

MWD 208

MWD 308

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com



SENSING THE DIFFERENCE



INSTALLAZIONE



PRIMA DI COLLEGARE L'ELETTRODOMESTICO



CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta 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 sono inseriti. Maneggiare con cura.



COLLOCARE IL FORNO LONTANO da altre sorgenti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 30 cm. L'elettrodomestico deve essere appoggiato alla parete, assicurarsi di lasciare spazio sufficiente per la ventilazione sopra, sotto e sui lati del forno. Il forno a microonde non deve essere collocato in mobili ad incasso.

ASSICURARSI CHE L'ELETTRODOMESTICO NON SIA DANNEGGIATO. Verificare che la porta del forno si chiuda perfettamente. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.



NON FAR FUNZIONARE L'ELETTRODOMESTICO CON IL CAVO D'ALIMENTAZIONE O LA SPINA DANNEGGIATI, SE NON FUNZIONA CORRETTAMENTE O SE HA SUBITO DANNI O È CADUTO. **NON IMMERGERE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE O LA SPINA NELL'ACQUA.** TENERE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE LONTANO DA SUPERFICI CALDE. POTREBBERO VERIFICARSI SCOSSE ELETTRICHE, INCENDI O ALTRE SITUAZIONI PERICOLOSE.

NON USARE PROLUNGHE.



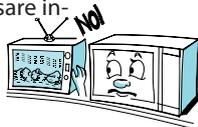
SE IL CAVO D'ALIMENTAZIONE È TROPPO CORTO, RICHIEDERE AD UN ELETTRICISTA, o ad altro personale qualificato, di installare una presa di corrente vicino all'elettrodomestico.

AVVISO: L'uso improprio della spina con messa a terra può provocare incendi o scariche elettriche. Consultare un elettricista, o altro personale qualificato, se non si capiscono completamente le istruzioni per la messa a terra, oppure se si hanno dei dubbi sull'appropriata messa a terra del forno a microonde.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.

SE INSTALLATO VICINO AD APPARECCHI RADIO, TELEVISIVI O ANTENNE, il forno può causare interferenze.



LA MESSA A TERRA DELL'ELETTRODOMESTICO 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.

Il produttore declina ogni responsabilità per tutti i problemi provocati dalla mancata osservanza di queste istruzioni.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ALTRE CONSULTAZIONI



NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare incendi o esplosioni.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbero innescarsi incendi.



SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, 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 innescarsi incendi.



NON LASCIARE IL FORNO INCUSTODITO, specialmente quando si usano 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 il forno incustodito se si usano grassi o oli, perché questi possono surriscaldarsi e provocare incendi!



NON USARE prodotti o gas chimici corrosivi nell'elettrodomestico. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.



NON APPENDERE O COLLOCARE oggetti pesanti sulla porta in quanto questo potrebbe danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non utilizzare la maniglia della porta per appendervi oggetti.

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.



CONSENTIRE AI BAMBINI di utilizzare l'elettrodomestico solo dopo avere impartito loro adeguate istruzioni e dopo essersi accertati che abbiano compreso i pericoli di un uso improprio, in modo che possano servirsene in maniera corretta e non pericolosa anche in assenza del controllo di adulti. Controllare i bambini quando si usano altre fonti di calore (se disponibili) separatamente o in combinazione con le microonde, a causa delle altissime temperature generate.



QUESTO ELETTRODOMESTICO NON DEVE UTILIZZATO da persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali compromesse, mancanza di esperienza e di consapevolezza, salvo se controllati o se hanno ricevuto corrette istruzioni sul funzionamento dell'elettrodomestico da parte di una persona responsabile per la loro incolumità.

CONTROLLARE I BAMBINI e non consentire loro di giocare con questo elettrodomestico.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE ZONE CIRCOSTANTI devono essere controllate periodicamente. In caso di danni non utilizzare l'elettrodomestico, finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.



L'ELETTRODOMESTICO NON È INTESO PER il funzionamento a mezzo di timer esterni o sistemi telecomandati.





PRECAUZIONI



SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO ELETTRODOMESTICO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo elettrodomestico non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Potrebbe essere danneggiato.

LE APERTURE DI VENTILAZIONE SUL FORNO non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

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

NON LASCIARE E NON USARE questo elettrodomestico all'esterno.

NON USARE QUESTO forno vicino a lavandini o su piani d'appoggio bagnati, vicino ad una piscina o simile.

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 frittore 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 cassette. Poiché le parti raggiungibili possono diventare incandescenti durante l'utilizzo, tenere fuori della portata dei bambini.

LIQUIDI

Ad esempio: 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 fare traboccare improvvisamente 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.

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!



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 trasparenti alle 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 SONO in 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. Se il piatto rotante non gira liberamente, è necessario usare un contenitore più piccolo.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DELL'APPOSITO SUPPORTO sotto il piatto rotante di vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.



☞ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE DI VETRO

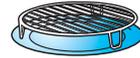
USARE IL PIATTO ROTANTE DI VETRO con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.



☞ Collocare il piatto rotante di vetro sopra la guida.

GRIGLIA DI COTTURA

USARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.



PANNELLO DI CONTROLLO

DISPALY DIGITALE

Il display include un orologio col formato delle 24 ore e dei simboli per specificare l'orario, il tempo di cottura, il livello di potenza, la classe di alimento selezionata e lo stato del timer.

TASTO MENU AUTO

Mette disposizione 3 tasti per lo scongelamento automatico e 4 tasti per la cottura automatica. Non è necessario impostare potenza e tempo di cottura. Non è necessario impostare potenza e tempo di cottura.

GRILL

Usato per selezionare il livello voluto per il grill.

TASTO POTENZA

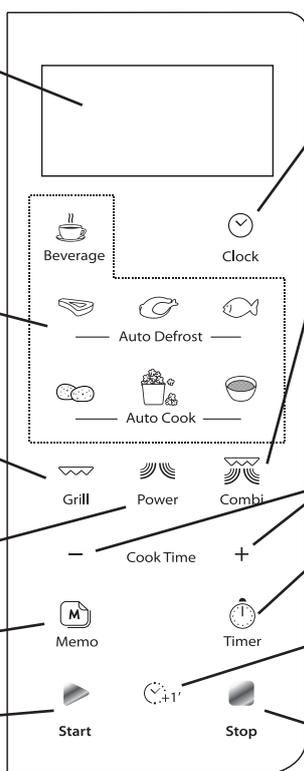
Usato per impostare il livello voluto di potenza microonde.

TASTO MEMO

Usato per ripristinare le impostazioni predefinite memorizzate.

TASTO START

Usato per avviare la procedura di cottura.



TASTO OROLOGIO

Usato per impostare l'orologio col formato delle 24 ore.

TASTO GRILL COMBINATO

Usato per selezionare la funzione Grill Combinato e per selezionare il livello di potenza del grill.

TASTO +/-

Usato per aumentare/diminuire il tempo di cottura o il peso (in modalità di standby il tasto "-" serve per il tempo di scongelamento, mentre il tasto "+" serve per il peso dell'alimento da scongelare).

TASTO TIMER

Usare questo tasto per selezionare la funzione Timer.

TASTO +1

Usato per aumentare di 1 minuto il tempo di cottura.

TASTO STOP

Premere per arrestare o ripristinare qualsiasi funzione del forno.



PROTEZIONE ANTI-AVVIAMENTO / SICUREZZA BAMBINI



Blocco: In modalità di standby, premere per 3 secondi il tasto Stop, sarà emesso un lungo segnale acustico che conferma l'attivazione della modalità Sicurezza bambini. In questa modalità i tasti sono bloccati, il display mostra l'ora corrente o ":", ed il simbolo Sicurezza bambini è acceso.



QUESTA FUNZIONE DI SICUREZZA SI ATTIVA AUTOMATICAMENTE UN MINUTO DOPO che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa ("stand-by"). (Il forno si trova in modalità "stand by" quando appare visualizzato l'orologio a 24 ore oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display è vuoto).



Sblocco: In modalità Sicurezza bambini, premere per 3 secondi il tasto Stop, sarà emesso un lungo segnale acustico che conferma la disattivazione del blocco; a questo punto il simbolo Sicurezza bambini è spento e si possono usare i tasti.



LO SPORTELLO DEL FORNO DEVE ESSERE APERTO, QUINDI RICHIUSO, ad esempio per inserire il cibo prima del rilascio del blocco di sicurezza. In caso contrario sul display apparirà il messaggio "DOOR" (porta).

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 resta impostata per 5 minuti.



QUANDO NON SI VUOLE PIÙ CONTINUARE LA COTTURA:

TOGLIERE L'ALIMENTO, chiudere la porta e premere il tasto STOP.



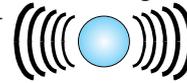
PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA:

CHIUDERE LA PORTA e premere il tasto Start (avvio) **UNA SOLA VOLTA.** Il processo di cottura riprende da dove è stato interrotto.

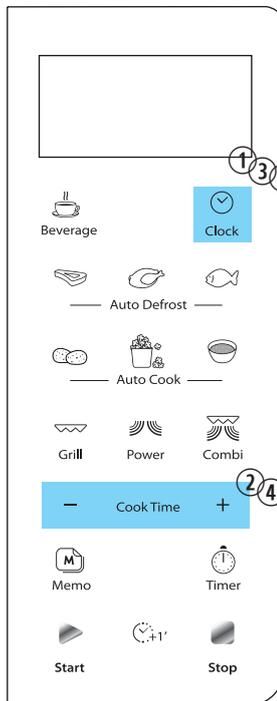


PREMENDO IL TASTO START DUE VOLTE il tempo di cottura incrementa di 30 secondi.

AL TERMINE DELLA COTTURA sarà emesso un segnale acustico, poi il forno accede alla modalità di standby.



OROLOGIO



LA PRIMA VOLTA CHE SI COLLEGA L'ELETTRODOMESTICO ALLA CORRENTE ELETTRICA, oppure dopo un ammanco di corrente, il display mostrerà ":" e sarà emesso un segnale acustico.

- 1** **PREMERE IL TASTO OROLOGIO;** le cifre sulla sinistra (ore) lampeggeranno.
- 2** **PREMERE IL TASTO "+" o "-"** per impostare l'ora.
- 3** **PREMERE IL TASTO OROLOGIO;** le cifre sulla destra (minuti) lampeggeranno.
- 4** **PREMERE IL TASTO "+" o "-"** per impostare i minuti.
- 5** **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO OROLOGIO.**

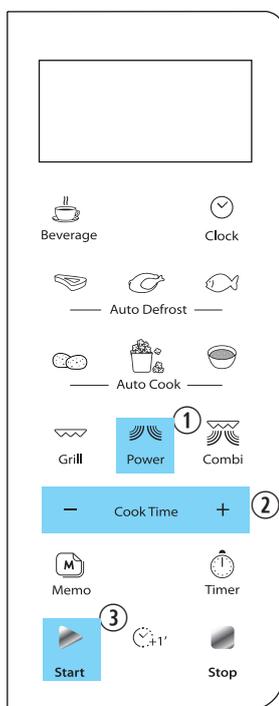
L'OROLOGIO È IMPOSTATO ed è in funzione.

SE L'OROLOGIO non è stato impostato dopo il collegamento alla rete elettrica, l'orologio mostrerà ":".

DURANTE L'IMPOSTAZIONE DELL'OROLOGIO, se si preme il tasto Stop, il forno esce dalla modalità d'impostazione e la configurazione non sarà valida.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



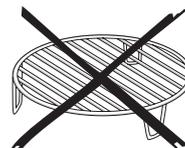
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO POTENZA** per impostare la potenza.
- 2 **PREMERE IL TASTO “+” o “-”** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START DI AVVIO.**

UNA VOLTA CHE IL PROCESSO DI COTTURA È INIZIATO:

IL TEMPO SI AUMENTA FACILMENTE con incrementi di 30 secondi premendo il tasto Start, oppure con incrementi di 1 minuto premendo il tasto “+1”. *Ciascuna pressione* del tasto aumenta il tempo di 30 secondi o di 1 minuto.

DURANTE LA PROCEDURA DI COTTURA, si può visualizzare la potenza MW per 3 secondi premendo il tasto Potenza, poi il forno torna al conto alla rovescia.

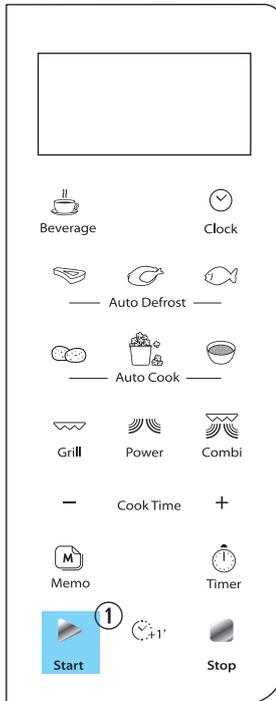


COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

SOLO MICROONDE			
PREMERE IL TASTO	PERCENTUALE MW	DISPLAY	USO CONSIGLIATO:
1 VOLTA	100%	P100	RISCALDAMENTO DI BEVANDE, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
2 VOLTE	75%	P75	COTTURA DI pesce, carne, verdura, eccetera.
3 VOLTE	50%	P50	COTTURA ACCURATA DI SALSE altamente proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido. Stufare, sciogliere il burro.
4 VOLTE	25%	P25	SBRINAMENTO.



FUNZIONE JET START



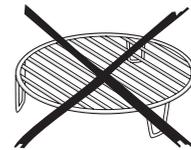
QUESTA FUNZIONE serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.

- 1. PREMERE IL TASTO START DI AVVIO.**

QUESTA FUNZIONE SI AVVIA AUTOMATICAMENTE alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi.

FUNZIONE "+1 MINUTO"

IN MODALITÀ DI STANDBY, PREMERE IL TASTO +1, il forno attiva automaticamente la procedura microonde alla potenza massima (P100), premere il tasto Start per avviare. Ciascuna pressione successiva aumenterà il tempo di un minuto (fatta eccezione per il menu Auto)



SCONGELAMENTO



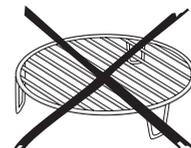
SCONGELAMENTO A TEMPO

- 1. PREMERE IL TASTO "-"** per selezionare la funzione "scongelamento a tempo".
- 2. PREMERE IL TASTO "+" o "-"** per impostare il tempo di cottura.
- 3. PREMERE IL TASTO START** per avviare la cottura alla potenza di scongelamento (P30).

SCONGELAMENTO A PESO

- 1. PREMERE IL TASTO "+"** per selezionare il peso.
- 2. PREMERE IL TASTO START** per avviare la cottura.

Durante la procedura di cottura, si può visualizzare il peso per 3 secondi premendo il tasto "+", poi il forno torna al conto alla rovescia.



FUNZIONE GRILL

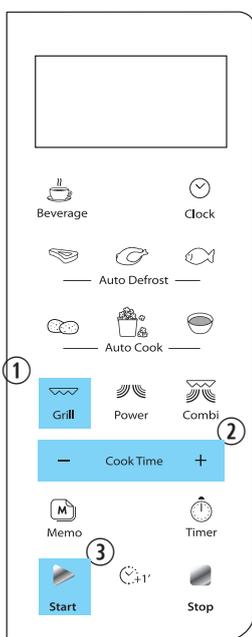
UTILIZZARE QUESTA FUNZIONE per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO GRILL** per impostare la potenza del grill.
- 2 **PREMERE IL TASTO "+" o "-"** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START DI AVVIO.**

i **PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE**, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

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

PREMERE IL TASTO	PERCENTUALE GRILL	DISPLAY
1 VOLTA	100%	G1
2 VOLTE	50%	G2



FUNZIONE GRILL COMBINATO

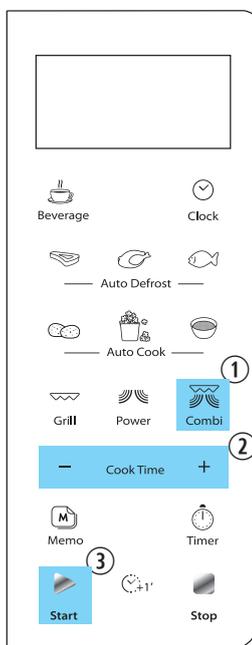
USARE QUESTA FUNZIONE PER gratinare, cucinare lasagne, pollame e patate al forno.

- 1 **PREMERE RIPETUTAMENTE IL TASTO COMBI** per impostare la potenza del Grill combinato.
- 2 **PREMERE IL TASTO "+" o "-"** per impostare il tempo di cottura.
- 3 **PREMERE IL TASTO START DI AVVIO.**

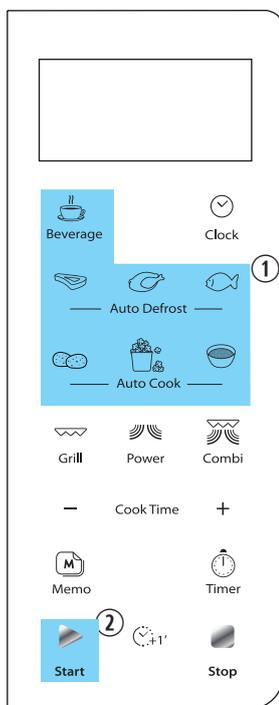
i **PRIMA DI UTILIZZARE QUALSIASI UTENSILE**, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

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

FUNZIONE GRILL COMBINATO		
PREMERE IL TASTO	PERCENTUALE GRILL	DISPLAY
1 VOLTA	100%	C1
2 VOLTE	75%	C2
3 VOLTE	50%	C3
4 VOLTE	25%	C4



MENU AUTO



QUESTA FUNZIONE mette a disposizione un comodo menu per scongelare o cucinare vari alimenti.

PER QUESTA FUNZIONE È NECESSARIO indicare il peso netto del cibo. Il forno calcolerà automaticamente il tempo per lo scongelamento e la cottura.

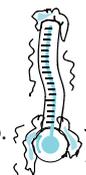
- 1 **PREMERE I TASTI DEL MENU AUTO** per selezionare le funzioni (premere ripetutamente per selezionare la quantità).
- 2 **PREMERE IL TASTO START DI AVVIO.**

DURANTE LA PROCEDURA DI COTTURA, si può visualizzare il peso per 3 secondi premendo il tasto automatico scelto in precedenza, poi il forno torna al conto alla rovescia.

ALIMENTI SURGELATI:

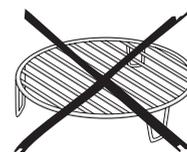
SE L'ALIMENTO HA UNA TEMPERATURA SUPERIORE a quella di congelamento (-18°C), scegliere un peso inferiore per l'alimento.

SE L'ALIMENTO HA UNA TEMPERATURA INFERIORE a quella di congelamento (-18°C), scegliere un peso maggiore per l'alimento.



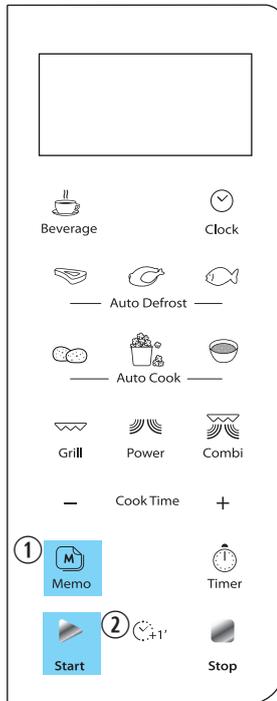
BEVANDE: 1 TAZZA EQUIVALE a 150 ml di liquido.

	COTTURA AUTOMATICA				SBRINAMENTO AUTOMATICO		
ICONA							
FUNZIONE	BEVANDE	PATATE	POPCORN	MINESTRE	CARNE	POLLAME	PESCE
PESO	1CUP(TAZZA)	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	2CUP(TAZZA)	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	3CUP(TAZZA)	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
					450G	450G	450G





FUNZIONE DI MEMORIZZAZIONE



LA FUNZIONE MEMORY (MEMORIA) CONSENTE DI richiamare facilmente e velocemente un'impostazione preferita.

LA FUNZIONE MEMORY CONSENTE DI memorizzare qualsiasi impostazione correntemente visualizzata.

COME UTILIZZARE UN'IMPOSTAZIONE MEMORIZZATA:

- 1 **TENERE PREMUTO IL TASTO MEMO** finché si sente un segnale acustico.
- 2 **PREMERE IL TASTO START DI AVVIO.**

COME MEMORIZZARE UN'IMPOSTAZIONE:

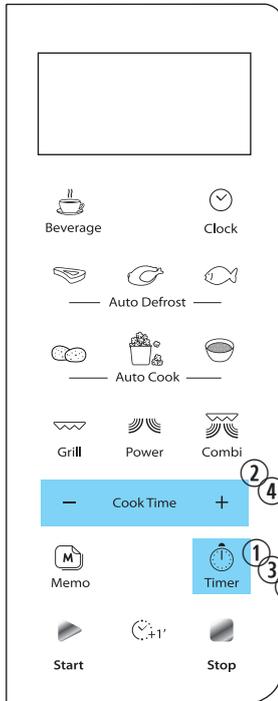
- 1 **SELEZIONARE** una funzione.
- 2 **PROGRAMMARE** le impostazioni.
- 3 **TENERE PREMUTO IL TASTO MEMO** finché si sente un segnale acustico. A questo punto, l'impostazione è memorizzata. La memoria può essere riprogrammata quante volte si desidera.

DURANTE LA PROCEDURA DI COTTURA, si può visualizzare la potenza MW per 3 secondi premendo il tasto Potenza, poi il forno torna al conto alla rovescia.

NOTA: La funzione di Memoria non può essere usata con la funzione "Scongelo a peso" o col menu Auto.



FUNZIONE 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** **PREMERE IL TASTO TIMER;** le cifre sulla sinistra (minuti) lampeggeranno.
- 2** **PREMERE IL TASTO "+" o "-"** per impostare i minuti.
- 3** **PREMERE IL TASTO TIMER;** le cifre sulla destra (secondi) lampeggeranno.
- 4** **PREMERE IL TASTO "+" o "-"** per impostare i secondi.
- 5** **PREMERE NUOVAMENTE IL TASTO TIMER.**

TABELLA COTTURA

SI RICORDA CHE MAGGIORE È LA QUANTITÀ DI ALIMENTO CHE SI DESIDERA PREPARARE, maggiore sarà il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

PIÙ BASSA È LA TEMPERATURA INIZIALE DEL FORNO, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.



Alimenticome patate con la **buccia**

vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.

NEGLI ALIMENTI RIVESTITI DA PELLE O MEMBRANE, come ad esempio patate, mele e tuorli d'uovo devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stuzzicadenti prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.



I PEZZI PICCOLI CUOCIONO PIÙ RAPIDAMENTE di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

COME NELLA COTTURA TRADIZIONALE, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.



DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI DI FORMA O spessore non omogenei, ricordarsi di collocare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

GLI ALIMENTI AD ALTO TENORE DI GRASSI E ZUCCHERI cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.

DOPO LA COTTURA, RICORDARSI DI LASCIARE SEMPRE riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.



TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
POLLO (intero)	1000 G	100%	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE IL POLLO a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VERIFICARE che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
PANCETTA	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	ADAGIARE SU 2 O 3 STRATI DI carta da forno e coprire con altra carta.
VERDURA (fresca)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	CUOCERE COPERTO e aggiungere 2 cucchiaini di sale.
VERDURA (surgelata)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	CUOCERE COPERTO
PATATE IN CAMICIA	1 PEZZO 4 PEZZI		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PUNGERE CON UNA FORCHETTA. (1 pezzo = 250 g). Girare a metà cottura.
CARNE (polpettone)	600 - 700 G	75%	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCE (intero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	INCIDERE LA PELLE e cuocere coperto.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLLOCARE CON LE PARTI PIÙ SOTTILI verso il centro del piatto. Cuocere coperto.

TABELLA RISCALDAMENTO

COME NEI METODI DI COTTURA TRADIZIONALI, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

SI RICORDA CHE I MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA si ottengono collocando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

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 l'una accanto all'altra.

STUFATI E SUGHI si riscaldano meglio se sono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.

CUOCERE L'ALIMENTO COPERTO aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

PER RISCALDARE PORZIONI di alimenti ancora congelati, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

È MEGLIO RISCALDARE A P75 GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE MESCOLATI, come le pietanze gratinate.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO di alcuni minuti per gli alimenti, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.



TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
PIATTO PRONTO	300 G 450 G	100%	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
RISO	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
POLPETTE DI CARNE	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO
BEVANDE	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	METTERE UN CUCCHIAIO DI METALLO nella tazza per prevenire una cottura eccessiva.
ZUPPA (poco densa)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO in un piatto fondo o una ciotola.
ZUPPE O SALSE A BASE DI LATTE	2 ½ DL		3 - 4 MIN.	1 MIN.	NON RIEMPIRE il contenitore oltre 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento.
HOT DOG	1 PEZZO 2 PEZZI	75%	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABELLA SCONGELAMENTO

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola di plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (ad esempio: lacci di chiusura di 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.

RICORDARSI DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA 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 (ad esempio: cosce di pollo ed estremità delle ali), coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

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

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

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

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento è distribuita con maggiore uniformità.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
ARROSTI	800 - 1000 G	25%	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
CARNE MACINATA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
BRACIOLE, COSTOLETTE, BISTECHE	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (intero)	1.200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO striscioline o bocconcini	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE/SEPARARE a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle cosce con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (intero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
PAGNOTTA DI PANE	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
PANINI E FOCACCE	4 PCS (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	DISPORLI in cerchio.
FRUTTI E BACCHE	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARARE durante lo scongelamento.

TABELLA COTTURA AL GRILL

LA FUNZIONE GRILL È PERFETTA per dorare il cibo dopo la cottura a microonde.

PER GLI ALIMENTI PIÙ SPESSI, come pietanze gratinate e pollo, cuocere a microonde e poi attivare la funzione Grill per dorare la superficie.

LA GRIGLIA può essere utilizzata per spostare gli alimenti più vicini all'elemento grill per una durata più rapida.



È POSSIBILE COLLOCARE recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante di vetro.

COLLOCARE GLI ALIMENTI DI BASSO SPESSORE come toast e salsicce sulla griglia e cuocere solo con la funzione Grill.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONE	TEMPO	SUGGERIMENTI
TOAST AL FORMAGGIO	3 PEZZI	GRILL 1	7 - 8 MIN.	COLLOCARE sulla griglia
PATATE DUCHESSE	2 PORZIONI		8 - 10 MIN.	COLLOCARE il piatto sulla griglia.
SALSICCE (100 g / pezzo)	2 - 3 PCS		18 - 20 MIN.	COLLOCARE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
HOT DOG (100 g / pezzo)	4 PCS		16 - 18 MIN.	COLLOCARE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
PATATE AL GRATIN	4 PORZIONI	75% MW POI GRILL 1	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	COLLOCARE sul piatto rotante.
LASAGNE (surgelate)	400 G	COMBI 4 POI GRILL 1	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	COLLOCARE sul piatto rotante.
PESCE GRATINATO (surgelato)	600 G	75% MW POI GRILL 1	16 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLLOCARE sul piatto rotante.

MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta. Deve essere effettuata con la spina elettrica staccata.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'elettrodomestico 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 un panno 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 traboccamanti, 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 PANNO MORBIDO, inumidito con un detergente neutro per pulire le superfici interne, la parte frontale e posteriore della porta e l'apertura 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.

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

 **NON UTILIZZARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE** per pulire il forno a microonde.

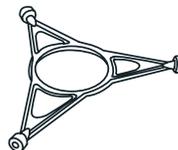
 **IL FORNO DEVE** essere pulito regolarmente ed i depositi di cibo devono essere rimossi.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Questa operazione deve essere eseguita con un panno morbido inumidito 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 il mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE PER:

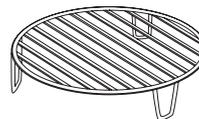
GUIDA PER PIATTO ROTANTE.



PIATTO ROTANTE DI VETRO.



GRIGLIA DI COTTURA.



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 è chiusa in modo appropriato.
- 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.

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



IL CAVO D'ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo d'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.

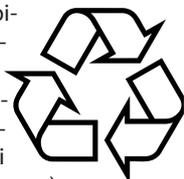
NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



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 di polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori della portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

QUESTO ELETTRODOMESTICO 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'adeguato punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

SMALTIRLO seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ALTRE 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 d'alimentazione.



CONFORME 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 si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO APPROSSIMATIVO	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1	750 G	10 MIN.	100%	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	100%	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	100%	PYREX 3.838
13.3	500 G	SCONGELAMENTO AUTOMATICO		COLLOCARE SUL PIATTO ROTANTE

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE D'ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1100 W
FUSIBILE	10 A (UK 13 A)
POTENZA UTILE MW	700 W
MWD208 GRILL	650 W
MWD308 GRILL	800 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	285 x 456 x 359
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	196 x 292 x 295

