

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.

Prodotto

Il **prodotto** è stato fabbricato con materiale riciclabile. Rottamatelo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

Livello

750 W

Da usare per:

Riscaldare 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. Cottura di verdure, pesce, carne, ecc.

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

Far bollire lentamente stufati.

160 W

* Scongellamento. Ammorbidire burro, formaggi e gelati.

0 W

Solo quando si usa il TempORIZZATORE.

DATI TECNICI

Modello	MAX 15
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale ingresso	1300 W
Fusibili	10 A
Potenza uscita	750 W
	A x L x P
Dimensioni esterne:	356 x 392 x 350
Cavità forno:	149 x 290 x 290

In conformità alla norma IEC 705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC. 59H, 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:

Test	Quantità	Tempo appross.	Potenza	Contenitore
12.3.1	750 g	9 ½ min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3.0	500 g	2 ½ min	Jet defrost	



4619 694 42431



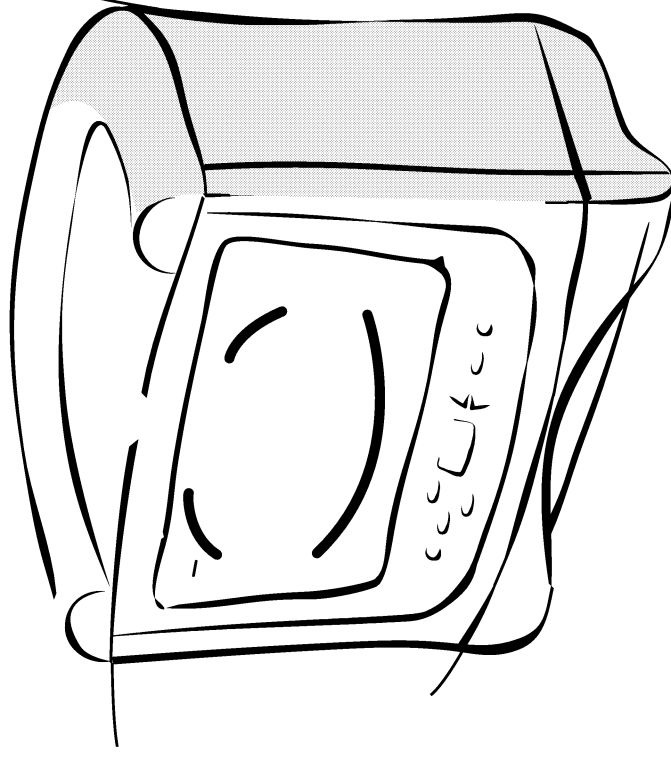
Whirlpool Sweden AB



www.whirlpool.com

Istruzioni per l'uso

MAX 15



PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

Controllate che la tensione indicata sulla targhetta della matricola corrisponda alla tensione **della vostra 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.

Maneggiare con cura.

Installare il forno lontano da altre fonti di

calore. L'aria di raffreddamento che entra nel

forno non deve superare i 35°C. Per

consentire un'adeguata ventilazione, lasciare

sopra il forno uno spazio di almeno 8 cm.

Assicuratevi che lo spazio lasciato sotto,

sopra e intorno al forno consenta la

circolazione di un flusso d'aria adeguato. Il

forno può funzionare a temperatura

ambiente compresa tra +5°C e +35°C.

Assicuratevi che l'apparecchio non sia

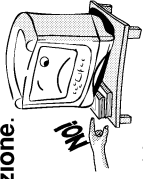
danneggiato. Verificate che la porta del

forno si chiuda perfettamente e che la

guarnizione interna non sia danneggiata.

Vuotate il forno e pulite l'interno con un

panno morbido e umido.



Non fate 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 immergete 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

Il forno funziona solo se la porta è stata

chiusa correttamente.

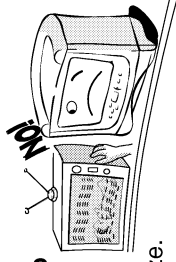
Se installato vicino

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.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

Non riscaldate o usate materiali

infiammabili all'interno o vicino al forno. I

vapori potrebbero causare pericoli

d'incendio o esplosioni.

Non usate 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/esterno del

forno dovesse incendiarsi, tenete chiusa

la porta e spegnete il forno. Staccare la

spina dalla presa di corrente o disinserire

l'alimentazione generale dell'abitazione.

Attenzione:

Il cavo di alimentazione deve essere

sostituito solo con un cavo

originale, disponibile tramite

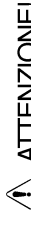
la nostra organizzazione del

servizio assistenza. Il cavo di

alimentazione deve essere

sostituito solo da personale

specializzato.



ATTENZIONE!

Il Servizio Assistenza deve

essere effettuato

esclusivamente da tecnici

addestrati. E' 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.

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.

* Controllate i fusibili e accertatevi che non

manchi la corrente.

* Controllate che il forno sia ventilato

adeguatamente.

* Aspettare una decina di minuti, poi

tentare di riavviare il forno.

* Aprite e poi chiudete la porta prima di

tentare nuovamente di avviare il forno.

Questo per evitare chiamate inutili in

Assistenza, che potrebbero essere

addebitate al cliente.

Quando chiamate l'Assistenza, indicate

sempre il numero di matricola e il modello

del forno (vedere la targhetta Service). Per

ulteriori informazioni, consultate il libretto

garanzia.

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.

Righebbbero 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 fate funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

Usate un detergente neutro

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

Evitare la formazione di depositi di grasso

o di cibo attorno alla porta.

Per macchie particolarmente ostinate

, fare 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, aggiungete del succo di limone ad un bicchiere d'acqua, ponete il bicchiere sul piatto rotante e lasciate 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 spruzzate direttamente sul forno.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA

LAVASTOVIGLIE:

Guida per piatto rotante.



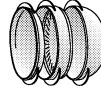
Piatto rotante in vetro.



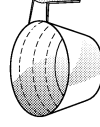
Portapoppatoio



Pentola per la cottura a vapore



Misurino



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

⚠ ATTENZIONE!

Permettere ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti e se sono in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e 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.



UOVA

Non usate 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.



⚠ ATTENZIONE!

Le guarnizioni 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.

PRECAUZIONI

SUGGERIMENTI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

Con la funzione microonde inserita

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

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

In caso di svolgimento di prove tecniche

di programmazione, si raccomanda di mettere all'interno del forno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

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 usate la cavità come dispensa.

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.



Togliere i lacci di chiusura dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.

FRITTURA A BAGNO D'OLIO

Non usate il forno a

microonde per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Per evitare bruciature, **usate sempre**

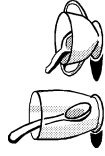
quantità da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.



PRECAUZIONI

LIQUIDI

Quando si riscaldano liquidi come ad esempio bevande o acqua nel microonde,



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 colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedete un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

CAUTELA

Per maggiori dettagli

riferitevi sempre ad un libro



di ricette per forno a microonde (non incluso) 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, agitate e controllate sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Togliete il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarlo!

ACCESSORI

SUGGERIMENTI GENERALI

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

Quando mettete l'alimento e gli accessori nel forno a microonde, accertatevi 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 a contatto con le pareti interne del forno mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

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

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

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

Servitevi del supporto del piatto

rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiate altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

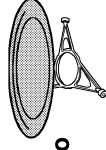
* Montate la guida per il piatto rotante nel forno.



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.

PORTAPOPPATOIO

Usate il Portapoppatoio per

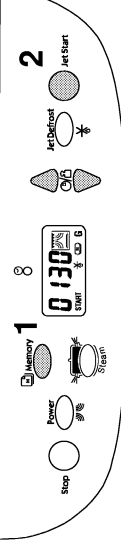
riscaldare alimenti per bambini in poppatoi troppo alti per essere posti in posizione eretta all'interno del forno. Fate anche riferimento al capitolo "Precauzioni" per ulteriori informazioni circa il riscaldamento di alimenti per bambini.



FUNZIONE MEMORIA

La funzione Memoria consente di richiamare rapidamente con la massima semplicità un'impostazione preferita..

Il principio della funzione Memoria è quello di memorizzare l'impostazione visualizzata al momento.



1. Premete il tasto Memo.
2. Premete il tasto di Avvio.

Quando l'apparecchio viene collegato alla presa di corrente o dopo un blackout elettrico, la funzione Memo avrà memorizzato - 1 minuto e 750 W come impostazione predefinita.

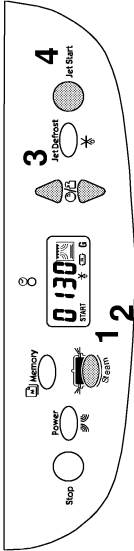
Per memorizzare un'impostazione:

1. Selezionate una funzione.
2. Programmate le impostazioni desiderate.
3. Tenete premuto il tasto Memo per 3 secondi sino all'emissione di un segnale acustico e alla visualizzazione sul display dell'indicazione "End" (Fine). A questo punto l'impostazione è stata memorizzata. È possibile riprogrammare le memorie il numero di volte desiderato.

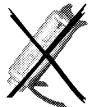


VAPORE

Utilizzate questa funzione per cuocere cibi quali pesce e verdure. Utilizzando questa funzione, utilizzate sempre la pentola per la cottura a vapore fornita.



1. Premete il tasto Vapore.
2. Continuate a premere il tasto Vapore per impostare la categoria di cibo.
3. Premere i tasti +/- (0.8) per impostare il peso dell'alimento.
4. Premete il tasto di Avvio.

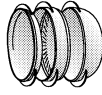


ACCESSORI

PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

Usate la pentola per la cottura a vapore per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

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



MISURINO

Usate il misurino per misurare la quantità di liquido necessario.



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 "standby".

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

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

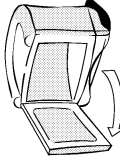
Per sospendere il

processo di cottura:

Se desiderate controllare, mescolare o girare

l'alimento, aprite la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente.

La funzione rimane impostata per 5 minuti



Per riprendere il processo di

cottura:

Chiudete la porta e premete il tasto

Start (avvio) **UNA SOLA VOLTA**. Premendo

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.



Se non volete 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 5 minuti. finché non

viene premuto il tasto di Arresto o non

viene aperta la porta per far cessare il

segnale.

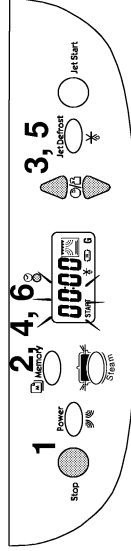
Nota: ricordate che se aprite e chiudete la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 30 secondi.

	1. ORTAGGI (150 - 500 g)	Collocate l'alimento sulla griglia della pentola per la cottura a vapore. Aggiungete 100 ml (1dl) d'acqua sul fondo della pentola.
	2. VERDURE (verdure fresche) (150 - 500 g)	Utilizzate il misurino fornito per aggiungere la quantità giusta d'acqua. Coprite.
	3. VERDURE SURGELATE (150 - 500 g)	
	4. FILETTI DI PESCE (150 - 200 g)	

Patate / Radici	Utilizzate verdure delle stesse dimensioni e tagliatele in pezzi uguali.
Verdure	Fate riposare 1-2 minuti dopo la cottura
Verdure surgelate	Fate riposare 1-2 minuti.
Filetti di pesce	Distribuite i filetti in modo uniforme sulla griglia. Sovrapponete le parti più sottili. Dopo la cottura, fate riposare 1-2 minuti.



OROLOGIO



1. Premete il tasto di Arresto.
2. Premete il tasto Orologio per 3 secondi.
3. Premete i tasti +/- (⏮) per impostare le ore.
4. Premete ancora il tasto Orologio.
5. Premete i tasti +/- (⏮) per impostare i minuti.
6. Premete ancora il tasto Orologio.

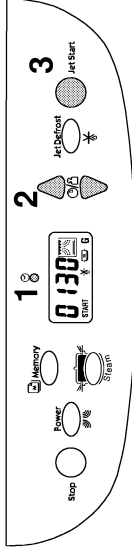
L'Orologio è impostato ed è in funzione

Se volete togliere la funzione Orologio dal visualizzatore dopo averla programmata, premete nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi e poi il tasto di Arresto.

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



TEMPORIZZATORE



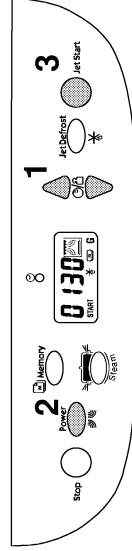
Utilizzate questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla ecc.

1. Premete il tasto Orologio
2. Premete i tasti +/- (⏮) per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
3. Premete il tasto Start (avvio).

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



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



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

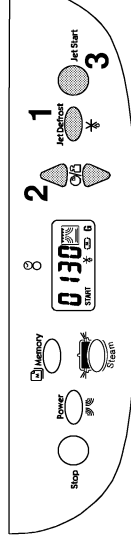
1. Premete i tasti +/- (⏮) per impostare il tempo desiderato.
2. Premete ripetutamente il tasto Power (potenza) per impostare il livello di potenza.
3. Premete il tasto Start (avvio).

Una volta che il processo di cottura è iniziato:

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto d'avvio. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo, premendo i tasti +/- (⏮). Premendo il tasto Power (potenza), è possibile modificare anche il livello di potenza impostato. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premete il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza nel modo desiderato.



FUNZIONE JET DEFROST



Usate questa funzione per scongelare SOLO carne, pesce e pollame. La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 e 1500 g.

1. Premete il tasto Jet Defrost.
2. Premere i tasti +/- (⏮) per impostare il peso dell'alimento.
3. Premete il tasto Start (avvio).



Se il peso è inferiore o superiore a quello raccomandato:

Seguite la procedura descritta per

“Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde” e selezionate il livello di potenza 160 W per effettuare lo scongelamento.

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

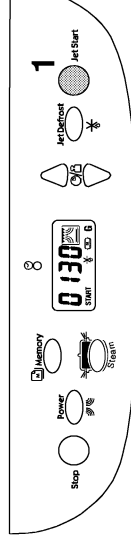
selezionate un peso inferiore dell'alimento.

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

selezionate un peso superiore dell'alimento.



FUNZIONE JET START



Questa funzione è utilizzata per riscaldare in maniera rapida alimenti ad alto contenuto di liquidi, quali zuppe, caffè o tè.

Premete per avviare automaticamente con le microonde alla massima potenza ed il tempo di cottura impostato sui 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Potete anche modificare il tempo premendo i tasti +/- (⏮) rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.