

LIBRETTO ISTRUZIONI



FORNO A MICROONDE FM 200

REX

Indice

Prima di usare il forno	4	Cottura a microonde	12
Dati tecnici	4	– Guida alla regolazione del livello di potenza delle microonde	
Norme di sicurezza	5		
Disimballaggio	8	Scongelamento Manuale 	13
Installazione	8	– Cottura con Grill	14
– Posizione del forno		– Cottura combinata a microonde e con il Grill	14
– Collegamento alla rete elettrica			
Il forno a microonde ed i suoi accessori	9	Consigli pratici	15
– Descrizione degli elementi e loro funzione			
Quadro comandi	11	Guida agli utensili ed accessori utilizzabili nel forno a microonde	16
Quando si usa il forno a microonde per la prima volta	11	Schede	17
		– Guida di cottura con grill	17
		– Guida di cottura combinata	17
		– Istruzioni per lo scongelamento a 180W	18
		Manutenzione e pulizia	19
		– Assistenza tecnica e parti di ricambio	20
		Certificato di garanzia convenzionale	21

Congratulazioni per il vostro nuovo forno a microonde!

Vi ringraziamo per aver scelto un prodotto REX; siamo convinti che il Vostro nuovo forno a microonde Vi sarà utilissimo e Vi darà molte soddisfazioni.

Come sempre avviene con un apparecchio nuovo, ci vuole un po' di tempo per imparare tutte le funzioni e le possibilità che offre. Poi però diventerà davvero indispensabile.

Prima di usare il forno

Leggete attentamente e per intero le istruzioni per l'uso. Il Vostro nuovo forno a microonde REX è molto facile da usare. Raccomandiamo però di leggere attentamente le istruzioni per l'uso, in modo da poter utilizzare nel migliore dei modi tutti i vantaggi e le funzioni che il forno offre.

Leggete con particolare attenzione le «Norme di sicurezza» e le «Informazioni importanti», in modo da evitare errori d'uso e inutili rischi d'incidenti. Conservate le istruzioni per l'uso in modo da poterle consultare anche in futuro. In caso di vendita di seconda mano, allegate anche le istruzioni.

Dati tecnici

Dimensioni esterne	Larghezza	489 mm	Tensione	230V, Monofase, 50 Hz
	Profondità	406 mm	Fusibile	10 A
	Altezza	275 mm	Potenza assorbita	2100W
Dimensioni vano	Larghezza	329 mm	Potenza microonde	750W
	Profondità	315 mm	Grill	1000W
	Altezza	200 mm	Peso	15 kg
			Volume	20 litri

Norme di sicurezza

- I ganci di chiusura a scatto impediscono il funzionamento del forno a microonde quando lo sportello è aperto.
- Quindi questi ganci non vanno manomessi, né si dovrà tentare di far funzionare il forno con lo sportello aperto, perché in questo caso potrebbe risultare un'esposizione all'energia delle microonde.
- Non lasciare che sulle guarnizioni dello sportello si depositino residui di cibo o resti di detergente. Per indicazioni sulla pulizia del forno, vedi il capitolo Manutenzione e Pulizia.
- E' di primaria importanza che il forno si possa chiudere perfettamente e che non ci siano danni a: (1) sportello (deformato), (2) cerniere e chiusure (rotte o instabili), (3) o cornici interno porta.



Qualora si riscontrassero danni sullo sportello, sulle cerniere/chiusure dello sportello, il forno non dovrà essere utilizzato finché non verrà riparato da personale del servizio assistenza autorizzato.



E' rischioso far effettuare operazioni di manutenzione a persone che non siano tecnici del servizio assistenza. In caso di necessità, contattare il più vicino centro di assistenza tecnica autorizzato.

- Non rimuovere mai l'involucro esterno del forno, né lo sportello o il quadro comandi. Tali operazioni porterebbero ad un'esposizione a tensioni estremamente elevate.
- Installare o collocare questo forno seguendo scrupolosamente le "istruzioni d'installazione" che troverete in questo libretto.
- Usare questo elettrodomestico esclusivamente per gli scopi descritti nel presente libretto. Non usare mai sostanze chimiche corrosive. Questo tipo di forno è stato progettato specificatamente per riscaldare, cuocere o scongelare alimenti. Quindi non è stato progettato per essere usato a livello industriale o in laboratori, né per scopi commerciali, dal momento che tali usi andrebbero ad invalidare la garanzia.
- Non far mai funzionare il forno vuoto. Se nel forno non ci sono né cibo né acqua ad assorbire l'energia delle microonde, il magnetron potrebbe danneggiarsi.
- Non conservare questo apparecchio all'esterno. Non usare mai questo forno vicino all'acqua.
- Non tentare di asciugare indumenti o giornali nel forno, perché questi articoli potrebbero prender fuoco.
- Non usare il vano di cottura del forno come ripostiglio. Quando non si usa il forno, non lasciare articoli di carta, utensili, o alimenti nel vano di cottura.



Se si nota del fumo, spegnere l'apparecchio o staccarlo dalla rete e tenere lo sportello chiuso onde soffocare eventuali fiamme. Mai usare acqua.



Non permettete ai bambini l'utilizzo del forno

Sicurezza nell'uso degli utensili

- La maggior parte delle stoviglie in vetro, vetroceramica o in vetro termoresistente sono eccellenti per il forno a microonde. Sebbene l'energia delle microonde non vada a riscaldare la maggior parte degli utensili in vetro e ceramica, queste stoviglie si possono comunque riscaldare, dal momento che il calore si trasferisce dall'alimento al recipiente. Quindi si consiglia l'uso di guanti da cucina per togliere i piatti dal forno.

Prova della conformità degli utensili di cottura

- Mettere le stoviglie nel forno a microonde con un bicchiere per metà pieno d'acqua. Far andare il forno al livello di potenza **750 W (100%)** per un minuto. Se le stoviglie scottano, non si possono usare. Se invece sono solo leggermente calde, allora si potranno usare per riscaldare, ma non per cucinare. Se infine il piatto è a temperatura ambiente, esso è adatto per la cottura a microonde.
- Tovaglioli di carta, carta paraffinata, piatti, tazze di carta, scatole di cartone, involucri per congelatore ed articoli in cartone sono utensili di grande utilità. Accertarsi sempre che i recipienti siano riempiti con gli alimenti affinché possano assorbire l'energia delle microonde ed evitare così la possibilità di surriscaldarsi.
- Nel forno a microonde si possono usare molti piatti, tazze, contenitori in plastica, nonché altri involucri in plastica. Quando si usano articoli di plastica nel forno, seguire sempre le istruzioni del produttore. Evitare di usare stoviglie in plastica quando si devono trattare alimenti con un elevato contenuto di grassi o zuccheri, dal momento che questi raggiungono temperature elevate e possono fondere alcune resine plastiche.
- Quando si riscaldano o si cuociono alimenti in recipienti di plastica, carta o di altro materiale combustibile, non si **può lasciare il forno incustodito**. Se si nota del fumo, tenere lo sportello chiuso, spegnere il forno e staccare la spina finché non cessa di emettere fumo.
- Non mettere in forno stoviglie in metallo o con bordi metallici, a meno che non siano specificatamente indicate per la cottura a microonde.
- Nella cottura a microonde non usare recipienti con aperture strette, come bottiglie.
- Prestare la massima cautela nel togliere un coperchio o una copertura da un piatto, onde evitare di scottarsi con il vapore.

Norme di sicurezza

Recipienti in carta metallizzata

In questo forno a microonde si potranno, in tutta sicurezza, riscaldare alimenti in vassoi di carta metallizzata, purché si osservino le seguenti istruzioni:

1. I recipienti in carta metallizzata non dovranno avere una profondità superiore a 3 cm (1 1/4").
2. Non si potranno usare coperchi in carta metallizzata.
3. I recipienti in carta metallizzata vanno riempiti di cibo per almeno due terzi. Non si dovranno mai usare contenitori vuoti.
4. I contenitori in carta metallizzata vanno usati individualmente nel forno a microonde e non dovranno entrare in contatto con le pareti del vano di cottura. Se il forno è dotato di piatto rotante o griglia di cottura in metallo, bisognerà sistemare il recipiente in carta metallizzata sopra un piatto capovolto.
5. Non riutilizzare mai nel forno a microonde recipienti in carta metallizzata già usati.
6. Se si è utilizzato il forno a microonde per 15 minuti o oltre, attendere che si raffreddi prima di usarlo di nuovo.
7. Il recipiente ed il piatto rotante si possono riscaldare durante il loro uso, quindi prestare grande cautela nel toglierli dal forno. E' consigliabile usare presine o guanti da forno.
8. Ricordarsi che, quando si usa un contenitore in carta alluminizzata, i tempi di cottura o di riscaldamento possono essere più lunghi del solito, accertarsi sempre che le pietanze siano fumanti prima di servire.

Sicurezza negli alimenti

- Non riscaldare in forno cibi in scatola. Togliere sempre l'alimento e versarlo in un recipiente adatto.
- Nel forno a microonde non si possono friggere alimenti in molto grasso, perché non si può controllare la temperatura del grasso e ne possono risultare situazioni pericolose.
- Nel forno a microonde si possono preparare anche i popcorn, ma solamente in confezioni speciali o in stoviglie appositamente previste per questo scopo. Comunque le operazioni di cottura vanno eseguite sotto stretta sorveglianza.
- Gli alimenti provvisti di bucce, pelli o membrane non porose vanno punzecchiati, onde prevenire che si accumuli vapore e scoppino. Esempi di alimenti che vanno punzecchiati sono le mele, le patate, i fegatini di pollo ed i tuorli d'uovo.
- Il contenuto di biberon e vasetti di omogeneizzati va mescolato o agitato, e bisogna controllare la temperatura prima del consumo, onde evitare scottature.

Quando nel forno a microonde si devono scaldare alimenti liquidi, come zuppe, salse e bevande, il liquido si potrà surriscaldare oltre la temperatura d'ebollizione senza alcun gorgoglio. Ciò potrà portare alla fuoriuscita del liquido in ebollizione. Per prevenire questa eventualità bisogna procedere nel seguente modo:

1. Evitare l'uso di recipienti a collo stretto.
2. Non lasciar surriscaldare.
3. Mescolare il liquido prima di versarlo nel contenitore e poi di nuovo a metà del tempo di riscaldamento.
4. Una volta scaldato, lasciar riposare il liquido per un po', quindi mescolare di nuovo prima di togliere con cautela il recipiente dal forno.

Alcuni prodotti, quali le uova intere ed i contenitori sigillati – come, per esempio, i vasetti in vetro chiusi – possono scoppiare e quindi non si possono riscaldare in questo forno. Occasionalmente possono scoppiare anche le uova in camicia. Quindi forare sempre il tuorlo, coprire e lasciar passare un minuto prima di togliere la copertura.

Conservare queste istruzioni!

Norme di sicurezza

Norme di sicurezza da rispettare per cottura con grill o cottura combinata

1. Se durante la cottura con il grill schizza dell'acqua sulla finestra in vetro dello sportello, il vetro potrebbe rompersi
2. Usare sempre guanti da forno per introdurre e togliere recipienti dal forno. I contenitori nel forno scottano, quindi far attenzione alle ustioni. Anche il piatto rotante e la griglia in metallo si possono riscaldare,
3. Nelle operazioni di carico e scarico evitare di toccare sia la parte interna che esterna della finestra dello sportello con utensili in metallo. La parte interna dello sportello ed il vano di cottura del forno possono raggiungere temperature elevate, quindi prestare la massima cautela quando si trattano gli alimenti dentro il forno.
4. Non mettere il piatto rotante, né i contenitori del cibo, in acqua fredda, né tentare di raffreddarli rapidamente, dopo il loro utilizzo.
5. Non mettere nulla sopra il forno. Infatti la parte superiore del forno può raggiungere temperature elevate e così qualsiasi oggetto posato sopra potrebbe venir danneggiato dal calore.
6. Preriscaldare il forno quando si usa il Grill. Mai preriscaldare quando si usano i modi di cottura a microonde o combinata (Microonde + Grill)

Comunque se, durante un ciclo di cottura, si nota che dallo sportello del forno fuoriesce del vapore, oppure il vetro dello sportello si appanna, oppure se sotto lo sportello si formano delle goccioline d'acqua, non bisogna preoccuparsi perché è del tutto normale. Si tratta semplicemente della condensa derivante dal calore del cibo e ciò non pregiudica assolutamente la sicurezza del forno. Infatti lo sportello del forno è stato progettato in modo che non chiuda in modo ermetico il vano di cottura.

- Non tentare mai di far girare il piatto rotante con le mani. Ciò potrebbe provocare anomalie di funzionamento.
- Se durante il funzionamento a microonde si generano delle scintille, di solito ciò accade se si usano utensili metallici. Tuttavia il persistere di scintillamento può danneggiare l'apparecchio. In questo caso, bloccare il programma e controllare le stoviglie usate.
- Prestare estrema attenzione a non ostruire i fori di ventilazione situati sullo schienale in alto, ai lati e sul fondo del forno

Non usare questo forno per scopi commerciali. Questo forno è prodotto esclusivamente per usi domestici.

Disimballaggio

Nota: Controllate che il forno non sia danneggiato. Eventuali danni di trasporto vanno immediatamente comunicati al responsabile del trasporto.

Dopo aver rimosso l'imballo, controllate che il prodotto sia privo di difetti. Eventuali danni, difetti o parti mancanti vanno comunicati subito al rivenditore. Non lasciate i materiali dell'imballo alla portata dei bambini, perchè possono essere molto Pericolosi.

Installazione

Posizione del forno

1. Il forno va collocato su una superficie piana e stabile, con buona ventilazione attorno al forno. Non collocate il forno vicino ad altre fonti di calore, come il fornello o un termosifone. Non usate il forno se si è formata della condensa sull'esterno dello sportello: ciò significa che nell'ambiente vi è troppa umidità.
2. Non bloccate le aperture di ventilazione del forno: esso potrebbe surriscaldarsi e spegnersi automaticamente in seguito allo scatto della protezione antisurriscaldamento. In questo caso, il forno non può essere messo in funzione se non quando è ritornato alla normale temperatura. Tra il forno e la parete più vicina ad esso deve esservi uno spazio libero di almeno 5 cm perché la ventilazione sia sufficiente. I piedini non devono essere tolti.
3. Togliete tutti i materiali d'imballaggio dall'interno del forno, e sistemate il supporto del piatto di vetro ed il piatto stesso sul fondo del vano del forno. Il forno non può essere usato senza che il supporto ed il piatto siano montati al loro posto.
4. Prima di usare il forno, passate un panno umido nel suo interno, sullo sportello e sulle superfici di tenuta.
5. Collocate il forno il più possibile lontano da apparecchi radio o televisori. Se il forno è installato troppo vicino a questi apparecchi, possono verificarsi delle interferenze.
6. Se si posiziona il forno in un angolo della cucina, lasciare uno spazio libero di almeno 15 cm dalle pareti e di altri 15 cm sopra il forno a microonde.

ATTENZIONE! Il forno si può installare dovunque in cucina. Accertarsi però che il forno venga collocato su una base piana ed uniforme e che i fori di ventilazione e la superficie di fondo sotto il forno non siano ostruiti (per garantire una ventilazione adeguata).

Collegamento alla rete elettrica

Il forno è completo di cavo e spina per il collegamento a presa di corrente per 230V, 50 Hz, 10A, con fusibile a parte. Il collegamento a terra riduce al minimo i rischi in caso di un eventuale corto circuito. Assicuratevi che la tensione della rete corrisponda a quella dell'apparecchio.

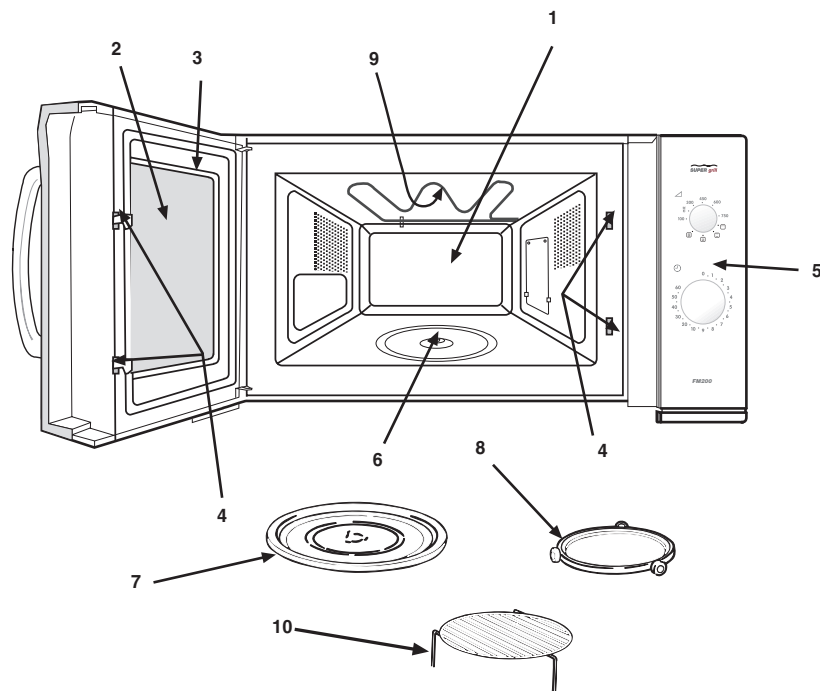
Nota! Se per collegare il forno alla presa è necessaria una prolunga, accertatevi che anche la prolunga abbia la messa a terra.

Se il forno viene collegato ad una presa senza messa a terra, si rischia una scossa elettrica e quindi eventuali danni alle persone e/o alle cose.

Il forno è munito di un cavo speciale. Se il cavo si danneggia, va sostituito con un cavo equivalente da personale specializzato. In caso di dubbi sul collegamento elettrico del forno, rivolgetevi ad un centro di Assistenza Tecnico Autorizzato.

Importante! Grazie alle sue dimensioni compatte, il forno può essere collocato dovunque sul piano di lavoro della cucina o su un tavolo; inoltre lo potrete facilmente portare con voi, ad esempio nella vostra casa di villeggiatura. Assicuratevi sempre che il forno venga collocato su una base piana e stabile ed accertatevi che i suoi piedini siano sempre al loro posto, in modo da consentire una ventilazione adeguata.

Il forno a microonde ed i suoi accessori



Descrizione degli elementi e loro funzione

1. Vano di cottura. Una volta usato il forno, pulire il vano di cottura con un panno umido
2. Oblò d'ispezione. Si può controllare la cottura degli alimenti mentre il forno è in funzione
3. Sportello del forno. Assicurarsi che lo sportello sia perfettamente chiuso durante le operazioni di cottura
4. Gancio per chiusura a scatto e sistema di blocco di sicurezza
5. Quadro comandi
6. Albero motore del piatto rotante
7. Piatto rotante in vetro speciale termoresistente. Il contenitore appropriato con il cibo da cuocere va adagiato su questo vassoio. Non usare mai il forno senza il piatto rotante.
8. Base di supporto del piatto rotante. Sistemare la base sul fondo del vano di cottura, per appoggiarvi sopra il piatto rotante
9. Grill
10. Griglia metallica. Utilizzabile nei diversi modi di cottura e per rosolare/grigliare.

Quadro comandi



1. Selettore della potenza Microonde e Grill.

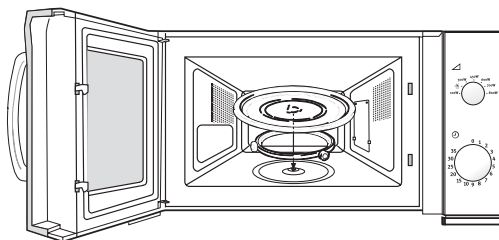
Deve essere regolato sul livello desiderato ed adatto al cibo.

2. Timer.

Seleziona il tempo di cottura desiderato. La cottura inizierà automaticamente. Il conta-minuti opererà in modo più accurato se si porta la manopola su una cifra più alta e poi, ritornando indietro, la si posiziona sul tempo desiderato.

Come montare il piatto rotante

1. Posizionare il supporto del piatto rotante sulla base del vano cottura.
 2. Quindi posizionare il piatto rotante sullo speciale supporto come indicato nel disegno. Accertarsi che l'invito del piatto rotante sia perfettamente agganciato al perno situato al centro del vano cottura.
- Non montare mai il piatto rotante al rovescio.



- Durante le operazioni di cottura sia il piatto rotante che il suo supporto devono essere sempre usati contemporaneamente.
- Durante la cottura gli alimenti ed i rispettivi contenitori vanno sempre sistemati sul piatto rotante.
- Il piatto rotante può girare sia in senso orario che antiorario.

Cottura a microonde

1. Aprire lo sportello e posizionare l'alimento sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.
2. Impostare il selettore sulla potenza desiderata (V. tabella sotto)
3. Impostare il Timer sul tempo desiderato.
Il forno inizia la cottura.

Quando si cuoce per meno di 2 minuti, impostare prima il timer su un periodo superiore a 2 minuti e poi selezionare la durata voluta.
Per spegnere il forno durante la cottura basta portare il selettore del timer su 0.

Nota: dopo l'uso, riportare il selettore del timer su 0. In caso contrario, il forno continuerà a funzionare.

Esempio: per cuocere a 450W per 15 minuti

1. Impostare il selettore di potenza su 450W.
2. Impostare il timer su 15.
3. Il forno inizia automaticamente a cuocere per 15 minuti a 450W.

Come riscaldare cibi surgelati precotti

- Il tempo di cottura consigliato dal produttore dell'alimento deve essere considerato sempre come indicativo. Qualora allo scadere del tempo di cottura indicato, la pietanza non sia ben calda e fumante, bisognerà rimetterla nel forno e continuare la cottura fino ad ottenere il risultato voluto, nella stessa maniera di quando si usa un forno tradizionale.
- Mescolare sempre il cibo regolarmente, in particolar modo quando si tratta di salse e stufati.
- Il tempo di attesa è molto importante, fa parte del processo di cottura ed inoltre permette la distribuzione di una temperatura uniforme su tutta la pietanza.

Guida alla regolazione del livello di potenza delle microonde

Regolazione della potenza	Uso consigliato
100W	Tenere le pietanze al caldo.
180W	Scongellare cibi surgelati.
300W	Completare il ciclo di cottura per alcuni arrosti in tegame. Fricassee e stufati. Creme o dolci di ricotta al forno.
450W	Scongellamento rapido e riscaldamento di fricassee e stufati. Cottura al forno di torte e pan di Spagna.
600W	Riscaldare cibi precotti.
750W	Far bollire o riscaldare liquidi. Cuocere verdure. Preriscaldare un piatto con rosolatura.

Scongelamento manuale

1. Aprire lo sportello e posizionare l'alimento sul piatto girevole. Chiudere lo sportello.
2. Impostare il selettore sulla potenza desiderata .
3. Impostare il Timer sul tempo desiderato.

Il forno inizia lo scongelamento

Nota: dopo l'uso, riportare il selettore del timer su 0. In caso contrario, il forno continuerà a funzionare.

Esempio: per scongelare a  180W per 25 minuti

1. Impostare il selettore di potenza su  **180W**.
 2. Impostare il timer su 25.
 3. Il forno inizia automaticamente a scongelare per 25 minuti a  **180W**.
-

Consigli utili per scongelare

1. Se non si è sicuri, è meglio programmare il tempo di scongelamento per difetto. Il processo di scongelamento continua anche durante il tempo d'attesa.
2. Separare gli alimenti al più presto possibile.
3. I pezzi grossi, come gli arrosti, vanno girati a metà del tempo di scongelamento, o durante la pausa.
4. Togliere dal forno, al più presto possibile, i pezzi già scongelati.
5. Prima di scongelare, togliere o, quanto meno, aprire le confezioni dei surgelati.
6. Sistemare gli alimenti da scongelare in recipienti più grandi delle loro confezioni, per mescolare meglio le pietanze.
7. Iniziare a scongelare il pollame, mettendolo con il petto di sotto, e poi rigirarlo a metà del tempo di scongelamento o alla pausa. Le parti più delicate, quali le punte delle ali, vanno schermati con pezzetti di carta stagnola liscia.
8. Il tempo di attesa è molto importante, soprattutto per gli alimenti di grande volume che non si possono mescolare, assicuratevi che il centro sia completamente scongelato prima di passare alla fase di cottura.

Cottura con Grill

1. Aprire lo sportello e posizionare l'alimento sulla griglia metallica. Chiudere lo sportello. Questo metodo è ideale per grigliare la carne, bistecche, bracioline ecc.
2. Impostare il selettore sulla posizione Grill
3. Impostare il Timer sul tempo desiderato.
Il forno inizia la cottura.

Quando si cuoce per meno di 2 minuti, impostare prima il timer su un periodo superiore a 2 minuti e poi selezionare la durata voluta.
Per spegnere il forno durante la cottura basta portare il selettore del timer su 0.

Nota: dopo l'uso, riportare il selettore del timer su 0. In caso contrario, il forno continuerà a funzionare.

Esempio: per cuocere a Grill per 40 minuti

1. Impostare il selettore di potenza su  (Grill).
2. Impostare il timer su 40.
3. Il forno inizia automaticamente a cuocere per 40 minuti a funzione  (Grill).

Cottura combinata a Microonde e con il Grill

1. Aprire lo sportello e posizionare l'alimento sulla griglia metallica. Chiudere lo sportello.
2. Impostare il selettore sulla potenza desiderata (combi1, combi2, combi3)
3. Impostare il Timer sul tempo desiderato.
Il forno inizia la cottura.

Quando si cuoce per meno di 2 minuti, impostare prima il timer su un periodo superiore a 2 minuti e poi selezionare la durata voluta.
Per spegnere il forno durante la cottura basta portare il selettore del timer su 0.

Nota: dopo l'uso, riportare il selettore del timer su 0. In caso contrario, il forno continuerà a funzionare.

Esempio: per cuocere a 450W + Grill per 30 minuti

1. Impostare il selettore di potenza su  (Combi 2).
2. Impostare il timer su 30.
3. Il forno inizia automaticamente a cuocere per 30 minuti a funzione  (Combi 2).

NOTA:

se lo sportello viene aperto durante la cottura, il forno si spegne. Per riprendere la cottura occorre chiudere lo sportello. Al termine del ciclo di cottura, il forno a microonde/grill si spegne ed emette un segnale acustico.

Nella modalità di cottura combinata microonde e grill, è possibile modificare l'impostazione della potenza e il tempo di cottura anche quando il forno è in funzione.

Consigli pratici

- Tenere sempre pulito il forno – evitare di far gocciolare gli alimenti e non dimenticare di pulire sotto il vassoio di vetro ed all'interno dello sportello.
- Quando si usa il forno a microonde per cucinare, utilizzare preferibilmente tegami rotondi od ovali, muniti di coperchio.
- Non usare tegami di metallo o con decorazioni metalliche. Inoltre alcune plastiche possono fondere o deformarsi a causa del calore del cibo.
- Coprire gli alimenti durante la cottura servendosi di un coperchio di vetro, di un piatto o di carta oleata.
- Pane, dolci ed alimenti simili si possono far scongelare direttamente nel cestino per il pane, o su un tovagliolo di carta.
- Se si mettono a scongelare i surgelati nei loro involucri, sarà bene aprire queste confezioni. Vanno evitate le confezioni contenenti metallo o con decorazioni metalliche, a meno che non sia espressamente indicato che si possono usare nel forno a microonde. Togliere eventuali punti metallici e legacci in filo metallico.
- Però si possono usare pezzi più piccoli di carta alluminizzata per coprire parti di alimenti che rischiano facilmente di cuocersi troppo, come le cosce di pollo.
- Gli alimenti con buccia o pelle (ad es.: patate e salsicce) vanno punzecchiati con una forchetta. Non tentare mai di far bollire le uova nel forno a microonde perché potrebbero scoppiare.
- Collocare i pezzi più grandi e di maggior spessore vicino al bordo del tegame e cercar di tagliare il cibo in parti di grandezza uniforme. Sistemare sempre l'alimento da cuocere al centro del forno.
- Per ottenere una cottura uniforme è meglio mescolare o girare l'alimento ogni tanto.
- Impostare sempre un tempo di cottura inferiore a quello indicato nella ricetta per evitare il rischio di sovracottura. Maggiore è la quantità di cibo e più lungo sarà il tempo di cottura.
- Per cuocere le verdure, usare poca acqua o non usarne affatto.
- Ridurre l'uso di sale e spezie rispetto alla cottura tradizionale.
- Insaporire a cottura ultimata.
- Una volta spento il forno, lasciare riposare la pietanza per qualche minuto, per ottenere una cottura completa ed uniforme.
- Accertarsi sempre che gli alimenti siano veramente caldi fumanti, prima di servire.
- Per togliere piatti e pietanze dal forno, usare presine o guanti da cucina.

Consigli utili

- **Liquefare il miele**
Se il miele di un vasetto si è cristallizzato, togliere il coperchio e lasciare il vasetto in forno, con le microonde a livello di potenza medio, per 2 minuti.
- **Fondere cioccolato**
Spezzare 100 g di cioccolato a quadretti, quindi mettere i pezzetti in una ciotola e farli riscaldare a livello di potenza alto per 1-2 minuti; mescolare bene.
- **Ammorbidire o fondere il burro**
Per fondere il burro, occorrono solo pochi secondi a livello di potenza alto.
Per ammorbidirlo, è meglio scaldarlo in forno a livello di potenza basso.
- **Far rinvenire o riscaldare il pane**
Usare potenza media per pochi secondi.
- **Per pelare facilmente l'aglio**
Riscaldare 3 or 4 spicchi d'aglio a livello di potenza alto per 15 secondi. Quindi far pressione su una delle estremità finché lo spicchio non sguscia fuori.
- **Succhi di frutta**
Per ottenere il massimo dalle spremute di agrumi, è meglio far scaldare i frutti a livello di potenza alto per 15 secondi prima di spremerli.
- **Per cuocere le farinate**
Le farinate si possono cuocere semplicemente nel piatto di portata, senza avere pentole attaccatice da lavare. Seguire le istruzioni del produttore dell'alimento.

Guida agli utensili ed accessori utilizzabili nel forno a microonde

Per la cottura nel forno a microonde vi è un vario assortimento di utensili

Per la vostra stessa sicurezza e per evitare danni sia al forno che agli utensili è necessario adoperare utensili e materiali appropriati. La Guida generale riportata qui di seguito vi potrà essere d'aiuto in questa scelta.

Materiale	Utensili	Microonde
Ceramica e vetro	Pirex	SI'
	Pirofile	SI'*1
	Stoviglie in vetro con decorazioni in metallo	NO
	Stoviglie in cristallo al piombo	NO
Porcellana	Senza decorazioni in metallo	SI'
Terracotta*2		SI'
Plastica	Stoviglie termoresistenti per forno a microonde	SI'
	Pellicola di plastica	SI'
Metallo	Teglia da forno	NO
	Carta stagnola*3	SI'
Carta	Tazze, piatti, tovaglioli	SI'
	Carta paraffinata	SI'
Legno		NO
Accessori	Griglia metallica	NO
	Piatto rotante	SI'
	Supporto del piatto rotante	SI'

SI': Utensili ed accessori che si possono usare

NO: Utensili ed accessori da evitare

*1 solo se sono senza bordo in metallo.

*2 solo se non hanno smalto a base di metalli.

*3 NOTA: usare la carta metallizzata solo per schermare, un suo abuso potrebbe provocare scariche elettriche con scintillamento.

Schede

Guida di cottura con grill

NOTA: La maggior parte dei cibi deve essere sistemata sulla griglia superiore con un piatto inserito sotto per raccogliere eventuali versamenti di cibo o di liquido e limitare la pulizia. Girare tutto il cibo a metà cottura.

Alimenti	Quantita' (peso)	Tempo di cottura	Note
Pane tostato	2 fette	5 – 6 min	
Toast con formaggio	2 fette	7 – 8 min	per tostare 5 – 6 min

Guida di cottura combinata

NOTA: Usare la griglia o il piatto girevole per arrostitire tagli di carne, braciole di maiale o di agnello e il pollo, ecc. Coprire le parti più sottili e i bordi. Appoggiare un piatto sul piatto girevole sotto la griglia del grill per raccogliere eventuali liquidi. Girare a metà cottura, ad eccezione dei pasti pronti, del formaggio tostato, ecc.

Alimenti	Quantita' (peso)	Posizione disettore di potenza	Tempo di cottura	Note
Pancetta	4 fette (100 g)	Combi 1	7- 9 min	
Roast-Beef	900 g	Microonde 750W	25 min	Ungere con olio, condire con sale e pepe. Dopo la cottura attendere 15 – 20 min. prima di servire.
Arrosto di maiale	900 g		5 - 6 min	
Braciole di maiale	2 - 3(450 g)	Combi 1	20 - 25 min	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
Pollo tagliato a metà cosce	450 g	Combi 2	15 - 20 min	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
	800 g	Combi 1	25 - 30 min	
Hamburger Surgelato	4 (200 g)	Combi 1	12 - 15 min	
Salsicce	450 g	Combi 1	10 - 15 min	
Filetti di pesce	2 (350 g)	Combi 1	22 – 24 min	Ungere con olio, condire con sale e pepe.
Patate	2 (150 g)	Combi 1	16 – 18 min.	

Livelli di potenza del microonde e del grill

		Potenza grill	Potenza microonde
	Grill	0W	Massima
	Combi 1	300W	Massima
	Combi 2	450W	Massima
	Combi 3	600W	Massima

Istruzioni per lo scongelamento a 180W

Il metodo di scongelamento a peso non è adatto per alcuni alimenti come il pane e la frutta. Comunque questi alimenti si riescono a scongelare perfettamente con un ciclo di scongelamento manuale impostando il livello di potenza a 180 W. Le informazioni su pagnotte e panini riportate sulla tabella qui sotto offrono un metodo di scongelamento del pane diverso da quello del programma di Scongelamento automatico (Auto Defrost).

ALIMENTI	Preparazione	(180W) 	Temp
PANE			
Pagnottelle	Sistamarle su una griglia per o su un foglio di carta da cucina. Rigirare a metà del tempo di scongelamento.	8–10 min.	10–15 min.
Pagnotta grande a fette	Sistamarle su una griglia o su un foglio di carta da cucina. Rigirare a metà del tempo di scongelamento.	10–13 min.	10 min
2 fette di pane	Sistamarle su un foglio di carta da cucina.	45–60 sec.	5 min.
1 panino	Sistamarle su un foglio di carta da cucina.	45–60 sec.	5 min.
2 panini	Sistamarle su un foglio di carta da cucina.	1–1 1/2 min.	5 min.
FOCACCE E PRODOTTI DA PASTICCERIA			
Pasticcini 450g/1 lb	Togliere dalla confezione e sistemare su un piatto.	9–11 min.	15–30 min.
Tortino di formaggio 450g/1 lb	Togliere dalla confezione e sistemare su un piatto.	9–11 min.	15–30 min.
Torta (precotta) 450g/1 lb	Togliere dalla confezione e sistemare su un piatto.	7– 9 min.	15–30 min.
Pasta per dolci 450g/1 lb	Togliere dalla confezione e sistemare su un piatto.	7– 9 min.	15–30 min.
BURRO			
250g/8.8 oz (1 confezione)	Se è avvolto in carta stagnola, togliere la confezione e metterlo su un piatto.	3– 4 min.	5–10 min.
FRUTTA			
225g/8 oz (bacche)	Sistamarla su un piatto piano in un unico strato.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb (bacche)	Sistamarla su un piatto piano in un unico strato.	7– 8 min.	5–10 min.
PASTI PRECOTTI			
400g/14 oz	Coprire con un piatto o con una pellicola adesiva non in PVC. Per riscaldare, passate in forno con microonde a livello alto per 3–4 minuti.	7– 8 min	5–10 min.
VERDURE			
	Non serve scongelare le verdure prima di cuocerle. Tutti i tipi di verdure si possono scongelare e cuocere simultaneamente a livello Alto. (750W)		

Manutenzione e pulizia

Il forno va sempre tenuto pulito. Residui di alimenti da schizzi e versamenti attirano l'energia delle microonde e così bruciano. Ciò potrebbe ridurre l'efficienza del forno, oltre a causare cattivi odori.

Non tentare di manomettere né eseguire adattamenti o riparazioni su qualsiasi parte del forno.

Le riparazioni vanno fatte esclusivamente da un tecnico qualificato del servizio assistenza.

Prima di ogni operazione di pulizia, accertarsi che il forno sia spento e con la spina staccata.

Pulizia degli accessori (piatto rotante, supporto and griglia del grill)

Togliarli dal vano cottura e pulirli con un detergente delicato. Maneggiare con cura il supporto del piatto rotante. L'interno del forno ed il piatto rotante raggiungono temperature elevate, quindi non toccateli mai subito dopo l'uso.

Pulizia dell'interno

La cavità interna del forno va sempre tenuta pulita. Pulire subito eventuali schizzi o versamenti di cibo. Se si permette l'accumulo di depositi sulle pareti del forno, sulla guarnizione e sulla superficie dello sportello, ciò andrà a ridurre il rendimento del forno ed eventualmente a danneggiare il suo interno. Per togliere depositi ed incrostazioni usare un detergente delicato liquido, acqua calda ed un panno morbido pulito.

NON USARE MAI SU ALCUNA PARTE DEL FORNO A MICROONDE DETERGENTI ABRASIVI, NE' PRODOTTI COMMERCIALI PER LA PULIZIA DEL FORNO, NE' PAGLIETTE IN LANA D'ACCIAIO.

Per ammorbidire i depositi più duri, far bollire per 2 o 3 minuti una tazza d'acqua nel forno a microonde.

NON USARE MAI COLTELLI O SIMILI UTENSILI PER TOGLIERE I DEPOSITI DALLE SUPERFICI DEL FORNO

Per togliere gli odori dalla cavità interna del forno, far bollire per 5 minuti una tazza d'acqua con due cucchiaini di succo di limone.

Pulizia delle guarnizioni dello sportello

Pulire subito eventuali schizzi o versamenti di cibo. Se si permette l'accumulo di depositi sulle guarnizioni dello sportello, ciò andrà a ridurre il rendimento del forno ed eventualmente a danneggiare il suo interno. Per togliere depositi ed incrostazioni dalle guarnizioni dello sportello usare un detergente delicato liquido, acqua calda ed un panno morbido pulito.

Pulizia dell'esterno

Quando si pulisce il quadro comandi, aprire sempre lo sportello del forno. Ciò andrà ad impedire che si accenda per sbaglio il forno. Le superfici esterne del forno vanno lavate con un detergente delicato liquido ed acqua, quindi si risciacquano con acqua pulita per togliere ogni residuo di detergente. Alla fine asciugare con un panno morbido.

A questo proposito si possono usare i detergenti spray per finestre, oppure qualsiasi tipo di prodotto spray per la pulizia della cucina. Non applicare mai sulle superfici esterne del forno detersivi abrasivi, né pagliette abrasive e neppure prodotti chimicocorrosivi. Onde prevenire eventuali danni ai meccanismi interni del forno, impedire ogni infiltrazione d'acqua attraverso i fori di ventilazione.

Assistenza tecnica e pezzi di ricambio

Se l'apparecchio non funziona, prima di contattare il più vicino centro di assistenza tecnica, è consigliabile effettuare i seguenti controlli.

Se il forno non si accende:

- Controllare che l'apparecchio sia collegato in modo corretto.
- Controllare che la spina del forno sia allacciata alla rete.
- Se necessario, sostituire il fusibile della spina con un altro dello stesso valore e controllare che la spina sia stata cablata in modo corretto.
- Controllare che l'interruttore della presa e/o la presa di alimentazione del forno siano attivati.
- Controllare che la presa sia alimentata, collegando un altro apparecchio che funziona di sicuro.
- Controllare che il fusibile nel portafusibile sia integro.

Se non partono le microonde:

- Forse è stato attivato il blocco di sicurezza per i bambini.
- Controllare che i comandi siano stati impostati in modo corretto.
- Controllare l'esecuzione delle impostazioni/procedure sul libretto
- Accertarsi che lo sportello si chiuda bene (se sulla sportello rimangono attaccati particelle di cibo o altri corpi, questo potrebbe non chiudersi perfettamente e quindi non si ha l'emissione delle microonde).
- Controllare che sia stato premuto il tasto d'Avvio..

Manutenzione e pezzi di ricambio vengono forniti dal Servizio di Assistenza Tecnica REX.

Quando si contatta il centro di assistenza tecnica o si ordinano dei pezzi di ricambio, riferire sempre il numero del modello e di prodotto del forno a microonde. Questi dati si trovano nella targhetta di fabbricazione. Comunque è meglio trascriverli qui di seguito, per averli sempre a portata di mano quando servono.

Modello: **FM200**

Numero di serie:

PNC:

Data dell'acquisto:

E' di vitale importanza registrare questi dati correttamente. Questi dati vanno registrati non appena si tira fuori il forno nuovo dalla sua confezione.

N.B. Ricordarsi di conservare la ricevuta.

Centri di Assistenza Tecnica REX

Per informazioni sui Centri di Assistenza Tecnica, componete il numero telefonico 199.100.100, valido per le chiamate da tutta Italia, che vi metterà in contatto con il Centro di Assistenza Tecnica autorizzato più vicino

In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza Tecnica Autorizzati sono reperibili sugli elenchi telefonici o sulle Pagine Gialle alla voce "Elettrodomestici Riparazione" o attraverso il sito Internet www.rex-elettrodomestici.it

CERTIFICATO DI GARANZIA CONVENZIONALE

del produttore verso il consumatore durata: 2 anni

Le seguenti condizioni, relative alla Garanzia Convenzionale, si attivano automaticamente a partire dalla data di consegna dell'apparecchiatura ed hanno una durata di 24 mesi.

(Tale certificato è valido per gli acquisti effettuati dal 1° Gennaio 2002)

Questo certificato di garanzia si riferisce esclusivamente alle condizioni di Garanzia Convenzionale del produttore nei confronti del Consumatore ed è emesso da:

REX

Electrolux Zanussi Italia spa
Corso Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia – Pn

Esso non pregiudica i diritti previsti dalla direttiva Europea 99/44/CE e dalla legislazione italiana di recepimento di cui il Consumatore è, e rimane titolare. (D.lgs. n° 24 dello 02.02.2002)

CLAUSOLE DI GARANZIA

1. Durata e condizioni di validità della garanzia

La presente Apparecchiatura è garantita da Rex per i difetti derivanti dal processo di fabbricazione che potrebbero manifestarsi nel corso di **24 mesi a partire dalla data di consegna dell'apparecchiatura**.

Tale data deve essere comprovata da un documento di consegna rilasciato dal venditore o da altro documento probante (es. scontrino fiscale) che riporti il nominativo del venditore, la data di consegna dell'Apparecchiatura, gli estremi identificativi della stessa (tipologia, modello).

Affinché la presente Garanzia Convenzionale del produttore abbia piena validità nel corso del periodo suindicato, è necessario che:

- l'Apparecchiatura sia utilizzata per scopi domestici e comunque non nell'ambito di attività imprenditoriali o professionali
- tutte le operazioni di installazione e collegamento dell'Apparecchiatura alle reti energetiche (elettriche, idriche, gas) siano effettuate seguendo scrupolosamente le indicazioni riportate nel Libretto di Istruzioni d'uso e nella eventuale Documentazione di Istruzioni per l'installazione inseriti all'interno dell'apparecchiatura
- tutte le operazioni di utilizzo dell'Apparecchiatura, così come la manutenzione periodica avvengano secondo le prescrizioni e indicazioni riportate nel Libretto di Istruzioni d'Uso
- qualunque intervento di riparazione sia eseguito da personale dei Centri di Assistenza Autorizzati dal Produttore e che i ricambi utilizzati siano esclusivamente quelli originali.

2. Impegno per il rimedio al difetto

Qualora, nel periodo di durata della garanzia, sia accertato e riconosciuto un difetto imputabile a vizi di fabbricazione, Rex si impegna a eliminare il difetto attraverso la riparazione o la sostituzione dei componenti difettosi, **senza alcuna spesa per il Consumatore.**

Per ogni richiesta di intervento il Consumatore può comporre il numero telefonico **199.100.100**, valido per le chiamate da tutta Italia (solo da telefono fisso), che lo metterà in contatto con il **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato più vicino.**

In ogni caso i numeri dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati sono reperibili anche sugli Elenchi Telefonici (Comune Capoluogo di provincia) o sulle Pagine Gialle alla voce "Elettrodomestici riparazione" oppure attraverso il sito internet **www.rex-elettrodomestici.it**

Se lo stesso difetto si ripete più volte o le spese di riparazione sono ritenute sproporzionate, il Produttore, a suo insindacabile giudizio, potrà disporre la sostituzione dell'Apparecchiatura difettosa con un'altra dello stesso valore.

L'eventuale riparazione o sostituzione di componenti o della stessa apparecchiatura non estendono la durata della presente garanzia che continuerà, in ogni caso, fino alla scadenza dei 24 mesi come previsto alla precedente clausola 1.

3. Estensione territoriale della garanzia

Questa Apparecchiatura è stata costruita per essere venduta e utilizzata sul territorio italiano (inclusi Città del Vaticano e Repubblica di S. Marino) e, di conseguenza, la presente Garanzia Convenzionale del Produttore viene assicurata da Rex, su tutto il territorio italiano (inclusi Città del Vaticano e Repubblica di S. Marino) attraverso la propria rete di Assistenza Tecnica.

La presente Garanzia Convenzionale del Produttore non si estende quindi alle Apparecchiature vendute o utilizzate in un Paese estero. In questo ultimo caso il Consumatore potrà avvalersi delle condizioni offerte dalla Garanzia Convenzionale del Produttore offerta da società del Gruppo Electrolux nel Paese interessato.

4. Clausole di esclusione

Non sono coperte dalla presente Garanzia Convenzionale del Produttore gli interventi e/o le riparazioni e/o le eventuali parti di ricambio che dovessero risultare difettose a causa di:

- mancata osservanza delle istruzioni per l'uso e la manutenzione riportate nel libretto in dotazione all'Apparecchiatura
- negligenza e trascuratezza d'uso
- errata installazione
- manutenzione o riparazioni operate da personale non autorizzato e/o utilizzo di ricambi non originali
- danni da trasporto, ovvero danni da circostanze e/o eventi causati da forza maggiore che comunque non possono farsi risalire a difetti di fabbricazione dell'elettrodomestico.

I particolari asportabili, le manopole, le lampade, le parti in vetro e smaltate, le tubazioni esterne e gli eventuali accessori e materiali di consumo non sono coperti da garanzia se non quando si dimostri che si tratta di vizio di fabbricazione.

Sono altresì esclusi dalle prestazioni in garanzia gli interventi tecnici inerenti l'installazione e l'allacciamento agli impianti di alimentazione.

Pertanto, nel caso in cui sia effettuato un intervento tecnico da parte del personale dei Centri di Assistenza Tecnica autorizzati, su richiesta del consumatore, in relazione a quanto sopra indicato, i costi dell'intervento e delle eventuali parti di ricambio saranno a totale carico del Consumatore.

5. Limitazioni della responsabilità del Produttore

Rex declina ogni responsabilità per eventuali danni che possano, direttamente o indirettamente, derivare a persone, cose o animali, in conseguenza della mancata osservanza di tutte le prescrizioni indicate nell'apposito Libretto di Istruzioni d'Uso e concernenti specialmente quelle in tema di installazione, uso e manutenzione dell'Apparecchiatura.

6. Scadenza della garanzia

Trascorso il periodo di 24 mesi di durata della presente Garanzia Convenzionale del Produttore, ogni intervento di riparazione e/o sostituzione di componenti sarà a carico del Consumatore secondo le tariffe vigenti presso la rete di Assistenza Tecnica autorizzata dal Produttore, salvo che il consumatore non abbia aderito a uno dei contratti Top Service.


 **From the Electrolux Group.** *The world's No.1 choice.*

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

