

AMW 831

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



AMW 834

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες Χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за употреба



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



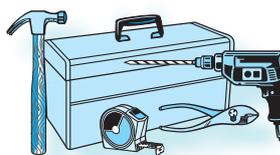
INSTALLAZIONE



MONTAGGIO DELL'APPARECCHIO



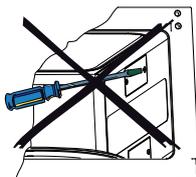
DURANTE L'INSTALLAZIONE, seguire le istruzioni per il montaggio fornite separatamente.



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO

CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione dell'abitazione.

NON RIMUOVERE LE PIASTRE DI PROTEZIONE del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



ASSICURARSI prima dell'installazione che il forno sia vuoto.

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

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

NON UTILIZZARE PROLUNGHE:



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

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se lo sportello è stato chiuso correttamente.

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

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



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

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

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

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

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

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

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

UOVA

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



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

I BAMBINI NON DEVONO GIOCARE con l'apparecchio.

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

AVVERTENZA!

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

FARE ATTENZIONE a non toccare le resistenze.

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

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



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazi-

one deve essere sostituito solo da personale specializzato.

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

NON RIMUOVERE NESSUN PANNELLO DI COPERTURA.

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





PRECAUZIONI IMPORTANTI



INDICAZIONI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO.

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

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

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti in quanto potrebbe subire danni.

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

NON USARE LA CAVITÀ come dispensa.

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



FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



PER EVITARE DI BRUCIARSI indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

LIQUIDI

Ad ES. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

PER MAGGIORI dettagli, fare sempre riferimento ad un ricettario per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire, al fine di garantire una distribuzione omogenea del calore ed evitare scottature.



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

MANOPOLE A PRESSIONE

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

Se premute, le manopole fuoriescono e consentono di accedere alle varie funzioni. Non è necessario che sporgano dal pannello durante il funzionamento.

È sufficiente premerle verso l'interno del pannello al termine delle impostazioni e continuare ad utilizzare il forno.





ACCESSORI



SUGGERIMENTI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI SIANO RESISTENTI

AL CALORE DEL FORNO e che permettano il passaggio della microonde.



NEL MOMENTO IN CUI SI RIPONGONO L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

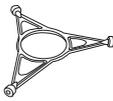
Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

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



- ☞ Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

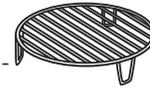
USARE IL PIATTO ROTANTE IN VETRO con tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.



- ☞ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra il supporto.

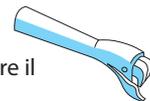
GRIGLIA DI COTTURA

USARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni grill o cottura combinata (microonde e grill).



MANIGLIA PER PIATTO CRISP

USARE LA SPECIALE MANIGLIA CRISP FORNITA IN DOTAZIONE per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



PIATTO CRISP

PORRE GLI ALIMENTI DIRETTAMENTE SUL PIATTO CRISP.

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

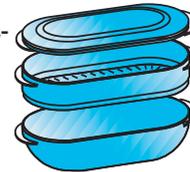


NON APPOGGIARE UTENSILI sul piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

È POSSIBILE PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP prima dell'uso (massimo 3 min). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.

CONTENITORE PER COTTURA A VAPORE

UTILIZZARE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE CON IL CESTELLO in posizione per alimenti come pesce, verdure e patate.

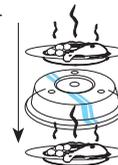


UTILIZZARE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE SENZA IL CESTELLO in posizione per cibi come riso, pasta e fagioli bianchi.

DISPORRE SEMPRE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE sul piatto rotante in vetro.

COPERCHIO

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



UTILIZZARE il coperchio per il riscaldamento su due livelli.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO



Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa o standby. Il forno si trova in modalità standby quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto.



Lo sportello del forno deve essere aperto, quindi richiuso per esempio per inserire il cibo prima del rilascio del blocco di sicurezza. Diversamente sul display apparirà la dicitura "DOOR" (porta).

DOOR



GRADO DI COTTURA (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



Il grado di cottura è disponibile nella maggior parte delle funzioni automatiche. La funzione Adjust doneness (Regola grado cottura) consente di controllare personalmente il risultato finale. Questa funzione consente di impostare livelli di temperature inferiori o superiori rispetto alle impostazioni standard.

Scegliendo una di queste funzioni si sceglie l'impostazione standard. Questa impostazione normalmente garantisce il miglior risultato. Se il cibo riscaldato è 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
HIGH +2	RAGGIUNGE LA MASSIMA TEMPERATURA FINALE
HIGH +1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI SUPERIORI
MED 0	IMPOSTAZIONE STANDARD PREDEFINITA
LOW -1	RAGGIUNGE TEMPERATURE FINALI INFERIORI
LOW -2	RAGGIUNGE LA TEMPERATURA FINALE MINIMA

NOTA:

Il grado di cottura può essere impostato o modificato durante i primi 20 secondi di funzionamento.

HIGH+²
AUTO

HIGH¹
AUTO

MED⁰
AUTO

LOW⁻¹
AUTO

LOW-⁻²
AUTO

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



MESCOLARE O GIRARE L'ALIMENTO (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



QUANDO SI USANO ALCUNE DELLE FUNZIONI AUTOMATICHE il funzionamento del forno può interrompersi (a seconda del programma e del tipo di alimento selezionati) e richiedere di **MESCOLARE L'ALIMENTO (STIR FOOD)** o **RUOTARE L'ALIMENTO (TURN FOOD)**.

PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

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

NOTA: IN MODALITÀ AUTO DEFROST IL FORNO CONTINUA A FUNZIONARE AUTOMATICAMENTE PER 2 MIN. se il cibo non è stato girato / mescolato. In questo caso, tuttavia, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.



CATEGORIE DI ALIMENTI (SOLO FUNZIONI AUTOMATICHE)



QUANDO SI UTILIZZANO LE FUNZIONI AUTOMATICHE, affinché il forno raggiunga prestazioni adeguate occorre selezionare la categoria di alimento. Quando si sceglie una categoria di alimenti con la manopola di regolazione, viene visualizzato il termine **FOOD** ed una cifra che indica la categoria dell'alimento.



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

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

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



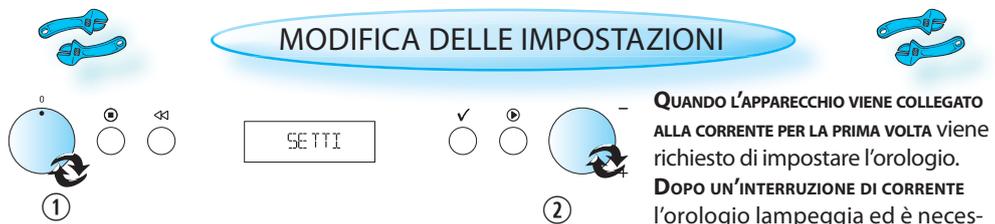
RAFFREDDAMENTO



AL TERMINE DI UNA FUNZIONE, il forno esegue un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.

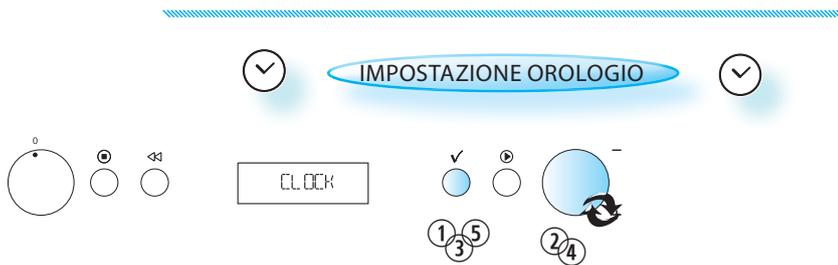
Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente.

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



QUANDO L'APPARECCHIO VIENE COLLEGATO ALLA CORRENTE PER LA PRIMA VOLTA viene richiesto di impostare l'orologio.
DOPO UN'INTERRUZIONE DI CORRENTE l'orologio lampeggia ed è necessario reimpostarlo nuovamente.
IL FORNO È DOTATO DI ALCUNE FUNZIONI che possono essere impostate secondo le preferenze personali.

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata l'impostazione.
- 2 **USARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere una delle impostazioni seguenti da regolare.
 - 🕒 Orologio
 - 🔊 Segnale acustico
 - 🌿 ECO
 - 💡 Luminosità
- 3 **PREMERE IL TASTO STOP** PER USCIRE DALLA funzione impostazioni e salvare le modifiche.



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

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





MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



IMPOSTAZIONE SEGNALE ACUSTICO



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



ECO



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

QUANDO È ATTIVATA LA FUNZIONE ECO, il display si disattiva automaticamente dopo alcuni secondi per risparmiare energia. Esso si riaccende automaticamente quando è premuto un tasto o quando lo sportello è aperto.

QUANDO È IMPOSTATA LA FUNZIONE OFF, il display non si disattiva e rimane sempre visualizzato l'orologio a 24 ore.



MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI



LUMINOSITÀ



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



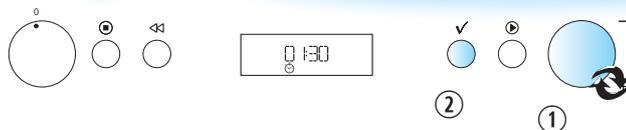
LINGUA



- 1 **PREMERE IL TASTO OK.**
- 2 **RUOTATE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per scegliere una delle lingue disponibili.
- 3 **PREMETE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.



TIMER



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per indicare sul timer il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, far lievitare un impasto prima di cuocerlo, ecc.

- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo desiderato sul timer.
- 2 **PREMERE IL TASTO OK.**

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

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



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

UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

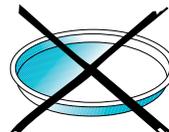
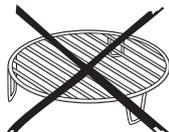
Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto Start. *Ogni pressione successiva determina* un incremento del tempo di cottura di altri 30 secondi. È inoltre possibile aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola di regolazione per aumentare o ridurre il tempo.

PREMENDO IL TASTO << si può tornare a modificare il tempo di cottura e il livello di potenza. Entrambe queste opzioni possono essere modificate con la manopola di regolazione durante la cottura.



LIVELLO DI POTENZA

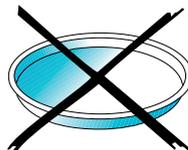
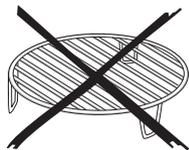
SOLO MICROONDE	
POTENZA	USO CONSIGLIATO:
900 W	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	COTTURA DI verdure , carne, ecc.
650 W	COTTURA DI pesce .
500 W	COTTURA PIÙ IMPEGNATIVA DI SALSE molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	PER CUOCERE LENTAMENTE STUFATI e sciogliere burro e cioccolato.
160 W	SCONGELAMENTO . Ammorbidimento di burro e formaggi.
90 W	PER PORTARE I GELATI a temperatura.
0 W	SOLO CON L'uso del Timer .

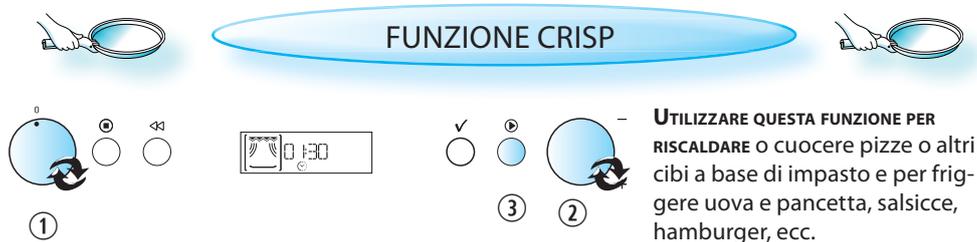




- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE**, finché viene visualizzata la funzione microonde.
- 2 **PREMERE IL TASTO START PER INIZIARE LA COTTURA AUTOMATICAMENTE** con il massimo livello di potenza e un tempo di 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi.

È POSSIBILE MODIFICARE IL TEMPO PREMENDO LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE, rispettivamente per aumentarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.





- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Crisp.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START.**

IL FORNO FUNZIONA AUTOMATICAMENTE con microonde e grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

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

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

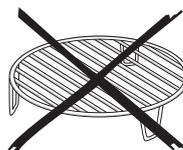
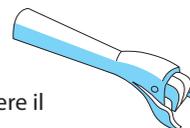
NON APPOGGIARE IL PIATTO CRISP ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

EVITARE DI TOCCARE LA griglia.

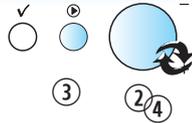
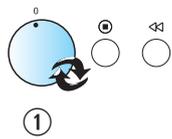
INDOSSARE GUANTI DA FORNO

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

CON QUESTA FUNZIONE usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.



FUNZIONE GRILL



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER DORARE RAPIDAMENTE la superficie dell'alimento posto sulla griglia di cottura. PER TOAST AL FORMAGGIO, BISTECHE E SALSICCE, porre la griglia di cottura sul piatto da forno.

- 1 RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE FINCHÉ VIENE VISUALIZZATA LA FUNZIONE GRILL.
- 2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di potenza della griglia.
- 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 START.

DISPORRE IL CIBO SULLA griglia di cottura. Girare durante la cottura.

ACCERTARSI CHE GLI UTENSILI UTILIZZATI SIANO TERMORESISTENTI E idonei all'uso in forno a microonde.

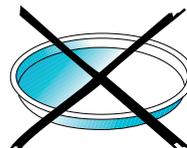
NON USARE UTENSILI di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

PRERISCALDARE LA GRIGLIA per 3 - 5 minuti con il livello di potenza alto della griglia.

FUNZIONE GRILL	
Uso CONSIGLIATO:	POTENZA
TOAST AL FORMAGGIO, tranci di pesce e hamburger	3 ALTA
SALSICCE e spiedini alla griglia	2 MEDIA
DORATURA LEGGERA dell'alimento	1 BASSA

HIGH 3
MID 2
LOW 1

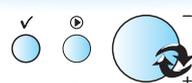




FUNZIONE GRILL COMBI



①



③

⑤

②④

UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per cuocere lasagne, pesce e patate gratin.

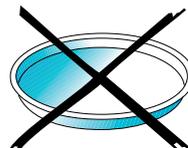
- ① RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE finché viene visualizzata la funzione Grill Combi.
- ② RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di potenza della griglia.
- ③ PREMERE IL TASTO **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- ④ RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il livello di potenza del microonde.
- ⑤ PREMERE IL PULSANTE **OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- ⑥ RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE per impostare il tempo di cottura.
- ⑦ PREMERE IL TASTO **START**.

SCELTA DEL LIVELLO DI POTENZA

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

HIGH 3
MID 2
LOW 1

FUNZIONE GRILL COMBI		
Uso CONSIGLIATO:	POTENZA GRIGLIA	POTENZA MICROONDE
LASAGNE	② MEDIA	350 -500 W
GRATIN DI PATATE	② MEDIA	500 - 650 W
GRATIN DI PESCE	③ Alta	350 -500 W
MELE AL FORNO	② MEDIA	160 -350 W
GRATIN SURGELATI	③ ALTA	160 -350 W





FUNZIONE MANUAL DEFROST



SEGUIRE LA PROCEDURA DESCRITTA PER "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere il livello di potenza 160 W per scongelare manualmente.

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

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

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

SEPARARE LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

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

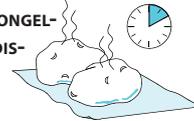


GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ del tempo di scongelamento.

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

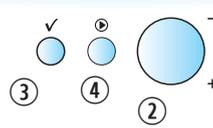
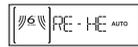
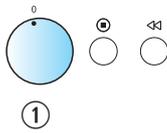
PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

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





FUNZIONE SESTO SENSO REHEAT



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per riscaldare cibi pronti, surgelati, prelevati dal frigorifero o a temperatura ambiente.

DISPORRE IL CIBO su un piatto da portata resistente al calore.

- ① **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino alla funzione Auto.
- ② **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** fino alla funzione sesto senso Reheat.
- ③ **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- ④ **PREMERE IL TASTO START.**

IL PROGRAMMA NON DEVE ESSERE interrotto fintanto che è visualizzato il tempo di riscaldamento rimanente.

IL PROGRAMMA PUÒ ESSERE INTERROTTO quando è visualizzato il tempo di riscaldamento.

QUANDO SI USA QUESTA FUNZIONE, IL PESO NETTO deve essere mantenuto entro 250 - 600 g . In caso contrario, si consiglia di utilizzare la funzione manuale per ottenere i risultati migliori.

AL FINE DI OTTENERE I RISULTATI MIGLIORI, ACCERTARSI che il forno sia a temperatura ambiente prima di utilizzare questa funzione.

QUANDO SI RIPONE UN PIATTO nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare, disporre le



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

CON QUESTA FUNZIONE usare sempre il coperchio, tranne quando si riscalda una porzione singola di zuppa prelevata dal frigorifero.

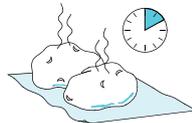


SE L'ALIMENTO È AVVOLTO IN UN INVOLUCRO, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro, onde consentire la fuoriuscita della pressione eccessiva durante il riscaldamento.

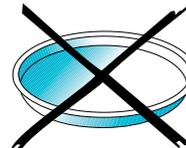
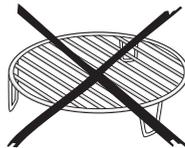
SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.

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

TENERE PRESENTE CHE UN PAIO DI MINUTI DI RIPOSO migliorano sempre il risultato, in particolare con i cibi surgelati.



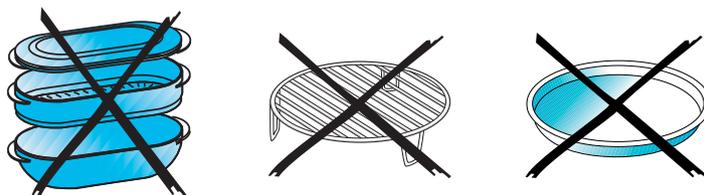
PERFORARE o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.



FUNZIONE JET DEFROST

- **USARE QUESTA FUNZIONE** per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.
 + Questa funzione può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 g e 2,5 kg.
DISPORRE SEMPRE IL CIBO sul piatto rotante in vetro.

- 1 **GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** fino alla funzione Auto.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché viene visualizzata la funzione Jet Defrost.
- 3 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento).
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 6 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per impostare il peso.
- 7 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 8 **PREMERE IL TASTO START.**



FUNZIONE JET DEFROST

PESO:

PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO INDICARE IL PESO NETTO dell'alimento. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare la procedura.

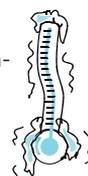


SE IL PESO È SUPERIORE O INFERIORE A QUELLO RACCOMANDATO: Seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento a microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

CIBI SURGELATI:

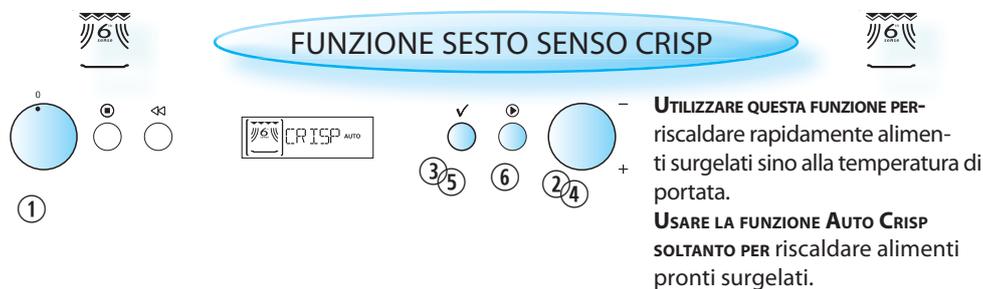
SE L'ALIMENTO È A TEMPERATURA più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.

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



ALIMENTO		SUGGERIMENTI
	1 CARNE (100g - 2Kg)	CARNE MACINATA , cotolette, bistecche o arrosti.
	2 POLLAME (100g - 3 Kg)	POLLO INTERO , a pezzi o filetti.
	3 PESCE(100g - 2Kg)	INTERO , tranci o filetti.
	4 VERDURE (100g - 2Kg)	VERDURE MISTE , piselli, broccoli ecc.
	5 Pane (100g - 2Kg)	PAGNOTTE , focaccine o panini.

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



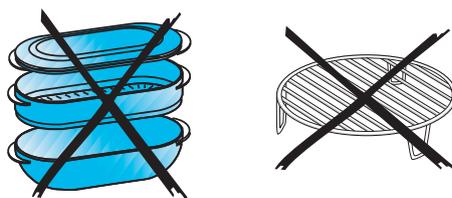
- 1 **RUOTARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE** finché viene visualizzata la funzione Auto.
- 2 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** finché viene visualizzata la funzione Sesto senso Crisp.
- 3 **PREMERE DI NUOVO IL TASTO OK** per confermare la selezione. Si passa automaticamente alla funzione successiva.
- 4 **RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE** per selezionare la categoria di alimento. (vengono visualizzate la scritta "FOOD" e la categoria di alimento).
- 5 **PREMERE IL TASTO OK** per confermare la selezione.
- 6 **PREMERE IL TASTO START.**

Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti di questo tipo con questa funzione non darà i risultati attesi.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 1 minuto se il cibo non è stato girato o mescolato. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.

Non appoggiare contenitori o involucri sul piatto Crisp!

Disporre soltanto gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.





FUNZIONE SESTO SENSO CRISP



	ALIMENTO	SUGGERIMENTI
	1 PATATE FRITTE (200g - 500g)	DISTRIBUIRE LE PATATE su un unico strato sul piatto Crisp. Cospargere con il sale a piacere. MESCOLARE L'ALIMENTO quando richiesto.
	2 PIZZA , crosta sottile (200 g - 500 g)	PER PIZZE con crosta sottile.
	3 PAN PIZZA (300g - 800g)	PER PIZZE con crosta spessa.
	4 ALI DI POLLO (200g - 600g)	PER CROCCHETTE DI POLLO , ungero con olio il piatto Crisp e cuocere con grado di cottura impostato su Lo 2. GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.
	5 BOCCONCINI DI PESCE (200g - 600g)	PRERISCALDARE IL PIATTO CRISP con poco burro o olio. Aggiungere i bocconcini di pollo quando il forno si spegne e chiede di aggiungere il cibo ("Add Food"). GIRARE L'ALIMENTO quando viene richiesto.

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



FUNZIONE SESTO SENSO PER LA COTTURA A VAPORE



UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE PER alimenti come verdura, pesce, riso e pasta.

QUESTA FUNZIONE SI ESEGUE IN 2 FASI.

La prima fase porta rapidamente l'alimento alla temperatura di ebollizione.

La seconda fase regola automaticamente la temperatura per evitare trabocamenti.

1 GIRARE LA MANOPOLA MULTIFUNZIONE fino alla funzione Auto.

2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE fino alla funzione Auto Soft.

3 PREMERE DI NUOVO 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.

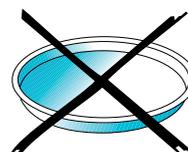
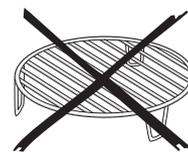
5 PREMERE IL TASTO START.

IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE deve essere utilizzato solo con il microonde!

NON UTILIZZARLO CON NESSUN'ALTRA FUNZIONE, IN QUANTO POTREBBE CAUSARE *danni*.

ASSICURARSI SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

DISPORRE SEMPRE IL CONTENITORE PER LA COTTURA A VAPORE sul piatto rotante in vetro.



COPERCHIO

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

Non utilizzare pellicole in plastica o alluminio per coprire il cibo.

RECIPIENTI

I RECIPIENTI NON DOVRANNO ESSERE RIEMPITI OLTRE la metà. Per far bollire grosse quantità, scegliere recipienti grandi, in modo da non doverli riempire oltre la metà ed evitare 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 I CONSIGLI RIPORTATI SULLA CONFEZIONE riguardo al tempo di cottura e alla quantità di acqua e di riso.

INSERIRE GLI INGREDIENTI NELLA PARTE INFERIORE, coprire con il coperchio ed impostare il tempo.

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 influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI

AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.



NON SPRUZZARE direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati trabocamenti, 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 METTERE IN FUNZIONE il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

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



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

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



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

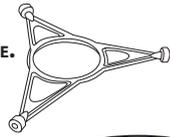
GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati inserendovi una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare un panno morbido e umido con un detergente neutro. Se la funzione grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese.

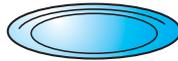
MANUTENZIONE E PULIZIA

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

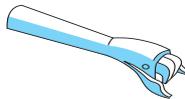
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE.



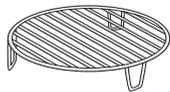
PIATTO ROTANTE IN VETRO.



MANIGLIA PER PIATTO CRISP.



GRIGLIA DI COTTURA.

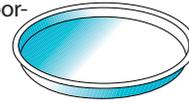


COTTURA A VAPORE.



LAVAGGIO DELICATO:

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



FAR SEMPRE raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.



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



NON USARE PAGLIETTE METALLICHE, righerebbero la superficie.

GUIDA RICERCA GUASTI

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

- Il piatto rotante e l'apposito supporto sono alloggiati nella sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- Aprire e poi chiudere lo sportello prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

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



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



IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

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

Prova	Quantità	Tempo appross.	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1.000 g	12 - 13 min	650 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 ½ min	650 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	13 - 14 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	10 min	160 W	

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	2800 W
FUSIBILE	16 A
POTENZA DI USCITA MICROONDE	900 W
FUNZIONE GRILL	1600 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	455 x 595 x 560
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	210 x 450 x 420

Three horizontal light blue lines for writing.



Twenty horizontal light blue lines for writing, stacked vertically.

Three horizontal light blue lines for writing.



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

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.

Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

LO SMALTIMENTO DEVE ESSERE EFFETTUATO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

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

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

