# Istruzioni per l'uso

KitchenAid

**ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA** 4
**Dichiarazione di conformità CE** 9
**Consigli per la salvaguardia dell'ambiente** 9
**Installazione** 9
**Montaggio dell'apparecchio** 9
**Prima di collegare l'apparecchio** 10
**Dopo il collegamento** 10
**Accessori** 11
**Protezione anti-avvio a forno vuoto** 12
**Blocco dei tasti** 12
**"Grado di cottura" (solo funzioni automatiche)** 13
**Messaggi** 13
**Raffreddamento** 14
**Scelte rapide** 14
**ON/OFF** 15
**Modifica delle impostazioni** 15
**Timer** 18
**Cottura e riscaldamento con le microonde** 19
**Jet Start** 20
**Crisp** 21
**Grill** 22
**Turbo Grill** 23
**Turbo Grill Combinato** 24
**Preriscaldamento rapido** 25
**Ventilato** 26
**Ventilato + Microonde** 27
**Riscaldamento Sensor** 28
**Scongelamento manuale** 29
**Scongelamento crostini** 29
**Scongelamento rapido** 30
**Mantenimento in caldo** 32
**Crisp Sensor** 33
**Vapore Sensor** 34
**Ricette** 35
**Manutenzione e pulizia** 41
**Dati per le prove di riscaldamento** 42
**Caratteristiche tecniche** 42
**Consigli d'utilizzo e suggerimenti** 43
**Guida alla ricerca guasti** 44
**Servizio Assistenza** 44
**Smaltimento degli elettrodomestici** 44

Queste istruzioni sono disponibili anche sul sito web: www.kitchenaid.eu

## ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

### LA SICUREZZA È LA NOSTRA PRIORITÀ

Questo manuale e l'apparecchio contengono importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, che segnala la presenza di potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza sono preceduti dal simbolo di pericolo e dalle seguenti diciture:

**PERICOLO** — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provocherà lesioni gravi.**

**AVVERTENZA** — **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente e indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un uso non corretto dell'apparecchio.

Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni di disimballaggio e installazione.
- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- Le operazioni di installazione e manutenzione devono essere eseguite da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del produttore e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio, salvo i casi espressamente previsti nel manuale d'uso.
- L'eventuale sostituzione dei cavi di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista qualificato. Rivolgersi

a un Servizio Assistenza autorizzato.

- La messa a terra dell’apparecchio è obbligatoria per legge.
- il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, all'alimentazione di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Evitare di tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente alla cottura di alimenti per uso domestico. Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di locali o l'uso all'aperto). Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi da usi impropri o da errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio è realizzato per l’installazione a incasso. Non utilizzarlo in installazione libera.
- L'apparecchio e le sue parti accessibili diventano molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze.
- Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.
- L'uso di questo apparecchio da parte di bambini di età

superiore agli 8 anni, di persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o di persone sprovviste di esperienza e conoscenze adeguate è consentito solo con un'adeguata sorveglianza, o se tali persone siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini senza sorveglianza.

- Durante e dopo l'uso, non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio, perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano completamente raffreddati.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori, facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze: se l'apparecchio dovesse entrare in funzione inavvertitamente, potrebbe crearsi un rischio d'incendio.
- 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.
- 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.
- Non lasciare l'apparecchio 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.

- Usare solo recipienti adatti all'uso in forni a microonde.
- Quando si riscaldano liquidi, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Questo può determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.
- Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.
- Dopo aver riscaldato alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in un contenitore per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.
  Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.
- Se la cottura prevede l'aggiunta di alcolici (ad esempio, rum, cognac, vino), tenere presente che l'alcol evapora a temperature elevate. Non è perciò da escludere che i vapori generati possano infiammarsi entrando in contatto con le resistenze elettriche.
- 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).
- Se il materiale all'interno o all'esterno dell'apparecchio dovesse infiammarsi o generare fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere l'apparecchio. Scollegare 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.
- 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 usare pulitrici a getto di vapore.
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare vapori o prodotti chimici corrosivi in questo apparecchio.
- Questo tipo di apparecchio è progettato per il riscaldamento o la cottura di alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
- 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.
- 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.

## Dichiarazione di conformità CE

Questo forno è destinato al contatto con alimenti in conformità con il Regolamento europeo (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, fabbricato e immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la direttiva 73/23/CEE e successive modifiche) e ai requisiti di protezione della direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2004/108/CE.

## Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

**Smaltimento del materiale d'imballaggio**

- Il materiale d'imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♲)
- Le diverse parti del materiale d'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente bensì smaltite in conformità alle norme vigenti a livello locale.

**Risparmio energetico**

- Preriscaldare il forno a microonde solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.
- Usare stampi da forno laccati o smaltati in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo molto più efficiente.
- Spegnere l'apparecchio 10-15 minuti prima del tempo di cottura impostato. Nel caso di alimenti che richiedano tempi di cottura lunghi, la cottura continuerà ugualmente anche con l'apparecchio spento.

**Smaltimento del prodotto**

- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
- Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali effetti negativi sull'ambiente e sulla salute umana.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì deve essere conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

## Installazione

Dopo avere disimballato l'apparecchio, accertarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto e che lo sportello si chiuda perfettamente.
In caso di problemi contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino.

Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere l'apparecchio dalla base in polistirolo soltanto al momento dell'installazione.

## Montaggio dell'apparecchio

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

## Prima di collegare l'apparecchio

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'impianto domestico.
Non rimuovere le piastre di protezione che si trovano sulla parete laterale interna del forno a microonde. Questo pannello impedisce che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nei canali di diffusione delle microonde.
Vuotare completamente il forno a microonde prima di procedere all'installazione.
Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido inumidito.
Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione 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.
Si potrebbero creare rischi di scosse elettriche, d'incendio o altre situazioni pericolose.
Se il cavo di alimentazione risultasse troppo corto, rivolgersi a un elettricista o a un tecnico di assistenza qualificato per fare installare una presa vicino all'apparecchio.
Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, una volta posizionato nello spazio predisposto, alla presa di corrente.
Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.

## Dopo il collegamento

L'apparecchio funziona solo se la porta del forno a microonde è stata chiusa correttamente.
La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria per legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.
Il fabbricante non risponderà di eventuali danni derivanti dall'inosservanza delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

# Accessori

INDICAZIONI GENERALI

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

Prima di iniziare la cottura, **Assicurarsi che gli utensili usati** siano resistenti al calore del forno e permettano il passaggio delle microonde.

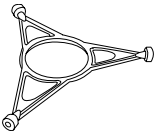
**Quando si introducono alimenti e accessori** nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

**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 possono produrre scintille con conseguenti danni al forno.

**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 DI 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 sporcherebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sopra il supporto.

TEGLIA DA FORNO

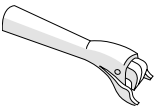
**Utilizzare la teglia** per la cottura ventilata. Non usarla mai in combinazione con le microonde.

GRIGLIA

**Utilizzare la griglia alta** con le funzioni Grill.

**Appoggiare sempre gli alimenti sulla griglia di cottura bassa** per consentire la circolazione dell'aria durante la cottura ventilata.

MANICO PER PIATTO CRISP



**Usare lo speciale manico in dotazione** per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

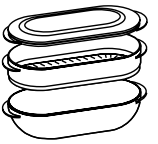
PIATTO CRISP

**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.

**Il piatto Crisp** può essere preriscaldato prima dell'uso (massimo 3 minuti). Per il preriscaldamento, usare sempre la funzione Crisp.

VAPORIERA

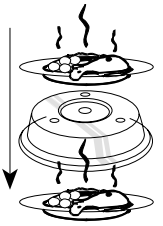


**Usare la vaporiera con l'apposita griglia** per cuocere alimenti quali pesce, verdure e patate.

**Usare la vaporiera senza griglia** per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

**Appoggiare sempre** la vaporiera sul piatto rotante in vetro.

COPERCHIO



**Usare 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.

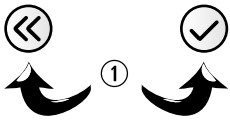
**Utilizzare il coperchio** per il riscaldamento su due livelli.

## Protezione anti-avvio

**Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto** dopo che il forno è tornato in modalità "standby".
**Per disabilitare il blocco di sicurezza** è necessario aprire e richiudere lo sportello, ad esempio per introdurre un piatto.

## Blocco dei tasti

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




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

**Viene visualizzato un messaggio di conferma** per 3 secondi, quindi il display torna alla visualizzazione precedente.
**Quando il blocco è inserito**, i tasti e le manopole sono disabilitati e non producono alcun effetto, ad eccezione del tasto di spegnimento.

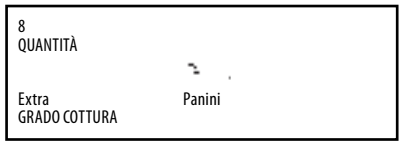
**Il blocco dei tasti** può essere disattivato con la stessa procedura con cui viene attivato.

## “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. Permette infatti di impostare temperature finali inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.
**Scegliendo** una di queste funzioni, il forno seleziona automaticamente l'impostazione standard predefinita. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se tuttavia l'alimento riscaldato risulta troppo caldo, è possibile regolare facilmente la temperatura secondo le preferenze personali prima di usare un'altra volta la stessa funzione.

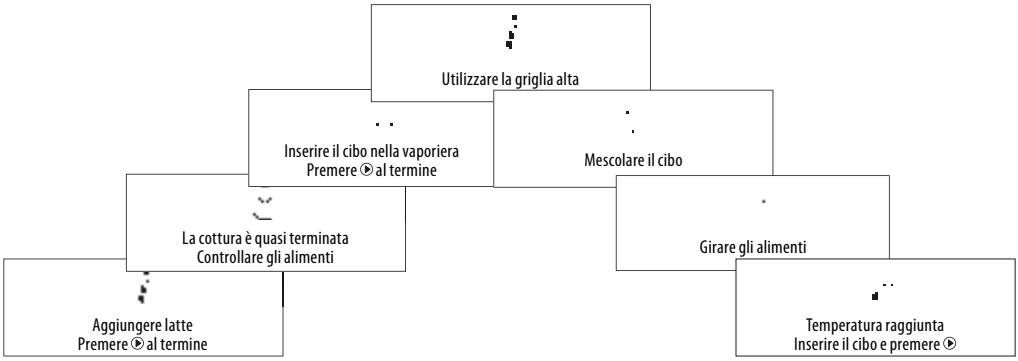
| GRADO DI COTTURA | |
|---|---|
| Livello | Effetto |
| **Extra** | **Massima temperatura finale** |
| **Normale** | **Impostazione standard predefinita** |
| **Leggero** | **Bassa temperatura finale** |

A questo scopo, selezionare il grado di cottura desiderato utilizzando la manopola di regolazione prima di premere il tasto Avvio.



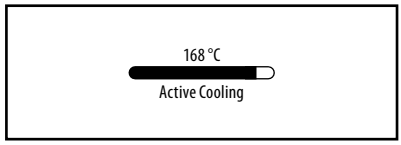

## Messaggi

**Quando si utilizzano alcune funzioni,** è possibile che il forno si fermi per richiedere una certa operazione o semplicemente per indicare gli accessori da utilizzare.
**Se compare un messaggio:**
- Aprire lo sportello (se necessario).
- Eseguire l'operazione richiesta (se necessario).
- Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Avvio.



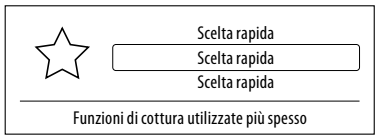
## Raffreddamento

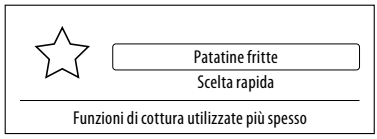
**Al termine di una funzione,** il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Questo ciclo fa parte del funzionamento normale. Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.
**Se la temperatura è superiore a 100°C**, viene visualizzata la temperatura attuale del forno. Non toccare la parte interna del forno nel rimuovere gli alimenti. Usare guanti da forno.
**Se la temperatura è inferiore a 50°C**, viene visualizzata l'ora.
**Premere il tasto Indietro** per visualizzare temporaneamente l'ora durante la procedura di raffreddamento.
**Il ciclo di raffreddamento** può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo lo sportello.

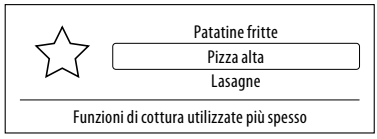


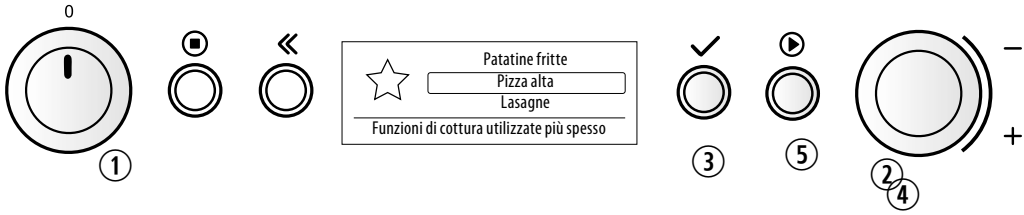

## Scelte rapide

**Per maggiore facilità d'uso**, il forno compila automaticamente un elenco delle scelte rapide preferite.
**Al primo utilizzo del forno**, l'elenco contiene 10 posizioni vuote contrassegnate come "Scelta rapida".
Con l'uso del forno, queste posizioni vengono automaticamente compilate con le scelte rapide corrispondenti alle funzioni più utilizzate.
**Quando si accede al menu delle scelte rapide**, la funzione maggiormente utilizzata appare preselezionata ed è memorizzata come scelta rapida n. 1.
**Nota:** l'ordine delle funzioni di questo menu cambia automaticamente adattandosi alle abitudini dell'utente.




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

## Accensione/spegnimento

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

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

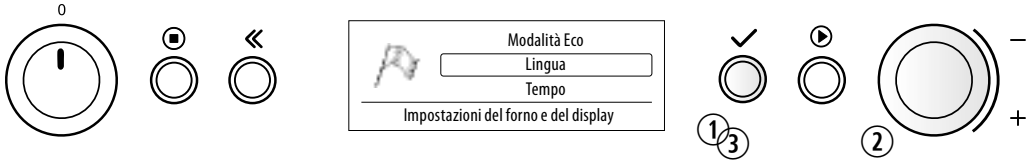
**Nota:** è possibile che il comportamento del forno sia diverso da quello appena descritto, a seconda che la funzione ECO sia attivata o meno (per ulteriori informazioni, vedere la sezione ECO).
**Le descrizioni delle presenti istruzioni per l'uso** presuppongono che il forno sia acceso.

## Modifica delle impostazioni

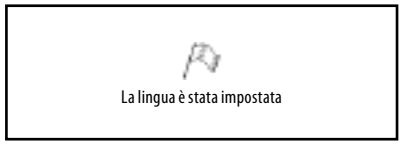
1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Impostazioni".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per scegliere una delle impostazioni da regolare.

**Quando si collega il forno per la prima volta**, viene chiesto di impostare la lingua e l'ora (in formato 24 ore).
**Dopo un'interruzione di corrente**, l'ora lampeggia e deve essere reimpostata.
**Il forno è dotato di** alcune funzioni che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

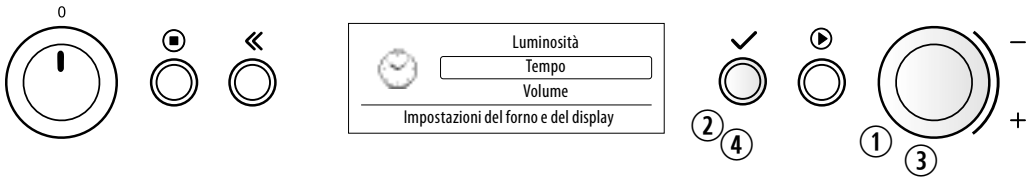
## Lingua




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



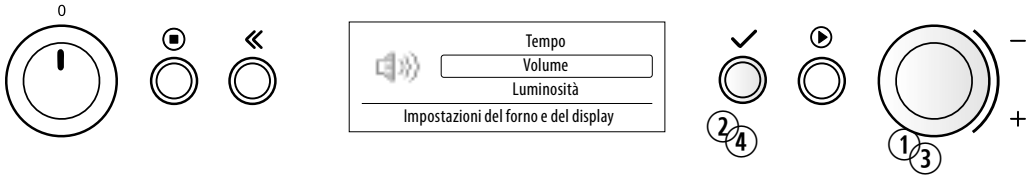
## Impostazione dell'ora




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

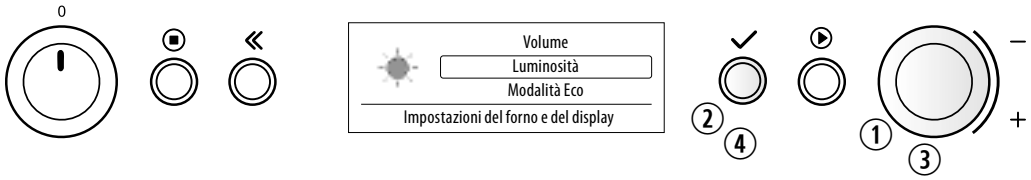
**L'orologio è impostato ed è in funzione.**

## Impostazione del segnale acustico



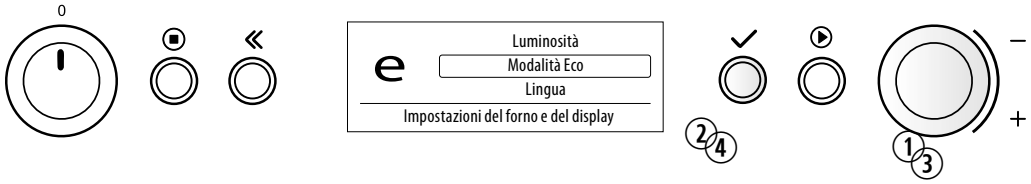

1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Volume".
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello del volume su Alto, Medio, Basso o Azzera volume.
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.

## Luminosità

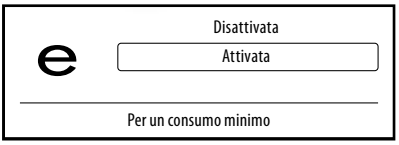



1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Luminosità".
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di luminosità desiderato.
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la selezione.

## Eco




1. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Modalità Eco".
2. **Premere il tasto OK.**
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per attivare o disattivare la funzione ECO.
4. **Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la modifica.



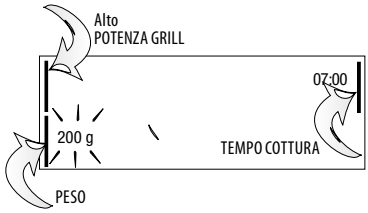
**Quando è attiva la funzione ECO**, l'intensità luminosa del display si abbassa automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Si riaccende quindi automaticamente premendo un tasto o aprendo lo sportello.

**Quando il forno è spento**, il display non si spegne e rimane sempre visualizzata l'ora in formato 24 ore.

## Durante la cottura

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

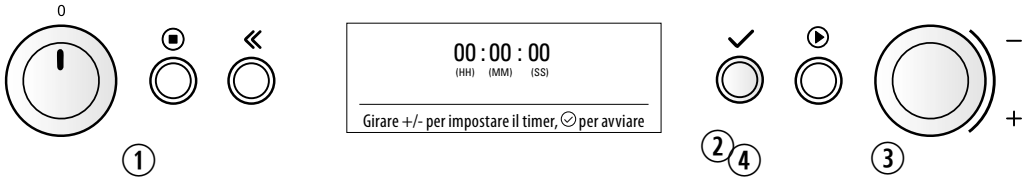
**Ruotando la manopola di regolazione** è possibile scorrere tra i parametri e selezionare quello che si desidera modificare.



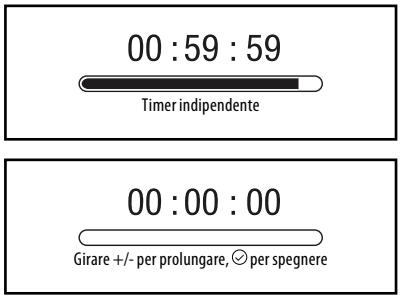

**Premendo il tasto OK** si seleziona il parametro e lo si abilita per la modifica (il parametro lampeggia). Ruotare la manopola di regolazione per modificare l'impostazione.
**Premere nuovamente il tasto OK** per confermare la selezione. Il forno applicherà automaticamente la nuova impostazione.

**Premendo il tasto Indietro** si tornerà direttamente all'ultimo parametro modificato.

## Timer




1. **Spegnere il forno** portando la manopola multifunzione in posizione Zero oppure premendo il tasto ON/OFF.
2. **Premere il tasto OK**.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo desiderato sul timer.
4. **Premere il tasto OK** per avviare il timer.

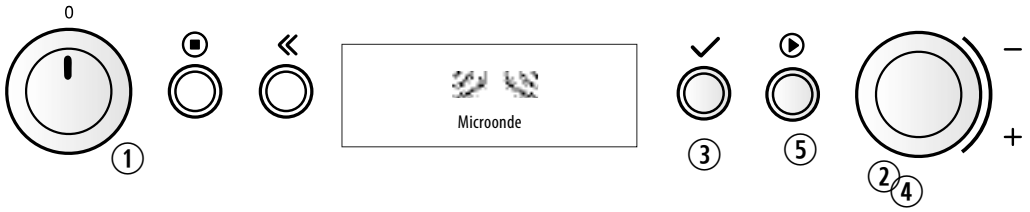



**Utilizzare questa funzione** per misurare con il timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere le uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo e così via.
**Il timer è disponibile** solo con il forno spento o in modalità standby.

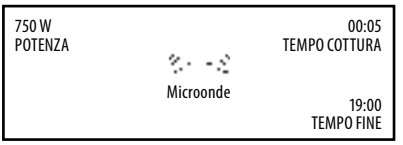
**Allo scadere del tempo impostato**, il forno emette un segnale acustico.

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

## Cottura e riscaldamento con le microonde



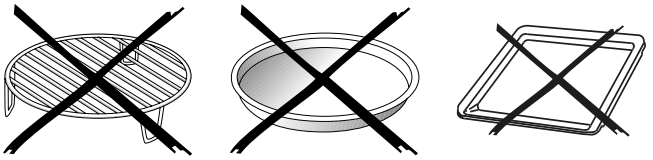

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Microonde".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
5. **Premere il tasto Avvio**.



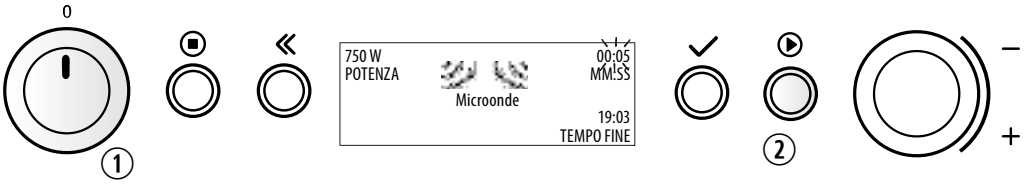

**Utilizzare questa funzione** per le normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

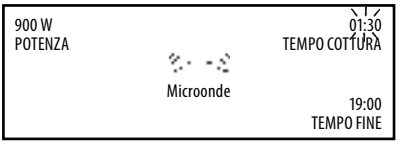
## Livello di potenza

| SOLO MICROONDE | |
|---|---|
| Potenza | Uso consigliato: |
| 900 W | **Riscaldamento di bevande**, acqua, minestre, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore. |
| 750 W | **Cottura di verdure**, carne, ecc. |
| 650 W | **Cottura** di pesce. |
| 500 W | **Cottura più delicata** di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido. |
| 350 W | **Cottura lenta di stufati**, scioglimento di burro e cioccolata. |
| 160 W | **Scongelamento**. Per ammorbidire burro e formaggi. |
| 90 W | **Per ammorbidire** i gelati. |
| 0 W | **Per l'uso** del solo timer. |



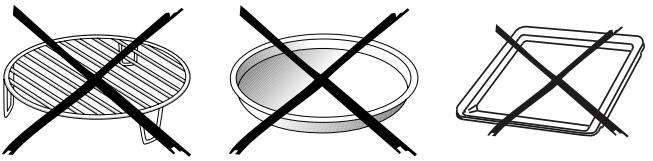
## Jet Start



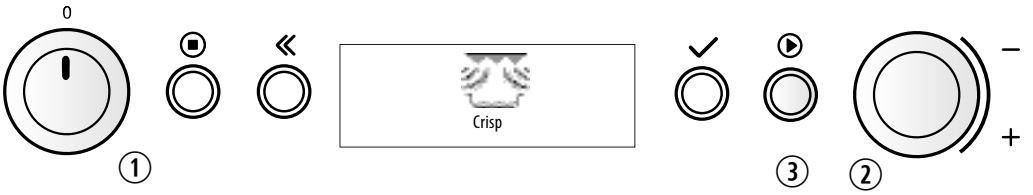




1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Microonde".
2. **Premere il tasto ON/OFF**.
3. **Premere il tasto Avvio per avviare automaticamente** il forno alla massima potenza delle microonde con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ad ogni pressione successiva, il tempo aumenta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

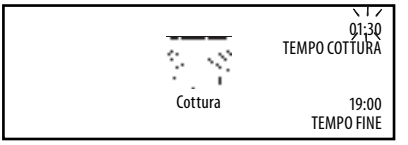
**Questa funzione permette** di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.
**Questa funzione è disponibile** solo con il forno spento o in modalità standby e la manopola di regolazione in posizione "Microonde".



# Crisp

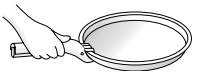



1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la voce "Crisp".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
3. **Premere il tasto Avvio**.

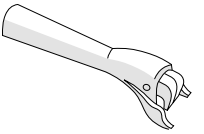



**Utilizzare questa funzione** per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a pasta morbida. Può anche essere utilizzata per cuocere uova, pancetta, salsicce, hamburger, ecc.

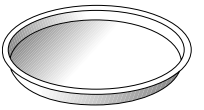
**Il forno si attiva automaticamente** in modalità Microonde + Grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo, il piatto Crisp raggiunge rapidamente la temperatura ottimale per dorare e rendere croccanti gli alimenti.



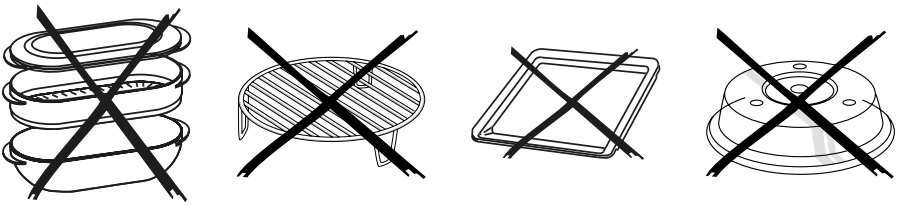
**Assicurarsi che** il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.



**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 il grill.
**Indossare guanti da forno** o servirsi dell'apposita maniglia in dotazione per estrarre il piatto Crisp caldo.

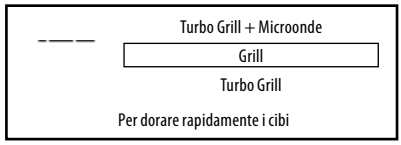


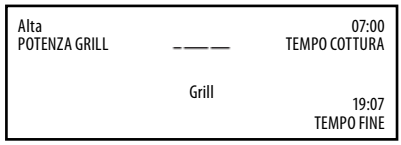
**Con questa funzione**, usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.



# Grill

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

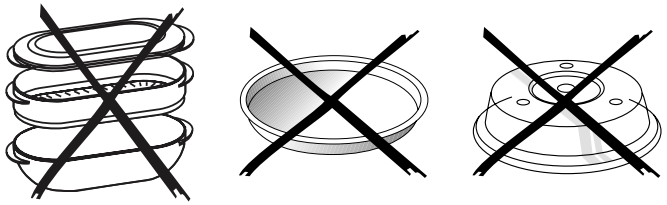


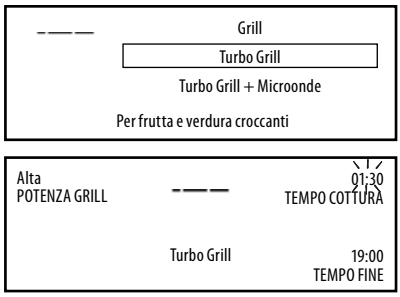

**Utilizzare questa funzione** per dorare rapidamente la superficie degli alimenti.
**Nel caso di toast al formaggio, bistecche e salsicce**, disporre gli alimenti sulla griglia.
**Accertarsi che gli utensili** utilizzati siano termoresistenti e idonei all'uso per la cottura in forno.
**Non usare utensili 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** |



# Turbo Grill

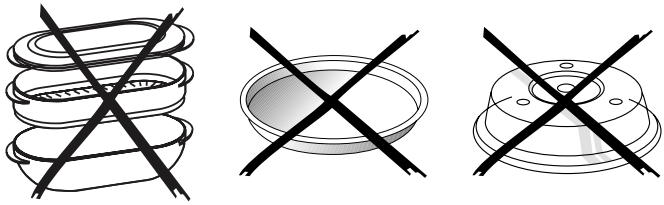



1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Funzioni Grill".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Turbo Grill".
3. **Premere il tasto OK** per confermare l'impostazione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere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

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

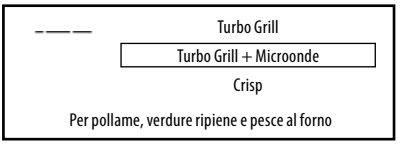
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

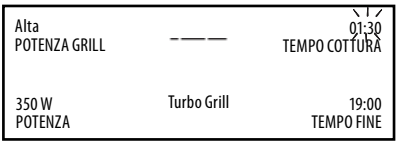
| TURBO GRILL | |
|---|---|
| Uso consigliato: | Potenza |
| **Filetti di pollo**, patate a fettine gratinate. | **Alta** |
| **Pomodori** gratinati | **Media** |
| **Frutta al forno**, doratura superficiale | **Bassa** |



# Turbo Grill Combinato

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

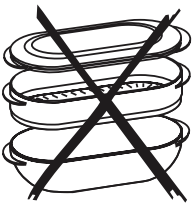
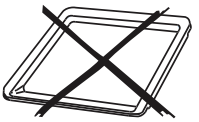
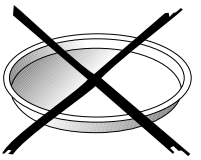
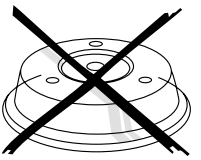


**Utilizzare questa funzione** per cuocere verdure ripiene e bocconcini di pollo.

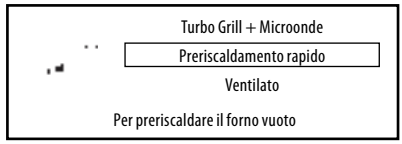
SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA
**La potenza massima delle microonde** durante l'uso di questa funzione è limitata al livello impostato in fabbrica.
**Disporre gli alimenti** sulla griglia metallica o sul piatto rotante di vetro.

| TURBO GRILL COMBINATO | | |
|---|---|---|
| Uso consigliato: | Potenza grill | 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 |

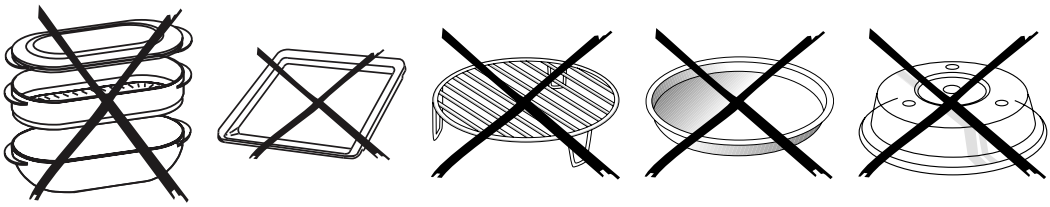
# Preriscaldamento rapido

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Funzioni Ventilate".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Preriscald. rapido".
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
5. **Premere il tasto Avvio**.



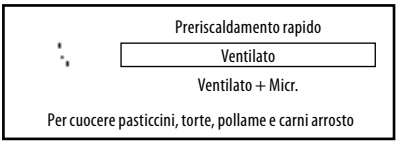
**Usare questa funzione per preriscaldare** il forno vuoto.
**Il preriscaldamento** deve sempre avvenire a forno vuoto, come per la normale cottura nel forno convenzionale.

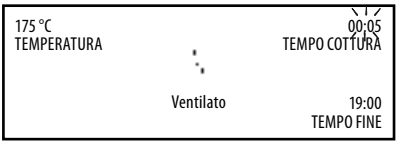
**Prima di introdurre l'alimento nel forno**, attendere la fine del preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare. Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata con i tasti Su/Giù.
**Una volta raggiunta la temperatura impostata**, il forno la mantiene automaticamente per 10 minuti prima di spegnersi. Durante questo tempo, infornare gli alimenti e selezionare una delle funzioni ventilate per iniziare la cottura.

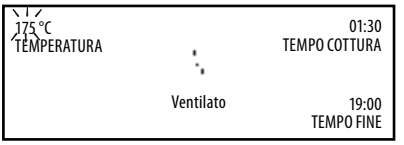


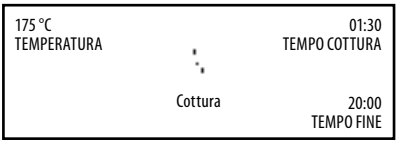
# Ventilato

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Funzioni Ventilate".
2. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
3. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
4. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
5. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
6. **Premere il tasto Avvio.**



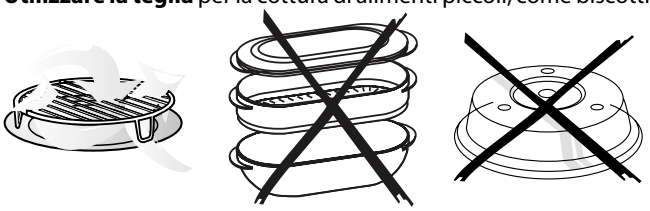



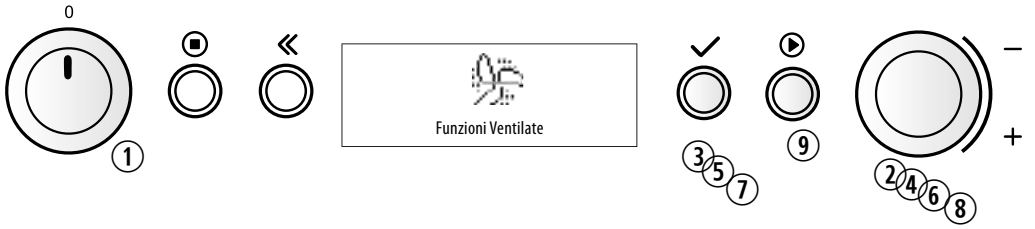

**Questa funzione è indicata** per cuocere meringhe, pasticcini, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.
**Una volta avviato il processo di riscaldamento**, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Utilizzare il tasto Indietro per tornare al punto in cui è possibile cambiare la temperatura finale.

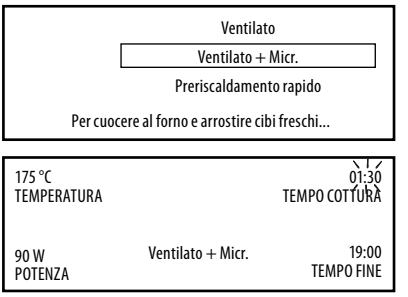
**Disporre sempre gli alimenti sulla griglia** per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.
**Utilizzare la teglia** per la cottura di alimenti piccoli, come biscotti o panini.



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

# Ventilato + Microonde




1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Funzioni Ventilate".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** finché viene visualizzata la funzione "Ventilato + Micr."
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 OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
6. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare la temperatura.
7. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
8. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il livello di potenza delle microonde.
9. **Premere il tasto Avvio**.

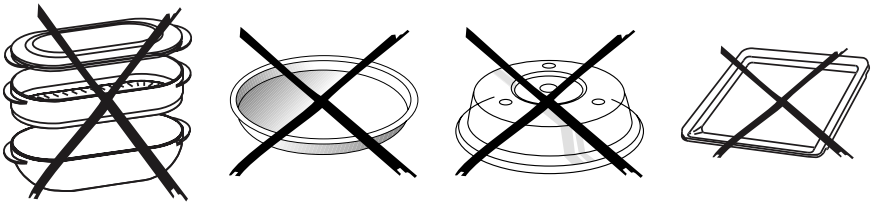
**Usare questa funzione per** cuocere arrosti di carne, pollame, patate, piatti surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticceria, pesce e dolci.

**Una volta avviato il processo di riscaldamento**, il tempo di cottura può essere facilmente modificato ruotando la manopola di regolazione. Usare il pulsante Indietro per cambiare il livello di potenza o la temperatura finale.

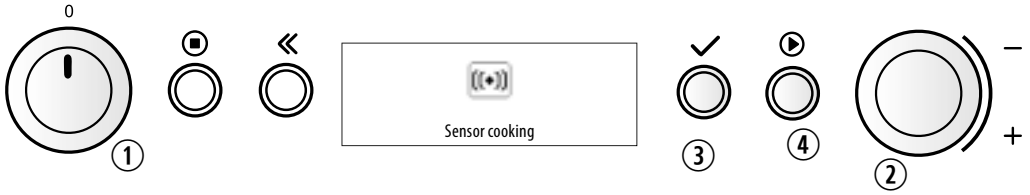
**Disporre sempre gli alimenti sulla griglia bassa** per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

**La potenza massima delle microonde** durante l'uso di questa funzione è limitata al livello impostato in fabbrica.

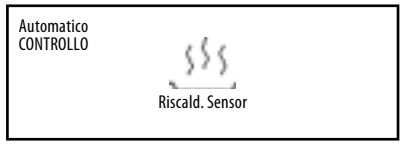
| VENTILATO + MICROONDE | |
|---|---|
| Potenza | Uso consigliato: |
| 350 W | **Cottura** di pollame, pesce e piatti gratinati |
| 160 W | **Cottura** di arrosti |
| 90 W | **Cottura** di pane e torte |
| 0 W | **Doratura** durante la cottura |



# Riscald. Sensor

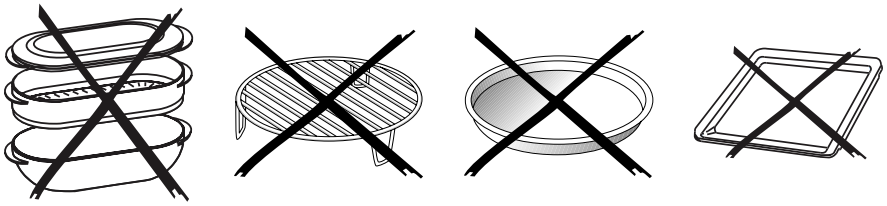



1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare “Sensor”.
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare “Riscaldamento Sensor”.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Premere il tasto Avvio**.




**Questa funzione è indicata** per riscaldare piatti pronti surgelati, conservati in frigorifero o a temperatura ambiente.
**Disporre gli alimenti** in un recipiente resistente al calore e alle microonde.
**Il programma non deve** essere interrotto.
**Usare questa funzione** quando il peso netto dell'alimento è compreso tra 250 e 600 g. Diversamente, si consiglia di utilizzare la funzione manuale.
**Per ottenere risultati ottimali**, questa funzione deve essere utilizzata partendo con il forno a temperatura ambiente.

**Per conservare un piatto in frigorifero** o preparare porzioni da riscaldare, disporre le parti più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le parti più piccole o i cibi meno densi.
**Sistemare le fettine** sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
**Le fette più spesse**, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.
**Un paio di minuti di riposo migliorano sempre** il risultato, in particolare per gli alimenti surgelati.
**Coprire sempre gli alimenti** quando si utilizza questa funzione.
**Se l'alimento si trova in una confezione chiusa**, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nella confezione per evitare che si formi una pressione eccessiva durante il riscaldamento.
**Le pellicole di plastica** dovrebbero essere incise o forate con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.

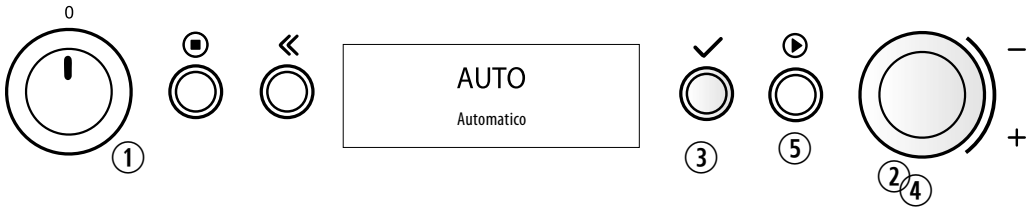


## Scongelamento manuale

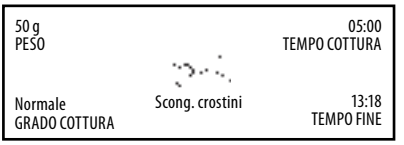
**Per scongelare gli alimenti manualmente**, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e selezionare la potenza di 160 W.
**Controllare regolarmente l'alimento**. Con l'esperienza si apprenderanno i tempi corretti per le diverse quantità.

**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 di alimento** iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.
**Girare i pezzi più grossi** a metà del tempo di scongelamento.
**Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne** si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.
**Per un risultato ottimale**, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere un tempo di riposo successivo.
**È preferibile considerare sempre un tempo di riposo** di alcuni minuti dopo lo scongelamento, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

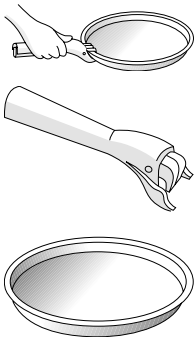
## Scong. crostini

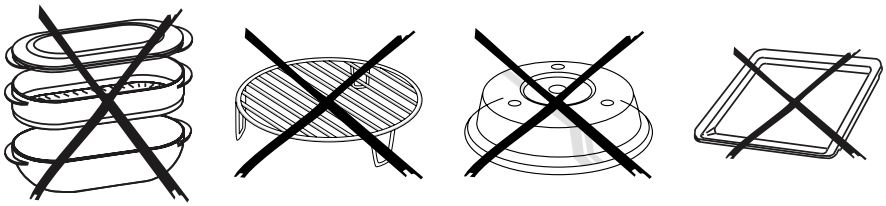



1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la voce "Automatico".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Scong. crostini".
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il peso.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
   **Collocare l'alimento** sul piatto Crisp e chiudere lo sportello.
6. **Premere il tasto Avvio.**



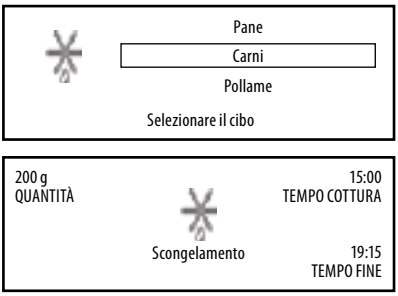
**Utilizzare questa funzione** per scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e croissant. Il forno selezionerà automaticamente il metodo di cottura, il tempo e il livello di potenza necessari.
**Assicurarsi che** il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in 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 il grill.
**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.





## Scongelamento rapido

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Jet Defrost".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare l'alimento.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il peso.
5. **Premere il tasto Avvio**.

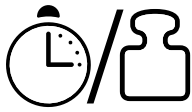



**Usare questa funzione** per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.
Si consiglia di utilizzarla solo se il peso netto è compreso tra 100 g e 3 kg.
**Disporre sempre gli alimenti** sul piatto rotante in vetro.

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 con le microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento.

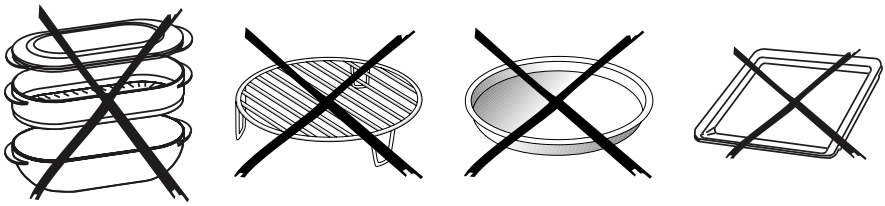


ALIMENTI SURGELATI:

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

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

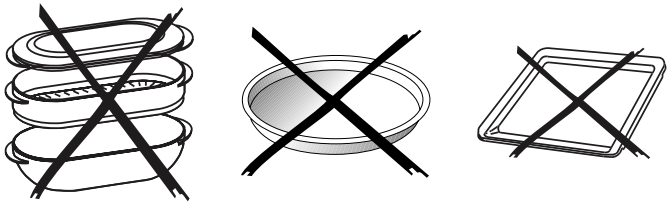
| ALIMENTO | | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|
| *** | **Carne** (100 g - 2,0 kg) | **Carne macinata**, braciole, bistecche o arrosti. |
| *** | **Pollame** (100 g - 3,0 kg) | **Pollo intero**, a pezzi o a filetti. |
| *** | **Pesce**(100 g - 2,0 kg) | **Intero**, a tranci o a filetti. |
| *** | **Verdure** (100 g - 2,0 kg) | **Verdure miste**, piselli, broccoli, ecc. |
| *** | **Pane** (100 g - 2,0 kg) | **Pagnotte**, focaccine 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 con le microonde" e scegliere la potenza di 160 W per lo scongelamento. | | |



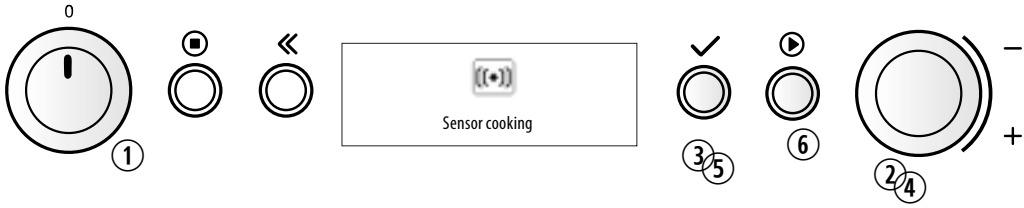
# Mantenere caldo

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Mantenere caldo".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo desiderato.
3. **Premere il tasto Avvio.**

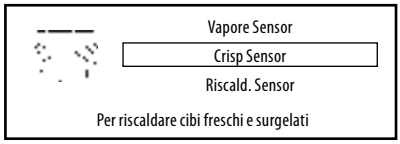
**Utilizzare questa funzione** per mantenere gli alimenti appena cotti alla temperatura ottimale per essere serviti. Gli alimenti idonei sono carni, fritti e torte ripiene.
**La funzione di Mantenimento in caldo può** essere interrotta in qualsiasi momento aprendo lo sportello. Si interrompe per consentire di controllare gli alimenti.
**Per continuare**, chiudere lo sportello e premere di nuovo il tasto Avvio.
**La durata massima** è 90 minuti.
**Se il forno è caldo** dopo la cottura, lasciarlo raffreddare prima di utilizzare questa funzione per evitare la cottura eccessiva degli alimenti.
**Disporre sempre gli alimenti sulla griglia bassa** per favorire un'adeguata circolazione dell'aria.

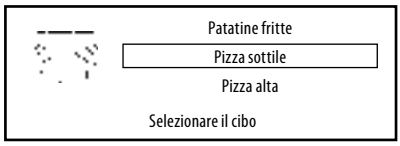


# Crisp Sensor



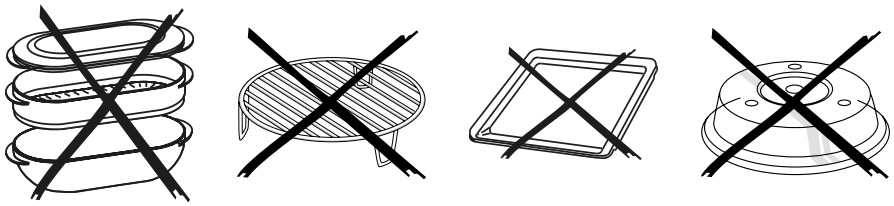

1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Sensor".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Crisp Sensor".
3. Premere il tasto OK per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare l'alimento.
5. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
6. **Premere il tasto Avvio.**



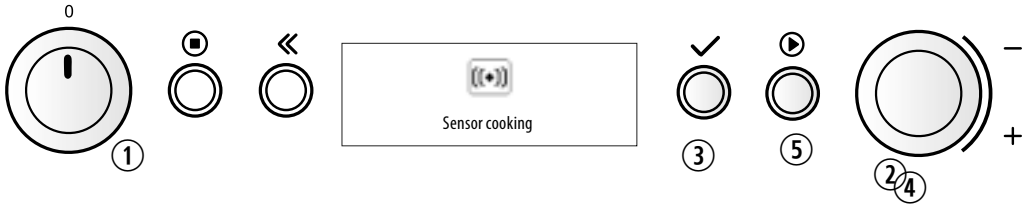



**Utilizzare questa funzione** per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata.
**La funzione Auto Crisp** è idonea soltanto per il riscaldamento di piatti pronti surgelati.
**Con questa funzione**, usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.
***Non appoggiare*** *contenitori o involucri sul piatto Crisp!*
***Il piatto Crisp*** *deve essere utilizzato esclusivamente per gli alimenti.*

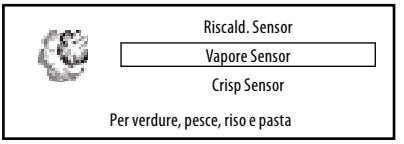
| ALIMENTO | | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|
| *** | **Patatine fritte** (300 g – 600 g) | **Distribuire uniformemente** le patatine sul piatto Crisp. Cospargere di sale a piacere. |
| *** | **Pizza sottile** (250 g – 500 g) | **Per pizze** a pasta sottile. |
| *** | **Pizza alta** (300 g – 800 g) | **Per pizze** a pasta alta. |
| *** | **Ali di pollo piccanti** (300 g – 600 g) | **Per le crocchette di pollo**, oliare il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura basso. |
| **Per gli alimenti non elencati in questa tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta per la funzione Crisp manuale. | | |



# Vapore Sensor




1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare "Sensor".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** fino a visualizzare "Vapore Sensor".
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Ruotare la manopola di regolazione** per impostare il tempo di cottura.
5. **Premere il tasto Avvio**.



**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 imposta automaticamente una temperatura più bassa per evitare traboccamenti.**

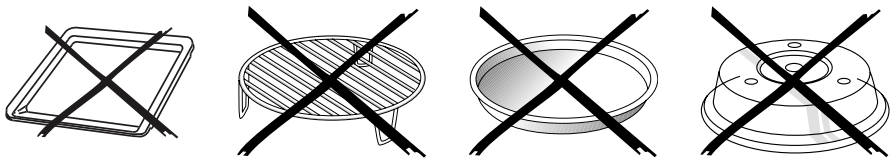
**La vaporiera** deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
**Non utilizzarla con nessun'altra funzione.**
**L'uso della vaporiera** con altre funzioni può provocare danni.
***Prima di avviare il forno**, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente.*
***Appoggiare 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, usare un piatto di dimensioni appropriate. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.
**Non** usare involucri in plastica o in alluminio per coprire gli alimenti.

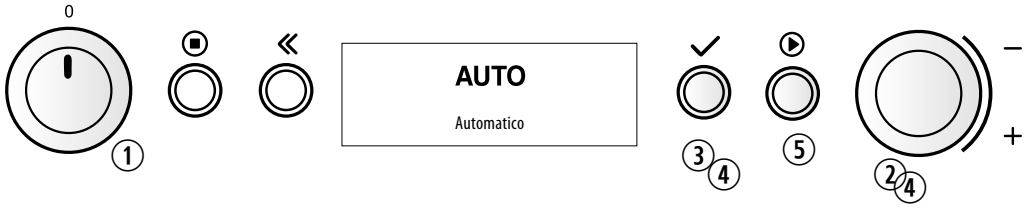
RECIPIENTI
**I recipienti non devono** essere riempiti oltre la metà. Per lessare grandi quantità di alimenti, scegliere recipienti sufficientemente capienti, in modo da non doverli riempire oltre la metà. Si eviterà così che l'acqua in ebollizione trabocchi.

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

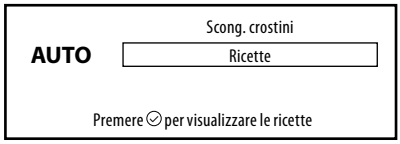
COTTURA DEL RISO
**Seguire le indicazioni sulla confezione** per quanto riguarda il tempo di cottura e la quantità di acqua e riso.
**Disporre gli ingredienti sul fondo**, coprire con il coperchio e impostare il tempo di cottura.

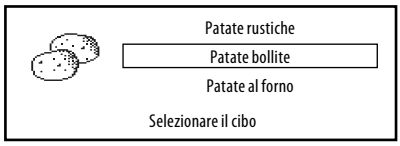


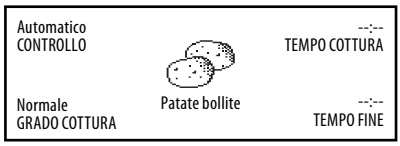
# Ricette




1. **Ruotare la manopola multifunzione** fino a visualizzare la voce "Ricette".
2. **Ruotare la manopola di regolazione** per selezionare una delle ricette.
3. **Premere il tasto OK** per confermare la selezione.
4. **Usare il tasto OK o la manopola di regolazione** per spostarsi tra le opzioni e selezionare le impostazioni desiderate.
5. **Premere il tasto Avvio.**




**Utilizzare questa funzione** per accedere rapidamente alla ricetta preferita.

| ALIMENTO | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|
| PATATE | **Lessate** | 300 g - 1 kg | **Pentola per cottura a vapore (parte inferiore) e coperchio** | **Disporre** sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml d'acqua. Coprire. |
| | **Al forno** | 200 g - 1 kg | **Teglia per microonde/forno sul piatto rotante** | **Lavare** e bucherellare. Girare quando viene richiesto. |
| | **Gratinate** | 4 - 10 porzioni | **Teglia per microonde/forno su griglia bassa** | **Affettare** le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi versarvi la panna. Cospargere di formaggio. |
| | **Patate fritte (surgelate)** | 300 g – 600 g | **Piatto crisp** | **Cospargere** di sale. |
| | **A spicchi** | 300 g - 800 g | | **Pelare** e tagliare a spicchi. Condire e oliare leggermente il piatto Crisp, quindi irrorare le patate con olio. Mescolare quando viene richiesto. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | | |

| ALIMENTO | | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| CARNE | **Arrosto** | **Manzo** | 800 g – 1,5 kg | **Teglia per microonde/forno su griglia bassa** | **Condire** la carne e infornare nel forno preriscaldato |
| | | **Suino** | 800 g – 1,5 kg | | **Condire** la carne e infornare a forno freddo |
| | | **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 | **Würstel** | **Condire** e disporre sul piatto Crisp. |
| | **Entrecôte** | | 2 – 6 pezzi | **Griglia alta su piatto rotante** | **Preriscaldare il grill** e introdurre la carne. Girare quando viene richiesto. Condire. |
| | **Costolette d'agnello** | | 2 – 8 pezzi | | |
| | **Würstel** | | 200 g - 800 g | **Piatto crisp** | **Ungere leggermente** il piatto Crisp. Infornare e girare quando viene richiesto. |
| | **Hot dog** | **(lessato)** | 4 – 8 pezzi | **Fondo vaporiera senza coperchio** | **Disporre** sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. |
| | **(Surgelata)** | **Hamburger** | 100 g – 500 g | **Piatto crisp** | **Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto Crisp e introdurre la carne. Girare quando viene richiesto. |
| | **Pancetta** | | 50 g – 150 g | | **Preriscaldare** il piatto Crisp e introdurre l'alimento; girare quando viene richiesto. |
| | **Polpettone** | | 4 – 8 porzioni | **Teglia per microonde/forno sul piatto rotante** | **Preparare** il polpettone con gli ingredienti preferiti. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | | | |

| ALIMENTO | | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| POLLAME | **Pollo** | **Arrosto** | 800 g – 1,5 kg | **Teglia per microonde/forno su griglia bassa** | **Condire** e infornare a forno freddo. |
| | | **Filetti (al vapore)** | 300 g - 800 g | **Vaporiera** | **Condire** e disporre sulla griglia della vaporiera. 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 quando viene richiesto. |
| | | **A pezzi** | 500 g – 1,2 kg | | **Condire** i pezzi di pollo e disporli sul piazzo Crisp con la pelle rivolta verso l'alto. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | | | |

| ALIMENTO | | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| PESCE | **Pesce intero** | **Al forno** | 600 g – 1,2 kg | **Teglia per microonde/forno su griglia bassa** | **Condire** e spennellare con burro. |
| | | **Lessate** | 600 g – 1,2 kg | **Recipiente per microonde con coperchio o chiuso con pellicola** | **Condire** e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere a recipiente coperto. |
| | **Filetti (al vapore)** | | 300 g - 800 g | **Vaporiera** | **Condire** e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| | **Braciole** | **Fritti** | 300 g - 800 g | **Piatto crisp** | **Ungere leggermente** il piatto Crisp. Condire e disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto. |
| | | **Vapore** | 300 g - 800 g | **Vaporiera** | **Condire** e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| | **(Surgelata)** | **Gratinato** | 600 g – 1,2 kg | **Teglia per microonde/forno sul piatto rotante** | |
| | | **Filetti impanati** | 200 g – 600 g | **Piatto crisp** | **Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto Crisp e disporvi l'alimento. Girare quando viene richiesto. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | | | |

| ALIMENTO | | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| VERDURE | **Surgelati** | **Verdure** | 300 g - 800 g | **Vaporiera** | **Disporre sulla griglia della vaporiera.** Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| | **Carote** | | 200 g – 500 g | | |
| | **Fagiolini** | **(verdi)** | 200 g – 500 g | **Pentola per cottura a vapore (parte inferiore) e coperchio** | **Disporre** sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml d'acqua. Coprire. |
| | **Broccoli** | | 200 g – 500 g | **Vaporiera** | **Disporre sulla griglia** della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| | **Cavolfiore** | | 200 g – 500 g | | |
| | **(Surgelata)** | **Gratinato** | 400 g – 800 g | **Teglia per microonde/forno sul piatto rotante** | |
| | **Peperoni** | **Vapore** | 200 g – 500 g | **Vaporiera** | **Disporre sulla griglia** della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| | | **Fritti** | 200 g – 500 g | **Piatto crisp** | **Ungere leggermente** il piatto Crisp. Preriscaldarlo e aggiungervi i peperoni a pezzetti. Condire e irrorare d'olio. Mescolare quando viene richiesto. |
| | **Melanzane** | | 300 g - 800 g | | **Tagliare a metà** e salare, quindi lasciar riposare per un po'. Oliare leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungervi l'alimento. Girare quando viene richiesto. |
| | **Zucchine** | **Vapore** | 200 g – 500 g | **Vaporiera** | **Disporre sulla griglia** della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| | **Pannocchia** | | 300 g - 1 kg | | |
| | **Pomodori** | | 300 g - 800 g | **Teglia per microonde/forno su griglia bassa** | **Tagliare a metà**, condire e cospargere di formaggio. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | | | |

| 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** | **Fatte in casa** | 4 - 10 porzioni | **Teglia per microonde/forno su griglia bassa** | **Preparare** le lasagne secondo la ricetta preferita o seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. |
| | | **Surgelate** | 500 g – 1,2 kg | **Teglia per microonde/forno sul piatto rotante** | |
| RISO | **Lessate** | **Riso** | 100 ml - 400 ml | **Fondo vaporiera e coperchio** | **Impostare il tempo di cottura** consigliato per il riso. Versare l'acqua e il riso nella parte inferiore della pentola e coprire. |
| | **Minestra** | **Riso** | 2 – 4 porzioni | | **Versare il riso e l'acqua** sul fondo della vaporiera. Coprire. Aggiungere il latte quando viene richiesto e proseguire la cottura. |
| | | **Avena** | 1 – 2 porzioni | **Recipiente per microonde senza coperchio** | **Mescolare i fiocchi d'avena** con sale e acqua. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | | | |

| ALIMENTO | | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| PIZZA / FOCACCIA | **Pizza** | **Fatta in casa** | 2 – 6 porzioni | **Teglia** | **Preparare la ricetta preferita** e disporla sulla teglia. Preriscaldare il forno e infornare. |
| | | **Sottile (surgelata)** | 250 g – 500 g | **Piatto crisp** | **Estrarre** dalla confezione. |
| | | **Alta (surgelata)** | 300 g - 800 g | | |
| | | **Fresca (conservata in frigorifero)** | 200 g – 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 cucchiai di acqua) e stenderlo sul piatto Crisp. Punzecchiare con una forchetta. Precuocere l'impasto. Quando richiesto, aggiungere il ripieno preparato con 200 g di prosciutto, 175 g di formaggio e 3 uova sbattute con 300 ml di panna. Infornare e proseguire la cottura. |
| | | **(Surgelata)** | 200 g - 800 g | | Estrarre dalla confezione. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | | | |

| ALIMENTO | | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| PANE/DOLCI | **Pagnotta** | | 1 – 2 pezzi | **Teglia** | **Preparare** l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero.<br>Disporre sulla teglia per la lievitazione.<br>Introdurre nel forno preriscaldato. |
| | **Panini** | **Panini** | 1 teglia | | |
| | | **Surgelati** | | | **Introdurre** la teglia nel forno preriscaldato. |
| | | **Precotti** | | | **Per panini sottovuoto**. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato. |
| | | **In scatola** | | | **Estrarre** dalla confezione.<br>Introdurre la teglia nel forno preriscaldato. |
| | **Focaccine** | | | **Piatto crisp** | **Ungere il piatto Crisp** e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole. |
| | **Pan di Spagna** | | | **Teglia da dolci per microonde/forno su griglia bassa** | **Preparare un impasto** del peso complessivo di 700 - 800 g.<br>Introdurre la torta nel forno preriscaldato. |
| | **Muffin** | | | **Teglia** | **Preparare un impasto** per 16–18 pezzi e versarlo in stampini di carta.<br>Introdurre nel forno preriscaldato. |
| | **Biscotti** | | | | **Disporre su carta 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. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato. |

| ALIMENTO | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde". | | | |

| ALIMENTO | | | QUANTITÀ | ACCESSORI | SUGGERIMENTI |
|---|---|---|---|---|---|
| SPUNTINI | **Popcorn** | | 90 g – 100 g | **Disporre il sacchetto** sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta. | |
| | **Nocciole tostate** | | 50 g – 200 g | **Piatto crisp** | **Preriscaldare il piatto Crisp** e versarvi le noccioline. Mescolare quando viene richiesto. |
| | **Pollo** | **Ali di pollo** | 300 g – 600 g | | |
| | | **Crocchette (surgelate)** | 250 g – 600 g | | **Preriscaldare il piatto Crisp** e disporvi le crocchette. Girare quando viene richiesto. |
| DOLCI | **Torta di frutta** | **Fatta in casa** | 1 teglia | | **Preparare l'impasto** 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. |
| | | **Surgelati** | 300 g - 800 g | | **Estrarre** dalla confezione. |
| | **Mele al forno** | | 4 – 8 pezzi | **Teglia per microonde/forno sul piatto rotante** | **Rimuovere i torsoli** e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro. |
| | **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 da forno su griglia bassa** | **Preparare un impasto per soufflé** con limone, cioccolato o frutta e versare in una teglia a bordo alto. Infornare quando viene richiesto. |
| **Per gli alimenti non elencati nella tabella** e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le 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 utile dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.
**Non utilizzare pagliette metalliche*, detergenti aggressivi***, *panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi, l'interno e l'esterno del forno.*
*Usare una spugna con un detergente delicato 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.*

**A intervalli regolari**, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulire la base del forno.

**Questo forno è stato progettato** per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

**Non 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, i lati anteriore e posteriore dello sportello e l'apertura.

**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.

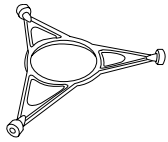
**Per la pulizia del forno a microonde**, non utilizzare apparecchi a vapore.

**Per eliminare gli odori,** versare del succo di limone in un bicchiere d'acqua, appoggiarlo sul piatto rotante e far bollire per alcuni minuti.

**Il grill** non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Si consiglia a tale scopo di utilizzare una spugnetta con acqua calda e detersivo liquido. Se il grill non viene usato regolarmente, si consiglia di attivarlo per 10 minuti al mese.

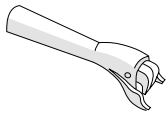
È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI:

Supporto per piatto rotante

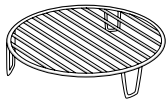


Piatto rotante di vetro

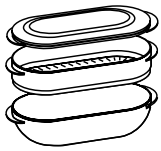
Manico per piatto Crisp



Griglia metallica

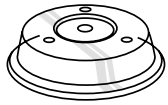


Vaporiera

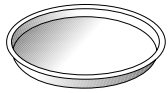


Teglia

Coprire il recipiente



PULIRE CON ATTENZIONE:



**Il piatto Crisp** deve essere lavato con acqua e detergente neutro. I residui più tenaci possono essere puliti con una spugna ruvida e un detersivo blando.
**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 graffierebbe la superficie.

## Dati per le prove di riscaldamento

**IN CONFORMITÀ ALLA NORMA CEI 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 | Recipiente |
|---|---|---|---|---|
| 12.3.1 | 1000 g | 12 – 13 minuti | 650 W | Pyrex 3.227 |
| 12.3.2 | 475 g | 5 ½ minuti | 650 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.3 | 900 g | 13 – 14 minuti | 750 W | Pyrex 3.838 |
| 12.3.4 | 1100 g | 28 – 30 minuti | Ventilato 190°C + 350 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.5 | 700 g | 28 – 30 minuti | Ventilato 175°C + 90 W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.6 | 1000 g | 30 – 32 minuti | Ventilato 210°C + 350 W | Pyrex 3.827 |
| 13.3 | 500 g | 10 minuti | 160 W | |

**IN CONFORMITÀ ALLA NORMA CEI 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 minuti | 150 °C | No | Piastra dolci |
| 8.4.2 | 18 – 20 minuti | 170 °C | Si | Piastra dolci |
| 8.5.1 | 33 – 35 minuti | 160 °C | No | Griglia |
| 8.5.2 | 65 – 70 minuti | 160 – 170 °C | Si | Griglia |

## Caratteristiche tecniche

| | |
|---|---|
| **Tensione di alimentazione** | **230 V/50 Hz** |
| **Potenza nominale** | **2800 W** |
| **Fusibile** | **16 A** |
| **Potenza di uscita microonde** | **900 W** |
| **Grill** | **1600 W** |
| **Ventilato** | **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 d'utilizzo e suggerimenti

**Come leggere la tabella di cottura**
La tabella indica le funzioni migliori da utilizzare per un determinato tipo di alimento. I tempi di cottura, se indicati, si riferiscono al ciclo di cottura degli alimenti nel forno, esclusa la fase di preriscaldamento (ove richiesto).
I parametri e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori utilizzati. Usare sempre il tempo minimo indicato e verificare che la cottura sia completa.
Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori (se disponibili).

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

**Liquidi**
I liquidi possono riscaldarsi oltre il punto di ebollizione senza che si formino bollicine visibili. Questo può causare l'improvviso traboccamento di liquidi bollenti.
Per prevenire questa eventualità:

**1.** Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.

**2.** Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno a microonde e lasciarvi immerso un cucchiaino.

**3.** Dopo il riscaldamento, mescolare nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

**Cottura degli alimenti**
Poiché le microonde penetrano negli alimenti solo fino a una certa profondità, è consigliabile distribuirli il più possibile in larghezza.
I pezzi piccoli cuociono più velocemente di quelli grandi.
Per ottenere una cottura uniforme, tagliare gli alimenti in pezzetti di uguale grandezza.
L'umidità evapora durante la cottura a microonde.
L'uso di un coperchio resistente alle microonde può ridurre la perdita di umidità.
Dopo la cottura a microonde, la maggior parte degli alimenti continua a cuocere per un certo tempo. Si raccomanda perciò di prevedere sempre qualche minuto di riposo al termine del ciclo di cottura.
Durante la cottura a microonde è spesso consigliabile mescolare gli alimenti. Questo consente di portare le parti esterne più cotte verso il centro e viceversa.
Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate. Sistemare le fette più spesse, ad esempio fette di polpettone e salsicce, una accanto all'altra.

**Alimenti per neonati**
Quando si riscaldano alimenti per neonati nei biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire.
Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.
Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo.

**Surgelati**
Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di far scongelare gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile usare un recipiente di plastica leggera resistente alle microonde.
Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto.
Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

# Guida alla ricerca guasti

**L'apparecchio non funziona**

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

**Il programmatore elettronico non funziona**

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

# Servizio Assistenza

**Prima di contattare il Servizio Assistenza**

1. Provare a risolvere da soli il problema con le misure descritte nella sezione "Guida alla ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per verificare se il problema persiste.

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

Prepararsi a fornire:

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

SERVICE 0000 000 00000

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

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

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

# Smaltimento degli elettrodomestici

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

FOR THE WAY IT'S MADE.

**WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico**

Viale G. Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Tel. +39 0332 759111 – Fax. +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Stampato in Italia
10/15

400010839676

IT