

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

PROGRAMMATION pour des charges de 100 g à 4000 g (4 kg).**Pour afficher le poids : Touche 10 = 1000 g Touche 1 = 100 g Touche 10 = 10 g Touche 1 = 1 g****DECONGELATION PAR LE TEMPS**

Volailles (entières ou en morceaux) 500 g 7 à 9 min.
 Veau, bœuf, porc, agneau (rôti ou morceaux) 500 g 8 à 11 min.
 Poissons (entier, en tranche ou en filet) 500 g 6 à 9 min.
 Fruits (fraises, framboises...) 250 g 2,30 à 5,30 min.

CUISSON PAR LE POIDS

C1 Pommes de terre (entières ou en morceaux)
 C2 Carottes, poireaux, choux... (émincés)
 C3 Poissons (en portion, tranche ou filet)
 C4 Volailles (entières ou en morceaux)

RECHAUFFAGE PAR LE POIDS

C5 Pots de bébé, café, thé, lait, potages
 C6 Conserves, plats cuisinés
 C7 Restes et plats cuisinés réfrigérés
 C8 Plats cuisinés et légumes surgelés

PROGRAMMING for 100 g to 4000 g (4 kg) of food.**To select the weight : Button 10 = 1000 g Button 1 = 100 g Button 10 = 10 g Button 1 = 1 g****COOKING BY TIME**

Poultry (whole or pieces) 500 g 7 to 8 min.
 Veal, beef, pork, lamb (roast or pieces) 500 g 8 to 11 min.
 Fish (whole, steaks or fillet) 500 g 6 to 9 min.
 Fruit (strawberries, raspberries) 250 g 2,5 to 5,5 min.

COOKING BY WEIGHT

C1 Potatoes (whole or chopped-up)
 C2 Carrots, leeks, cabbage (cut-up)
 C3 Fish (portions, slices or fillets)
 C4 Poultry (pieces or whole birds)

HEATING-UP BY WEIGHT

C5 Baby foods, coffee, tea milk, soup
 C6 Tinned food, pre-cooked dishes
 C7 Left-overs and refrigerated pre-cooked dishes
 C8 Deep-frozen pre-cooked dishes and vegetables

PROGRAMMIERUNG für Gargut von 100 g bis 4000 g (4 kg).**Zum Einstellen des Gewichts : Taste 10 = 1000 g Taste 1 = 100 g Taste 10 = 10 g Taste 1 = 1 g****Auflauzeiten**

Geflügel (ganz oder in Stücken) 500 g 7 bis 9 Min.
 Kalb, Rind-, Schweine- und Lammfleisch (Braten oder in Stücken) 500 g 8 bis 11 Min.
 Fische (ganz, in Scheiben oder Filets) 500 g 8 bis 9 Min.
 Früchte (Erdbeeren, Himbeeren...) 500 g 2,5 bis 5,5 Min.

GAREN NACH GEWICHT

C1 Kartoffeln (ganz oder in Stücken)
 C2 Möhren, Porree, Kohl (kleingeschnitten)
 C3 Fisch (in Portionen, Scheiben oder Filets)
 C4 Geflügel (ganz oder in Stücken)

AUFWÄRMEN NACH GEWICHT

C5 Säuglingsnahrung, Raffer, Tee, Milch, Suppen
 C6 Konserven, Fertiggerichte
 C7 Reste und tiefgekühlte Fertiggerichte
 C8 Tiefgefrorene Fertiggerichte und Gemüse

PROGRAMMAZIONE per 100 g a 4000 g (4 kg).**Per registrare il peso : Tasto 10 = 1000 g Tasto 1 = 100 g Tasto 10 = 10 g Tasto 1 = 1 g****Scongellamento a tempo**

Pollame (intero o in pezzi) 500 g 7-9 min.
 Vitello, manzo, maiale, agnello (arrosto o pezzi) 500 g 8-11 min.
 Pesce (intero, pezzi o filetto) 500 g 6-9 min.
 Frutta (fragole, lamponi, ecc...) 250 g 2,30-5,30 min.

COTTURA A PESO

C1 Patate (intere o a pezzi)
 C2 Porri, carote, cavoli... (a fettine sottili)
 C3 Pesci (in porzione, a fette o in filetti)
 C4 Pollame (intero o a pezzi)

RISCALDAMENTO A PESO

C5 Pappine per bebé, caffè, té, latte, passati di verdura
 C6 Conserve in scatola, piatti cucinati
 C7 Resti e piatti cucinati congelati
 C8 Piatti cucinati e legumi surgelati

PROGRAMACION para cargas de 100 g a 4000 g (4 kg).**Para visualizar el peso : Tecla 10 = 1000 g Tecla 1 = 100 g Tecla 10 = 10 g Tecla 1 = 1 g****DESCONGELACION MEDIANTE EL TIEMPO**

Aves (enteras o en pedazos) 500 g 7 a 9 mn
 Ternera, vaca, cerdo, cordero, (asado o en pedazos) 500 g 8 a 11 mn
 Pescado (entero, en rajadas o en filetes) 500 g 6 a 9 mn
 Fruta (fresa, frambuesas) 250 g 2,30 m a 5,30 mn

COCCION SEGUN EL PESO

C1 Patatas (enteras o cortadas)
 C2 Zanahorias, puerros, repollo... (en lonchas)
 C3 Pescados (en porciones, rodajas o filetes)
 C4 Aves (enteras o en presas)

RECALENTAMIENTO SEGUN EL PESO

C5 Potitos para bebés, café, té, leche, sopas
 C6 Conserve, platos preparados
 C7 Restos y platos preparados refrigerados
 C8 Platos preparados y verduras congeladas

PROGRAMAÇÃO para cargas de 100 g a 4000 g (4 kg).**Para indicar o peso : Tecla 10 = 1000 g Tecla 1 = 100 g Tecla 10 = 10 g Tecla 1 = 1 g****DESCONGELAÇÃO PELO TEMPO**

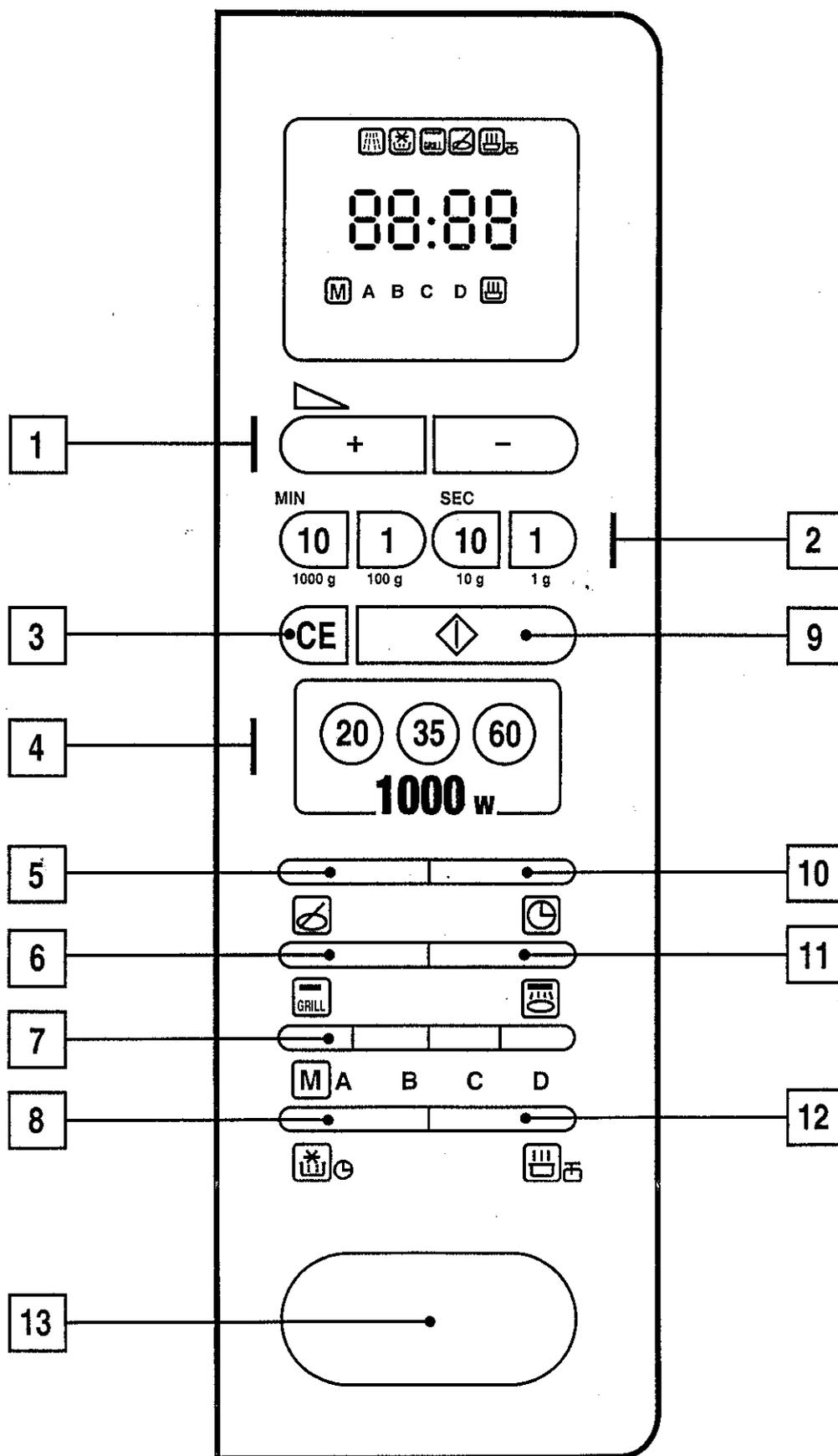
Aves (inteiras ou em pedaços) 500 g 7 a 9 min.
 Vitela, carne de vaca, cordeiro (assado ou em pedaços) 500 g 8 a 11 min.
 Peixe (inteiro, em postas ou em filetes) 500 g 6 a 9 min.
 Fruta (morangos, framboesas...) 250 g 2,30 a 5,30 min.

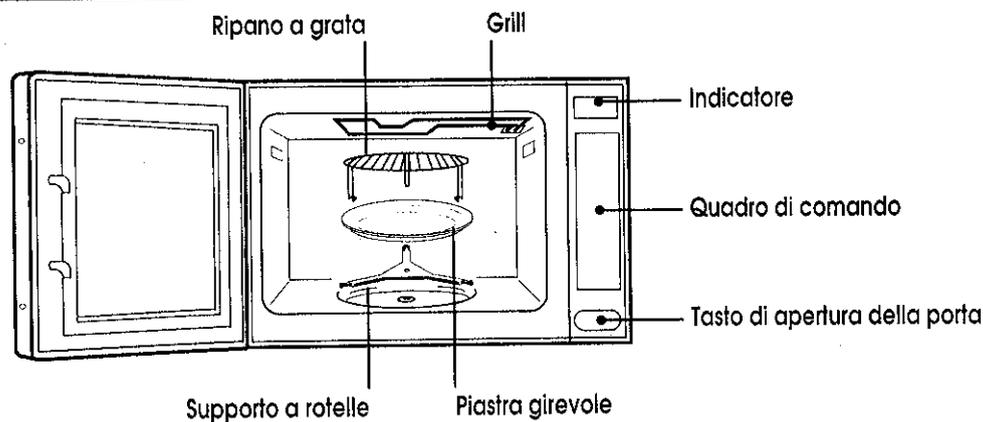
COZIMENTO PELO PESO

C1 Batatas (inteiras ou cortadas)
 C2 Cenouras, alhos-porros, couves... (cortados)
 C3 Pexes (inteiros, em fatias ou em filetes)
 C4 Aves (inteiras ou cortadas)

PARA AQUECER PELO PESO

C5 Alimentos para crianças, café, chá, leite, sopas
 C6 Conserve, comida pronta
 C7 Restos e comidas prontas refrigeradas
 C8 Comidas prontas e legumes congelados.





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 indifferente 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 5 «ARRESTO DELLA PIASTRA»** dopo la programmazione e prima di premere il **tasto 9 «AVVIAMENTO»**.

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

MOLTO IMPORTANTE

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 bruciature 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 bruciature 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 introdurre 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

REGISTRAZIONE DELL'ORA

Quando l'apparecchio viene collegato, l'orologio indica: 1:01

- Premere il **tasto 10 «OROLOGIO»**
- Premere il **tasto 3 «CE»** entro i 5 secondi seguenti
- Programmare l'ora servendosi dei **tasti 2 «MINUTI»** per le ore e **«SECONDI»** per i minuti.

Esempio: 1.6.17 per le ore 16,17

- Convalidare con il **tasto 10 «OROLOGIO»**: i due punti si mettono a lampeggiare, l'orologio è registrato.

In caso di mancanza di corrente o di errore di programmazione, ricominciare le suddette operazioni.

SPIEGAZIONE DEI PROGRAMMI

		POTENZE	
1	MANTENIMENTO	150 W	Per mantenere in caldo. Per riportare a temperatura ambientale o scongelare burro, panna, formaggio, gelati, vino o qualsiasi altro alimento delicato.
2/3	COTTURA MOLTO LEGGERA	280 W	Per terminare la cottura di alimenti delicati o per cuocere molto lentamente. Per scongelare alimenti delicati.
4/5	COTTURA A FUOCO LENTO	430 W	Per terminare le preparazioni cominciate con "COTTURA RAPIDA", ad esempio di fagioli, di lenticchie, di latticini.
6/8	COTURA	670 W	Per completare cotture di piatti iniziate con "COTTURA RAPIDA" che rischiano di cuocere troppo alla superficie, come arrosto di vitello, di maiale... o per cuocere pesci delicati : triglie e sardine...
9	COTTURA RAPIDA	850 W	Per le verdure, il pesce, il pollame, le zuppe. Per riscaldare tutti i liquidi. Per riscaldare tutti i resti, piatti cucinati freschi o congelati. Per portare a temperatura ambientale i piatti preparati e le verdure surgelate.
10	POTENZE	1000 W	Per cuocere riscaldare tutti i piatti liquidi, la frutta e i legumi, nonché tutti i piatti omogenei come il purè, ecc...
SCONGELAMENTO A TEMPO			Per scongelare carne, pesce, frutta, pane, pasticceria o per terminare la cottura di piatti delicati.

UTILIZZO DELLA FUNZIONE "1000 W"

Questa funzione consente di utilizzare la potenza di 1000 W in continuo, e di risparmiare quindi notevoli quantità di tempo. Ciononostante, come accade per la cottura tradizionale, alcuni alimenti richiedono una cottura più delicata. In questo caso è consigliabile utilizzare potenze più ridotte.

Consigli :

- Si consiglia di utilizzare la funzione 1000 W per tutti i liquidi, la frutta, i legumi e per gli alimenti omogenei come il purè, i passati, ecc...
- Utilizzare la potenza 850 W o qualsiasi altra potenza intermedia per la carne, il pesce e per piatti eterogenei come la paella, la cassoulet, ecc...
- In ogni caso è necessario coprire gli alimenti, fatta eccezione per i prodotti a base di pasta, il roast-beef o piccole quantità di liquidi.

Come utilizzare la potenza 1000 W

- Premere i **tasti 1**. La potenza 10 corrisponde alla potenza 1000 W.

Programmare il tempo mediante i **tasti 2 "MINUTI"** e **"SECONDI"**.

Esempio : 3 minuti.

- Premere 3 volte il **tasto 2 "MINUTI 1"**.

- Premere il **tasto 9 "AVVIAMENTO"**.

Como utilizzare i tasti 1000 W (tasti 4) **20s**, **35s**, **60s**

Questi tre tasti consentono una programmazione rapida su tempi brevi, da utilizzare per riscaldare liquidi o per cotture di breve durata.

E' possibile sommare 3 intervalli di tempo, con 1 solo tasto, con 2 tasti o con 3 tasti (**Tempo Min.** : 20 secondi, **Tempo Max.** : 3 minuti).

Esempio 1 : Per riscaldare 3 tazze da 250 ml di liquido per 180 secondi (3 minuti).

- Premere 3 volte il tasto **60s**, e quindi il **tasto 9 "AVVIAMENTO"**.

Esempio 2 : Per riscaldare 2 tazze da 250 ml di liquido per 115 secondi (1 minuto e 55 secondi).

- Premere 1 volta il tasto **20s**, **35s**, **60s**, e quindi il **tasto 9 "AVVIAMENTO"**.

Note :

- In caso di un'interruzione di corrente o di un errore di programmazione, riprendere le operazioni dall'inizio.
- In caso di utilizzo di un programma, se si toglie l'alimento prima del termine del tempo di cottura, annullare i dati che rimangono visualizzati per mezzo del **tasto 3 "CE"** prima di eseguire una nuova programmazione.

SCONGELAMENTO AUTOMATICO A TEMPO

Esiste un programma di scongelamento che utilizza successivamente più livelli di potenza per ottenere uno scongelamento rapido ed omogeneo.

Per esempio : per eseguire uno scongelamento di 15 minuti :

- Premere il tasto **8 "SCONGELAMENTO AUTOMATICO"**; la spia di scongelamento visualizza :

- Premere una volta sul **tasto 2 "MINUTI 10"**, quindi 5 volte sul **tasto 2 "MINUTI 1"**.

- Premere il **tasto 9 "AVVIAMENTO"** il forno si accende, il tempo comincia a scorrere, mentre la spia di cottura si accende.

In caso di mancanza di corrente o di errore di programmazione, ricominciare le operazioni suddette. Se, nel corso di un programma si estrae l'alimento prima della fine della durata di cottura, annullare i dati che restano visualizzati, prima di riprogrammare con il **tasto 3 "CE"**.

COTTURA

Sono disponibili 9 livelli di potenza. Per utilizzarli, riportarsi a pagina 23. Premendo il tasto 1 "POTENZA" (da 9 a 0) viene visualizzata sistematicamente la potenza 9.

Esempio : per eseguire una cottura di 4 minuti in potenza 7 :

- Premere 3 volte sui tasti 1 "POTENZA" per visualizzare il programma 7.
- Premere 4 volte sul tasto 2 "MINUTI 1".
- Premere sul tasto 9 "AVVIAMENTO"; la spia di cottura ed il forno si accendono ed il tempo comincia a scorrere.

Osservazioni :

In qualsiasi momento è possibile :

- Visualizzare l'ora per 5 secondi premendo il tasto 10 "OROLOGIO".
- Aprire la porta per verificare la cottura, i dati restano memorizzati.

Per rimettere in marcia l'apparecchio basta premere il tasto 9 "AVVIAMENTO".

PROGRAMMAZIONE LEGATA

E' possibile legare una cottura (a tempo o a peso) dopo uno scongelamento (a tempo), nel modo seguente :

- premere il tasto 8 "SCONGELAMENTO AUTOMATICO".
- programmare un tempo mediante i tasti 2 "MINUTI" e "SECONDI".
- programmare una cottura con i tasti 1 "POTENZA" - o +.
- programmare un tempo con i tasti 2 "MINUTI" e "SECONDI".
- premere sul tasto 9 "AVVIAMENTO".

COTTURA E RISCALDAMENTO A PESO

Questo tasto permette, registrando un peso da 100 a 4000 g (4 kg), di programmare senza che ci sia bisogno di registrare un tempo.

Sono disponibili 8 programmi corrispondenti ciascuno ad un tipo di alimento. La loro selezione viene effettuata premendo più volte il tasto 12 "COTTURA PESO".

Programmi

Cottura

- C1 Patate (interi o a pezzi)
- C2 Porri, carote, cavoli (a fettine sottili)
- C3 Pesce (in porzione, fette o filetti)
- C4 Pollame (interi o a pezzi)

Riscaldamento

- C5 Pappine (togliere il coperchio prima di riscaldare e mescolare prima di consumare) caffè, tè, latte, passati.
- C6 Conserve in scatola (versare il contenuto in un recipiente adatto), piatti cucinati.
- C7 Resti, piatti cucinati congelati
- C8 Piatti cucinati e legume surgelati.

Per programmare il peso, utilizzare i tasti 2 "MINUTI" e "SECONDI" corrispondenti a :

10	1	10	1
1000 g	100 g	10 g	1 g

Esempio :

500 g di carote :

- Selezionare il programma 2, premendo due volte sul tasto 12 "COTTURA PESO".
- Visualizzare il peso, premendo 5 volte sul tasto 2 "MINUTI 1".
- Premere sul tasto 9 "AVVIAMENTO", il forno si accende ed il tempo comincia a scorrere.

In caso di mancanza di corrente o di errore di programmazione, ricominciare le operazioni suddette. Se, nel corso di un programma si estrae l'alimento prima della fine della durata di cottura, annullare i dati che restano visualizzati, prima di riprogrammare con il tasto 3 "CE".

GRILL

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

Può essere utilizzata prima o dopo la cottura a microonde, secondo la ricetta.

Quando ci si serve della grill occorre proteggersi le mani per estrarre i piatti e utilizzare recipienti che sopportino alte temperature, come vetro pyrex, ceramica. È possibile utilizzare questa funzione da sola o combinata ad altre. Il tempo di utilizzazione della funzione "GRILL" è limitato a 45 minuti.

Esempio : pasta al gratin 12 minuti.

- Selezionare il programma "GRILL" premendo il tasto "GRILL".
- Registrare il tempo premendo il tasto 2 "MINUTI 10" e due volte "MINUTI 1".
- Premere il tasto 9 "AVVIAMENTO", il forno si accende e la resistenza diventa rossa dopo circa 3 minuti.

FUNZIONE COMBI

Questa funzione permette di utilizzare simultaneamente la grill e le microonde alla potenza prescelta.

Esempio : un pollo 18 minuti, grill + microonde, potenza 9 :

- Premere il tasto 11 "COMBI".
- Selezionare la potenza, premendo il tasto 1 "POTENZA +".
- Registrare il tempo premendo 1 volta sul tasto 2 "MINUTI 10" e 8 volte sul tasto "MINUTI 1".
- Premere sul tasto 9 "AVVIAMENTO".

PROGRAMMAZIONE LEGATA

È possibile legare i vari programmi come segue :



IDEE DI RICETTE CON LA "GRILL"

- * Tutti i tempi di microonde vanno programmati in cottura.
- ** 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 1 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, completare la cottura per 4 o 5 minuti alla grill.

In caso di mancanza di corrente o di errore di programmazione, ricominciare le operazioni suddette.

Se, nel corso di un programma si estrae l'alimento prima della fine della durata di cottura, annullare i dati che restano visualizzati, prima di riprogrammare con il tasto 3 "CE".

DORARE PIATTI PREPARATI SURGELATI

- * Per dorare tutti questi alimenti, utilizzare il ripiano a grate.
- ** Tutti i tempi in microonde vanno programmati in cottura massima.

Ricette :	Quantità	Tempo M/O	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.
Frutti di mare (cozze, vongole) e lumache farcite	24	3/4 min	5/6 min	Disporre su di un piatto.
Toast	4	1 min 30	6 + 4 min	Girare dopo 6 minuti, il secondo lato 4 minuti.
Cannelloni, lasagne	450	12 min	12 min	Versare il contenuto di una barchetta in piatto di pyrex di uguali dimensioni.
Crêpe	8	5 min	8 min	Posare su di un piatto, cospargere con burro sciolto.
Pettini di mare	4	6/8 min	6/8 min	Cospargere di fiocchetti di burro prima di riscaldare.
Pesce in salsa o al gratin	400 g	6/8 min	6/8 min	Versare il contenuto della barchetta in un piatto di pyrex di uguale dimensioni.

ALTRE FUNZIONI

Tasti di "MEMORIE"

Questi quattro tasti permettono di memorizzare i tre programmi utilizzati frequentemente, il che evita di doverli registrare ogni volta.

E' possibile memorizzare una cottura o uno scongelamento o una programmazione legata.

Esempio :

programmare uno scongelamento per 5 minuti, quindi una cottura per 6 minuti.

- Memorizzare con uno dei tasti 8 "MEMORIA".
- Premere di nuovo questo tasto.
- Premere sul tasto 9 "AVVIAMENTO".

Per annullare una memoria, selezionarla con il relativo tasto ed entro i 5 secondi seguenti, registrare un nuovo programma.

IN CASO DI ANOMALIE

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 le porte siano ben chiuse.
- Verificare la programmazione effettuata.

Questi apparecchi sono ad incastro, per ottenere il relativo kit, consultare il nostro rivenditore.

ATTENZIONE: Non cercate mai di intervenire da soli.

Durante un eventuale intervento solo un tecnico specializzato e istruito dal costruttore è abilitato a compiere verifiche o riparazioni sul vostro apparecchio.

SERVIZIO ASSISTENZA

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

INSTALLAZIONE

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 con morsetto di collegamento a terra** e allacciata secondo le vigenti norme di sicurezza.
- **Non fare funzionare il forno se il cavo di alimentazione o la spina sono deteriorati. In questo caso, ricorrere ad un tecnico specializzato adeguatamente istruito dal produttore.**
- E' bene prevedere nell'installazione elettrica un dispositivo che possa separare l'apparecchio dalla rete e la cui apertura di contatto sia di almeno 3 millimetri a livello 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.
- Non posare niente sul forno in modo da non ostruire gli orifizi di ventilazione posteriori.
- Il film di plastica che ricopre il vetro interno della porta degli apparecchi senza griglia non va rimosso.

MANUTENZIONE

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 forno è dotato di una funzione grill, procedere alla pulitura quando il forno è ancora tiepido.
- La rondella plastica isolante che si trova tra la cavità e il dispositivo di avanzamento non va rimossa in nessun caso.

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.