

FOUR à MICRO-ONDES
Notice d'Utilisation

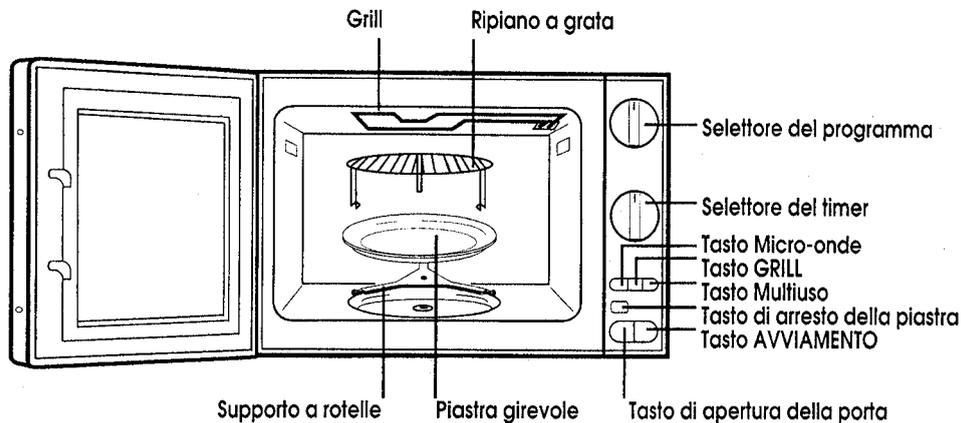
MICRO-WAVE OVEN
Instructions for Use

MIKROWELLENHERD
Bedienungsanleitung

MICROONDE
Istruzioni per l'uso

HORNO MICROONDAS
Manual de Instrucciones

MICRO - ONDAS
Manual de Utilização



La **PIASTRA GIREVOLE** consente una cottura omogenea dell'alimento senza che ci sia bisogno di intervenire. La piastra è guidata, nella sua rotazione, dall'asse di avanzamento e dal supporto a rotelle. Essa gira indifferentemente in entrambi i sensi. Se non gira, verificare che tutti gli elementi siano ben sistemati. La piastra può essere utilizzata anche come piatto di cottura. Per estrarla, premere sul bordo esterno.

L'**ARRESTO DELLA PIASTRA** permette di utilizzare piatti di grande dimensione su tutta la superficie del forno. In questo caso è necessario girare il piatto o rimescolare l'alimento a metà cottura. Per ottenere questa funzione, azionare il tasto «arresto della piastra».

Il **ripiano a grata**, quando è utilizzato come grill, permette di dorare alimenti di altezza ridotta. Quando lo si utilizza in funzione, occorre tassativamente posizionarlo bene sulla piastra di vetro. Quest'ultima non deve mai essere utilizzata con recipienti metallici quando è in funzione microonde.

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico per la cottura, il riscaldamento e lo scongelamento degli alimenti. Per evitare di danneggiarlo, non farlo mai funzionare a vuoto e senza vassoio.

Prima di qualsiasi utilizzo, assicurarsi che i recipienti siano adatti all'impiego in un forno a microonde (per esempio: vetro da forno, porcellana...). Sorvegliare il forno di quando in quando nel caso in cui gli alimenti siano scaldati o cotti in recipienti a perdere in materia plastica, carta o altro materiale combustibile.

Si sconsiglia l'utilizzo di recipienti metallici, forchette, cucchiai, coltelli, ed anche di legacci e graffette metallici per sacchetti per congelati. Tuttavia si può procedere occasionalmente al riscaldamento di alimenti confezionati in barchette d'alluminio di altezza modesta (massimo 4 cm) senza coperchio. Il tempo di riscaldamento sarà però leggermente più lungo. In questo caso accertarsi che la barchetta sia ben sistemata al centro del vassoio di vetro, e che essa non venga mai in contatto con le pareti metalliche e con lo sportello dell'apparecchio.

Quando si riscaldano:

- i biberon, lo si deve fare tassativamente senza tettarella; agitare il liquido e provarne la temperatura sul dorso della mano prima della consumazione.
- gli alimenti per bambini, è obbligatorio rimescolarli e verificarne la temperatura prima della consumazione, se si vogliono evitare gravi bruciate interne.

Sono da evitare il riscaldamento o la cottura a microonde di uova nel loro guscio, al tegamino o al piatto. Esse potrebbero esplodere, con rischio di gravi bruciate o di danni irreparabili al forno.

Nella maggior parte dei casi è necessario coprire gli alimenti: in questo modo risulteranno più gustosi ed il forno rimarrà pulito. Tuttavia, prima di cuocere alimenti o di riscaldare liquidi contenuti in una bottiglia o in un recipiente ermetico, è necessario togliere il tappo o il coperchio.

Per evitare che un liquido in ebollizione trabocchi, attendere 20 secondi prima di introdurvi qualunque elemento e prima di estrarlo dal forno. Nel caso di carichi modesti (una salsiccia, un croissant, ecc...) sistemare un bicchiere d'acqua vicino all'alimento.

Tempi troppo lunghi possono disseccare e carbonizzare gli alimenti. Non utilizzare mai gli stessi tempi richiesti da una cottura in forno tradizionale. Se si dovesse produrre del fumo, tenere chiuso lo sportello del forno, togliere la tensione o staccare la spina dalla presa di alimentazione.

UTILIZZAZIONE DELLA FUNZIONE MICROONDE

Accendere l'apparecchio:

- Aprire la porta, azionando il tasto di apertura.
- Introdurre l'alimento da cuocere all'interno del forno. Chiudere la porta.
- Verificare che questa sia ben chiusa. In caso contrario il forno non funziona.
- Selezionare la funzione micro-onde premendo il tasto micro-onde.
- Registrare il tempo mediante il selettore del timer. Quando il tempo voluto è inferiore ai due minuti, girare il selettore del timer al di là dei due minuti, poi tornare indietro sulla posizione prescelta.
- Selezionare la temperatura con il selector del programma.
- Premere il tasto «AVVIAMENTO», la piastra si mette a girare, la luce interna si accende.
- La fine della cottura viene segnalata da una suoneria, il forno si ferma automaticamente e la luce si spegne.

Se si apre la porta prima della fine del programma, premere il tasto «AVVIAMENTO» per rimettere in funzione l'apparecchio.

Spiegazione dei simboli:

1		MANTENIMENTO	Per mantenere in caldo. Per riportare a temperatura ambientale o scongelare burro, panna, formaggio, gelati, vino o qualsiasi altro alimento delicato.
MIN 2		SCONGELAMENTO	Per scongelare la carne, il pesce, la frutta, il pane, i dolci ecc. o per terminare la cottura di alimenti delicati.
MED 3		COTTURA A FUOCO LENTO	Per terminare le preparazioni cominciate con «COTTURA MASSIMA», ad esempio di fagioli, di lenticchie, di latticini.
MAX 4		COTTURA LEGGERA	Per completare cotture di piatti iniziate con «COTTURA MASSIMA» che rischiano di cuocere troppo alla superficie, come arrosto di vitello, di maiale... o per cuocere pesci delicati, triglie, sardine...
5		COTTURA MASSIMA	Per le verdure, il pesce, il pollame, le zuppe. Per riscaldare tutti i resto, piatti cucinati freschi o congelati... Per portare a temperatura ambientale i piatti preparati e le verdure surgelate.

UTILIZZAZIONE DELLA FUNZIONE GRILL

Questa funzione permette di dorare alimenti come gratin, carni ecc...

Può essere utilizzata prima o dopo la cottura, a seconda delle ricette.

Quando si utilizza la grill, è necessario proteggersi le mani per estrarre i piatti e occorre utilizzare recipienti che sopportino alte temperature come il vetro pyrex o la ceramica.

Funzionamento :

- Mettere l'alimento sul ripiano a grata o sulla piastra, secondo l'altezza del piatto da dorare
- Selezionare la funzione GRILL con il tasto «GRILL»
- Registrare il tempo con il selettore «timer»
- Premere il tasto «AVVIAMENTO», il forno si accende e la piastra si mette a girare

CONSIGLIO : Subito dopo aver cotto qualcosa alla grill, diminuire leggermente i tempi se occorre utilizzare la funzione microonde in cottura o in scongelamento.

Idee di ricette con la «GRILL»

- * Tutti i tempi di microonde vanno programmati in cottura massima
- ** Per i gratin, i tempi di grill sono indicati a partire da alimenti già caldi.

Toast :

Posare sul ripiano a grata, dorare alla grill per 6 minuti, rivoltare, cuocere nuovamente per 3-4 minuti. Aggiungere 1 minuto di microonde.

Filetto arrosto di 800 g :

Disporre la carne leggermente unta su di un piatto posato sul ripiano a grata, dorare alla grill 18 minuti, rivoltare, cuocere di nuovo 8 minuti. Aggiungere 2 a 3 minuti di microonde, secondo il grado di cottura desiderato.

Cosce di pollo :

Disporre le cosce leggermente unte su di un piatto, posarlo sul ripiano a grata, cuocere 8 minuti a microonde, quindi 14 a 16 minuti alla grill.

Frutti di mare farciti, lumache :

Disporre su di un piatto posato sul ripiano a grata, scaldare al microonde 1,30 minuti, dorare alla grill per 6 minuti.

Gratin di verdure :

Posare il piatto sul ripiano a grata, dorare alla grill 8 a 12 minuti, secondo l'altezza del piatto.

Gratin di pasta e di patate :

Posare il piatto sul ripiano a grata, dorare alla grill da 10 a 14 minuti, secondo l'altezza del piatto utilizzato.

Ventresca affumicata alla grill :

Disporre le fettine su di un piatto posato sul ripiano a grata, dorare alla grill per 8 minuti, rivoltare e cuocere nuovamente per 5 minuti.

Pasta per dolci :

Stendere la pasta, lasciarla riposare un'ora. Posare lo stampo sul ripiano a grata, cuocere da 5 a 6 minuti in microonde e completare la cottura per 4 o 5 minuti alla grill.

UTILIZZAZIONE DELLE FUNZIONE SIMULTANEA

Questa funzione abbina le funzioni micro-onde e grill permettendo di ottenere in tal modo una cottura rapida.

Funzionamento:

- Mettete il cibo sulla grill o sul piatto, secondo l'altezza della pietanza da dorare.
- Selezionate la funzione multiuso.
- Selezionate la temperatura girando il selettore del programma.
- Premete il tasto «AVVIAMENTO»; il piatto gira, la luce interna si accende.

Esempi di cottura simultanea	Tempi de cottura	Selettore del programma
Pollo o pollame	20 min	COTTURA MASSIMA
Arrosto di maiale	45 min	SCONGELAMENTO
Patate al gratin	18 min	COTURRA MASSIMA
Arrosto d'agnelloda	30 a 35 min	SCONGELAMENTO

Pietanze precotte surgelate da riscaldare e da dorare. * Per dorare tutti questi alimenti, utilizzare il ripiano a grata.

Cottura consecutiva	Quantità	Tempo Micro-onde	Tempo grill	Consigli
Pesce alla provenzale	500 g	12 min	8/12 min	Versare il contenuto della barchetta in un piatto di vetro pyrex delle stesse dimensioni e cospargere di burro le fettine.
Cottura simultanea	Quantità	Tempo cottura	Posizione del programmatore	Consigli
Frutti di mare (cozze, vongole...) e lumache farcite	24	3/4 min	COTTURA A FUOCO LENTO	Disporre su di un piatto
Toast	4	1 min 30	SCONGELAMENTO	Girare dopo 6 minuti, il secondo lato 4 minuti.
Cottura consecutiva	Quantità	Tempo Micro-onde	Tempo grill	Consigli
Cannelloni, lasagne	450 g	12 min	12 min	Versare il contenuto di una barchetta in piatto di pyrex di uguali dimensioni.
Cottura simultanea	Quantità	Tempo cottura	Selettore del programma	Consigli
Crêpe	8	5 min	COTTURA LEGGERA	Posare su di un piatto, cospargere con burro sciolto.
Pettini di mare	4	6/8 min	COTTURA MASSIMA	Cospargere di fiocchetti
Pesce in salsa o al gratin	400 g	6/8 min	COTTURA MASSIMA	Versare il contenuto della barchetta in un piatto di pyrex

Se l'apparecchio ha subito una qualsiasi avaria :

- Verificare che la porta non sia deformata.

Se l'apparecchio non funziona, prima di chiamare il riparatore :

- Verificare l'alimentazione elettrica
- Verificare che la porta siano ben chiusa.
- Verificare la programmazione effettuata.

IMPORTANTE : Non provate mai ad intervenire voi stessi

Nel caso che si renda necessario un intervento, solamente un tecnico specializzato e istruito dal costruttore è autorizzato ad eseguire verifiche o riparazioni sull'apparecchio.

SERVIZIO ASSISTENZA

PEZZI DI RICAMBIO ORIGINALI : se una riparazione è necessaria, per sostituire i pezzi difettosi chiedete al tecnico di utilizzare solo dei **PEZZI DI RICAMBIO GARANTITI ORIGINALI**.

PRIMA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO

- Verificare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. Se si constata un qualsiasi danno, segnalarlo subito al rivenditore.
- Verificare la tensione della rete elettrica. In caso di SOTTOTENSIONE permanente (200-210 volt), consultare l'installatore.

ALLACCIAMENTO

- L'impianto va protetto con un fusibile termico di 16 ampère.
- Utilizzare una presa di corrente munita di **spina di terra** con morsetto di collegamento a terra e allacciata secondo le vigenti norme di sicurezza.
- Nell'impianto elettrico è opportuno prevedere un dispositivo accessibile all'utilizzatore, per separare l'apparecchio dalla zona, e nel quale l'apertura di contatto sia di almeno 3 mm all'altezza di tutti i poli.

POSIZIONAMENTO

- Posare l'apparecchio su di una superficie piana e orizzontale.
- Scegliere un posto lontano da fonti di calore o di vapore.
- Verificare che l'aria possa circolare liberamente attorno all'apparecchio. Lasciare uno spazio sufficiente tra l'apparecchio ed il muro di 5 cm lateralmente e di 10 cm sul lato posteriore.
- Aver cura di non posare nulla sul forno in modo da non ostruire gli orifizi di ventilazione posteriori.
- La pellicola di plastica che ricopre la parte interna della porta del forno senza griglia, non deve essere tolta.
- Questi apparecchi sono incastrabili. Per ottenere il kit relativo, contattare il rivenditore.

PULITURA

- L'apparecchio va pulito con una spugna umida di acqua insaponata, sia all'interno che all'esterno.
- La piastra può essere rimossa per questa operazione. Per facilitarne l'estrazione farla ribaltare premendo sul bordo esterno. Se si toglie il dispositivo di avanzamento, evitare di far penetrare acqua nel foro dell'asse motore.
- Se il vostro forno è munito di griglia o di sistema a calore compresso, pulitelo quando è ancora tiepido, con un tampone di lana d'acciaio sottile insaponata.

Non dimenticare di rimettere la piastra.

RACCOMANDAZIONI

- Il perimetro della porta e quello dell'apparecchio devono essere sempre puliti. Se dovessero essere danneggiati da un eccesso di sporcizia, chiamare un tecnico specializzato, prima di utilizzare l'apparecchio.
- L'impiego di prodotti abrasivi, di alcol o di solventi è sconsigliato, in quanto rischiano di danneggiare l'apparecchio.
- In caso di puzzo, far bollire acqua contenete un po' di succo di limone o di aceto in una tazza per 2 minuti e tergere le pareti.
- Per gli apparecchi muniti di elementi riscaldanti, lo sportello e le prese d'aria diventano molto caldi. Attenzione a non toccare queste parti.
- Gli apparecchi multifunzione sono di tipo B secondo la norma CEI 335-2-6.