
	PRECOTTA	200G - 500 G	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP E disporvi la pizza.		
	QUICHE	LORRAINE	1 TEGLIA		PREPARARE L'IMPASTO (250 g di farina, 150 g di burro + 2½ cucchiaini di acqua) e foderare il piatto Crisp con esso. Puntellare con una forchetta. Precuocere l'impasto. Quando viene richiesto di aggiungere la farcia, unire 200 g di prosciutto cotto, 175 g di formaggio e 3 uova precedentemente mescolate con 300 ml di panna. Infornare e proseguire la cottura
		(SURGELATO)	200G - 800 G		ESTRARRE DALLA confezione

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



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 PANE / TORTE	PAGNOTTA		TEGLIA DA FORNO	PREPARARE l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporre sulla teglia per la lievitazione. Infornare nel forno preriscaldato	
	PANINI	PANINI		1 - 2 PEZZI	INFORNARE nel forno preriscaldato
		SURGELATE			PER PANINI SOTTOVUOTO. Infornare nel forno preriscaldato
		PRECOTTI			ESTRARRE DALLA confezione. Infornare nel forno preriscaldato
	IN SCATOLA				
	FOCACCINE			PIATTO CRISP	UNGERE IL PIATTO CRISP e DISPORRE una sola focaccia o diverse focaccine più piccole
	TORTA MARGHERITA		1 TEGLIA	TEGLIA DA DOLCI PER MICROONDE/ FORNO SU GRIGLIA BASSA	PREPARARE UNA RICETTA del peso complessivo di 700 - 800 g. Infornare la ciambella nel forno preriscaldato
	MUFFIN			TEGLIA DA FORNO	PREPARARE UN IMPASTO PER 16 - 18 pezzi e riempire degli stampini di carta. Infornare nel forno preriscaldato
BISCOTTI		DISPORRE SUL PIATTO DA FORNO e infornare nel forno preriscaldato			
MERINGHE		PREPARARE IL COMPOSTO CON 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su carta da forno o su una teglia unta. Infornare nel forno preriscaldato			
PER I CIBI NON ELENCATI NELLA TABELLA, e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde"					



RICETTE



ALIMENTO		QUANTITÀ	ACCESSORI	SUGGERIMENTI	
 SPUNTINI	POPCORN	90G - 100 G		DISPORRE IL SACCHETTO sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta	
	NOCCIOLE TOSTATE	50G - 200 G		PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP E versarvi le noccioline. Mescolare quando viene richiesto.	
	POLLO	ALI DI POLLO	300G - 600 G	PIATTO CRISP	
CROCCHETTE (SURGELATE)		250G - 600 G	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP E versarvi le noccioline. Girare quando viene richiesto.		
TORTA DI MELE	CASALINGA	1 TEGLIA			PREPARARE LA BASE DELLA TORTA CON 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. (oppure utilizzare un preparato). Foderare con la base il piatto Crisp, quindi farcire con 700-800 g di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella
		SURGELATE	300G - 800G		ESTRARRE DALLA confezione
	MELE AL FORNO	4 - 8 PEZZI	PIATTO PER MICROONDE E FORNO TRADIZIONALE SUL PIATTO ROTANTE		RIMUOVERE I TORSOLI E riempire con marzapane o cannella, zucchero e burro
DOLCI	COMPOSTA DI FRUTTA	300 G - 800 ML	VAPORIERA		DISPORRE SULLA GRIGLIA DELLA VAPORIERA. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire
	SOUFFLÉ	2 - 6 PORZIONI	TEGLIA FORNO SU GRIGLIA BASSA		PREPARARE UN IMPASTO PER SOUFFLÉ con limone, cioccolata o frutta e versare in una teglia a bordo alto. Aggiungere l'alimento quando viene richiesto

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

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 funzionare 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 della porta.



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.

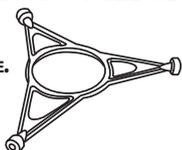
GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

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.

MANUTENZIONE E PULIZIA

È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI:

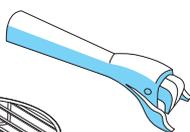
SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE.



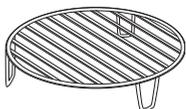
PIATTO ROTANTE IN VETRO.



MANICO PER PIATTO CRISP.



GRIGLIA DI COTTURA.



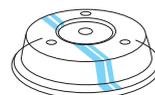
VAPORIERA



TEGLIA DA FORNO



COPERCHIO



LAVAGGIO DELICATO:

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

Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.



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



NON USARE PAGLIETTE METALLICHE. Il materiale righerebbe la superficie.



GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

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

- ❏ Il piatto rotante e il relativo supporto sono alloggiati correttamente.
- ❏ 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
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Termoventilato 190 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	28 - 30 min	Termoventilato 175 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 32 min	Termoventilato 210 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	10 min	160 W	

CONFORME ALLA NORMA IEC 60350.

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

Prova	Tempo appross.	Temperatura	Forno preriscaldato	Accessori
8.4.1	30 - 35 min	150 °C	No	Usare la teglia da forno
8.4.2	18 - 20 min	170 °C	Sì	Usare la teglia da forno
8.5.1	33 - 35 min	160 °C	No	Griglia di cottura
8.5.2	65 - 70 min	160 - 170 °C	Sì	Griglia di cottura

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2800 W
FUSIBILE	16 A
POTENZA DI USCITA MICROONDE	900 W
GRILL	1600 W
TERMOVENTILATO	1200 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

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.

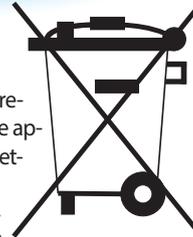
IL SIMBOLO riportato sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo appa-

recchio 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.



4 0 0 0 - 1 0 5 - 6 9 0 6 5

