



Istruzioni per l'uso

JT 359

Whirlpool Switzerland, www.whirlpool.ch

Bauknecht AG, Industriestrasse 36, 5600 Lenzburg, www.bauknecht.ch

Verkauf	Telefon 0848 801 002	Fax 0848 801 017	verkauf@bauknecht.ch
Kundendienst	Telefon 0848 801 001	Fax 0848 801 003	service@bauknecht.ch
Ersatzteile	Telefon 0848 801 005	Fax 0848 801 004	ersatzteilverkauf@bauknecht.ch

PANNELLO COMANDI

Tasto Manuale

Premere per selezionare:

- Microonde
- Grill
- Grill Combinato
- Crisp
- Aria Ventilata
- Aria Ventilata Combinata
- Riscaldamento rapido

Tasto orologio

Premere per selezionare:
Impostazione dell'orologio
Timer di cucina

Tasto Temperatura

Premere per selezionare la
temperatura finale.

Tasto Watt

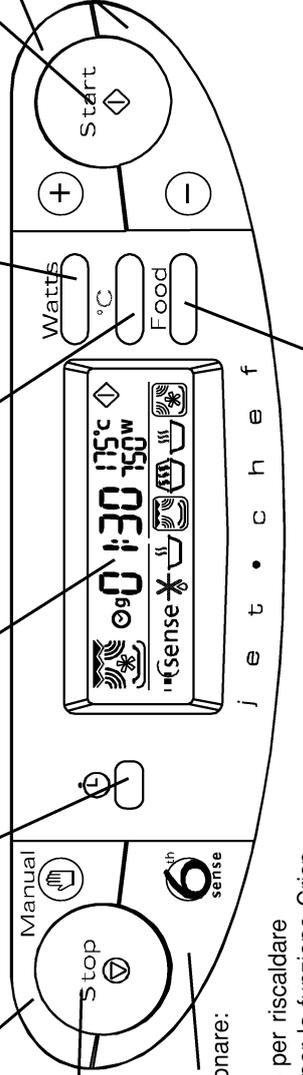
Premere per selezionare il livello
di potenza delle microonde o per
regolare il livello di cottura.

+/- Tasti

Premere per impostare il valore di:
Tempo
Peso

Tasto di Arresto.

Premere per fermare o
ripristinare una funzione
del forno.
Cicalino on/off

**6th pulsante**

Premere per selezionare:

- Jet Defrost
- Tasto Sesto Senso per riscaldare
- Tasto Sesto Senso per la funzione Crisp
- Tasto Sesto Senso per la cottura a vapore
- Tasto Sesto Senso per la cottura Aria Ventilata Automatica

Tasto per il tipo di alimento.

Premere per selezionare il tipo di
alimento.

**SOLO MICROONDE****Livello**

JET

Da usare per:
Riscaldamento di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o creme, scegliere una potenza inferiore.

750 W Cottura di verdure, pesce, carne, ecc.

650 W Cottura di alimenti che non si possono mescolare.

500 W Cottura accurata per esempio di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.

350 W Per far bollire lentamente stufati e per sciogliere il burro.

160 W * Scongellamento.

90 W Per sciogliere burro, formaggio e gelato.

0 W Impostare il tempo di attesa.

FUNZIONE GRILL COMBINATO**Livello**

90 - 160 W

160 - 350 W

500 - 650 W

Verdure gratinate

Da usare per:

Pesce e frutta

Pesce gratinato, cosce di pollo

Verdure gratinate

FUNZIONE ARIA VENTILATA COMBINATA**Livello**

90 - 160 W

160 - 350 W

500 - 650 W

Arrosti e torte

Lasagne e pollame

Da usare per:

Arrosti e torte

Lasagne e pollame

SELEZIONE DELLA POTENZA DELLE MICROONDE*** SCONGELAMENTO MANUALE**

Usare questa funzione per scongelare gli alimenti per i quali non è prevista la funzione Jet Defrost.

Seguire la procedura descritta per la "Cottura e riscaldamento con le microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionando il livello di potenza 160 W.

TIMER DI CUCINA

Utilizzare questa funzione per puntare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di fare il pane ecc.

1. Premere brevemente il tasto Orologio.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato.
3. Premere nuovamente il tasto Orologio per avviare il timer.

**30" FUNZIONE 30 SECONDI**

Quando il forno è in funzione, è possibile aumentare il tempo di funzionamento, se necessario.

Ogni pressione del tasto di avvio aumenta il tempo corrente di 30 secondi.

La funzione 30 Secondi è presente solo per funzioni per le quali il tempo di funzionamento viene impostato mediante i tasti +/- e solo dopo l'avvio del forno.

◆ FUNZIONE JET START

Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto

d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

Premere START per avviare automaticamente il forno a microonde alla massima potenza con il tempo di cottura

impostato a 30 secondi. Ogni pressione aggiuntiva del tasto determina incrementi del tempo di mezzo minuto. Si può anche aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti +/- durante la cottura.

Il tasto funziona anche come normale tasto di avvio dopo aver selezionato la funzione prescelta.

**CICALINO**

Per avvisare del completamento di una funzione, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 10 minuti.

Questa funzione può essere attivata o disattivata tenendo premuto il tasto di Arresto per 3 secondi fino a quando si sente un segnale acustico.

NOTA: Il forno non deve funzionare senza alimenti quando si usa la cottura a microonde

FUNZIONE GRILL

Usare questa funzione per cuocere:

- Toast al formaggio e panini
- Salsicce
- Spiedini
- Patate Duchesse
- Frutta gratinata

FUNZIONE GRILL COMBINATO

Usare questa funzione per cuocere:

- Gratin di patate
- Gratin di pesce
- Pollo a pezzi
- Lasagne
- Verdure ripiene

FUNZIONE CRISP

Usare questa funzione per riscaldare e cuocere pizze ed altri cibi a base di pasta, così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.

Indossare guanti da forno o servirsì dell'apposita maniglia Crisp in dotazione per togliere il piatto *Crisp* caldo.



RISCALDAMENTO RAPIDO

Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto.

Prima di mettere l'alimento nel forno attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. L'alimento potrebbe bruciarsi a causa del calore intenso.

Il preriscaldamento deve sempre avvenire a forno vuoto.

FUNZIONE ARIA VENTILATA

Usare questa funzione per cuocere meringhe, pasticciera, torte tipo pan di Spagna, soufflé, pollame e arrostiti di carne.

FUNZIONE ARIA VENTILATA COMBINATA

Usare questa funzione per cuocere arrostiti di carne, pollame e patate con la buccia, alimenti veloci surgelati, torte tipo pan di Spagna, pasticciera, pesce e dolci.

FUNZIONE JET DEFROST

Utilizzare questa funzione SOLAMENTE per scongelare. La funzione Jet Defrost può essere usata solo per scongelare rapidamente alimenti surgelati appartenenti alle categorie qui elencate. Scongellare manualmente tutti gli altri alimenti o pesi non elencati.

IMPORTANTE

Per ottenere risultati perfetti è

- NECESSARIO:**
- Indicare, con la massima precisione possibile, il PESO dell'alimento selezionato.
 - Girare l'alimento quando viene chiesto di farlo.

1	100 g - 2 Kg	Carne
2	100 g - 3 Kg	Pollame
3	100 g - 2 Kg	Pesce
4	100 g - 2 Kg	Verdure
5	100 g - 2 Kg	Pane

TASTO SESTO SENSO PER RISCALDARE

Usare questa funzione per riscaldare cibi già pronti surgelati, freddi o a temperatura ambiente.

Il peso netto dovrà essere contenuto entro **250 - 600 g** quando si usa questa funzione.

TASTO SESTO SENSO PER LA FUNZIONE CRISP

Usare questa funzione per riscaldare rapidamente il cibo surgelato sino alla temperatura di portata.

1	250 g - 600 g	Patate fritte
2	250 g - 500 g	Pizza, crosta sottile
3	300 g - 800 g	Pizza alta
4	400 g - 800 g	Quiche
5	250 g - 600 g	Ali di pollo

TASTO SESTO SENSO PER LA COTTURA A VAPORE

Usare questa funzione per verdure, pesce, riso e pasta. Per questa funzione deve essere usato il contenitore per la cottura a vapore. Se si usa un altro utensile, seguire le indicazioni fornite di seguito.

Coprire sempre il cibo con un coperchio.

Assicurarsi che il recipiente e il coperchio siano adatti per forni a microonde prima di utilizzarli. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto, si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

Non usare involucri in plastica o in alluminio per coprire il cibo.

TASTO SESTO SENSO

Utilizzare questa funzione SOLAMENTE per cuocere. Questa funzione può essere usata solo per gli alimenti che rientrano nelle categorie elencate di seguito. Seguire le indicazioni in "Cottura e riscaldamento con le microonde" per cibi o pesi non elencati.

1	2-4 pezzi (da 250g)	Patate al forno
2	250g - 1kg	Patate bollite
3	250 g - 750 g	Verdure surgelate

IMPORTANTE

Per patate bollite e verdure surgelate usare la parte inferiore del contenitore a vapore e cuocere coperto.

FUNZIONE ARIA VENTILATA AUTOMATICA

Usare questa funzione per cuocere cibi crudi o surgelati. La funzione Aria Ventilata Combinata può essere usata solo per le categorie elencate di seguito. Usare la funzione MANUALE "Aria ventilata o Aria ventilata combinata" per altri cibi o pesi non elencati.



Non usare la teglia con le classi di cibo 1 e 2.

1	800 g - 11/2 Kg	Pollo
2	400 g - 1 Kg	Lasagne surgelate
3		Biscotti
4		Pasta per il pane in scatola
5		Panini surgelati

IMPORTANTE

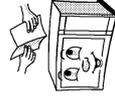
Dopo la fase di PRE-RISCALDAMENTO, il forno si fermerà e chiederà di inserire ("ADD") il cibo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2200 W
Fusibile	10 A
Potenza utile	1000 W
Grill	1300 W
Aria Ventilata	1600 W
Dimensioni esterne:	H x L x P 377 x 487 x 515
Comparto forno:	210 x 395 x 370



4619 694 50392



NOTA: Il forno non deve funzionare senza alimenti quando si usa la cottura a microonde



INSTALLAZIONE



PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta della matricola corrisponda alla

tensione **dell'abitazione.**

Installare il forno su una superficie piana e stabile in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vi vengono

inseriti. Il lato destro dell'apparecchio è il lato più pesante. Maneggiare con cura.

Installare il forno lontano da fonti di calore. L'aria di raffreddamento che entra nel forno non deve superare i 35°C. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 20 cm. Accertarsi che i piedini del forno siano in posizione corretta e che lo spazio sotto il forno sia vuoto per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. Il forno può funzionare a temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C.



Questo forno non deve essere posizionato o usato su una superficie **di lavoro di altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.**

Per una visibilità ottimale del display, sistemare il forno in modo tale che il display sia più in basso o alla stessa altezza degli occhi quando ci si trova di fronte all'apparecchio.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano lateralmente sulla cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che la porta 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.

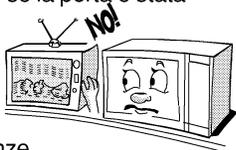
Non far funzionare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

DOPO IL COLLEGAMENTO

Quando l'apparecchio viene collegato elettricamente per la prima volta o dopo un'interruzione di corrente, sul visualizzatore non compare nessuna indicazione. Se si vuole, è possibile attivare un orologio digitale a 24 ore. Se la funzione Orologio non viene programmata, sul visualizzatore non comparirà nulla finché non si imposterà il tempo di cottura o il temporizzatore.

Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.

Se installato vicino ad apparecchi radio-tv o antenne, il forno può causare interferenze.



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

Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di presa o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usare prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usarlo a scopi industriali o di laboratorio.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

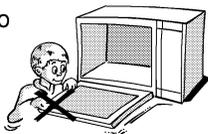
Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse mandare fumo o incendiarsi, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

Non cuocere troppo gli alimenti. Potrebbero incendiarsi.

Non lasciare il forno senza sorveglianza, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

Non lasciare e non usare questo apparecchio all'esterno. Non usare questo forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile.

Non appoggiarsi alla porta quando è aperta e non lasciare che i bambini giochino con essa. Potrebbe essere pericoloso.



ATTENZIONE!
Permettere ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non lasciare giocare i bambini con questo apparecchio.

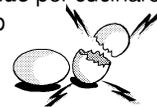
Se il forno presenta altre fonti di riscaldamento che possono funzionare in modalità combinata con le microonde, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.

ATTENZIONE!
Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.



ATTENZIONE!
Le garnizioni della porta e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non far funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

UOVA
Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.



Se la funzione Grill non viene usata regolarmente, può crearsi pericolo di incendio a causa della possibile formazione di particelle di cibo e di grasso sotto la griglia. Per ridurre la possibilità di questo rischio, è necessario avviare la funzione di solo Grill per 10 minuti una volta al mese per pulire gli elementi.



PRECAUZIONI



SUGGERIMENTI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

Utilizzando la funzione microonde, questo forno non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.

Se si eseguono prove di programmazione, mettere all'interno un bicchiere di acqua. 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.



CAUTELA

Gli utensili e le parti del forno, quando questo è in funzione, possono diventare molto caldi. Per evitare bruciature, usare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

Per maggiori dettagli, consultare sempre un libro di ricette per forno a microonde, in particolare quando si cuociono o si riscaldano alimenti che contengono sostanze alcoliche.

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. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature. Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

LIQUIDI

Quando si riscaldano liquidi, ad esempio 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, operare come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con collo stretto.
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.

ACCESSORI

SUGGERIMENTI GENERALI

Sul mercato sono disponibili diversi accessori per la cottura nel forno. Prima di acquistarli, accertarsi che siano adatti alla cottura a microonde.

Prima di procedere con la cottura, assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

Quando si collocano il piatto o gli accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno. **Ciò è particolarmente importante per gli accessori metallici o con parti metalliche.**

Se gli accessori metallici vengono in contatto con le pareti interne del forno mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Verificare sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

Servirsi del supporto del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

* Montare la guida per il piatto rotante nel forno.



PIATTO ROTANTE IN VETRO

Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi 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 la guida.



PIATTO DA FORNO

Usare il piatto da forno per la cottura con le sole funzioni Aria Ventilata e Aria Ventilata Automatica. Non usarlo mai in combinazione con le microonde.



COPERCHIO

Utilizzare l'apposito coperchio per coprire l'alimento durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti ed abbreviare i tempi di cottura.

Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli

MANIGLIA PER IL 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.

GRIGLIA DI COTTURA

Utilizzare la griglia di cottura alta per la cottura con la funzione Grill.

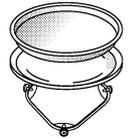
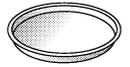
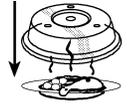
Utilizzare la griglia di cottura bassa per la cottura con la funzione Grill o per la cottura combinata con altre fonti di calore.

PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

Usare la pentola per la cottura a vapore con l'apposita griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

Usare la pentola per la cottura a vapore senza l'apposita griglia per cuocere alimenti quali riso, pasta e fagioli.

Appoggiare sempre la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO/SICUREZZA BAMBINI

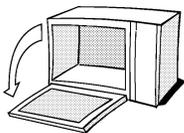
Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa (stand by). Il forno è nella fase di attesa quando sul visualizzatore compare l'orologio a 24 ore, oppure è vuoto se la funzione orologio non è stata impostata.

La porta del forno deve essere aperta e poi richiusa per esempio per inserire il cibo, per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "door".

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.



Per riprendere il processo di cottura:

Chiudere la porta e premere il tasto di Avvio UNA SOLA VOLTA. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto. Premendo il tasto Start (avvio) DUE VOLTE si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.



Per non continuare la cottura:

Togliere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto di Arresto



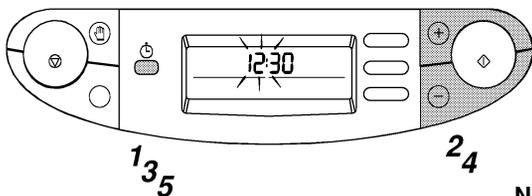
Al completamento del processo di cottura, il cicalino del forno suona

ogni minuto per 10 minuti, finché non viene premuto il tasto di Arresto o non viene aperta la porta per far cessare il segnale.

Nota: ricordare che se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.



OROLOGIO



1. Premere il tasto Orologio (3 secondi) finché le cifre a sinistra, indicanti le ore, non lampeggiano.
2. Premere i tasti +/- per impostare le ore.
3. Premere di nuovo il tasto Orologio (le due cifre a destra, indicanti i minuti, lampeggiano).
4. Premere i tasti +/- per impostare i minuti.
5. Premere di nuovo il tasto Orologio. L'Orologio è impostato ed è in funzione.

Sospensione della funzione Orologio:

ogni singola operazione deve essere completata entro 60 secondi. In caso diverso, il display ritornerà automaticamente nella modalità di stand by.

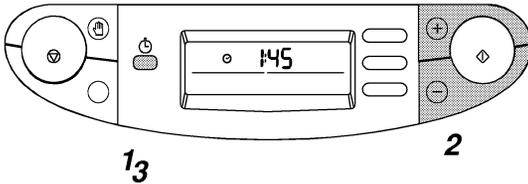
Nota: quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta o dopo un blackout, il display è vuoto. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

Per togliere la funzione Orologio dal visualizzatore dopo averla impostata, premere il tasto Orologio (3 secondi) finché la cifra a sinistra, indicante le ore, lampeggia. Premere quindi il tasto di Arresto.

Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.



TIMER DI CUCINA



Il Timer è una funzione completamente indipendente da tutte le altre e può essere usata in qualsiasi momento indipendentemente che il forno sia stato messo in funzione o meno.

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla, ecc.

Per fermare il timer quando sta svolgendo una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare innanzitutto il timer quale funzione prioritaria premendo il tasto dell'orologio e quindi fermarlo premendo una volta il tasto Orologio.

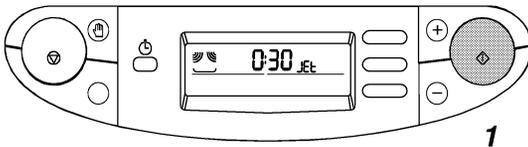
1. Premere una volta il tasto Orologio.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo desiderato.
3. Premere nuovamente il tasto Orologio per avviare il timer.

Allo scadere del tempo impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.

Premendo una sola volta il tasto Orologio si può visualizzare il tempo rimanente sul timer. Il tempo rimane visualizzato per 3 secondi, quindi il visualizzatore torna ad indicare il tempo di cottura (se in quel momento si sta cuocendo).



FUNZIONE JET START



Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

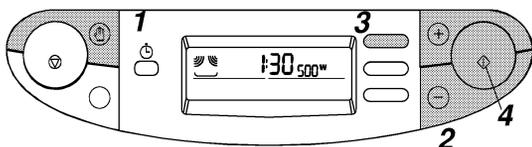
1. Premere il tasto di Avvio.

Questa funzione si avvia automaticamente alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi.

Ogni pressione supplementare aumenterà il tempo di 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.



Da non utilizzare con questa funzione.



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

1. Premere il tasto MANUAL per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere ripetutamente il tasto WATTS per impostare il livello di potenza desiderato.
4. Premere il tasto di Avvio.

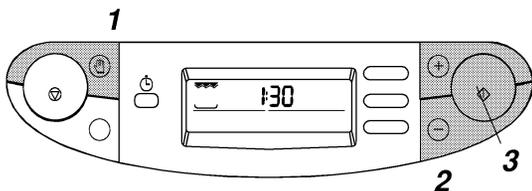


Da non utilizzare con questa funzione.

Una volta che il processo di cottura è iniziato:

Il tempo può essere facilmente aumentato di 30 secondi alla volta premendo il tasto di Avvio. *Ogni pressione* del tasto aumenta il tempo di 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo di cottura premendo i tasti.

il livello di potenza elettrica può essere aumentato durante la cottura premendo il tasto WATTS button.



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

1. Premere il tasto MANUAL per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto Start (avvio).



Da non utilizzare con questa funzione.

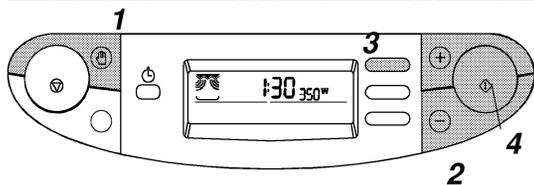
Quando il Grill è in funzione non lasciare aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

Per cibi quali formaggio, toast, bistecche e salsicce, porre l'alimento sulla griglia di cottura alta.

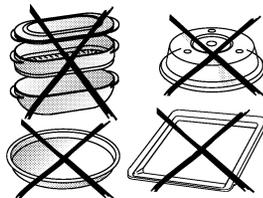
IMPORTANTE!

Prima di utilizzare qualsiasi utensile, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal 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.



Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.

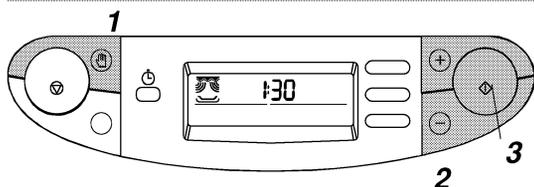


1. Premere il tasto MANUAL per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere ripetutamente il tasto WATTS per impostare il livello di potenza desiderato.
4. Premere il tasto di Avvio.

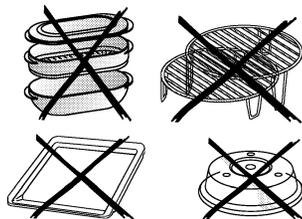
Da non utilizzare con questa funzione.

Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso del Grill è limitato al livello impostato in fabbrica.

Disporre il cibo sulla griglia di cottura alta o sul piatto rotante in vetro quando si cuoce con questa funzione.



Usare questa funzione per riscaldare e cuocere pizze ed altri cibi a base di pasta, così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.



1. Premere il tasto MANUAL per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere il tasto Start (avvio).

Il forno funziona automaticamente con le microonde ed il 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.

IMPORTANTE!

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 parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.

Usare guanti da forno o servirsi dell'apposita maniglia Crisp in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.



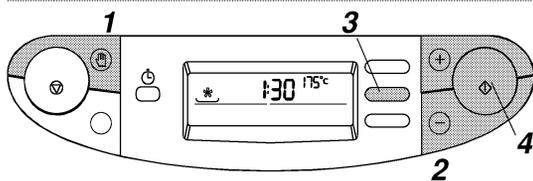
Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.



Manual



FUNZIONE ARIA VENTILATA



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



Da non utilizzare con questa funzione.

1. Premere il tasto MANUAL per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere più volte il tasto della temperatura per impostare la temperatura finale desiderata.
4. Premere il tasto di Avvio.

Appoggiare gli alimenti sulla griglia di cottura inferiore per permettere una adeguata circolazione dell'aria attorno al cibo.

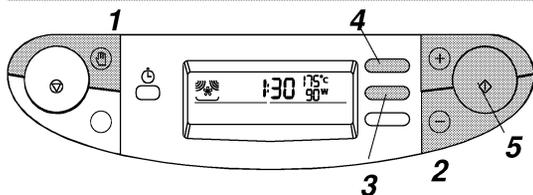
Utilizzare il piatto da forno per la cottura di pezzetti piccoli, come biscotti o panini.

Una volta avviato il processo di riscaldamento, è possibile regolare la temperatura premendo il relativo tasto.

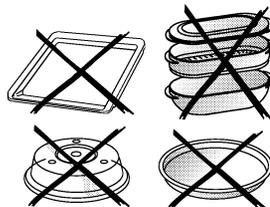
Manual



FUNZIONE ARIA VENTILATA COMBINATA



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

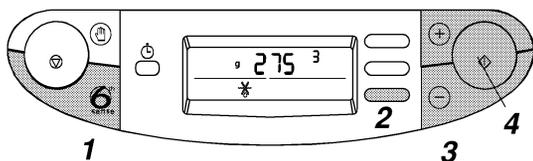


Da non utilizzare con questa funzione.

1. Premere il tasto MANUAL per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere i tasti +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premere più volte il tasto della temperatura per impostare la temperatura finale desiderata.
4. Premere ripetutamente il tasto WATTS per impostare il livello di potenza desiderato.
5. Premere il tasto di Avvio.

Appoggiare gli alimenti sulla griglia di cottura inferiore per permettere una adeguata circolazione dell'aria attorno al cibo.

Una volta avviato il processo di riscaldamento, è possibile regolare la temperatura premendo il relativo tasto. È possibile modificare anche il livello di potenza delle microonde. Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso dell'aria ventilata combinata è limitato al livello impostato in fabbrica.



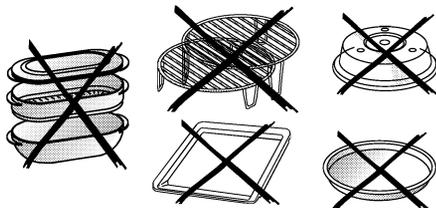
1. Premere il tasto **6ⁱⁿ** per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere più volte il tasto FOOD per impostare la classe dell'alimento.
3. Premere i tasti +/- per impostare il peso netto dell'alimento da scongelare.
4. Premere il tasto di Avvio.

A metà del processo di scongelamento il forno si arresta e invita a girare ("TURN") l'alimento.

- Aprire la porta.
- Girare l'alimento.
- Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto di Avvio.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo due minuti se il cibo non viene girato. In questo caso, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

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



Da non utilizzare con questa funzione.

Disporre sempre il cibo sul piatto rotante in vetro.

Per questa funzione è necessario indicare il peso netto del cibo. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare il processo di scongelamento e cottura.

Cibi surgelati:

Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento (-18°C),

selezionare un peso inferiore dell'alimento.

Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C),

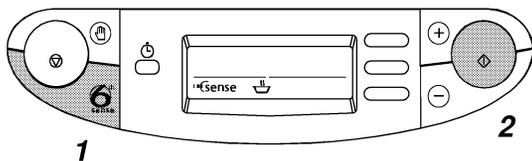
selezionare un peso superiore dell'alimento.



PESI CONSIGLIATI

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

1	CARNE (100 g - 2 Kg)	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
2	POLLAME (100 g - 3 Kg)	Pollo intero, a pezzi o filetti.
3	PESCE (100 g - 2 Kg)	Bistecche o filetti interi.
4	VERDURE (100 g - 2 Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli ecc.
5	PANE (100 g - 2 Kg)	Pagnotte, focaccine o panini.



Usare questa funzione per riscaldare cibo già pronto congelato, freddo o a temperatura ambiente.

Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e adatto per le microonde.

1. Premere il tasto **6th sense** per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere il tasto di Avvio.

Regolazione del grado di cottura

Quando si usa questa funzione, è possibile controllare personalmente il risultato finale mediante la funzione di regolazione **del grado di cottura**. Questa funzione consente di impostare una temperatura superiore o inferiore o un tempo maggiore o inferiore. L'impostazione standard normalmente garantisce il miglior risultato possibile. Se il cibo è troppo caldo per essere consumato subito, la temperatura può essere facilmente regolata prima di usare questa funzione la volta successiva, selezionando un livello maggiore o inferiore con il tasto WATTS.

+ aumenta la temperatura.

- diminuisce la temperatura.

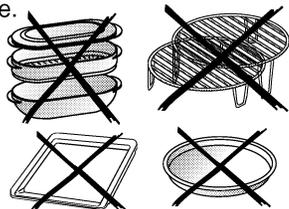
Nota:

Il grado di cottura può essere impostato solo prima del funzionamento.

Non interrompere il programma fintanto che è visualizzato "[- -]".

Il programma può essere interrotto quando è visualizzato il tempo di riscaldamento.

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.



Da non utilizzare con questa funzione.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.

Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate una accanto all'altra.



Lasciare "riposare"

Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.

Usare sempre il coperchio in dotazione con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario! Se l'alimento è avvolto in un involucre e non è possibile usare il coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucre onde consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento.

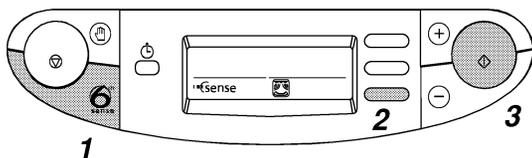


Rilascio della pressione

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

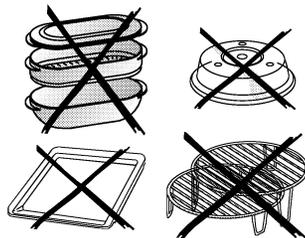
Quando si usa questa funzione, il peso netto **deve essere limitato a 250 - 600 g**. In caso contrario, si consiglia di usare la funzione manuale per ottenere i migliori risultati.

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



Usare questa funzione per riscaldare rapidamente il cibo surgelato sino alla temperatura di portata. Usare questa funzione solo per cibi surgelati già pronti.

1. Premere il tasto 6th SENSE per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere più volte il tasto FOOD per impostare la classe dell'alimento.
3. Premere il tasto Start (avvio).



Da non utilizzare con questa funzione.

Regolazione del grado di cottura

Quando si usa questa funzione, è possibile controllare personalmente il risultato finale mediante la funzione di regolazione del grado di cottura. Questa funzione consente di impostare una temperatura superiore o inferiore o un tempo maggiore o inferiore. L'impostazione standard normalmente garantisce il miglior risultato possibile. Se il cibo è troppo caldo per essere consumato subito, la temperatura può essere facilmente regolata prima di usare questa funzione la volta successiva, selezionando un livello maggiore o inferiore con il tasto WATTS.

+ aumenta la temperatura.

- diminuisce la temperatura.

Nota:

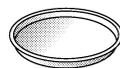
Il grado di cottura può essere impostato solo prima del funzionamento.

Non interrompere il programma fintanto che è visualizzato “[- -]”.

Il programma può essere interrotto quando è visualizzato il tempo di riscaldamento.

Con questa funzione usare

solamente il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.



IMPORTANTE!

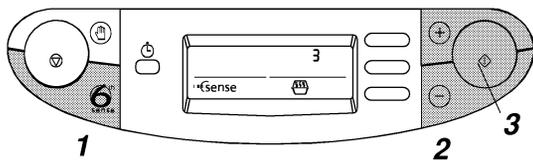
Non appoggiare contenitori o involucri sul piatto Crisp!

Disponere solo alimenti sul piatto Crisp.

**PESI CONSIGLIATI**

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, seguire la procedura descritta per la funzione Crisp manuale.

1	PATATE FRITTE (250g - 600g)	Distribuire le patate su un unico strato sul piatto Crisp. Cospargere con il sale se si vogliono ottenere patate più croccanti. Quando viene visualizzato il tempo opportuno le patatine possono essere girate.
2	PIZZA, sottile (250g - 500g)	Per pizza con crosta sottile.
3	PIZZA ALTA (300 g - 800 g)	Per pizza con crosta spessa.
4	QUICHE (400g - 800g)	Collocare la quiche direttamente sul piatto Crisp.
5	ALI DI POLLO (250g - 600g)	Distribuire le ali di pollo su un unico strato sul piatto Crisp.



Usare questa funzione per verdure, pesce, riso e pasta.

Questa funzione funziona in due fasi.

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

1. Premere il tasto **6^m SENSE** per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere i tasti **+/-** per impostare il tempo desiderato. (Se il tempo non è impostato, il programma funzionerà fino al punto di bollitura prima dello spegnimento).
3. Premere il tasto **Start (avvio)**.

Coprire sempre il cibo con un coperchio.

Assicurarsi che il recipiente e il coperchio siano adatti per forni a microonde prima di utilizzarli. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto, si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

Non usare involucri in plastica o in alluminio per coprire il cibo.

I recipienti usati non dovranno essere riempiti oltre la metà. Per far bollire grosse quantità, scegliere grossi recipienti per assicurarsi che non vengano riempiti oltre la metà. Questo per evitare traboccamenti.

Cottura di verdure

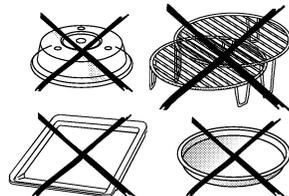
Mettere le verdure nella griglia per la cottura a vapore, versare 50-100 ml di acqua sul fondo. Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti.

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, la quantità di acqua e riso. Mettere gli ingredienti sul fondo, coprire con il coperchio e impostare il tempo.



Da non utilizzare con questa funzione.

⚠ ATTENZIONE!

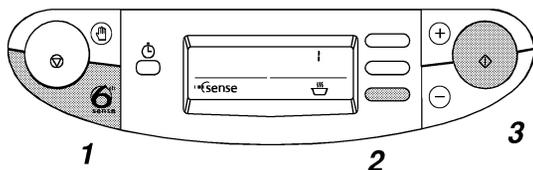
La cottura a vapore deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!

Non usarla mai con nessuna altra funzione. in quanto potrebbe causare danni.

Verificare sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

Appoggiare sempre la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.

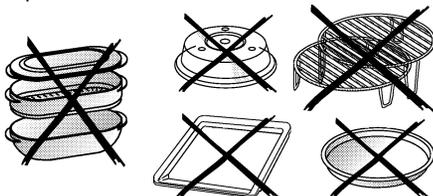




Utilizzare questa funzione SOLAMENTE per cuocere. Questa funzione può essere usata solo per gli alimenti che rientrano nelle categorie elencate di seguito. Seguire le indicazioni in "Cottura e riscaldamento con le microonde" per cibi o pesi non elencati.

1. Premere il tasto **6th sense** per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere più volte il tasto **FOOD** per impostare la classe dell'alimento.
3. Premere il tasto **Start** (avvio).

Perforare la pellicola o il coperchio con una forchetta o con un bastoncino per cocktail per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.



Da non utilizzare con questa funzione.

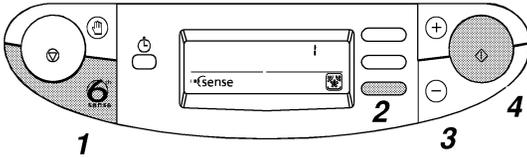
PESI CONSIGLIATI

1	PATATE AL FORNO (2 - 4 pz ca. 250g/pz)	Pungere le patate e disporle su un piatto adatto sia per il forno a microonde che per il forno tradizionale. Prestare attenzione perché il forno, il piatto e il cibo sono caldi.
2	PATATE BOLLITE (250g - 1kg)	Selezionare patate all'incirca della stessa grandezza. Tagliare le più grosse a metà. Collocare le patate nella parte inferiore del contenitore a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua e coprire. Aggiungere, se lo si desidera, un po' di sale all'acqua.
3	VERDURE SURGELATE (250g - 750g)	Mettere le verdure nella parte inferiore del contenitore per cottura a vapore. Aggiungere 100 ml di acqua e coprire. Aggiungere, se lo si desidera, un po' di sale all'acqua.

AUTO



FUNZIONE ARIA VENTILATA AUTOMATICA



Utilizzare questa funzione per i cibi elencati nella tabella che segue.



Da non utilizzare con questa funzione.

1. Premere il tasto **6th SENSE** per selezionare la funzione desiderata.
2. Premere più volte il tasto **FOOD** per impostare la classe dell'alimento.
3. Premere i tasti **+/-** per impostare il peso netto dell'alimento da cuocere.
4. Premere il tasto di **Avvio**.

Ungere leggermente il piatto da forno o coprirlo con carta da forno.

Per alimenti di tipo (1)Pollo e (2)Lasagne; accertarsi prima della cottura che il piatto utilizzato sia a prova di forno e consenta alle microonde di passare all'alimento. In caso contrario, il risultato finale potrebbe essere deludente.

Per usare i programmi per i biscotti o i panini surgelati o in scatola, il forno deve essere preriscaldato prima di inserire il cibo. Quando si è raggiunta la temperatura esatta, si può inserire il cibo nel forno.

- Aprire la porta.
- Porre il piatto da forno con il cibo sulle guide che si trovano sulle pareti del forno.
- Chiudere la porta e riavviare premendo il tasto di **Avvio**.

Utilizzare sempre il piatto da forno per la cottura di biscotti o di panini surgelati o in scatola.

PESI CONSIGLIATI

PESI CONSIGLIATI		
1	POLLO (800 g - 1Kg e mezzo)	Cospargere il pollo con sale e spezie. Spennellare con olio a piacere. Porre su un piatto adatto per le microonde e per il forno tradizionale. Porre il piatto sulla griglia inferiore.
2	LASAGNE SURGELATE (400 g - 1 Kg)	Porre su un piatto adatto per le microonde e per il forno tradizionale. Porre il piatto sulla griglia inferiore.
3	BISCOTTI	Porre (9 - 12 pezzi) sul piatto di cottura leggermente unto. Inserire il piatto nel forno quando viene visualizzata la richiesta ("Add food").
4	PASTA PER IL PANE IN SCATOLA	Da usare per cibi quali croissant e panini. Porre il pane da cuocere sul piatto di cottura. Inserire il piatto nel forno quando viene visualizzata la richiesta ("Add food").
5	PANINI SURGELATI	Da usare per panini surgelati pronti per la cottura. Porre i panini sul piatto di cottura. Inserire il piatto nel forno quando viene visualizzata la richiesta ("Add food").

MANUTENZIONE E PULIZIA

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito elettricamente.

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 usare pagliette metalliche all'interno della cavità del forno. Righerebbero la superficie.



Ad intervalli regolari, in particolare se si sono verificati dei traboccamenti di liquidi, togliere il piatto rotante, la relativa guida e pulire la base del forno.

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

Non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

Guida per piatto rotante.



Piatto rotante in vetro.



Coperchio.



Maniglia per piatto Crisp.



Griglia di cottura.



Piatto da forno.



Pentola per la cottura a vapore.



Usare un detergente neutro, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

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

Per eliminare gli odori all'interno del forno, aggiungere del succo di limone in un bicchiere d'acqua, porre il bicchiere sul piatto rotante e lasciare bollire per alcuni minuti.

Detergenti aggressivi, pagliette metalliche, panni abrasivi, ecc. 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.

LAVAGGIO DELICATO:

Il piatto Crisp deve essere pulito con un detergente neutro e acqua. Usare una spugna abrasiva e un detergente neutro solo per lo sporco più tenace.

Lasciare 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 che 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'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- * La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- * La porta 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 la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.
- * Durante l'utilizzo di alcune funzioni, può apparire il simbolo " [_ _] ". Ciò è da ritenersi del tutto normale ed indica che il forno sta eseguendo alcune operazioni al fine di ottenere un buon risultato finale.

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.

Quando si chiama l'Assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Importante:

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.

 **ATTENZIONE!**

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.



CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Imballo

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.



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.



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.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Prima della rottamazione, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

NOTA PARTICOLARE

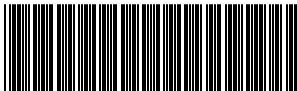
Per proteggere il forno e il display da sovrariscaldamento, la temperatura è monitorata. Pertanto il forno può eseguire una procedura di raffreddamento se vi è il pericolo di sovrariscaldamento. Durante questo ciclo, viene visualizzata la dicitura COOL. Funzionano la ventola, il piatto rotante e la luce. 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 la porta.

DATI RELATIVI AI TEST E ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

In conformità alla norma IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Aria ventilata 200 °C + 350 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Aria ventilata 200 °C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Aria ventilata 225 °C + 350 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	2 min. e 12 sec	Jet Defrost	



4619 652 68682



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA