

Bedienungsanweisung
Mikrowelle

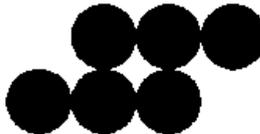
Instructions for Use
Microwave

Mode d'Emploi
Micro-ondes

Gebruiksaanwijzing
Magnetron

Istruzioni per l'uso
Forno a microonde



 **smeg**

Indice

Informazioni per la sicurezza	79
I vantaggi delle microonde	83
Funzionamento del forno a microonde	83
Perché gli alimenti si riscaldano.	83
Descrizione dell'apparecchio	84
Descrizione dei livelli di potenza.....	84
Istruzioni per l'uso	85
Funzione Microonde	85
Tempo di Funzionamento	86
Durante il funzionamento	86
Scongelamento	87
Consigli generici per lo scongelamento	88
Cottura a microonde	89
Cottura a microonde	90
Consigli importanti!.....	90
Cottura a microonde	91
Tabelle e suggerimenti – Cottura delle verdure	91
Tabelle e suggerimenti – Cottura del pesce	91
Tipi di recipienti utilizzabili	92
Funzione microonde	92
Provare le stoviglie	92
Contenitori e pellicole di alluminio	92
Coperchi	92
Tabella – stoviglie.....	93
Pulizia e custodia	94
Risoluzione degli inconvenienti	95
Caratteristiche tecniche	96
Caratteristiche tecniche	96
Istruzioni inerenti alla protezione dell'ambiente	96
Istruzioni per l'installazione	97

Caro Cliente,

Grazie per aver scelto questo prodotto **SMEG**.

La preghiamo di leggere molto attentamente le istruzioni contenute in questo libretto al fine di poter ottenere i migliori risultati possibili.

CONSERVI LA DOCUMENTAZIONI DI QUESTO PRODOTTO PER IL FUTURO.

Conservare queste istruzioni per l'uso sempre a portata di mano e consegnarle ad un eventuale futuro utilizzatore al quale si è ceduto l'apparecchio!

Il manual d'uso è disponibili per il download anche alla pagina www.smeg.it



Leggere attentamente le istruzioni fornite prima di installare e utilizzare l'apparecchiatura. Il produttore non è responsabile se un'installazione ed un uso non corretto dell'apparecchiatura provocano lesioni e danni. Tenere sempre le istruzioni a portata di mano in caso di necessità durante l'utilizzo."

SICUREZZA DEI BAMBINI E DELLE PERSONE VULNERABILI

AVVERTENZA! Rischio di soffocamento, lesioni o invalidità permanente.

- Questa apparecchiatura può essere usata da bambini a partire dagli 8 anni e da adulti con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza o conoscenza sull'uso dell'apparecchiatura, se sorvegliati o se sono stati istruiti relativamente all'uso dell'apparecchiatura e hanno capito i rischi coinvolti.
- Non consentire ai bambini di giocare con l'apparecchiatura.
- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini.
- **AVVERTENZA:** Tenere i bambini lontano dall'apparecchiatura durante il funzionamento o raffreddamento. Le parti accessibili sono incandescenti.
- Se l'apparecchiatura dispone di un dispositivo di sicurezza per i bambini, consigliamo di attivarlo. Tenere lontani dall'apparecchiatura i bambini incustoditi sotto i 3 anni.
- La pulizia e gli interventi di manutenzione non devono essere eseguiti dai bambini senza supervisione..

AVVERTENZE DI SICUREZZA GENERALI

- L'apparecchiatura è destinata all'uso domestico e applicazioni simili, tra cui:
 - cucine di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
 - fattorie;
 - da clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
 - nei bed and breakfast.

All'interno l'apparecchiatura si scalda mentre è in funzione. Non toccare le resistenze dell'apparecchiatura. Servirsi sempre degli appositi guanti da forno per estrarre o inserire accessori o pentole resistenti al calore..

- **AVVERTENZA:** Non si devono riscaldare liquidi o altri alimenti in contenitori sigillati perché potrebbero esplodere.
- Usare solo utensili adatti all'uso in forno a microonde
- Quando si riscaldano o cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta, controllare il forno per evitare il rischio di incendio
- L'apparecchiatura è destinata alla cottura di alimenti e bevande. L'asciugatura di alimenti e capi di vestiario e il riscaldamento di compresse riscaldanti, pantofole, spugne, panni umidi e simili può comportare il rischio di lesione, accensione o incendio.

Informazioni per la sicurezza

- **Attenzione!** L'apparecchio non deve essere utilizzato se:
 - lo sportello non si chiude correttamente,
 - le cerniere dello sportello sono danneggiate,
 - le superfici di contatto tra sportello e frontale sono danneggiate,
 - il vetro dello sportello è danneggiato,
 - nel vano cottura si creano spesso scintille senza che siano presenti oggetti metallici.
 L'apparecchio può essere di nuovo utilizzato, solo dopo che è stato riparato da un tecnico del Servizio Assistenza.
- Se viene emesso del fumo, spegnere l'apparecchiatura o disinserire la spina del cavo di alimentazione e tenere la porta chiusa per soffocare le eventuali fiamme.
- Il riscaldamento a microonde di bevande può provocare un'ebollizione ritardata con fuoriuscita della bevanda fare quindi attenzione quando si manipola il contenitore.
- Agitare o scuotere il contenuto dei biberon e dei vasetti di alimenti per bambini e controllarne la temperatura prima del consumo per evitare scottature
- Non riscaldare nell'apparecchiatura le uova con il guscio e le uova sode intere
- in quanto potrebbero esplodere, anche successivamente alla fase di
- riscaldamento con il forno a microonde.

INSTALLAZIONE

- Nell'installazione elettrica di questo apparecchio è necessario disporre di un dispositivo che consenta di separare l'apparecchio dalla rete con un'ampiezza dei contatti di almeno 3 mm in tutti i poli. Per dispositivi di separazione adatti si intendono per es. interruttori automatici, fusibili (i fusibili a vite devono essere rimossi dalla presa), interruttori per corrente di guasto e contattori. Questa installazione deve essere conforme alle normative vigenti.
- Se il collegamento elettrico avviene con spina e questa rimane accessibile dopo l'installazione, non è necessario fornire il dispositivo di separazione menzionato.
- Protezione contro le scosse elettriche deve essere assicurata attraverso il cablaggio (collegamento a terra).
- La protezione contro il contatto diretto deve essere garantita dal modo di integrazione.
- **AVVERTENZA!** Il forno deve essere assolutamente collegato a terra.

PULIZIA

- Pulire l'apparecchiatura regolarmente e togliere eventuali residui di cibo.
- Non mantenendo l'apparecchiatura in condizioni pulite si può provocare il deterioramento della superficie, pregiudicare la durata dell'apparecchiatura e si possono creare delle situazioni di pericolo
- Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti di metallo per pulire il vetro della porta per non rigare la superficie e causare la rottura del vetro.
- Non usare una pulitrice a vapore per pulire l'apparecchiatura.
- Per un corretto funzionamento del forno, le superfici di contatto dello sportello (la parte frontale del vano cottura e la parte interna degli sportelli) devono essere mantenute sempre perfettamente pulite.
- Seguire le istruzioni per la pulizia fornite nella sezione "Pulizia e manutenzione del forno.

RIPARAZIONI

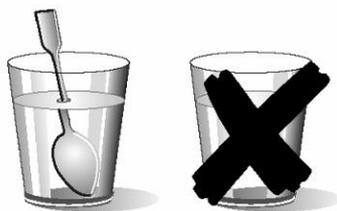
- **AVVERTENZA:** Prima di eseguire qualsiasi intervento di manutenzione, scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.
- **AVVERTENZA:** Qualsiasi intervento di servizio o riparazione che preveda lo smontaggio di un coperchio previsto per proteggere dall'esposizione all'energia a microonde va eseguito esclusivamente da una persona competente.
- **AVVERTENZA:** Se la porta o le guarnizioni della porta sono danneggiate, il forno non deve essere messo in funzione finché non è stato riparato da una persona competente.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un tecnico autorizzato o da una persona qualificata per evitare situazioni di pericolo.
- Le operazioni di riparazione e manutenzione, in particolare quelle relative ai componenti elettrici, possono essere eseguite solo da tecnici autorizzati dal fabbricante.

Istruzioni di sicurezza

- **Attenzione!** Non riscaldare alcool puro o bevande alcoliche nel forno a microonde. **PERICOLO D'INCENDIO!**

Prudenza!

- Per evitare che, durante il riscaldamento di piccole quantità di cibo, gli alimenti si riscaldino troppo e magari si infiammino, non selezionare tempi di riscaldamento o livelli di potenza troppo elevati. Il pane, per esempio, può bruciarsi dopo soli 3 minuti se viene impostata una potenza troppo alta."
- **Attenzione!** Accertarsi che i cavi di alimentazione di altri elettrodomestici non entrino in contatto con lo sportello caldo del forno. Il materiale isolante del cavo potrebbe fondersi. **Pericolo di corto circuito!**



Fare attenzione quando si riscaldano alimenti liquidi!

- Quando si estraggono dal forno alimenti liquidi (p.e. acqua, caffè, the, latte, ecc.) che stanno per raggiungere il punto di bollitura, si corre il rischio che trabocchino. **PERICOLO DI FERIMENTI E SCOTTATURE!**
- Per evitare un tale inconveniente, mettere un cucchiaino o una bacchetta di vetro nel recipiente che li contiene.

Evitare danni al forno o altre situazioni pericolose attenendosi alle seguenti istruzioni:

- Prima di mettere in funzione il forno, assicurarsi che il perno, l'anello di scorrimento e il relativo piatto girante si trovino nel vano cottura.
- Non accendere mai il forno a microonde se vuoto. In assenza di vivande al suo interno, il forno può sovraccaricarsi: **PERICOLO DI DANNI!**
- Inserire un bicchiere d'acqua nel forno per verificarne la programmazione. L'acqua assorbe le microonde e l'apparecchio non si danneggia.
- Non coprire o intasare i fori e le fessure d'aerazione.
- Utilizzare solo recipienti adatti al microonde. Prima di utilizzare stoviglie e recipienti nel forno, verificarne l'idoneità (vedi capitolo "Stoviglie adatte al microonde").
- Non rimuovere la copertura di mica applicata sulla superficie superiore del vano cottura. Questa copertura evita che il grasso e i resti di cottura possano danneggiare il generatore del microonde.
- Non conservare nessun tipo di oggetti infiammabili nel forno perché si potrebbero incendiare, se si dovesse accendere l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio come dispensa.
- Non utilizzare il forno per friggere in olio, perché non è possibile controllare la temperatura dell'olio sotto l'influsso delle microonde.
- Non appoggiarsi né sedersi sullo sportello del forno aperto. Il forno potrebbe danneggiarsi, in particolare nella zona delle cerniere. Lo sportello può tollerare un peso non superiore a 8 kg.
- Le rastrelliere possono tollerare un carico massimo di 8 kg. Per evitare di danneggiare il forno, non superare tale carico.

I vantaggi delle microonde

Nelle normali cucine il calore generato dalle resistenze di riscaldamento o dal bruciatore a gas penetra lentamente nella pietanza dall'esterno verso l'interno. La perdita di calore provocata dal riscaldamento dell'aria, dei componenti del forno e dei recipienti è pertanto molto elevata.

Negli apparecchi a microonde, invece, è il cibo stesso che si riscalda e il calore viene quindi trasportato dall'interno verso l'esterno. In questo modo il calore non viene disperso nell'aria, sulle pareti del vano cottura o del recipiente (sempre che questo sia adatto al microonde); vengono riscaldate infatti solo le pietanze.

Gli apparecchi a microonde presentano quindi i seguenti vantaggi:

1. Tempi di cottura ridotti: circa $\frac{3}{4}$ di tempo in meno rispetto a quello necessario per una cottura convenzionale.
2. Velocissimo scongelamento di alimenti: diminuisce la possibilità che si formino batteri.
3. Risparmio energetico.
4. Mantenimento del valore nutritivo dell'alimento grazie alla riduzione del tempo di cottura.
5. Di facile pulizia.

Funzionamento del forno a microonde

Nell'apparecchio a microonde è presente un tubo termoionico, il cosiddetto magnetron, che trasforma la corrente elettrica in onde elettromagnetiche (in microonde). Queste onde elettromagnetiche vengono trasportate all'interno dell'apparecchio da un conduttore a onde e sono distribuite da uno spanditore metallico o da un piatto girevole.

All'interno dell'apparecchio le microonde si espandono in tutte le direzioni, vengono riflesse dalle pareti metalliche e penetrano uniformemente nelle pietanze.

Perché gli alimenti si riscaldano.

Gli alimenti sono composti prevalentemente d'acqua, le cui molecole sono messe in movimento dalle microonde.

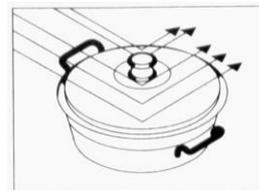
L'attrito che si forma tra le molecole produce calore, il quale aumenta la temperatura dell'alimento, lo scongela, lo cucina o lo riscalda.

Poiché il calore viene generato all'interno dell'alimento:

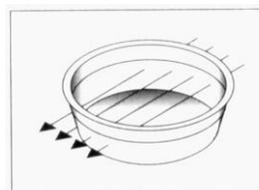
- diventa possibile cucinarlo senza aggiunta, o con un'aggiunta minima, di liquidi o grassi;
- i tempi di scongelamento, riscaldamento o cottura nel forno a microonde sono minori rispetto a quelli necessari con un forno tradizionale,
- le vitamine, i minerali e le sostanze nutritive rimangono intatti;
- il colore naturale e il sapore della pietanza non sono soggetti a variazioni.

Le microonde possono penetrare in recipienti di porcellana, vetro, cartone o plastica, ma non in quelli di metallo. Non utilizzare pertanto recipienti di metallo o con elementi in metallo nel forno a microonde.

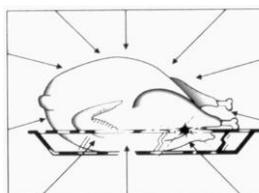
Le microonde vengono riflesse dal metallo,...



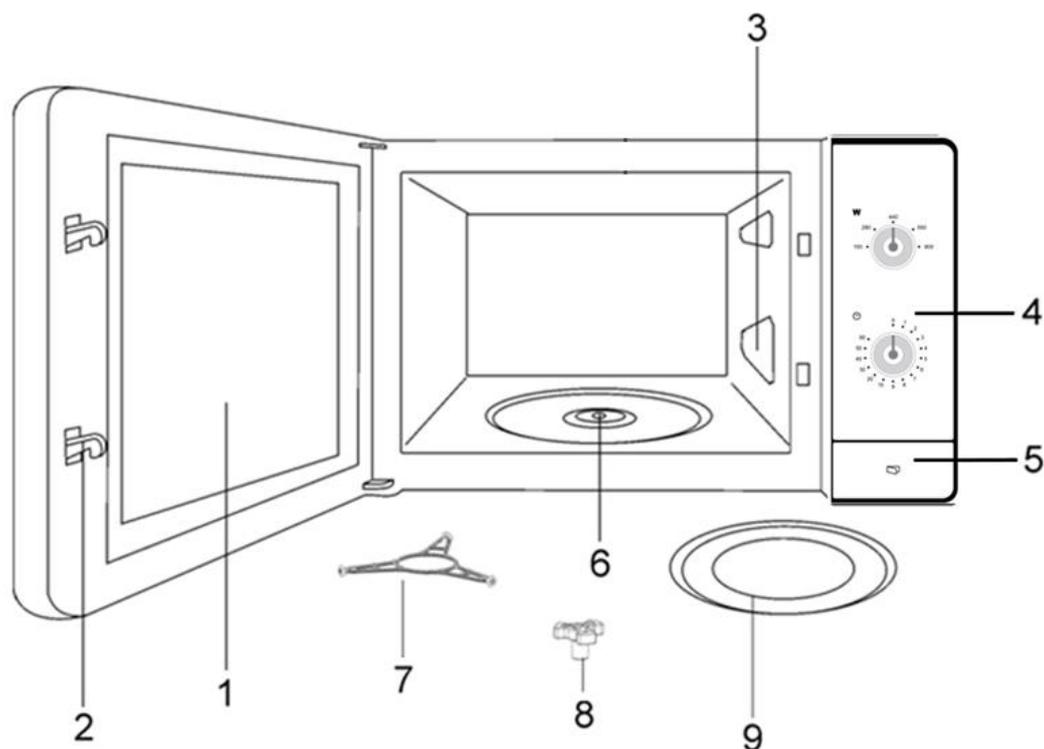
... penetrano nei recipienti di vetro e porcellana...



... e vengono quindi assorbite dal cibo.



Descrizione dell'apparecchio



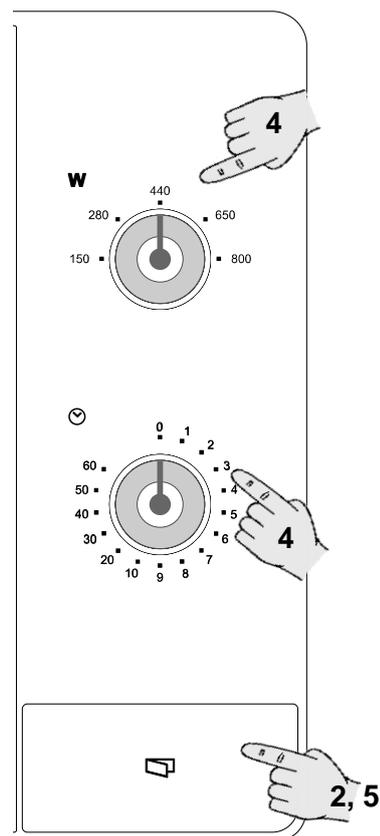
- | | |
|----------------------------|---|
| 1. Vetro del portello | 6. Scanalatura per la base di rotazione |
| 2. Fermo | 7. Innesto del motore |
| 3. Coperture della ventola | 8. Base di Rotazione |
| 4. Pannello di controllo | 9. Piastra di Rotazione |
| 5. Tasto di apertura | |

Descrizione dei livelli di potenza

Potenza	Funzione	Alimenti
150 W	Mantenimento in caldo	Scongelamento lento per alimenti delicati, mantenimento in caldo dell'alimento.
280 W	Scongelare	Cucinare con poco calore; bollire il riso. Scongelamento rapido.
440 W	Minimo	Fusione del burro. Riscaldamento di alimento per neonati.
650 W	Medio	Cottura di verdure e altri alimenti. Cottura e riscaldamento prudente. Riscaldamento e cottura di piccole quantità di alimenti. Riscaldamento di alimenti delicati.
800 W	Massimo	Cottura e riscaldamento rapido di liquidi e altri alimenti.

Istruzioni per l'uso

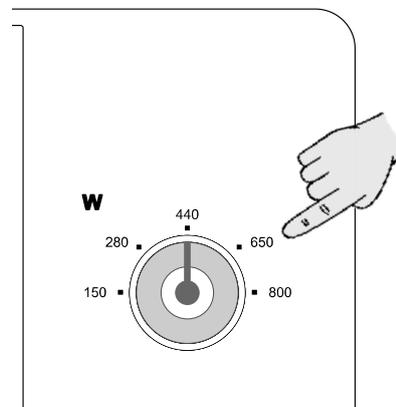
1. Collegare il forno a una fonte di alimentazione adeguata (si vedano le istruzioni di installazione).
2. Aprire la porta premendo l'apposito pulsante. Nei modelli sprovvisti di tale pulsante, basterà tirare lo sportello. La luce interna dovrà accendersi.
3. Sistemare il recipiente con il cibo sul vassoio.
4. Selezionare la funzione e il tempo di cottura desiderati, secondo quanto descritto nei capitoli seguenti.
5. Richiudere la porta. Nei modelli provvisti di Pulsante di Avviamento, premere questo pulsante (START).
6. Il forno inizierà a funzionare.



Funzione Microonde

Collocare il Selettore di potenza nella posizione corrispondente al livello di potenza desiderato facendo riferimento alla tabella qui riportata.

Potenza	Livello di potenza
150 W	Mantenere Caldo/ Scongelare
280 W	Scongelare
440 W	Minima
650 W	Media
800 W	Massima



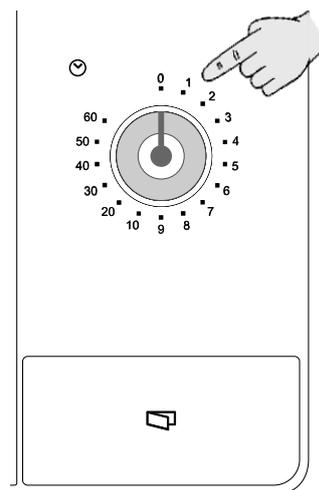
Tempo di Funzionamento

La selezione del tempo di funzionamento desiderato si realizza ruotando il Selettore dei Tempi.

Per tempi inferiori a 2 minuti posizionare il Selettore dei Tempi in una posizione superiore e poi retrocedere al tempo desiderato.

In ogni caso in cui il Selettore dei Tempi venga a trovarsi in una posizione differente da 0, la luce del forno deve rimanere accesa.

Al termine del tempo di funzionamento impostato, il Temporizzatore emette un segnale sonoro e disinserisce il forno.



Durante il funzionamento...

È possibile modificare il tempo di funzionamento o il livello di potenza mentre il forno è in funzione, utilizzando il comando corrispondente.

La porta del forno può essere aperta in qualunque momento durante il funzionamento dello stesso. In questo caso:

- SI INTERROMPE IMMEDIATAMENTE IL FUNZIONAMENTO DEL FORNO;
- il Selettore dei Tempi si ferma automaticamente indicando il tempo di funzionamento rimanente.

A questo punto sarà possibile:

1. Mescolare o rimescolare gli alimenti per migliorare l'uniformità di riscaldamento;
2. Selezionare un'altra funzione posizionando il Selettore di Potenza in un'altra posizione;
3. Variare il tempo di funzionamento rimanente azionando il Comando dei Tempi.

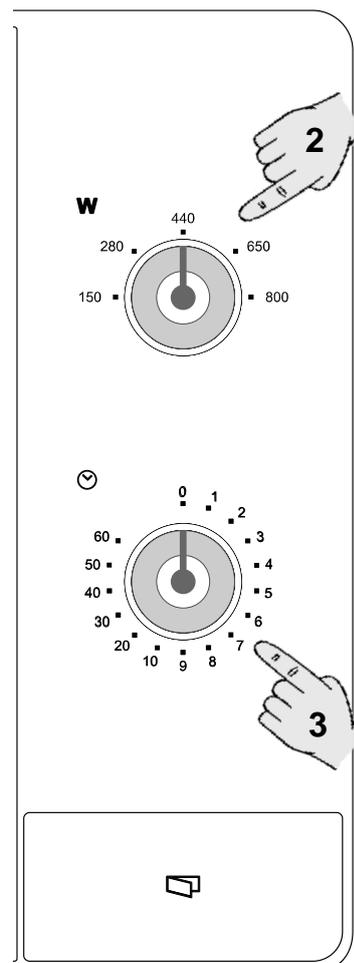
Richiudere la porta e premere il Pulsante di Avvio nei modelli dotati di questo pulsante. Il forno comincerà a funzionare.

ATTENZIONE: Al termine dell'utilizzo del forno, posizionare il Selettore dei Tempi nella posizione 0. Se la posizione è diversa, chiudendo la porta il forno comincerà a funzionare.

NOTE:

- Per interrompere il funzionamento del forno prima del tempo programmato, posizionare il Selettore dei Tempi nella posizione 0 oppure aprire la porta.

- Col forno in funzione è possibile cambiare sia il tempo che il livello di potenza azionando il corrispondente comando.



Scongelamento

I valori di potenza indicati si ottengono disponendo il selettore delle funzioni nelle posizioni seguenti.

Nella tabella di cui appresso, vengono riportati i tempi di scongelamento e di attesa consigliati

(per consentire una maggior uniformità della temperatura) in funzione del tipo e del peso dell'alimento.

Potenza	Livello di potenza
280 W	Scongelare
150 W	Mantenere caldo/ Scongelare

Alimenti	Peso	Scongelamento	Tempo di attesa	Osservazioni
Pezzi di carne di maiale, bue o manzo	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare 1 volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare 1 volta
	500 g	14-15 min	10-15 min	Girare 2 volte
	700 g	20-21 min	20-25 min	Girare 2 volte
	1000 g	29-30 min	25-30 min	Girare 3 volte
	1500 g	42-45 min	30-35 min	Girare 3 volte
Carne a pezzi	500 g	12-14 min	10-15 min	Girare 2 volte
	1000 g	24-25 min	25-30 min	Girare 3 volte
Carne tritata	100 g	4-5 min	5-6 min	Girare 1 volta
	300 g	8-9 min	8-10 min	Girare 2 volte
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare 2 volte
Salsiccia	125 g	3-4 min	5-10 min	Girare 1 volta
	250 g	8-9 min	5-10 min	Girare 1 volta
	500 g	15-16 min	10-15 min	Girare 1 volta
Pollame, pezzi di carne di pollame	200 g	7-8 min	5-10 min	Girare 1 volta
	500 g	17-18 min	10-15 min	Girare 2 volte
Pollo / Tacchino	1000 g	34-35 min	15-20 min	Girare 2 volte
	1200 g	39-40 min	15-20 min	Girare 2 volte
	1500 g	48-50 min	15-20 min	Girare 2 volte
Pesce	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare 1 volta
	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare 1 volta
Trota	200 g	6-7 min	5-10 min	Girare 1 volta
Crostacei	100 g	3-4 min	5-10 min	Girare 1 volta
	500 g	12-15 min	10-15 min	Girare 2 volte
Frutta	200 g	4-5 min	5-8 min	Girare 1 volta
	300 g	8-9 min	10-15 min	Girare 2 volte
	500 g	12-14 min	15-20 min	Girare 3 volte
Pane	100 g	2-3 min	2-3 min	Girare 1 volta
	200 g	4-5 min	5-6 min	Girare 1 volta
	500 g	10-12 min	8-10 min	Girare 2 volte
	800 g	15-18 min	15-20 min	Girare 2 volte
Burro	250 g	8-10 min	10-15 min	Girare 1 volta, coprire
Quark	250 g	6-8 min	5-10 min	Girare 1 volta, coprire
Panna	250 g	7-8 min	10-15 min	Togliere il coperchio

Scongelamento

Consigli generici per lo scongelamento

1. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte all'uso in forno a microonde (in porcellana, vetro, plastica idonea).
2. Le tabelle si riferiscono ad alimenti crudi.
3. Il tempo di scongelamento dipende dalla quantità e dal peso dell'alimento. Quando si congelano gli alimenti, prepararli per il successivo scongelamento. Ripartire l'alimento in porzioni adatte alle dimensioni del recipiente.
4. Distribuire l'alimento il meglio possibile all'interno del forno a microonde. Le parti di pesce più spesse o le cosce di pollo devono essere collocate in cima. Le parti più delicate possono essere protette mediante pellicola di alluminio. **Importante:** la pellicola di alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità, onde evitare la formazione di archi elettrici.
5. Le parti più dense devono essere rigirate varie volte.
6. Distribuire l'alimento congelato nel modo più uniforme possibile, poiché le parti sottili e strette si scongelano più velocemente di quelle più spesse poste in cima.
7. Gli alimenti ricchi di grassi, come ad esempio il burro, la ricotta e la crema, non devono essere scongelati completamente. Se posti a temperatura ambiente, saranno pronti da servire dopo pochi minuti. In caso di crema surgelata, in presenza di pezzettini di ghiaccio, si consiglia di montare la crema prima di consumarla.
8. Collocare il pollame su un piatto ribaltabile, in modo che i succhi possano colare più facilmente.
9. Il pane deve essere avvolto in una salvietta in modo da non essiccarsi eccessivamente.
10. Togliere gli alimenti congelati dalla relativa confezione e non dimenticare di rimuovere qualsiasi fermaglio metallico. Se i recipienti impiegati per conservare gli alimenti nel congelatore possono essere utilizzati anche per riscaldare e cuocere, togliere soltanto il coperchio. Altrimenti collocare gli alimenti in recipienti adatti ai forni a microonde.
11. Il liquido prodotto durante lo scongelamento, soprattutto nel caso del pollame, deve essere eliminato e non deve mai venire a contatto con altri alimenti.
12. Tenere presente che la funzione di scongelamento prevede un tempo di riposo per consentire il completo scongelamento dell'alimento. Tale tempo è compreso, di norma, tra 15 e 20 minuti.

Cottura a microonde

Prima di impiegare un recipiente, verificare che sia adatto all'uso in forno a microonde (vedere: "Tipi di recipienti utilizzabili").

Tagliare l'alimento prima di iniziare a prepararlo.

Quando si riscaldano liquidi, utilizzare recipienti con una apertura ampia, in modo da facilitare la dispersione del vapore acqueo.

Preparare gli alimenti in base ai consigli e fare attenzione ai tempi di cottura e ai livelli di potenza indicati nelle tabelle.

Tenere presente che i valori suggeriti sono puramente indicativi e che possono variare a seconda dello stato iniziale, della temperatura, dell'umidità e del tipo di alimento. Consigliamo di adattare i tempi ed i livelli di potenza in base alla singola situazione. A seconda del tipo di alimento, il tempo di cottura deve essere prolungato o ridotto e il livello di potenza aumentato o diminuito.

Cottura a microonde...

1. Maggiore è la quantità di alimento, più lungo è il tempo di cottura. Tenere presenti le seguenti regole:
 - Se si raddoppia la quantità, raddoppiare il tempo di cottura.
 - Se si dimezza la quantità, dimezzare il tempo di cottura.

2. Più è bassa la temperatura, più lungo è il tempo di cottura.
3. Gli alimenti liquidi si riscaldano più rapidamente.
4. Una corretta distribuzione dell'alimento sul piatto rotante facilita l'uniformità della cottura. Se gli alimenti solidi vengono posti sulla parte esterna del piatto e quelli meno solidi al centro del piatto, sarà possibile riscaldare tipi diversi di alimenti contemporaneamente.
5. È possibile aprire lo sportello dell'apparecchiatura in qualsiasi momento. L'apparecchiatura si spegne automaticamente. Il forno a microonde continua a funzionare soltanto se lo sportello è chiuso.
6. Gli alimenti in recipiente coperto necessitano di un tempo di cottura inferiore e le loro caratteristiche vengono conservate meglio. Il coperchio deve permettere il passaggio delle microonde e deve essere provvisto di piccole aperture per consentire la fuoriuscita del vapore.

Cottura a microonde

Consigli importanti!

- Le uova con il guscio e le uova sode intere non devono essere riscaldate nel forno a microonde, poiché possono esplodere.
- Prima di riscaldare o cuocere alimenti muniti di guscio, pelle o **buccia** (es.: mele, pomodori, patate, salsicce), **bucarli con una forchetta** in modo che non si aprano.
- Quando si preparano alimenti con pochissima acqua (es.. **scongelo di pane**, preparazione di popcorn e così via), quest'ultima evapora molto rapidamente. A questo punto l'apparecchiatura funziona a vuoto e l'alimento può carbonizzarsi. Tale situazione può danneggiare l'apparecchiatura e il recipiente utilizzato. Pertanto il forno deve essere impostato esclusivamente per il tempo di cottura necessario e il processo di cottura deve essere sorvegliato.
- Non è possibile riscaldare grandi quantità di olio (**friggere**) nel forno a microonde.
- Non riscaldare liquidi in recipienti ermetici. **Vi è il rischio di esplosione!**
- **Le bevande alcoliche non possono** essere riscaldate fino a portarle a temperature elevate. Pertanto il forno deve essere impostato esclusivamente per il tempo di cottura necessario e il processo di cottura deve essere sorvegliato.
- Non riscaldare alcun tipo di materiale o liquido esplosivo nel forno a microonde.
- Togliere **gli alimenti precotti dalla confezione**, poiché quest'ultima non è sempre resistente al calore. Attenersi alle istruzioni del produttore.
- **Se si impiegano più recipienti**, come ad esempio tazze, disporle in modo uniforme sul piatto rotante.
- Riscaldare sempre i biberon o i **vasetti di alimenti per neonati** privi di tettarella o coperchio. Una volta riscaldato l'alimento, agitarlo o rimescolarlo bene per avere la certezza che il calore sia distribuito in modo uniforme. La temperatura dei recipienti è notevolmente inferiore a quella dell'alimento riscaldato. Prima di somministrare l'alimento al bambino, controllarne la temperatura, onde evitare il rischio di ustioni.
- **I sacchetti di plastica** non devono essere chiusi con fermagli metallici, bensì con fermagli di plastica. Il sacchetto deve essere perforato in più punti in modo da consentire al vapore di fuoriuscire facilmente.
- Quando si riscaldano o si cuociono gli alimenti, accertarsi che raggiungano una temperatura di almeno **70 °C**.
- Durante la cottura, sul vetro del cristallo dello sportello può formarsi del **vapore acqueo** che, dopo un po', può gocciolare verso il basso. Tale situazione è normale e può anche verificarsi in modo abbondante se la temperatura della stanza è bassa. Ciò non rappresenta alcun rischio per l'integrità dell'apparecchiatura. Una volta conclusa la cottura, pulire l'acqua prodotta dalla condensazione del vapore.

Tabelle e suggerimenti – Cottura delle verdure

Alimento	Quantità (g)	Liquido aggiunto	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Cavolfiore	500	1/8 l	800	9-11	2-3	Spargere un po' di burro in cima. Tagliare a fette.
Broccoli Funghi	300	1/8 l	800	6-8	2-3	
	250	-	800	6-8	2-3	
Piselli e carote, carote congelate	300	½ tazza	800	7-9	2-3	Tagliare a cubetti o a fette.
	250	2-3 cucchiari	800	8-10	2-3	
Patate	250	2-3 cucchiari	800	5-7	2-3	Pelare e tagliare in parti di uguale dimensione.
Peperoni	250	-	800	5-7	2-3	Tagliare a pezzi o a fette.
Porri	250	½ tazza	800	5-7	2-3	
Cavolini di Bruxelles congelati	300	½ tazza	800	6-8	2-3	
Cavolo cappuccio	250	½ tazza	800	8-10	2-3	

Tabelle e suggerimenti – Cottura del pesce

Alimento	Quantità (g)	Potenza (Watt)	Tempo (min.)	Tempo di riposo (min.)	Suggerimenti
Filetti di pesce	500	650	10-12	3	Cuocere con il coperchio. Rigarli dopo metà tempo di cottura.
Pesce intero	800	800	3-5	2-3	Cuocere con il coperchio. Rigarli dopo metà tempo di cottura. Può essere necessario coprire le estremità del pesce.
		460	10-12		

Tipi di recipienti utilizzabili

Funzione microonde

Nella funzione microonde è importante tenere presente che le microonde vengono riflesse dalle superfici metalliche. Il vetro, la porcellana, la ceramica, la plastica e la carta permettono invece il passaggio delle microonde.

Pertanto **i tegami e le teglie da cucina in metallo o i recipienti con elementi o decorazioni in metallo non possono essere utilizzati nel forno a microonde**. Gli articoli da cucina in vetro e ceramica con **decorazioni o parti metalliche** (ad esempio il cristallo) non possono essere utilizzati.

I materiali **ideali** da utilizzare per la cottura in forno a microonde sono vetro, porcellana o ceramica refrattari e resistenti al calore. Il cristallo e la porcellana molto fini possono essere utilizzati solo per un tempo breve, per scongelare o riscaldare alimenti già cotti.

Provare le stoviglie

Collocare la stoviglia all'interno del forno al livello massimo di potenza per 20 secondi. Se è fredda o non molto calda, è adatta. Invece, se diventa molto calda o provoca un arco elettrico, non è adatta.

Gli alimenti caldi trasmettono calore alla stoviglia che diventa molto calda. Quindi usare sempre un **guanto!**

Contenitori e pellicole di alluminio

Gi alimenti precotti in contenitori di alluminio o avvolti in pellicola di alluminio possono essere collocati nel forno a microonde purché si seguano le seguenti istruzioni:

- Prestare attenzione alle istruzioni del produttore stampate sulla confezione,
- I contenitori di alluminio non devono essere alti più di 3 cm e non devono venire a contatto con le pareti della cavità (distanza minima dalle pareti: 3 cm). Il coperchio di alluminio deve essere asportato.
- Collocare il contenitore di alluminio direttamente sul piatto rotante. Se si usa la griglia, il contenitore deve essere collocato su un piatto di porcellana. Non collocare il contenitore direttamente sulla griglia!
- Il tempo di cottura sarà più lungo, in quanto le microonde penetrano nell'alimento soltanto dall'alto. Nel dubbio, utilizzare esclusivamente stoviglie adatte all'uso in forno a microonde.
- La pellicola di alluminio può essere utilizzata per riflettere le microonde durante il processo di scongelamento. Gli alimenti delicati, come ad esempio il pollame o la carne trita, possono essere protetti dal calore eccessivo coprendone le rispettive estremità.
- **Importante:** la pellicola di alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità onde evitare la produzione di archi elettrici.

Coperchi

Si consiglia l'uso di coperchi di vetro o plastica o di pellicola autosigillante per alimenti per i seguenti motivi:

1. Impediscono un'evaporazione eccessiva (soprattutto per tempi di cottura molto lunghi);
2. La cottura è più rapida;
3. L'alimento non si essicca;
4. L'aroma si conserva.

Il coperchio deve essere provvisto di fori per evitare l'accumulo di qualsiasi tipo di pressione. Anche i sacchetti di plastica devono essere provvisti di aperture. I biberon e i vasetti di alimenti per neonati e altri recipienti analoghi devono essere riscaldati esclusivamente senza coperchio, in quanto, se il coperchio non viene tolto, potrebbero esplodere.

Nella tabella riportata di seguito sono fornite delle indicazioni generiche sul tipo di stoviglie adatte per ciascuna situazione.

Tabella – stoviglie

Modalità di funzionamento Tipo di stoviglia	Microonde	
	Scongelamento / riscaldamento	Scongelamento / riscaldamento
Vetro e porcellana 1) Casalinga, non pirofila, può essere lavata nella lavastoviglie	sì	sì
Ceramica vetrificata Vetro e porcellana pirofili	sì	sì
Ceramica, stoviglie in terracotta non vetrificate vetrificate senza decorazioni metalliche	sì	sì
Stoviglie in terracotta vetrificate non vetrificate	sì no	sì no
Stoviglie di plastica 2) resistenti al calore fino a 100 °C resistenti al calore fino a 250°C	sì sì	no sì
Pellicole di plastica 3) Pellicola autosigillante per alimenti Cellophane	no sì	no sì
Carta, cartone, carta da forno 4)	sì	no
Metallo Pellicola di alluminio Contenitori di alluminio	sì no	no sì

1. Non sono ammessi bordi dorati o argentati ed il cristallo.
2. Tenere presenti le indicazioni del produttore!
3. Non utilizzare fermagli metallici per chiudere i sacchetti. Perforare i sacchetti. Utilizzare le pellicole soltanto per coprire gli alimenti.
4. Non utilizzare stoviglie di carta.
5. Sono ammessi esclusivamente contenitori di alluminio senza coperchio. L'alluminio non deve venire a contatto con le pareti della cavità.

Pulizia e custodia

PRIMA DI PULIRE il forno a microonde, ACCERTARSI CHE LA SPINA NON SIA INSERITA NELLA PRESA.

Dopo avere utilizzato l'apparecchiatura, lasciarla raffreddare. Non pulire l'apparecchiatura con prodotti abrasivi, pagliette che graffiano le superfici od oggetti acuminati.

Superficie esterna:

1. Pulire la superficie esterna con un detergente neutro, acqua tiepida e un panno umido.
2. Evitare che l'acqua penetri attraverso la struttura esterna.

Interno:

1. Dopo ogni utilizzo, pulire le pareti interne con un panno umido.
2. Evitare che l'acqua penetri nei fori di ventilazione del forno a microonde.
3. Se la pulizia non viene effettuata da un po' di tempo e la cavità del forno a microonde è sporca, collocare un bicchiere d'acqua sul ripiano e attivare il forno a microonde alla massima potenza per 4 minuti. Il vapore disperso ammorbidirà lo sporco che potrà essere pulito facilmente con un panno morbido.

Importante! L'apparecchiatura non deve essere pulita con pulitrici a vapore. Il vapore può raggiungere i particolari caricati elettricamente e provocare un cortocircuito.

Le superfici in acciaio inossidabile più sporche possono essere pulite con un prodotto detergente non abrasivo, dopodiché devono essere sciacquate con acqua calda e asciugate bene.

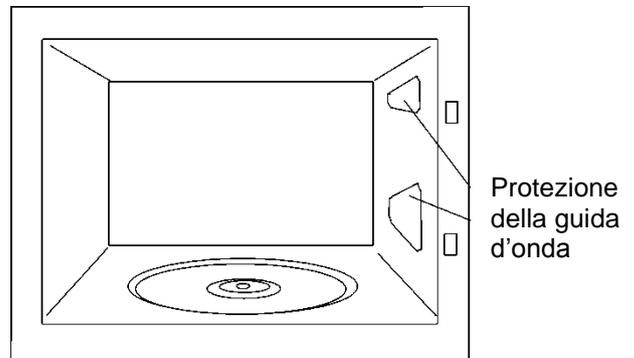
4. Pulire gli accessori dopo ogni utilizzo. Se sono molto sporchi, lasciarli prima in ammollo e poi utilizzare una spazzola e una spugna. Gli accessori possono essere lavati nella lavastoviglie. Accertarsi che il piatto rotante e la relativa base siano sempre puliti.

Sportello, cerniere dello sportello e parte anteriore dell'apparecchiatura:

1. **Queste parti devono essere sempre pulite, soprattutto le superfici di contatto tra lo sportello e la parte anteriore dell'apparecchiatura, onde evitare qualsiasi perdita di microonde.**
2. Per pulirle, utilizzare un detergente neutro e acqua tiepida. Asciugarle con un panno morbido.

Protezioni in mica:

Tenere sempre pulite le protezioni in mica. I residui di cibo nelle protezioni possono deformarle o produrre scintille se si incendiano. Pertanto devono essere pulite periodicamente senza utilizzare detergenti abrasivi o oggetti acuminati. Non asportare le protezioni onde evitare ogni rischio.



Risoluzione degli inconvenienti

L'apparecchiatura non funziona correttamente:

- La spina è inserita correttamente nella presa?
- Lo sportello è chiuso correttamente? Quando si chiude lo sportello, si deve udire uno scatto.
- Vi sono corpi estranei tra la lo sportello e il forno?

Gli alimenti non si riscaldano o si riscaldano molto lentamente:

- È stata utilizzata per errore una teglia metallica?
- Sono stati selezionati il tempo di funzionamento e il livello di potenza corretti?
- Nel forno a microonde è stata collocata una quantità di alimento superiore o più fredda del solito?

L'alimento è troppo caldo, secco o bruciato:

- Sono stati selezionati il tempo di funzionamento e il livello di potenza corretti?

Si odono dei rumori mentre l'apparecchiatura è in funzione:

- Si è prodotto un arco elettrico all'interno del forno a microonde?
- La stoviglia viene a contatto con le pareti della cavità?
- All'interno del forno a microonde sono presenti spiedi allentati o cucchiai?

La luce interna non si accende:

- Se tutte le funzioni vengono svolte correttamente, probabilmente la lampada è bruciata. È possibile continuare a usare l'apparecchiatura.
- La lampada può essere sostituita soltanto da personale del Servizio Assistenza Tecnica.

Il cavo di alimentazione elettrica è danneggiato

- Il cavo di alimentazione elettrica deve essere sostituito dal fabbricante, da rappresentanti autorizzati o tecnici qualificati per effettuare tale intervento, onde evitare situazioni pericolose e in quanto sono necessari attrezzi specifici.

Se si nota qualsiasi altro tipo di anomalia, contattare il Servizio Assistenza Clienti.

Tutti gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale tecnico specializzato.

Caratteristiche tecniche

Caratteristiche tecniche

- Tensione CA. Siehe: Typenschild
- Fusibile..... 12 A / 250 V
- Potenza assorbita 1200 W
- Potenza di uscita microonde..... 800 W
- Frequenza microonde..... 2450 MHz
- Dimensioni esterne (L×A×P). 595 × 390 × 325 mm
- Dimensioni interne (L×A×P). 305 × 210 × 280 mm
- Capacità forno..... 18 l
- Peso 18,6 kg

Istruzioni inerenti alla protezione dell'ambiente

Eliminazione dell'imballaggio



L'imballaggio reca il marchio Green Dot (punto verde). Utilizzare gli appositi cassonetti per gettare via tutti i materiali di imballaggio, come ad esempio il cartone, il polistirolo e le pellicole di plastica. In tal modo si avrà la certezza che i materiali dell'imballaggio verranno riciclati.

Smaltimento degli elettrodomestici in disuso



La direttiva europea 2002/96/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) impone che gli elettrodomestici in disuso non debbano essere smaltiti nei normali flussi di rifiuti urbani indifferenziati. Gli elettrodomestici in

disuso devono essere sottoposti a raccolta differenziata al fine di ottimizzare il recupero e il riciclo dei materiali in essi contenuti e ridurre l'impatto sulla salute umana e sull'ambiente.

Il simbolo del "cassonetto con le ruote" barrato da una croce riportato sul prodotto segnala l'obbligo di raccolta differenziata dell'elettrodomestico al momento dello smaltimento.

I consumatori devono rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore per richiedere informazioni circa le corrette modalità di smaltimento dell'elettrodomestico in disuso.

Prima di procedere allo smaltimento dell'elettrodomestico, staccare il cavo di alimentazione elettrica, tagliarlo e smaltirlo.

Istruzioni per l'installazione

Premere il pulsante di "apertura" per aprire lo sportello e togliere tutti i materiali di imballaggio. Quindi pulire l'interno e gli accessori con un panno umido e asciugarli. Non utilizzare prodotti abrasivi o maleodoranti.

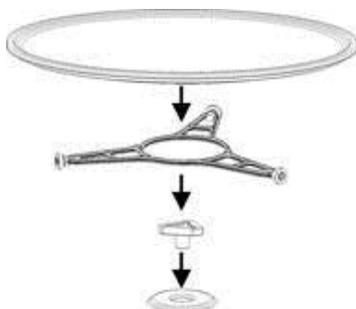
Verificare che i seguenti particolari siano integri:

- Sportello e cerniere
- Parte anteriore del forno a microonde
- Superfici interne ed esterne dell'apparecchiatura

NON UTILIZZARE L'APPARECCHIATURA qualora si noti un qualsiasi difetto dei particolari appena elencati. Qualora si riscontrino difetti, contattare il Servizio Assistenza Tecnica.

Collocare l'apparecchiatura su una superficie stabile e in piano.

Montare la base rotante al centro della cavità del forno a microonde, collocarvi sopra il piatto rotante e fare scattare quest'ultimo in sede. Ogni qualvolta si adopera il forno a microonde, sia il piatto rotante sia la relativa base devono trovarsi all'interno del forno e posizionati correttamente. Il piatto rotante ruota in senso orario e in senso antiorario.



Attenzione! Il forno a microonde può essere avvolto in una pellicola protettiva. Prima di accenderlo per la prima volta, asportare, agendo con cautela, tale pellicola, iniziando dal lato inferiore.

Al fine di garantire una ventilazione adeguata, installare il forno a microonde in un modulo cucina munito di apertura nella parte superiore (vedere i fogli allegati).

Attenzione: una volta installato il forno a microonde, è necessario garantire l'accesso alla presa elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che il cavo di alimentazione elettrica non venga a contatto con la parte posteriore dell'apparecchiatura, poiché le alte temperature prodotte potrebbero danneggiare il cavo.

In caso di installazione di un forno a microonde e di un forno tradizionale l'uno sopra l'altro, il forno a microonde non deve essere collocato sotto il forno tradizionale, a causa della formazione di condensa.

L'apparecchiatura non deve essere collocata nelle vicinanze di stufe, radio o televisori.

L'apparecchiatura è provvista di cavo di alimentazione e spina elettrica adatti a una tensione di rete monofase

ATTENZIONE: Il forno a microonde DEVE ESSERE COLLEGATO ESCLUSIVAMENTE A PRESE ELETTRICHE MUNITE DI MESSA TERRA.

In caso di guasto, il fabbricante e il rivenditore non si assumeranno alcuna responsabilità qualora non siano state rispettate le istruzioni per l'installazione.

Einbau / Installation / Dimensions pour l'installation / Afmetingen voor installatie / Incasso

