

# JT479

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



**Brugsanvisning**  
Bruksanvisning  
**Käyttöohje**  
Manual de utilização  
**Instrucciones para el uso**



**Οδηγός χρήσης**  
Instrukcje użytkowania  
**Használati utasítás**  
Инструкция за използване



**Návod k použití**  
Návod na použitie  
**Instrucțiuni de utilizare**  
Инструкция по эксплуатации  
تعليمات وكتبيّة الاستخدام

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

 **Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INDICE

---

## INSTALLAZIONE

- 3 Installazione

## SICUREZZA

- 4 Importanti istruzioni di sicurezza
- 5 Guida alla risoluzione dei problemi
- 6 Precauzioni

## ACCESSORI E MANUTENZIONE

- 7 Accessori
- 8 Manutenzione e pulizia

## PANNELLO COMANDI

- 9 Pannello comandi

## USO GENERALE

- 10 Primo utilizzo - Selezione della lingua
- 10 Modalità Stand-by
- 10 Protezione anti-avvio/Sicurezza bambini
- 10 Modalità Demo
- 10 Sospensione o interruzione della cottura
- 11 Aggiungere/Mescolare/Girare i cibi
- 11 Arresta Piatto Rotante
- 11 Timer
- 12 Impostazioni

## FUNZIONI DI COTTURA

- 13 Jet Start
- 14 Microonde
- 15 Grill
- 16 Grill + microonde
- 17 Ventilato + microonde
- 18 Riscaldamento rapido
- 19 Scongelo (Manuale e 6° Senso Scongelo)
- 20 Crisp
- 21 6° Senso Scongelo pane
- 22 Ventilato
- 23 6° Senso Vapore
- 24 6° Senso Riscaldamento
- 25 Preferiti
- 26 6° Senso Menu Chef

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- 36 Consigli per la salvaguardia dell'ambiente
- 36 Specifiche tecniche

## INSTALLAZIONE

### -PRIMA DI EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

Installare il forno lontano da fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 30 cm.

Il microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile. Questo forno non è progettato per essere disposto o utilizzato su una superficie di lavoro ad altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella dell'impianto domestico.

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

Installare il forno su una superficie piana e stabile, in grado di sostenere il suo peso e quello degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.

Assicurarsi che lo spazio libero al di sotto, al di sopra e intorno al forno consenta una circolazione d'aria adeguata.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

Non usare prolunghe:

Se il cavo d'alimentazione è troppo corto, richiedere a 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 può funzionare solo se lo sportello è chiuso correttamente.

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

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria ai 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 delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

### LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTEAZIONI

Se il materiale all'interno o all'esterno del del materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse prendere fuoco o se dovesse essere esalato del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. Staccare la spina del cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione in corrispondenza del fusibile o del quadro elettrico interruttore di circuito.

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

**AVVISO:** L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano molto calde durante l'utilizzo. È necessario fare particolare attenzione a non toccare gli elementi all'interno del forno.

I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente controllati.

L'uso previsto del forno a microonde è per riscaldare cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di infortuni o incendi.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e di conoscenze se controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardo a come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi a ciò connessi. Operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini a meno che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano opportunamente controllati.

Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con questo apparecchio. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.

**AVVISO:** Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.

**AVVISO:** Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

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

## IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Gli apparecchi non devono essere azionati mediante un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

Non lasciare il forno incustodito se si utilizza molto grasso o olio, poiché questi possono surriscaldarsi e causare un rischio di incendio.

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

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

Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.

Non appendere o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello, poiché si potrebbero danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non appendere oggetti alla maniglia.

---

### GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il Servizio Assistenza:

- Il piatto rotante e il relativo supporto sono alloggiati correttamente.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello si chiude correttamente
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.
- La modalità Demo è disattivata (vedere il capitolo "Impostazioni").
- Durante l'utilizzo di alcune funzioni, sul display 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.

Questi controlli permettono di evitare chiamate inutili al servizio di assistenza, che potrebbero essere addebitate all'utente.

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

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

**AVVISO:** Gli interventi di assistenza devono essere effettuati esclusivamente da tecnici qualificati. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la necessaria protezione contro l'energia delle microonde.

Non rimuovere nessun pannello di copertura.

# PRECAUZIONI

## - INDICAZIONI GENERALI

**Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!**

La funzione a microonde non deve essere attivata con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.

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.

Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non verrà danneggiato.

Non depositare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.

Non usare questo forno vicino a lavandini, in seminterrati umidi, vicino a piscine o in contesti simili.

Non usare la cavità come dispensa.

Togliere i ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

## -LIQUIDI

es. bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

## - ATTENZIONE

Dopo aver riscaldato alimenti per bambini, biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Fare riferimento sempre a un libro di ricette per microonde per i dettagli. In particolare, se il cibo da cuocere o riscaldare contiene alcol.

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

# ACCESSORI

## INDICAZIONI GENERALI

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

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.

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

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

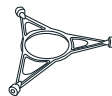
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Se il piatto rotante non gira liberamente, è necessario usare un recipiente più piccolo o arrestare la funzione di rotazione (vedere Recipienti grandi).

### Supporto del piatto rotante

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

- Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.



### Piatto rotante di vetro

Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.



## VAPORIERA

Per cuocere cibo a vapore usando la funzione dedicata (VAPORE). Collocare i cibi nella griglia centrale durante la cottura di alimenti come pesci e verdure. Non usare la griglia di mezzo durante la cottura di alimenti come pasta, riso o fagioli. Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



## GRIGLIA DI COTTURA

Usare la griglia di cottura alta durante la cottura Grill o Grill + Microonde.

Usare la griglia di cottura durante la cottura con Ventilato o Ventilato + Microonde.



## PIATTO CRISP

Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. È possibile preriscaldare il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro. Non appoggiare utensili sul piatto Crisp, poiché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.



## MANICO PER PIATTO CRISP

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



## COPERCHIO PIATTO (accessorio venduto separatamente)

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



## TEGLIA DA FORNO (accessorio venduto separatamente)

Usare la teglia da forno solo per la cottura ventilata senza microonde. Non usarla mai in combinazione con le microonde.

- Collocare la piastra di cottura sull'apposita guida nella cavità.



## MANUTENZIONE E PULIZIA

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, detersivi abrasivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi e le superfici interne ed esterne del forno. Usare un panno con un detersivo 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.

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

Usare un panno morbido inumidito con un detersivo neutro per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e le guarnizioni.

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

Il forno deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.

La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.

Non spruzzare il prodotto direttamente sul forno.

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

Non azionare il forno quando il piatto rotante in vetro è stato rimosso per la pulizia.

Non lasciare che il grasso o pezzi di cibo si accumulino intorno allo sportello. Per le macchie difficili, far bollire una tazza d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone sul piatto rotante in vetro e facendola bollire per alcuni minuti.

Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. A tale scopo, utilizzare un panno morbido inumidito con un detersivo neutro.

Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

### LAVAGGIO DELICATO:

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, usare un panno ruvido e un detersivo neutro.

Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

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

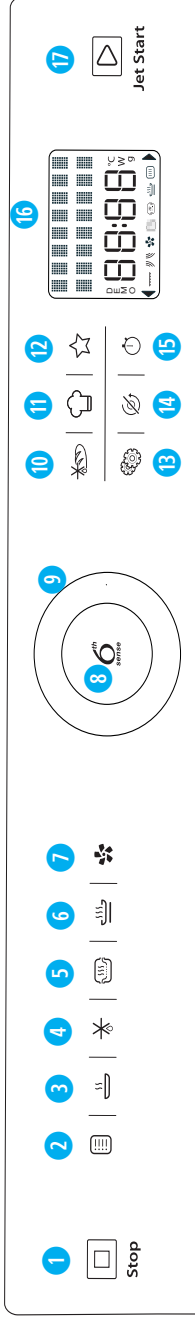
Non usare pagliette metalliche. Il materiale righerebbe la superficie.

È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI :

- Supporto del piatto rotante
- Griglia
- Manico per piatto Crisp
- Piatto rotante in vetro
- Vaporiera
- Teglia da forno (accessorio venduto separatamente)



## PANNELLO COMANDI



- 1 PULSANTE STOP**  
Utilizzare questo pulsante per arrestare o azzerare tutte le funzioni del forno.
- 2 FUNZIONI MANUALI**  
Usare per selezionare:
- Funzione microonde
  - Funzione Grill
  - Funzione Grill + microonde
  - Funzione Ventilato + microonde.
- 3 PULSANTE 6° SENSO RISCALDAMENTO**  
Usare per selezionare la funzione 6° Senso Riscaldamento.
- 4 PULSANTE SCONGELAMENTO**  
Usare per selezionare la funzione Scongelo manuale/6° Senso Scongelo.
- 5 PULSANTE 6° SENSO VAPORE**  
Usare per selezionare la funzione 6° Senso Vapore.
- 6 PULSANTE CRISP**  
Usare per selezionare la funzione Crisp.
- 7 PULSANTE VENTILATO**  
Usare per selezionare le funzioni Ventilato (con o senza preriscaldamento).
- 8 PULSANTE DI CONFERMA**  
Product ON: conferma il parametro di cottura e avvia il processo.  
Product OFF: attiva la funzione Jet Start.
- 9 MANOPOLA**  
In base alle differenti funzioni, ruotare per selezionare:
- Potenza microonde
  - Livello grill
  - Tempo di cottura
  - Peso
  - Temperatura
  - Tipo/categoria di cibo
  - Livello di cottura
- 10 PULSANTE 6° SENSO SCONGELAMENTO PANE**  
Usare per selezionare la funzione 6° Senso Scongelo pane.
- 11 PULSANTE 6° SENSO MENU CHEF**  
Usare per accedere alle ricette automatiche.
- 12 PULSANTE PREFERITI**  
Usare per memorizzare e richiamare le ricette preferite.
- 13 PULSANTE IMPOSTAZIONI**  
Usare per modificare le impostazioni, come la lingua, l'audio, ecc.
- 14 PULSANTE STOP DEL PIATTO ROTANTE**  
Usare questa funzione quando è necessario usare recipienti molto grandi che non possono ruotare liberamente nel forno. Funziona solo con le seguenti funzioni di cottura:
- Forno ventilato
  - Grill + microonde
  - Ventilato + microonde.
- 15 PULSANTE TIMER**  
Usare per impostare il timer della cucina.
- 16 DISPLAY TESTO**  
Il display include il testo indicatore e i simboli.
- 17 PULSANTE JET START**  
Product ON: conferma il parametro di cottura e avvia il processo.  
Product OFF: attiva la funzione Jet Start.



## PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE DELLA LINGUA

---

La prima volta in cui il forno viene collegato alla rete elettrica, il display chiederà di impostare la lingua (come impostazione predefinita viene visualizzato l'inglese). Per modificare la lingua, ruotare la manopola e selezionare la lingua premendo il pulsante di conferma.

Nota: è possibile modificare la lingua in qualsiasi momento entrando nel menu Impostazioni (vedere il capitolo Impostazioni).



## MODALITÀ STAND-BY

---

Dopo aver premuto il pulsante Stop, oppure se l'utente non interagisce con il prodotto per un certo periodo di tempo, il forno entra in modalità Stand-by e il display si accenderà. Ruotare la manopola o premere un pulsante qualsiasi per uscire.



## PROTEZIONE ANTI-AVVIÒ / SICUREZZA BAMBINI

---

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno entra in "modalità stand-by". (Il forno è in modalità "stand-by" quando il display è vuoto).

Quando la funzione di sicurezza è attiva, lo sportello deve essere aperto e chiuso per iniziare la cottura, altrimenti il display visualizzerà la scritta:

OPEN THE  
DOOR



## MODALITÀ DEMO

---

La modalità Demo è stata ideata per dimostrare il funzionamento del prodotto in negozio. Quando la modalità Demo è attiva, il display visualizzerà la scritta "DEMO".

Quando la modalità Demo è attiva, non saranno prodotte né calore né energia a microonde.

Per far funzionare correttamente il forno, la modalità Demo deve essere disattivata (vedere il capitolo "IMPOSTAZIONI").



## SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

---

Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni vengono mantenute per 10 minuti.

Per riprendere il processo di cottura:

Chiudere lo sportello e premere UNA VOLTA il pulsante Jet Start o Conferma. Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.

Se non si desidera continuare la cottura:

Togliere il cibo, chiudere lo sportello e premere il pulsante STOP.

Una volta terminata la cottura:

Al termine del processo di cottura, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 10 minuti. Premere il tasto STOP o aprire lo sportello per far cessare il segnale.

Nota: Se al termine del processo di cottura lo sportello viene aperto e quindi richiuso, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.



## AGGIUNGERE/MESCOLARE/GIRARE I CIBI

In base alla funzione selezionata, potrebbe essere necessario aggiungere, mescolare o ruotare il cibo durante la cottura. In questi casi, il forno metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria.

A quel punto sarà necessario:

- 1 Aprire lo sportello.
- 2 Aggiungere, mescolare o girare il cibo (in base all'azione richiesta).
- 3 Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto di conferma/Jet Start.

Note:

- Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di aggiunta di cibi, il forno entrerà in modalità Stand-by.
- Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di mescolare o girare il cibo, il forno continuerà il processo di cottura (in questo caso il risultato finale potrebbe non essere ottimale).



## ARRESTA PIATTO ROTANTE

Per ottenere il risultato migliore possibile, il piatto rotante in vetro deve ruotare durante la cottura. Tuttavia, qualora fosse necessario utilizzare recipienti molto grandi che potrebbero non ruotare liberamente nel forno, è possibile arrestare la rotazione del piatto o arrestare la funzione piatto rotante.

Questa funzione è utilizzabile solo con le seguenti funzioni di cottura:

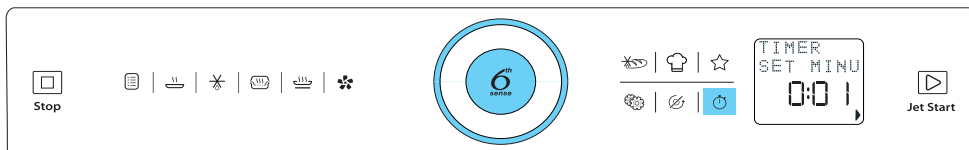
- Forno ventilato
- Grill + microonde
- Ventilato + microonde.



## TIMER

Questa funzione è utile per misurare la durata precisa di una determinata operazione, ad esempio il tempo di lievitazione di un impasto prima della cottura, ecc.

Il timer della cucina NON attiva nessun ciclo di cottura.



- 1 Quando il prodotto è in modalità Stand-by (Vedere capitolo modalità Stand-by), premere il pulsante Timer.
- 2 Ruotare la manopola per impostare i minuti da misurare.
- 3 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

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

Nota: dopo la partenza del timer, è possibile avviare una funzione di cottura. In questo caso, premendo il pulsante del Timer, il display mostrerà per qualche secondo il tempo rimanente della funzione Timer.



## IMPOSTAZIONI

Qui è possibile vedere chiaramente e modificare le impostazioni del prodotto (audio, lingua, impostazioni predefinite).

Mettere il prodotto in modalità Stand-by (vedere il capitolo modalità Stand-by) e premere il pulsante Impostazioni per accedere al menu Impostazioni, quindi usare la manopola e il pulsante di conferma per modificare le seguenti impostazioni:

### • IMPOSTA AUDIO

- 1 Ruotare la manopola per selezionare i valori abilita/disabilita.
- 2 Premere il tasto di conferma.

### • LINGUA

- 1 Ruotare la manopola per selezionare le lingue disponibili (vedere tabella).
- 2 Premere il pulsante di conferma.

OPZIONI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Lingue	Inglese	Francese	Italiano	Tedesco	Svedese	Spagnolo	Olandese	Ungherese	Slovacco	Polacco	Ceco

### • REIMPOSTARE AI VALORI PREDEFINITI

- 1 Ruotare la manopola per selezionare i valori Sì/No. (Scegliendo Sì, saranno ripristinate le impostazioni iniziali del prodotto).
- 2 Premere il pulsante di conferma.

### • MODALITÀ DEMO

- 1 Ruotare la manopola per attivare/disattivare la modalità Demo. Selezionare "ENABLED" (Abilitato) per attivare la modalità Demo, oppure "DISABLED" (Disabilitato) per disattivarla. (vedere il capitolo "MODALITÀ DEMO" per altre informazioni).
- 2 Premere il pulsante di conferma.

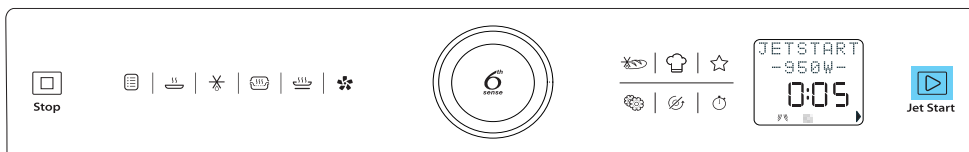
### • ESCI

- 1 Ruotare la manopola per selezionare Esci.
- 2 Premere il pulsante di Conferma per uscire dal menu.




## FUNZIONE JET START

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.



- 1 Premere il tasto Jet Start.

Premendo il pulsante Jet Start  la funzione microonde si avvierà alla potenza massima per 30 secondi e ad ogni pressione aggiuntiva del pulsante il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi.

Una volta avviata la funzione, è possibile anche usare la rotella per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

### Consigli e suggerimenti:

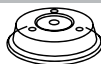
- Con il forno in modalità Stand-by, è possibile usare la funzione Jet Start anche ruotando la manopola per impostare la durata Jet Start, e premendo il pulsante di conferma per avviare la funzione.



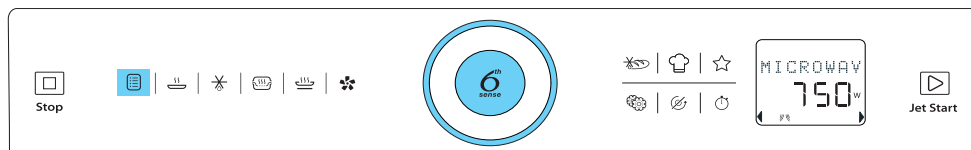
## MICROONDE

La funzione microonde consente di cuocere o riscaldare velocemente cibi e bevande.

Accessorio suggerito:



Coperchio piatto (venduto separatamente)



- 1 Premere il pulsante funzioni manuali
- 2 Il display visualizzerà: "MICROONDE", premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare la potenza del microonde (vedere la tabella in basso).
- 4 Premere il tasto di conferma.
- 5 Ruotare la manopola per impostare l'ora.
- 6 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

### UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Per regolare la potenza: Premere il pulsante Microonde e ruotare la manopola per regolare il valore.

Per aumentare/diminuire il tempo: ruotare la manopola, oppure premere il pulsante Jet Start/Conferma per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
950 W	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
650 W	Cottura di piatti che non possono essere mescolati.
500 W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finali piatti in umido.
350 W	Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro.
160 W	Scongelamento.
90 W	Ammorbidimento di burro, formaggi e gelati.



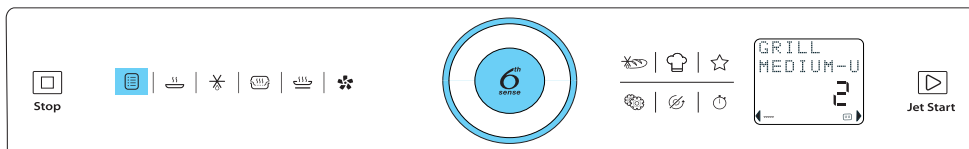
## GRILL

Questa funzione usa un potente grill al quarzo per rosolare i cibi, creare un effetto di grigliatura o di gratin. La funzione Grill consente di rosolare cibi come toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce, verdure.

Accessorio dedicato:



Griglia alta



- 1 Premere il pulsante funzioni manuali
- 2 Ruotare la manopola per vedere "GRILL" e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per scegliere il livello di potenza del grill (vedere la tabella in basso) and premere il pulsante di conferma per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per impostare l'ora.
- 5 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

	LIVELLO DI POTENZA
1	Bassa
2	Media
3	Alta

### Consigli e suggerimenti:

- Per cibi quali formaggio, toast, bistecche e salsicce, usare la griglia alta.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non usare utensili in plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.



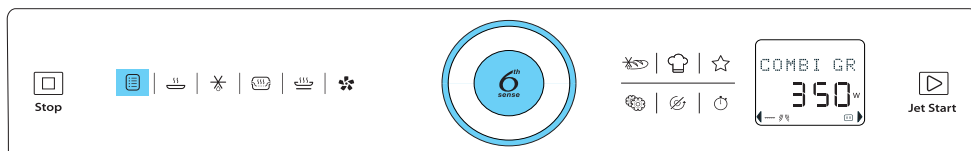
## GRILL + MICROONDE


Questa funzione combina la cottura a microonde e il grill, per poter cucinare al gratin in minor tempo.

Accessorio dedicato:




Griglia alta




- 1 Premere il pulsante funzioni manuali .
- 2 Ruotare la manopola per vedere "GRILL + MICROONDE" e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per scegliere il livello di potenza del microonde (vedere la tabella in basso) and premere il pulsante di conferma per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per impostare l'ora.
- 5 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Per regolare la potenza: Premere il pulsante Microonde  e ruotare la manopola per regolare il valore.

Per aumentare/diminuire il tempo: ruotare la manopola, oppure premere il pulsante Jet Start/Conferma per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

LIVELLO DI POTENZA	USO CONSIGLIATO:
650 W	Verdure
500 W	Pollame e lasagne
350 W	Pesce
160 W	Carne
90 W	Gratinatura di frutta

 Consigli e suggerimenti:

- Non lasciare aperto lo sportello del forno per lunghi periodi quando il grill è in funzione, in quanto tale operazione causa un calo di temperatura.
- Quando si cuociono piatti al gratin di grandi dimensioni che richiedono l'arresto del piatto ruotante, ruotare il piatto dopo circa metà tempo di cottura. Questo è necessario per rosolare in modo uniforme tutta la superficie superiore.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e idonei all'uso in forno a microonde.
- Non usare utensili in plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.





## VENTILATO + MICROONDE

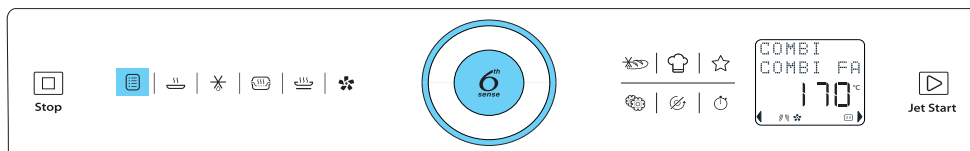
Questa funzione combina la cottura a microonde e il forno ventilato, per poter preparare piatti al forno in minor tempo.


La cottura con forno ventilato + microonde consente di cuocere piatti come carne arrosto, pollame, patate condite, cibi precotti surgelati, pesce, dolci e impasti.

Accessorio dedicato:



Griglia bassa



- 1 Premere il pulsante funzioni manuali .
- 2 Ruotare la manopola per vedere "FORNO VENTILATO + MICROONDE - USARE GRIGLIA BASSA" e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare la temperatura (scegliere una temperatura tra 50 e 200 °C) e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per scegliere la potenza del microonde (vedere la tabella in basso) and premere il pulsante di conferma per confermare.
- 5 Ruotare la manopola per impostare l'ora..
- 6 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

### UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Per regolare la potenza: Premere il pulsante Microonde  e ruotare la manopola per regolare.

Per aumentare/diminuire il tempo: ruotare la manopola, oppure premere il pulsante Jet Start/Conferma per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

Per regolare la temperatura: premere il pulsante Ventilato e ruotare la  manopola per regolare il valore.

LIVELLO DI POTENZA	USO CONSIGLIATO:
350 W	Pollame, patate intere, lasagne e pesce
160 W	Arrosti di carne e torte di frutta
90 W	Dolci e paste

### Consigli e suggerimenti:

- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e idonei all'uso in forno a microonde.



## RISCALDAMENTO RAPIDO

Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto in breve tempo. La temperatura desiderata può essere impostata e il forno informerà l'utente non appena tale temperatura sarà raggiunta.

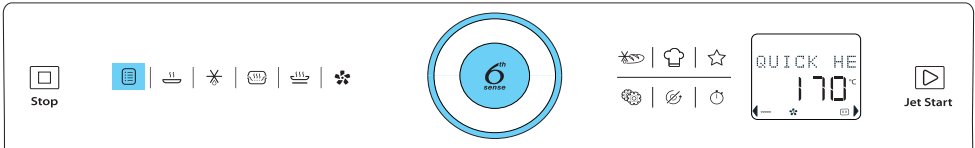
Accessori dedicati:




Griglia bassa



Coperchio piatto  
(venduto separatamente)




- 1 Premere il pulsante funzioni manuali .
- 2 Ruotare la manopola fino a vedere "RISCALDAMENTO RAPIDO" e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare la temperatura.
- 4 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

Una volta avviato il processo di riscaldamento, la temperatura può essere facilmente regolata ruotando l'apposita manopola.

Durante il processo di riscaldamento, verrà visualizzato "PRERISCALDAMENTO" insieme alla barra di avanzamento, finché la temperatura non sarà stata raggiunta.

Al raggiungimento della temperatura, viene visualizzata l'indicazione "FINE". In questa condizione non è possibile impostare nessun parametro di cottura.

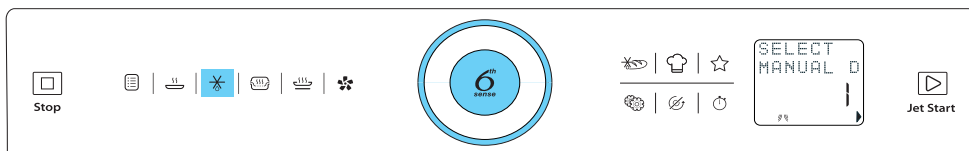
 Consigli e suggerimenti:

- Prima di introdurre l'alimento nel forno, attendere che venga completata la fase di preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farlo bruciare.




## SCONGELAMENTO (MANUALE E 6° SENSO)


Questa funzione consente di scongelare rapidamente il cibo in modo automatico o manualmente. Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure o pane.



### ■ 1: SCONGELAMENTO MANUALE

- 1 Premere il pulsante Scongelamento .
- 2 Ruotare la manopola per vedere "MANUALE, SCONGELAMENTO" e premere il pulsante di Conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare l'ora.
- 4 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

### ■ 2-6: 6° SENSO SCONGELAMENTO

- 1 Premere il pulsante Scongelamento .
- 2 Ruotare la manopola per scegliere il tipo di alimento (vedere la tabella in basso) and premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare il peso e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 4 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

TIPO DI SCONGELAMENTO	CATEGORIA ALIMENTO	PESO
1	Manuale	-
2	6° Senso	Carne
3	6° Senso	Pollame
4	6° Senso	Pesce
5	6° Senso	Verdure
6	6° Senso	Pane

### Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati, consigliamo di effettuare lo scongelamento direttamente sul piatto rotante. Se necessario, è possibile usare un contenitore di plastica leggera adatta al microonde.
- Per gli alimenti non indicati in questa tabella e se il peso è inferiore o superiore a quello consigliato, è meglio usare la funzione manuale.
- Se l'alimento ha una temperatura più alta di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso inferiore.
- Se l'alimento ha una temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C), selezionare un peso superiore.
- Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante del processo.
- Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
- Per i dettagli richiesti di aggiunta/mescolamento/rotazione cibi, vedere la tabella a pagina 11.



## CRISP

Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore dell'alimento. Usando le cotture microonde e Grill, il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la giusta temperatura e inizierà a rosolare e rendere croccante il cibo.

Con la funzione Crisp devono essere usati i seguenti accessori:

- il piatto Crisp
- il manico per piatto Crisp, per prenderlo quando è caldo.

Usare questa funzione per riscaldare e cuocere pizze, quiche, e altri alimenti a base di farina e lievito. È ottima anche per friggere pancetta e uova, salsicce, patate, patate fritte, hamburger e altre carni, ecc. senza aggiungere olio (oppure aggiungendone solo un quantitativo molto limitato).

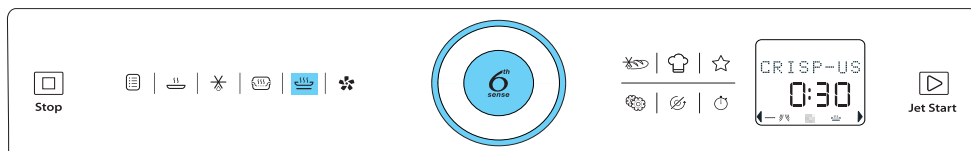
Accessori dedicati:




Piatto Crisp



Manico per piatto Crisp



- 1 Premere il pulsante Crisp .
- 2 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- 3 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

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

### Consigli e suggerimenti:

- 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 alloggiata la griglia.
- Per maneggiare il piatto Crisp, usare guanti da forno o il manico apposito.
- Prima di cuocere cibi che non richiedono una lunga cottura (pizza, dolci, ecc.), consigliamo di preriscaldare il piatto Crisp 2-3 minuti in anticipo.



## 6° SENSO SCONGELAMENTO PANE

Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di scongelare il pane. Combinando le tecnologie Scongela-mento e Crisp, il pane sembrerà come appena sfornato.

Usare questa funzione per scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e cornetti surgelati.

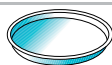
6° Senso Scongela-mento pane può essere usato se il peso netto è tra i 50 e i 400 g.

Con questa funzione devono essere usati i seguenti accessori:

- il piatto Crisp

- il manico per piatto Crisp, per prenderlo quando è caldo.

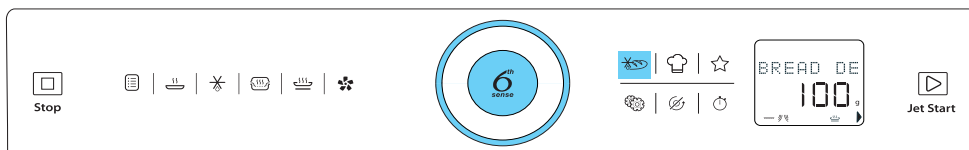
Accessori de-  
dicati:




Piatto Crisp



Manico per piatto Crisp



Collocare il piatto Crisp vuoto sul piatto girevole in vetro, all'interno del forno.

- 1 Premere il pulsante 6° Senso scongelamento pane .
- 2 Ruotare la manopola per scegliere il peso.
- 3 Premere il pulsante di conferma. Prima che inizi la cottura, c'è una fase di preriscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura, verrà visualizzato un messaggio che richiede di aggiungere il cibo (pane). Durante il processo di preriscaldamento, viene visualizzato "PRERISCALDAMENTO".
- 4 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

Il forno si attiva automaticamente in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la sua temperatura d'uso. Una volta terminato il preriscaldamento, il forno richiederà di aggiungere cibo.

### Consigli e suggerimenti:

- 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.
- Per maneggiare il piatto Crisp, usare guanti da forno o il manico apposito.
- Con questa funzione, usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.
- Per i dettagli richiesti di aggiunta/mescolamento/rotazione cibi, vedere la tabella a pagina 11.



## FORNO VENTILATO

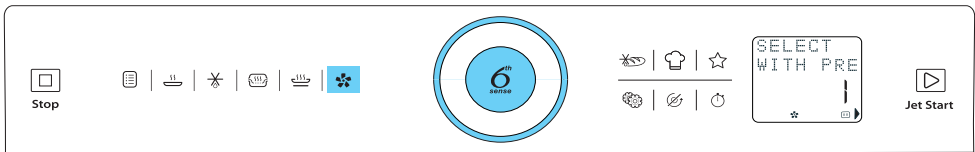
Questa funzione consente di ottenere piatti al forno. Usando un potente elemento di riscaldamento e la ventilazione, il ciclo di cottura è proprio come quella di un forno tradizionale. Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticceria, pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

La funzione forno Ventilato può essere usata con o senza la fase di preriscaldamento. La fase di preriscaldamento usa sia la ventilazione che il grill per riscaldare velocemente il forno prima di iniziare la cottura, per ottenere i risultati di cottura migliori possibili.


Accessorio dedicato:



Griglia bassa




### ■ 1: CON PRERISCALDAMENTO:

- 1 Premere il pulsante Ventilato .
- 2 Il display mostrerà l'opzione: "CON PRERISCALDAMENTO FORNO VENTILATO, USARE LA GRIGLIA BASSA", premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per impostare l'ora..
- 5 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

Nota: Prima che inizi la cottura, c'è una fase di preriscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura, verrà visualizzato un messaggio che richiede di aggiungere il cibo.

### 2: SENZA PRERISCALDAMENTO

- 1 Premere il pulsante Ventilato .
- 2 Ruotare la manopola per vedere "SENZA PRERISCALDAMENTO, VENTILATO - USARE GRIGLIA BASSA" e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per impostare l'ora..
- 5 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

### UNA VOLTA INIZIATO IL PROCESSO DI COTTURA:

Per regolare la temperatura: Premere il pulsante Ventilato e ruotare la manopola per regolare il valore.

Per aumentare/diminuire il tempo: Ruotare la manopola, oppure premere il pulsante Jet Start/Conferma per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.



### Consigli e suggerimenti:

- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano idonei all'utilizzo in forno.
- Usare il piatto Crisp come teglia per cuocere cibi di piccole dimensioni come biscotti e muffin. Collocare il piatto sulla griglia bassa.



## 6° SENSO VAPORE

Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce.

La vaporiera in dotazione deve essere sempre usata con questa funzione.

Questa funzione opera in 2 fasi.

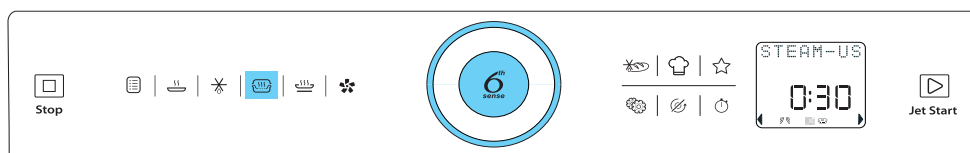
- La prima fase porta rapidamente l'acqua alla temperatura di ebollizione.
- La seconda fase imposta automaticamente una temperatura più bassa per evitare traboccamenti. Il display mostrerà il tempo di cottura a vapore e inizierà il conto alla rovescia.


Accessorio dedicato:



Coperchio  
Griglia  
Ciotola

Vaporiera



- 1 Premere il pulsante 6° Senso .
- 2 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura (se il tempo non è stato impostato, la funzione terminerà subito dopo che l'acqua avrà raggiunto il punto di ebollizione).
- 3 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

### ■ Cottura di verdure:

Collocare le verdure sulla griglia di mezzo. Versare 50 - 100 ml di acqua nella parte inferiore. Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

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

Le verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4 - 5 minuti.

### ■ Cottura di pesce:

Versare l'acqua fino al livello "Vapore" nella parte interna in basso (base) della vaporiera (circa 100 ml).

Mettere il pesce nella griglia inferiore, coprire con il coperchio e impostare il tempo di cottura.

### Consigli e suggerimenti:

- La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
- Non utilizzarla con nessun'altra funzione. L'uso della vaporiera con altre funzioni può produrre danni.
- Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



## 6° SENSO RISCALDAMENTO

Questa funzione consente di riscaldare automaticamente i piatti. Il microonde calcolerà automaticamente il livello di potenza e il tempo necessario per ottenere i migliori risultati possibili nel tempo minore.

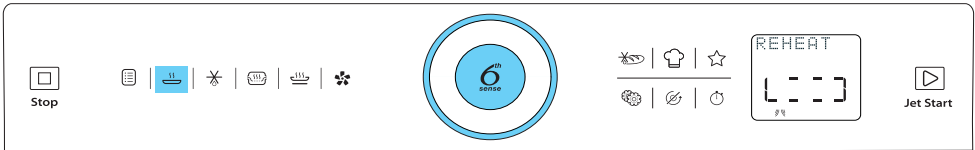
Utilizzare questa funzione per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.


Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.

Accessorio  
suggerito:



Coperchio piatto  
(venduto separatamente)



- 1 Premere il pulsante 6° Senso Riscaldamento .
- 2 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.

### Consigli e suggerimenti:

- Quando si usa questa funzione, il peso netto dell'alimento deve essere compreso tra 250 - 600 g.
- Per ottenere risultati ottimali, questa funzione deve essere utilizzata con il forno a temperatura ambiente.
- Sistemare il cibo più spesso e denso nella parte esterna del piatto e quello meno denso al centro.
- Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
- Le fette più spesse, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.
- Attendere 1-2 minuti prima di servire il cibo riscaldato serve a migliorare i risultati, in particolare i cibi congelati.
- Perforare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.



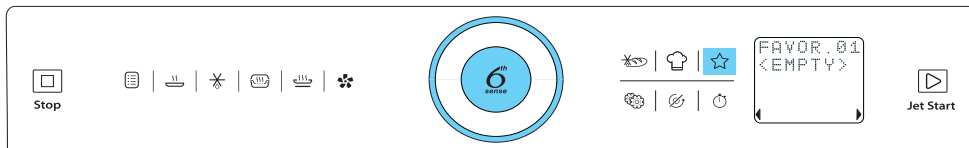


## PREFERITI

La funzione preferiti fornisce un modo semplice per memorizzare velocemente e richiamare fino a 10 ricette personalizzate.

Ciascun preferito può contenere un singolo ciclo o una sequenza di cicli (fino a 6).

Un ciclo è composto da una funzione di cottura e dai parametri correlati, ad esempio potenza e tempo...



### FUNZIONI DI COTTURA COMPATIBILI:

È possibile salvare le seguenti funzioni:

Microonde/ Grill / Ventilato / Scongelamento manuale / Riscaldamento rapido / Crisp / Grill + Microonde / Ventilato + Microonde

Nota: non è possibile salvare un preferito se:

- è stata usata una funzione 6° Senso
- è stata usata la funzione Arresta piatto girevole
- qualsiasi parametro di ciclo (es. tempo, potenza) è stato cambiato dopo l'inizio del ciclo
- il prodotto è entrato in Standby (automaticamente o dopo la pressione del pulsante STOP)

#### ■ COME SALVARE UN SINGOLO CICLO:

- 1 Avviare un ciclo tra quelli compatibili con la funzione preferiti (vedere in alto).
- 2 Attendere la fine del ciclo, quindi tenere premuto per qualche secondo il pulsante preferiti ☆.
- 3 Il display visualizzerà la prima posizione vuota, eventualmente dove salvare i nuovi preferiti. Premere il pulsante di conferma per memorizzare il preferito nella posizione proposta, oppure ruotare la manopola per selezionare un'altra posizione, quindi premere il pulsante di conferma.

Nota: è possibile sostituire un preferito esistente con uno nuovo: verrà richiesto di confermare l'azione premendo nuovamente il pulsante di conferma.

#### ■ COME SALVARE UNA SEQUENZA DI CICLI:

- 1 Avviare un ciclo tra quelli compatibili con la funzione preferiti .
- 2 Attendere fino alla fine del ciclo, quindi selezionare il ciclo successivo che si desidera salvare in sequenza.
- 3 Se si desidera aggiungere un altro ciclo alla sequenza, ripetere la fase 2, quindi passare alla fase 4.
- 4 Tenere premuto per qualche secondo il pulsante Preferiti ☆.
- 5 Ruotare la manopola e selezionare "SALVA SEQUENZA CICLO" , premendo il pulsante di conferma.
- 6 Il display visualizzerà la prima posizione vuota, eventualmente dove salvare i nuovi preferiti. Premere il pulsante di conferma per memorizzare il preferito nella posizione proposta, oppure usare la manopola per selezionare un'altra posizione, quindi premere il pulsante di conferma.

Nota: è possibile sostituire un preferito esistente con uno nuovo: verrà richiesto di confermare l'azione premendo nuovamente il pulsante di conferma.

#### COME RICHIAMARE UN PREFERITO:

- 1 Premere il pulsante Preferiti ☆.
- 2 Ruotare la manopola e premere il pulsante di conferma per selezionare e avviare il preferito desiderato dall'elenco.


Nota: Se il preferito è composto da una sequenza di cicli, premere il pulsante Jet Start per avviare ciascuna delle fasi in sequenza. Se non vi è nessuna azione dopo la fine di ciascuna fase, la fase successiva si avvierà automaticamente dopo 2 minuti.



## 6° SENSO CHEF MENU

6° Senso Chef menu è una guida semplice e intuitiva che offre ricette automatiche che garantiscono sempre risultati impeccabili.

Usare questo menu per preparare i piatti elencati nelle seguenti tabelle. Basta selezionare una ricetta e seguire le istruzioni sul display: Il menu 6° senso Chef regolerà automaticamente i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati possibili.

- 1 Premere il pulsante 6° Senso Chef Menu .
- 2 Ruotare la manopola per selezionare la Categoria di alimento..
- 3 Premere il pulsante di conferma per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per selezionare la ricetta.
- 5 Premere il pulsante di conferma per confermare.
- 6 In base alla ricetta selezionata, il display potrebbe chiedere di impostare il valore di tempo/quantitativo/peso/livello di cottura. Usare la manopola e il pulsante di conferma per impostare i valori richiesti.
- 7 Premere il pulsante Conferma/Jet Start. La funzione si avvierà.


















### Consigli e suggerimenti:

- Per alimenti di grandi dimensioni o in grandi quantità, come arrosti e pesci interi, si raccomanda un tempo di riposo di 8-10 minuti.
- Per verdure, wurstel e pesce al vapore, il tempo di riposo consigliato è di 2-3 minuti.
- Per i dettagli richiesti di aggiunta/mescolamento/rotazione cibi, vedere la tabella a pagina 11.

ACCESSORI				
				
Piatto adatto per il microonde	Piatto a prova di microonde e forno	Piatto Crisp	Vaporiera	Vaporiera (fondo e coperchio)
				
Griglia bassa	Griglia alta	Teglia da forno	Senza Coperchio	Piatto con bordi alti



## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
1. VERDURE 		1. Patate [Al forno]	200g - 1.000g	Adatto per patate da 200 - 300 g ciascuna. Lavare e forare. Girare quando viene richiesto.
		2. Patate al gratin [Al forno]	4 - 8 porzioni	Affettare le patate crude e alternarle con la cipolla. Condire con sale, pepe e aglio, quindi versarvi la panna. Cospargere con formaggio.
		3. Patate [Vapore]	300g - 1.000g	Disporre sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.
		4. Spicchi di patate [Crisp]	300g - 800g	Pulire e tagliare le patate. Condire e ungerle delicatamente il piatto crisp, quindi versare un filo d'olio sopra. Mescolare quando viene richiesto.
		5. Verdure surgelate [Vapore]*	300g - 800g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		6. Verdure al gratin surgelato [Al forno]*	400g - 800g	Rimuovere la pellicola di alluminio.
		7. Pomodori [Al forno]	300g - 800g	Tagliare a metà, condire e cospargere con formaggio.
		8. Peperoni [Crisp]	200g - 500g	Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre le verdure tagliate sul piatto Crisp preriscaldato. Condire e spruzzare d'olio. Mescolare quando viene richiesto.
		9. Melanzana [Crisp]	300g - 800g	Tagliare a metà, salare e lasciar riposare perché perdano l'acqua. Ungere leggermente il piatto Crisp, preriscaldarlo e aggiungere le verdure. Girare quando viene richiesto.
		10. Carote [Vapore]	200g - 500g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		11. Piselli [Vapore]	200g - 500g	Disporre sul fondo della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua. Coprire.
		12. Broccoli [Vapore]	200g - 500g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		13. Cavolfiore [Vapore]	200g - 500g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		14. Peperoni [Vapore]	200g - 500g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		15. Zucca [vapore]	200g - 500g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		16. Pannocchia di granturco [Vapore]	300g - 800g	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.

 Piatto adatto per il microonde

 Piatto a prova di microonde e forno

 Piatto Crisp

 Vaporiera

 Vaporiera (fondo e coperchio)

 Griglia bassa

 Griglia alta
















 Teglia da forno

 Senza Coperchio

 Piatto con bordi alti



## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
 2. POLLO		1. Arrosto	800g - 1.500g	Condire e introdurre il pollo nel forno freddo con il petto verso l'alto.
		2. Pezzi [Crisp]	400g - 1.200g	Condire i pezzi di pollo e disporli sul piatto Crisp con la pelle rivolta verso l'alto.
		3. Cosce [Crisp]	400g - 1.000g	Condire le cosce di pollo. Ungere il piatto Crisp. Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto.
		4. Ali [Crisp]	400g - 1.000g	Condire le cosce di pollo. Ungere il piatto Crisp. Disporre le ali sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto.
		5. Filetti [Crisp]	300g - 1.000g	Ungere leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
		6. Filetti [Vapore]	300g - 800g	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		7. Filetti con pancetta [Crisp]	200g - 500g	Tagliare i filetti di pollo freschi in strisciole. Usare le fette di pancetta per avvolgere il filetto. Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto.
		8. Kebab [Grigliato]	2 - 6 porzioni	Per 6 porzioni: 400 g di filetti di pollo: 2 peperoni, 2 cipolle e condimento. Tagliare i filetti di pollo a pezzi e condirli, tagliare il peperone e la cipolla a pezzi. Usare degli spiedini di legno per infilzare insieme il pollo, i peperoni e le cipolle. Quindi metterli nella griglia alta all'interno del forno. Girare quando viene richiesto
 3. CARNE		1. Manzo [Arrostito]	800g - 1.500g	Condire la carne e introdurla nel forno preriscaldato. Girare l'arrosto quando viene richiesto. Per la cottura al sangue, scegliere il grado di cottura "2".
		2. Maiale [Arrostito]	800g - 1.500g	Condire la carne e introdurla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto.
		3. Agnello [Arrostito]	1.000g - 1.500g	Condire la carne e introdurla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto.
		4. Cotoletta di agnello [Grigliata]	2 - 6 pezzi	Spennellare d'olio la carne e introdurla nel forno freddo. Girare quando viene richiesto. Condire.
		5. Vitello [Arrostito]	800g - 1.500 g	Condire la carne e introdurla nel forno preriscaldato. Girare l'arrosto quando viene richiesto.

  
Piatto adatto per il microonde

  
Piatto a prova di microonde e forno

  
Piatto Crisp

  
Vaporiera

  
Vaporiera (fondo e copercchio)

  
Griglia bassa

  
Griglia alta

















  
Teglia da forno

  
Senza Copercchio

  
Piatto con bordi alti



## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
 3. CARNE		6. Costolette [Crisp]	700g - 1.200g	Condire e collocare sul piatto Crisp.
		7. Polpettone di carne tradizionale [Al forno]	4 - 8 porzioni	Mescolare gli ingredienti preferiti e dare al composto la forma del polpettone.
		8. Polpette [Al forno]	200g - 400g	Preparare le polpette secondo la propria ricetta preferita, con una dimensione approssimativa di 20 g ciascuna.
		9. Entrecote [Grigliata]	2 - 4 pezzi	Spennellare d'olio la carne e introdurla nel forno freddo. Girare quando viene richiesto. Condire.
		10. Hamburger congelati [Crisp] *	100g - 500g	Ungere leggermente il piatto Crisp. Preriscaldare il piatto e aggiungere la carne. Girare quando viene richiesto.
		11. Wurstel [Crisp]	200g - 800g	Forare le salsicce con una forchetta per evitare che si rompano. Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre le salsicce sul piatto preriscaldato e girarle quando viene richiesto.
		12. Hot Dog [Vapore]	4 - 8 pezzi	Versare 1 litro d'acqua sul fondo della vaporiera e coprire con il coperchio. Quando richiesto, aggiungere le salsicce e coprire.
		13. Pancetta [Crisp]	50g - 150g	Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto.
 4. PESCE E FRUTTI DI MARE		1. Filetti di pesce [Vapore]	300g - 800g	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		2. Pesce [Al forno]	600g - 1.200g	Condire e spennellare con burro. Cospargere quindi con pangrattato.
		3. Pesce [Bollito]	600g - 1.200g	Condire e aggiungere 100 ml di brodo di pesce. Cuocere a recipiente coperto.
		4. Cotoletta [Vapore]	300g - 800g	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
		5. Cotolette [Crisp]	300g - 800g	Ungere leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre il cibo sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
		6. Gratin surgelato [Al forno] *	600g - 1.200g	Rimuovere la pellicola di alluminio.

 Piatto adatto per il microonde

 Piatto a prova di microonde e forno

 Piatto Crisp

 Vaporiera

 Vaporiera (fondo e coperchio)

 Griglia bassa

 Griglia alta


















 Teglia da forno

 Senza Coperchio

 Piatto con bordi alti



## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
 4. PESCE E FRUTTI DI MARE		7. Filetti ricoperti surgelati [Crisp]*	200g - 600g	Ungerne leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
		8. Cozze [Vapore]	100g - 400g	Mettere 100 - 400 g di cibo e 400 ml di acqua nel fondo, coprire con il coperchio.
		9. Cozze precotte [Crisp]	100g - 400g	Ungerne leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
		10. Scampi [Vapore]	100g - 400g	Inserire 100 - 400 g di cibo nel fondo, aggiungere 400 - 700 ml di acqua nel fondo coprire, con il coperchio.
		11. Scampi [Crisp]	100g - 400g	Usare scampi extra grandi. Ungerne leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
 5. FRITTURA SALUTARE		1. Patatine fritte [Crisp]*	300g - 600g	Salare prima della cottura.
		2. Bastoncini di pesce surgelati [Crisp]*	200g - 500g	Aggiungere il cibo quando il forno è preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
		3. Chorizo a fette [Grigliata]	200g - 800g	Girare quando viene richiesto
		4. Buffalo wings surgelate [Crisp]*	300g - 600g	Estrarre dalla confezione.
		5. Crocchette congelate [Crisp]*	250g - 600g	Aggiungere le crocchette quando il piatto Crisp è preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
 6. PIZZA E QUICHE		1. Pizza pane congelata [Crisp]*	300g - 800g	Estrarre dalla confezione.
		2. Pizza sottile congelata [Crisp]*	250g - 500g	Estrarre dalla confezione.
		3. Pizza fatta in casa [Crisp]	1 pizza	Preparare l'impasto con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito fresco, 200-225 g di farina, sale e olio. Far lievitare. Stendere l'impasto sul piatto Crisp precedentemente unto e punzecchiarlo. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto.
		4. Pizza fredda [Crisp]	200g - 500g	Aggiungere la pizza quando il piatto Crisp è preriscaldato.

  
 Piatto adatto per il microonde

  
 Piatto a prova di microonde e forno

  
 Piatto Crisp

  
 Vaporiera

  
 Vaporiera (fondo e coperchio)

  
 Griglia bassa

  
 Griglia alta










  
 Teglia da forno

  
 Senza Coperchio

  
 Piatto con bordi alti



## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
 6. PIZZA E QUICHE		5. Pizza vegetariana sottile [Crisp]	1 infornata	Preparare l'impasto della pizza con 10 g di lievito, 1 dl di acqua, 1 ml di sale, 145 g di farina di grano e un cucchiaino di olio. Spianare l'impasto con un mattarello, metterlo sul piatto Crisp leggermente unto e bucarlo con una forchetta. Spargere sopra l'impasto 1 dl di salsa di pomodoro. Aggiungere 50 g di carote affettate, 50 g di peperoni, 50 g di cipolla e 50 g di funghi sulla superficie. Infine, aggiungere 150 g di formaggio e origano.
		6. Quiche Lorraine [Crisp]	1 infornata	Preparare l'impasto (250 g di farina, 150 g di burro + 2½ cucchiaini di acqua) o usare una base già pronta (400-450 g). Allineare il piatto Crisp con l'impasto. Punzecchiare con una forchetta. Pre-cuocere la base. Quando richiesto, aggiungere il ripieno preparato con 200 g di prosciutto, 175 g di formaggio e 3 uova sbattute con 300 ml di panna. Reintrodurre il piatto nel forno e continuare la cottura.
		7. Quiche precotta congelata [Crisp]*	200g - 800g	Estrarre dalla confezione.
 7. RISO E CEREALI		1. Riso [Vapore]	1 - 4 porzioni	Collocare da 1 a 4 porzioni di riso sulla parte inferiore (base) della vaporiera, considerando che ciascuna porzione corrisponde a 100 g. Aggiungere acqua salata fino al livello adeguato mostrato all'interno della vaporiera sotto il testo "Riso + acqua" (1 = 1 porzione, 2 = 2 porzioni, ecc). Coprire con il coperchio della vaporiera. Non usare la griglia intermedia della vaporiera. Come richiesto dal display, selezionare il numero di porzioni da cuocere (L1 = 1 porzione, L2 = 2 porzioni, ecc.).
		2. Porridge di riso [Vapore]	1 - 2 porzioni	Versare il riso e l'acqua sul fondo della vaporiera. Coprire. Quando richiesto, aggiungere il latte e continuare la cottura. Per 2 porzioni usare 75 ml di riso, 200 ml di acqua e 300ml di latte. Per 4 porzioni usare 150ml di riso, 300ml di acqua e 500 ml di latte.
	 	3. Porridge di avena	1 - 2 porzioni	Mescolare i fiocchi d'avena con sale e acqua seguendo le istruzioni della confezione per la cottura a microonde.

  
Piatto adatto per il microonde

  
Piatto a prova di microonde e forno

  
Piatto Crisp

  
Vaporiera

  
Vaporiera (fondo e coperchio)

  
Griglia bassa

  
Griglia alta














  
Teglia da forno

  
Senza Coperchio

  
Piatto con bordi alti



## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
 8. PASTA E LASAGNE		1. Pasta [Va pore]	1 - 3 porzioni	Collocare da 1 a 3 porzioni di pasta sulla parte inferiore (base) della vaporiera, considerando che ciascuna porzione corrisponde a 70g. Aggiungere acqua salata fino al livello adeguato mostrato all'interno della vaporiera sotto il testo "Pasta + acqua" (1 = 1 porzione, 2 = 2 porzioni, ecc). Coprire con il coperchio della vaporiera. Non usare la griglia intermedia della vaporiera. Come richiesto dal display, selezionare il numero di porzioni da cuocere (L1 = 1 porzione, L2 = 2 porzioni, ecc.).
	 	2. Lasagna vegetaria (na)	8 porzioni	Preparare le salsa di verdure con 1 cipolla, 6 spicchi d'aglio, 1 carota, 1 melanzana, 400 g di funghi freschi misti, 600 g di pomodori sminuzzati, 4 tazze di succo di pomodoro, 1 rametto di rosmarino, 2 foglie di alloro, 3 rametti di timo, ½ mezzo cucchiaino di miele, sale. Salsa di formaggio con 6 tazze di latte, 2 tazze di panna, 50 g di burro, ½ mezza tazza di farina, 2 tazze di formaggio grattugiato, sale e pepe nero macinato. Disporre a strati la salsa di formaggio con il mix di verdure e le lasagne. Condire con uno strato di salsa e formaggio grattugiato.
	 	3. Lasagne di carne	4 - 8 porzioni	Preparare la ricetta preferita o quella indicata sulla confezione delle lasagne.
	 	4. Lasagne congelate *	500g - 1.200g	Rimuovere la pellicola di alluminio.
 9. PANE		1. Pasta sfoglia	1 infornata	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Tirare la pasta e stenderla sulla teglia per la lievitazione. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.
		2. Pane in cassetta	1 - 2 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporre sulla teglia per la lievitazione. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.
		3. Panini pre cotti	1 infornata	Per panini sottovuoto. Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.
		4. Pasta sfoglia, surgelata *	1 infornata	Introdurre la teglia nel forno preriscaldato.

  
 Piatto adatto per il microonde

  
 Piatto a prova di microonde e forno

  
 Piatto Crisp

  
 Vaporiera

  
 Vaporiera (fondo e coperchio)

  
 Griglia bassa

  
 Griglia alta

  
 Teglia da forno












  
 Senza Coperchio

  
 Piatto con bordi alti





## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
 10. DOLCI E PASTE		1. Ciambella	1 infornata	Preparare una ricetta del peso complessivo di 700-800 g. Introdurre la ciambella nel forno preriscaldato.
		2. Torta al cioccolato [Crisp]	1 infornata	150 g di burro fuso nel forno a microonde. Mescolare con il burro fuso 4,5 dl di zucchero, 2,5 dl di farina di grano, 3 uova, 4,5 cucchiai di cacao, 2,5 cucchiaini di zucchero alla vaniglia. Disporre la pastella uniformemente sul piatto Crisp.
		3. Torta alle carote [Crisp]	1 infornata	Tagliare 600 ml di carote e aggiungere 450 ml di farina, 3 cucchiaini di bicarbonato, 1,5 cucchiaini di zucchero vanigliato, 300 ml di zucchero extrafine, 2 cucchiaini di cannella grattugiata, 0,5 cucchiaino di zenzero grattugiato, 3 uova e 150 ml di olio di semi di colza (o altro olio per cucinare). Versare la miscela nel piatto Crisp unto.
		4. Scones [Crisp]	1 infornata	Ungere il piatto Crisp e disporvi l'impasto, intero o diviso in porzioni.
		5. Muffin	1 infornata	Preparare un impasto per 16-18 pezzi e distribuirlo in stampini di carta. Introdurre nel forno preriscaldato.
		6. Biscotti	1 infornata	Disporre su carta da forno e introdurre nel forno preriscaldato.
		7. Brownies	1 infornata	Pastella mischiata con 120 g di cioccolato, 120 g di burro, 3 uova, 200 g di zucchero, 100 g di farina, 5 g di bicarbonato, 50 g di noci. Versare la pastella nel piatto crisp unto. Mettere sulla griglia inferiore una volta preriscaldato il forno.
		8. Rotolo di pan di spagna farcito	1 infornata	Sbattere con le fruste elettriche 3 uova, 135 g di zucchero, aggiungere 135 g di farina, 7,5 g di lievito 45 ml di acqua fredda. Versare nella teglia da forno unta. Infornare quando richiesto.
		9. Meringhe	1 infornata	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su carta da forno o su una teglia unta. Introdurre nel forno preriscaldato.
		10. Crostata di frutta fatta in casa	1 infornata	Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. (Oppure usare una base pronta) Foderare il piatto Crisp con la base, punzecchiarla e farcire con 700-800 g di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella.

  
 Piatto adatto per il microonde

  
 Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp



Vaporiera



Vaporiera (fondo e coperchio)



Griglia bassa



Griglia alta



Teglia da forno
















Senza Coperchio



Piatto con bordi alti



## 6° SENSO CHEF MENU

CATEGORIA ALIMENTO	ACCESSORI	RICETTA	QUANTITÀ	PREPARAZIONE
 10. CAKES & PASTRIES (DOLCI E PASTE)		11. Crostata alla frutta precotta congelata [Crisp]*	400g - 800g	Estrarre dalla confezione.
 11. DESSERT & SNACKS (DESSERT E SNACK)		1. Mele al forno	4 - 8 pezzi	Rimuovere i torsoli e riempire con marzapane o cannella, zucchero e burro.
		2. Composta di frutta [Vapore]	300g - 800g	Sbucciare, snocciolare e tagliare a pezzi la frutta. Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
	 	3. Crema catalana	2 - 6 porzioni	Per 4 porzioni, scaldare 100 ml di panna + 200 ml di latte. Sbattere 2 uova + 2 tuorli con 3 cucchiaini di zucchero e 1 cucchiaino di vanillina. Unire il liquido caldo alle uova e mescolare. Versare il composto in 4 recipienti monoporzione (adatti per la cottura al forno e a microonde) e disporli sul piatto Crisp. Portare a ebollizione ½ litro di acqua e versarla nel piatto Crisp su cui sono appoggiati i recipienti. Cuocere e lasciar raffreddare. Cospargere la superficie con zucchero di canna o zucchero bianco caramellato.
	 	4. Soufflé	2 - 6 porzioni	Preparare un impasto per soufflé con limone, cioccolata o frutta e versare in una teglia a bordo alto. Infornare quando viene richiesto.
	 	5. Salsa al cioccolato	4 porzioni	50g di burro fuso nel forno a microonde. Miscelare con il burro fuso in un recipiente adatto al microonde, aggiungere gli altri ingredienti (0,1 dl di zucchero, 0,5 g di panna, 0,5 dl di sciroppo leggero, 1 cucchiaino di cacao, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato) quando richiesto dal forno. Servire con gelato, frutta fresca o nocciole.
		6. Pop corn	100g	Disporre il sacchetto sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.
		7. Nocciole tostate [Crisp]	50g - 200g	Preriscaldare il piatto Crisp e versarvi le noccioline. Mescolare quando viene richiesto.
		8. Semi di zucca arrosto [Crisp]	50g - 200g	Preriscaldare il piatto Crisp e versarvi il cibo. Mescolare quando viene richiesto.

  
Piatto adatto per il microonde

  
Piatto a prova di microonde e forno

  
Piatto Crisp

  
Vaporiera

  
Vaporiera (fondo e coprichio)

  
Griglia bassa

  
Griglia alta

  
Teglia da forno

  
Senza Coperchio

  
Piatto con bordi alti

Three horizontal blue lines for writing.



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

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. 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, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2002/96/ EC sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il 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, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.



### In conformità IEC 60705, Edizione 4. 2010-04

La Commissione Elettrotecnica Internazionale (IEC ) ha messo a punto una prova standard per valutare le prestazioni di riscaldamento dei forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO APPROSS.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1	1.000 g	14 min	750 W	Pyrex 3,227
12.3.2	475 g	6,5 min	750 W	Pyrex 3,827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pyrex 3,838
12.3.4	1.100 g	28 - 30 min	Ventilato 200 °C + 350 W	Pyrex 3,827
12.3.5	700 g	25 min	Ventilato 200 °C + 90 W	Pyrex 3,827
12.3.6	1.000 g	30 - 35 min	Ventilato 200 °C + 350 W	Pyrex 3,827
13.3	500 g	2 min . e 12 sec	JET DEFROST	

## SPECIFICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale	2200 W
Potenza di uscita microonde	1000 W
Grill	1200 W
Forno ventilato	1500 W
Potenza in modalità standby	<2 W
Potenza a forno spento	<0,5 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	379 x 491 x 540
Dimensioni interne (AxLxP)	210 x 395 x 370

