I 24-01-2003 11:02 Pagina 1

FORNO A MICROONDE

Istruzioni per l'uso

I N D I C E

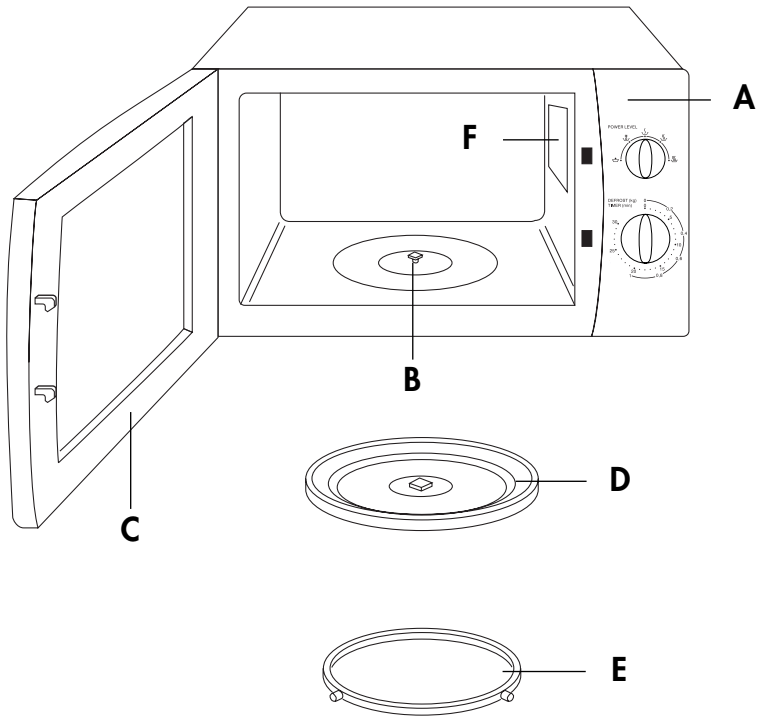
DESCRIZIONE . . . . . .pag. 3
AVVERTENZE . . . . . .pag. 4
VASELLAME DA USARE . . . . . .pag. 5
DATI TECNICI . . . . . .pag. 6
COLLEGAMENTO ELETTRICO . . . . . .pag. 6
INSTALLAZIONE . . . . . .pag. 6
DESCRIZIONE DEI COMANDI . . . . . .pag. 7
POTENZA RESA . . . . . .pag. 7
COME OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI DAL VOSTRO FORNO . . . . . .pag. 7
CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO . . . . . .pag. 8
METTERE IN FUNZIONE IL FORNO . . . . . .pag. 9
MANTENERE IN CALDO I CIBI . . . . . .pag. 10
SCONGELARE . . . . . .pag. 10
RISCALDARE . . . . . .pag. 11
CUOCERE . . . . . .pag. 12
MANUTENZIONE E PULIZIA . . . . . .pag. 13

Data and instruction for Performance Tests according to IEC 705 and further Amendment Document 59H/69/CD

The International Electrotechnical Commission SC 59H, has developed a Standard for comparative testing of heating performances of microwave ovens.

We recommend the following for this oven:

Test Nr. on standard	Item	Duration	Function	Power level	Weight	Standing time	Note
A	Egg custard	17′ - 19′	only MW		750 gr	5 min.	The upper surface shall be evaluated after the standing time. The inner custard evaluation shall be conducted after two hours.
B	Sponge cake	6′ - 8′	only MW		475 gr	5 min.	Use the borosilicate glass container stated in the Standard (max dia. 210 mm) or a Pyrex® glass container dia. 210 mm, height 50 mm and wall thick. 6mm.
C	Meat loaf	21′ - 23′	only MW		900 gr	5 min.	Cover the container with cling film and pierce the film. Use the rectangular borosilicate glass container stated in the Standard or the Arcopal® Cat. nr Z1/B8 (01)10460-1
Defrosting	Defrosting minced meat	9′ - 11′	only MW		500 gr	15 min.	Place the frozen load directly on the turnable (D). Turn upsidedown the load after half of the defrosting time.



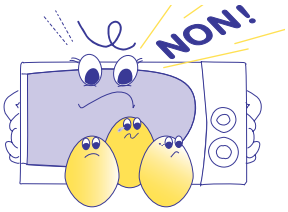
DESCRIZIONE

A Pannello comandi
B Perno piatto rotante
C Lato interno porta
D Piatto rotante
E Supporto piatto rotante
F Coperchio uscita microonde

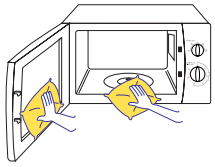
AVVERTENZE

Leggere con attenzione le seguenti istruzioni e conservare per ogni ulteriore consultazione

1) ATTENZIONE: Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, il forno non deve essere usato fino a che un tecnico esperto (addestrato dal costruttore o dal Servizio Clienti del venditore) non abbia eseguito la riparazione.
2) ATTENZIONE: È pericoloso per chiunque non abbia una preparazione specifica effettuare operazioni di manutenzione e riparazione che comportino la rimozione di protezioni contro l'esposizione alle microonde.



3) ATTENZIONE: Non riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati che potrebbero esplodere.
   Non cuocere né riscaldare le uova nel microonde con il guscio in quanto potrebbero esplodere, anche a cottura ultimata.
4) ATTENZIONE. Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci.
   Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
   Consentire ai bambini l'uso del forno senza sorveglianza soltanto quando siano state impartite istruzioni adeguate che consentano al bambino di utilizzare il forno in sicurezza e lo rendano cosciente dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.



5) Non tentare di far funzionare il forno con la porta aperta, manomettendo i dispositivi di sicurezza.
6) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui oggetti di qualsiasi genere rimangano intrappolati tra la facciata del forno e la porta.
   Mantenere sempre pulito il lato interno della porta (C) usando un panno umido e detersivi non abrasivi. Non lasciare accumulare sporco o residui di cibo tra la facciata del forno e la porta.

7) Non mettere in funzione il forno nel caso in cui il cavo di alimentazione o la spina siano danneggiati in quanto potrebbe essere causa di scosse elettriche.
   Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio di assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da evitare ogni rischio.
8) Qualora si osservi l'uscita di fumo dal forno, spegnere l'apparecchio o disinserire la spina dalla presa di corrente senza aprire la porta per soffocare eventuali fiamme.
9) Utilizzare esclusivamente utensili per forni a microonde. Per evitare surriscaldamento, con conseguente rischio di incendio, è consigliabile controllare il forno quando si cucinano cibi in contenitori a perdere di plastica, cartone o altro materiale infiammabile o quando si riscaldano piccole quantità di cibo.
10) Non porre il piatto rotante in acqua quando è molto caldo. Lo shock termico ne determinerebbe la rottura.
11) Non si deve preriscaldare il forno (senza cibo) né accenderlo quando è vuoto in quanto potrebbero prodursi scintille.
12) Prima di utilizzare il forno, accertarsi che gli utensili e i contenitori siano specifici per microonde (vedere la sezione "Vasellame da usare")

13) Durante l'uso l'apparecchio si riscalda. Non toccare gli elementi scaldanti all'interno del forno.

14) Durante il riscaldamento di liquidi (acqua, caffè, latte, ecc.) è possibile che, per effetto dell'ebollizione ritardata, il contenuto inizi improvvisamente a bollire e trabocchi violentemente, provocando ustioni. Per evitare ciò, prima di iniziare il riscaldamento di liquidi, è necessario introdurre un cucchiaino di plastica oppure un bastoncino di vetro nel contenitore. In ogni caso maneggiare il contenitore con molta attenzione.
15) Non riscaldare liquori ad elevata gradazione alcolica né grandi quantità di olio in quanto potrebbero incendiarsi.

16) Dopo il riscaldamento di cibi per neonati (contenuti in biberon o vasetti), agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima della consumazione, per evitare scottature. È consigliabile agitare o mescolare il cibo anche per garantire una temperatura omogenea.
Nel caso si utilizzassero sterilizzatori per biberon reperibili in commercio, prima di accendere il forno verificare SEMPRE che il contenitore sia riempito con la quantità d'acqua indicata dal costruttore.

V A S E L L A M E D A U S A R E

Si possono usare tutti i recipienti di vetro (meglio se pyrex), ceramica, porcellana, terracotta, purché privi di decorazioni o parti in metallo (filetti dorati, manici, piedini). É possibile usare anche i recipienti in plastica resistente al calore ma soltanto per le cotture "solo microonde". Comunque, se permangono dubbi sull'uso o meno di un particolare contenitore, potete effettuare questa semplice prova: inserire il contenitore vuoto nel forno per 30 secondi a livello di potenza massimo (funzione "solo microonde").
Se il contenitore rimane freddo o si riscalda solo leggermente vuol dire che è adatto per la cottura a microonde.
Se invece diventa molto caldo (o si sviluppano scintille), il contenitore non è adatto.
Per riscaldamenti brevi possono essere usati come sottofondo tovaglioli di carta, vassoi in cartone e piatti di plastica "usa e getta".
Per quanto riguarda forma e dimensione, è indispensabile che queste permettano la corretta rotazione.

Per utilizzare recipienti rettangolari di grandi dimensioni (che non potrebbero ruotare all'interno della cavità), basta bloccare la rotazione del piatto girevole (D) estraendo il perno piatto (B) dalla propria sede. Tenere presente che in queste condizioni, per garantire risultati soddisfacenti, è necessario mescolare il cibo e ruotare il contenitore più volte durante la cottura.

Non sono adatti per la cottura a microonde tutti i recipienti di metallo, legno, giunco e cristallo.

E' opportuno ricordare che, poiché le microonde riscaldano il cibo e non il vasellame, è possibile cuocere il cibo direttamente sul piatto di portata ed evitare così l'uso e la conseguente pulizia di pentole.

Tenere comunque presente che è possibile che sia il cibo, molto caldo, a trasmettere calore al piatto, rendendo necessario l'uso di presine.

In ogni caso, attenersi a quanto indicato nella seguente tabella:

	Vetro	Ceramica	Porcellana	Vasellame di terracotta	Contenitori plastici per microonde	Tazzine di carta*	Piatti di carta*	Carta di pergamena*	Cartoncino*	Contenitori metallici	Vasellame con supplemento di metallo	Fogli speciali per arrosto
Scongelamento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Riscaldamento	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	SI
Cottura	SI	SI	SI	SI	SI	NO	NO	NO	NO	NO	NO	SI

* Se il tempo è troppo lungo è possibile che s'incendino.

D A T I T E C N I C I

Dimensioni esterne (LxHxP)	495x368x296
Dimensioni interne (LxHxP)	280x205x285
Peso approssimativo	12,7 kg. netto
Diametro piatto rotante	27 cm
Lampada forno	25 W

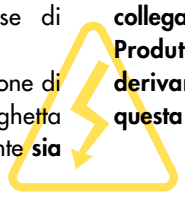
E N T R A M B I I M O D E L L I

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche incollata sul retro dell'apparecchio.

Questo apparecchio è conforme alle Direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica.

C O L L E G A M E N T O E L E T T R I C O

Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente con portata di almeno 10A.
Prima dell'utilizzo, verificare che la tensione di rete sia la stessa indicata sulla targhetta dell'apparecchio e che la presa di corrente **sia collegata ad una presa di terra efficiente: il Produttore declina ogni responsabilità derivante dalla mancata osservazione di questa norma.**



I N S T A L L A Z I O N E

1) Dopo aver estratto il forno dall'imballo, verificare che il perno del piatto rotante (B) sia inserito correttamente nell'apposita sede. Posizionare al centro del fondo cavità il supporto (E) ed appoggiarvi il piatto rotante (D). Il perno (B) deve innestarsi alla relativa sede del piatto rotante.

2) Verificare che non ci siano danni dovuti al trasporto ed in particolare che la porta si apra e si chiuda perfettamente.

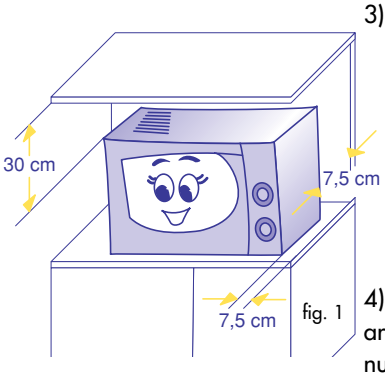


fig. 1

3) Posizionare l'apparecchio su un piano in modo che **rimanga uno spazio di circa 7,5 cm tra le superfici dell'apparecchio e le pareti laterali e la parte posteriore, ed uno spazio libero di almeno 30 cm sopra il forno (vedi Fig. 1).**

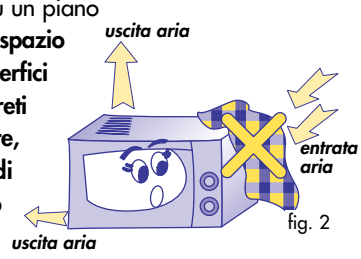


fig. 2

4) Non ostruire mai i fori di ingresso aria. In particolare, non appoggiare nulla sopra il forno e verificare che le feritoie di uscita aria e vapori (situate sopra, sotto e lateralmente l'apparecchio) siano SEMPRE LIBERE (vedi Fig. 2 e Fig. 3).

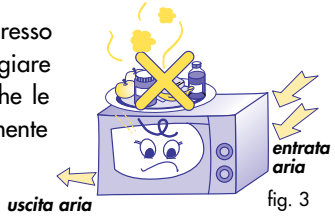
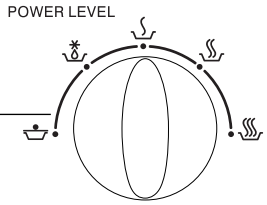


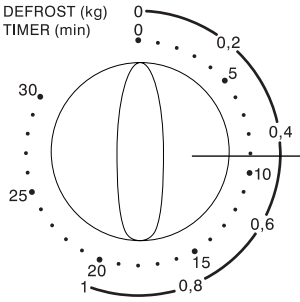
fig. 3

DESCRIZIONE ED USO DEI COMANDI



MANOPOLA POTENZA MICROONDE

ruotare la manopola a seconda della potenza desiderata.

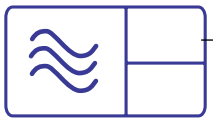


MANOPOLA TIMER/PESO

QUESTA MANOPOLA DÀ INIZIO A TUTTE LE OPERAZIONI.
ruotare in senso orario da 1 a 30 minuti (allo scadere del tempo, il forno si spegne) ed emetterà un segnale acustico.

POTENZA RESA

La potenza resa in WATT del vostro forno si trova sul retro dell'apparecchio alla voce **MICRO OUTPUT**. Al momento della consultazione delle tabelle fate sempre riferimento alla potenza del Vostro forno! Vi sarà utile anche quando consulterete i ricettari per microonde in commercio.



In alcuni modelli la potenza resa massima, in WATT, è indicata anche nel simbolo a lato, riportato sulla portina.

I livelli di potenza intermedi disponibili sono indicati qui sotto. Queste informazioni Vi saranno utili per consultare i ricettari per microonde in commercio.

CONSIGLI PER UN CORRETTO UTILIZZO DEL FORNO

Le microonde sono radiazioni elettromagnetiche presenti anche in natura sotto forma di onde luminose (esempio: luce solare) che, all'interno del forno, penetrano nel cibo da tutte le direzioni e riscaldano le molecole di acqua, grasso e zucchero.
Il calore si produce molto rapidamente solo nel cibo, mentre il contenitore si riscalda soltanto indirettamente per trasferimento del calore dal cibo caldo. Ciò impedisce al cibo di aderire al contenitore per cui è possibile usare (o, in alcuni casi, non usare del tutto) pochissimo grasso durante il processo di cottura.
Poiché povera di grassi la cottura a microonde è giudicata quindi molto sana e dietetica.
Inoltre, rispetto ai sistemi tradizionali, la cottura avviene ad una temperatura meno elevata per cui i cibi, disidratandosi di meno, non perdono i loro principi nutritivi e conservano maggiormente il sapore.

Regole fondamentali per una corretta cottura a microonde

1) La cottura è strettamente legata alla **grandezza ed omogeneità dei cibi** da cuocere: uno spezzatino cuoce prima di un arrosto perché è costituito da pezzi di carne più piccoli ed omogenei. Per impostare correttamente i tempi, tener presente che facendo riferimento alle tabelle delle pagine seguenti, aumentando la quantità di cibo anche il tempo di cottura deve essere aumentato in proporzione e viceversa. E' importante rispettare i tempi di "riposo": per **tempo di riposo** si intende il tempo in cui il cibo deve essere lasciato riposare dopo la cottura per permettere una ulteriore diffusione della temperatura all'interno dello stesso. La temperatura delle carni, ad esempio, aumenterà di circa 5 - 8°C durante il tempo di riposo. I tempi di riposo possono essere ottenuti anche fuori dal forno stesso.

2) Una delle principali operazioni da eseguire è **mescolare** più volte durante la cottura: serve a rendere le temperature più uniformi e a ridurre il tempo di cottura.

3) E' consigliabile anche **rivoltare** il cibo durante la cottura: questo vale soprattutto per la carne sia in pezzi grossi (arrosti, polli interi ...) sia in pezzi più piccoli (petti di pollo, spezzatino ...).

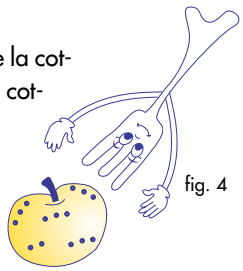


fig. 4

4) **Cibi con pelle, guscio o buccia (esempio: mele, patate, pomodori, würstel, pesce) vanno forati in più punti con una forchetta in modo che il vapore possa fuoriuscire e la pelle o la buccia non scoppi (Fig. 4).**

5) Se si cuociono parecchie porzioni dello stesso cibo, ad esempio patate lesse, **disporle ad anello** in una pirofila per avere una cottura uniforme (fig. 5).

6) Minore è la temperatura alla quale il cibo viene inserito nel forno a microonde e maggiore è il tempo richiesto. Il cibo a temperatura ambiente cuocerà più rapidamente del cibo a temperatura di frigorifero.

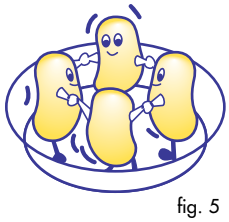


fig. 5

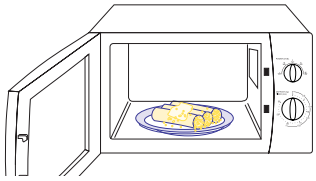
7) Eseguire le cotture ponendo sempre il contenitore al centro del piatto rotante.

8) La **formazione di condensa** all'interno del forno e nelle zone della porta e dell'uscita aria è perfettamente normale. **Per ridurla, coprire il cibo con pellicola trasparente, carta cerata, coperchi in vetro o semplicemente un piatto rovesciato**. Inoltre, cibi con contenuto acquoso, (es. le verdure) cuociono meglio se coperti. La copertura dei cibi consente inoltre di mantenere pulito l'interno del forno. Usare pellicola trasparente adatta per forni a microonde.

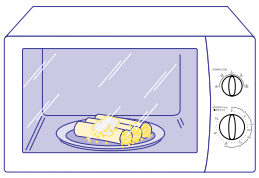
METTERE IN FUNZIONE IL FORNO

1 Mettere il cibo in un contenitore adatto alla cottura microonde e posizionarlo al centro del piatto rotante.

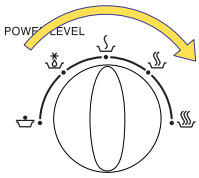
N.B: Non si deve preriscaldare il forno.



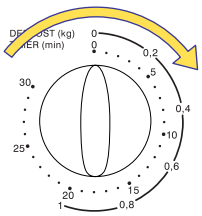
2 Chiudere la porta.



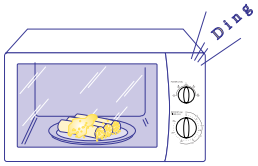
3 Selezionare la potenza desiderata ruotando la manopola potenza microonde.



4 Impostare il tempo di cottura desiderato ruotando la manopola timer in senso orario.



5 Trascorso il tempo impostato, un **segnale acustico** indica che la cottura è terminata.



In qualsiasi momento è possibile interrompere il funzionamento riportando la manopola timer in posizione "**0**" ed é possibile variare la durata della cottura (durante lo svolgimento della stessa) girando tale manopola avanti o indietro.
Durante la cottura è possibile controllarne lo svolgimento aprendo la porta ed ispezionando il cibo. Tale atto interrompe il funzionamento che verrà ripreso richiudendo la porta.

MANTENERE IN CALDO I CIBI

Questa funzione è consigliata per tutte le pietanze in genere.

Vi permette di mantenere in caldo i cibi appena cotti o riscaldati senza che questi si secchino o si attacchino al recipiente di cottura.

Impostando la manopola selettore di potenza in posizione e coprendo il cibo con un piatto o con la pellicola trasparente, questo rimarrà in caldo fino al momento dell'utilizzo.

Se preferite, potete lasciare i cibi in caldo direttamente nel piatto di portata (sempre coperto).

SCONGELARE

- Per semplificare l'utilizzo di questa funzione, nella manopola TIMER/PESO sono riportati alcuni pesi espressi in kg. Posizionare quindi la manopola sul peso relativo al cibo che si deve scongelare. Fate attenzione ai consigli qui sotto riportati:

- Cibi congelati in sacchetti o pellicole di plastica oppure nella loro confezione possono essere posti direttamente nel forno, purché siano assenti parti metalliche (es. fascette o punti di chiusura).

- Certi cibi, come le verdure ed il pesce, non hanno bisogno di essere scongelati completamente prima di iniziare la cottura.

- Cibi in umido, ragù e stufati scongelano meglio e più in fretta se vengono rimescolati di tanto in tanto, rivoltati e/o separati.

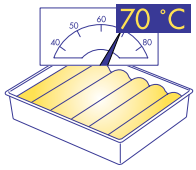
- Durante lo scongelamento, carne, pesce e frutta perdono liquidi. Si consiglia, perciò, di scongelarli in una vaschetta.

- É consigliabile suddividere ogni singolo pezzo di carne nel proprio sacchetto prima di metterlo nel congelatore. Ciò vi farà risparmiare tempo prezioso nella preparazione.

- Seguire con cautela i tempi riportati sulle confezioni dei surgelati, perché non sempre sono corretti. É bene usare tempi di scongelamento leggermente al di sotto dei tempi riportati. La durata dello scongelamento varierà in funzione del grado di congelamento. Rivoltare e/o separare i pezzi di cibo durante lo scongelamento ed il tempo di riposo.

RISCALDARE

Il riscaldamento dei cibi è una funzione in cui il Vostro forno a microonde evidenzia tutta la sua utilità ed efficacia. Rispetto ai metodi tradizionali, infatti, utilizzando le microonde si ha un evidente risparmio di tempo e, quindi anche di energia elettrica.



- Si raccomanda di riscaldare i cibi (specie se surgelati) ad una temperatura di almeno 70°C (deve scottare!). Non sarà possibile mangiare il cibo subito, perché sarà troppo caldo, ma sarà garantita la sua completa sterilizzazione.
- Per riscaldare i cibi precotti o surgelati, osservare sempre le seguenti regole:
  - togliere il cibo dai contenitori metallici;
  - coprire con pellicola trasparente (del tipo adatto per forni a microonde) o carta oleata; in questo modo tutto il sapore naturale sarà mantenuto ed il forno rimarrà più pulito; é possibile coprire anche con un piatto rovesciato;
  - se possibile, mescolare o rivoltare frequentemente per accelerare ed uniformare il processo di riscaldamento;
  - seguire con molta cautela i tempi indicati sulla confezione; ricordarsi che, in certe condizioni, i tempi riportati dovranno essere aumentati.
- I cibi surgelati devono essere scongelati prima di iniziare il riscaldamento. Più bassa è la temperatura iniziale del cibo, più lungo sarà il tempo necessario per il riscaldamento.
- Cibi e bevande possono essere riscaldati per breve tempo in recipienti di carta o plastica. Comunque, questi recipienti possono deformarsi se il tempo di cottura è lungo.

C U O C E R E

CARNI
Si possono fare arrosti, brasati e stufati. Rivoltare e ruotare i pezzi grossi che non possono essere mescolati. Attenzione a non lasciarsi ingannare dall'aspetto esterno della carne, (durante ed a fine cottura) che non potrà essere rosolata come in un forno tradizionale; in compenso vengono mantenute al più alto livello tutte le proprietà nutritive e di gusto delle pietanze.

POLLAME
Tutti i tipi di pollame possono essere scongelati e quindi cotti, nel forno a microonde. La pelle non arrostisce come avviene solitamente: per avere una buona doratura si consiglia pennellare con burro fuso o margarina l'esterno del pollo.

PESCE
Il pesce cuoce molto rapidamente e con ottimi risultati. Si può condire con poco burro o olio (o anche non condirlo). Coprire con una pellicola trasparente. Naturalmente se c'é la pelle, questa va incisa; i filetti vanno disposti uniformemente. Si **sconsiglia** di cuocere pesce impanato con uovo.

VERDURE
Le verdure, cotte nel forno a microonde, conservano colore e potere nutritivo più che nella cottura tradizionale.
Per ogni 500 gr di verdure aggiungere circa 5 cucchiai d'acqua.
Devono essere sempre coperte con della pellicola trasparente.
Quelle più consistenti vanno tagliate a pezzi regolari (es. carote).
Rimescolare almeno una volta a metà cottura e mettere poco sale soltanto alla fine.

MINESTRE E RISO
Le minestre o zuppe in genere, richiedono una minor quantità di liquido perché nel forno a microonde l'evaporazione è piuttosto scarsa. Il sale deve essere aggiunto solo alla fine della cottura o durante il tempo di riposo, perché disidratante.
É giusto dire che il tempo necessario per cuocere il riso nel forno a microonde (come del resto la pasta) è pressappoco uguale a quello che occorre per cuocerlo sul fornello nel modo tradizionale. Il vantaggio di preparare un risotto nel forno a microonde è dato dal fatto che non è necessario mescolare in continuazione (basterà farlo 2 - 3 volte).
Gli ingredienti vanno messi tutti assieme in un contenitore adatto alle microonde e coperti con della pellicola trasparente (per 300 gr di riso sono necessari 750 gr di brodo con il forno programmato alla massima potenza per 12 - 15 minuti circa).
Inoltre il riso non si attacca sul fondo del recipiente e, dato che per cuocerlo è possibile usare una zuppiera o un altro recipiente da portare in tavola, non sarà necessario travasarlo in un piatto di portata.

DORATURA
Gli alimenti più difficili da dorare durante la cottura a microonde sono generalmente le cotolette, le scaloppine e i petti di pollo. Per ottenere comunque un effetto di doratura superficiale si consiglia di ungere l'esterno con burro preferibilmente amalgamato con paprica. Sono in vendita anche salse appositamente studiate per colorire gli alimenti cotti a microonde. In tutti i casi occorre far assorbire, alle carni o pesci da dorare, sostanze grasse e coloranti.

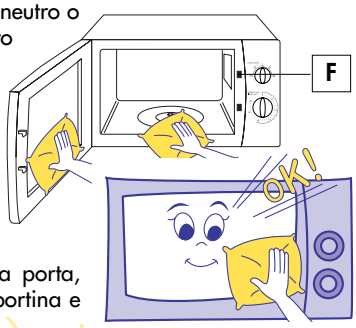
DOLCI E FRUTTA
I dolci lievitano (a potenza ridotta) molto più che nella cottura tradizionale. Poiché non fanno la crosta, è preferibile guarnire la superficie con creme o glasse (es. al cioccolato); inoltre vanno tenuti coperti dopo la cottura perché tendono ad asciugarsi più in fretta di quelli cotti nel forno tradizionale. La frutta va forata se cotta con la buccia e va tenuta coperta: è importante osservare il tempo di riposo (3 - 5 minuti).

MANUTENZIONE E PULIZIA

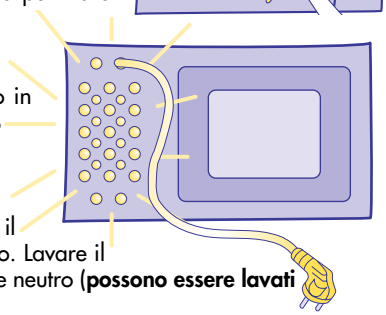
Prima di ogni operazione di manutenzione o pulizia, staccare sempre la spina dalla presa di corrente.

Pulizia

Per conservare la vostra apparecchiatura nelle migliori condizioni, si consiglia di pulire regolarmente la portina, l'interno e l'esterno del forno con un panno umido e sapone neutro o detersivo liquido. Mantenere sempre pulito da grasso o schizzi di unto anche il coperchio uscita microonde (**F**). **Non usare detergenti abrasivi, pagliette od utensili di metallo appuntiti quando si pulisce la superficie esterna ed interna del forno.** Inoltre, fare attenzione che **non penetrino acqua o detersivo liquido all'interno delle feritoie uscita aria e vapori poste sopra l'apparecchio**. Non usare detergenti a base di ammoniaca. Si raccomanda inoltre di non usare alcool, pagliette o detersivi abrasivi per pulire le superfici interne e soprattutto esterne della portina al fine di evitare graffi o rigature. Per assicurare una perfetta chiusura, mantenere sempre pulito il lato interno della porta, evitando che sporco e residui di cibo rimangano intrappolati tra la portina e la facciata del forno.



Pulire regolarmente i fori d'ingresso aria posti sul retro del forno in modo che con il tempo non vengano ostruiti da polvere e deposito di sporco.



Di tanto in tanto sarà necessario togliere il piatto rotante (D) ed il relativo supporto (E) per pulirli, come pure pulire il fondo del forno. Lavare il piatto rotante ed il relativo supporto in acqua saponata con sapone neutro (**possono essere lavati in lavastoviglie**).
Non immergere il piatto rotante in acqua fredda dopo un prolungato riscaldamento; l'elevato shock termico ne provocherebbe la rottura.
Il motore del piatto rotante è sigillato. Tuttavia, quando si esegue la pulizia del fondo, fare attenzione che l'acqua non penetri sotto il perno del piatto rotante (B).

Se qualcosa non sembra funzionare...

Nel caso si verificasse un difetto, rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato dal costruttore. In ogni caso, prima di interpellare i nostri tecnici, conviene effettuare i seguenti semplici controlli:

problema	causa / rimedio
• L'apparecchio non funziona	• La porta non è correttamente chiusa • La spina non è ben inserita nella presa • La presa non fornisce corrente (controllare il fusibile dell'abitazione) • Il timer non è stato impostato correttamente
• Condensa sul piano di appoggio ed all'interno del forno	• Quando si cuociono cibi contenenti dell'acqua, è del tutto normale che il vapore che si genera all'interno del forno esca e si condensi all'interno del forno o sul piano di cottura
• Scintille all'interno del forno	• Non usare contenitori metallici nelle cotture a microonde né sacchetti o confezioni con punti metallici
• Il cibo non si riscalda sufficientemente	• Selezionare il corretto modo di cottura oppure aumentare il tempo di cottura • Il cibo non è stato scongelato completamente prima della cottura
• Il cibo si brucia	• Selezionare un livello di potenza inferiore oppure ridurre il tempo di cottura
• Il cibo non si cuoce uniformemente	• Mescolare il cibo durante la cottura. Tenere in mente che il cibo cuoce meglio se tagliato in pezzi di dimensioni uniformi. • Il piatto rotante è rimasto bloccato

In caso di guasto della lampada forno, potete continuare ad utilizzare l'apparecchio senza problemi. Per la sostituzione della lampada, rivolgersi ad un Centro Assistenza autorizzato.

I 24-01-2003 11:02 Pagina 14