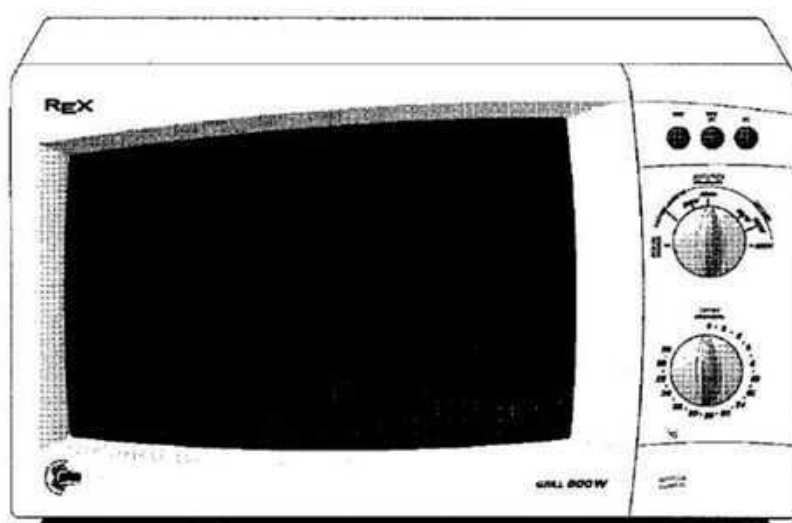


LIBRETTO ISTRUZIONI

LEGGETE E CONSERVATE
QUESTE ISTRUZIONI



**FORNO A MICROONDE
FM 190 SG/FM 190 SGG/
FM 190 SGX**

REX



Indice	Pagina
Prima di usare il forno	4
Norme di sicurezza	5
Informazioni importanti	6
Disimballaggio	8
Installazione	8
- Posizione del forno	8
- Collegamento alla rete elettrica	8
Conoscete il vostro forno	9
- Le parti del forno	9
- Come montare il piatto rotante	10
Sistema di Distribuzione	10
- Pannello comandi	11
- Cottura a microonde	12
- Scelta dei recipienti per cottura a microonde e con grill	12
- Cio' che bisogna sapere sulla cottura a potenza variabile	12
- Come riscaldare cibi surgelati precotti	13
- Guida di cottura per i vari livelli di potenza del forno	13
- Cottura con grill	14
- Guida di cottura con grill	14
- Cottura combinata (microonde + grill)	15
- Guida di cottura combinata	15
- Note importanti per la cottura con il grill	16
- Consigli pratici	16
- Pulizia e manutenzione	17
Guida agli utensili ed accessori utilizzabili nel forno a microonde	18
Garanzia	19
Dati tecnici	19

Norme di sicurezza

Nota! Non usate il forno a microonde se sospettate che sia difettoso o se non siete sicuri del suo funzionamento o delle sue condizioni, specie per quanto concerne lo sportello e la relativa guarnizione. Contattate un centro assistenza autorizzato.

Leggete attentamente le seguenti norme per impedire fughe di microonde:

- | | |
|---|--|
| <p>(a) Il forno a microonde non va assolutamente mai usato con lo sportello aperto o qualora i ganci di bloccaggio dello sportello o l'interruttore di sicurezza non siano funzionanti. Non manipolate mai il meccanismo di chiusura.</p> <p>(b) Non avviate mai il forno nel caso in cui qualcosa si sia impigliato o incastrato nello sportello. Evitate l'accumularsi di resti di cibo o sporcizia all'interno dello sportello o sulle superfici di contatto tra forno e</p> | <p>sportello. Pulite bene.</p> <p>(c) Il forno non può essere usato se lo sportello o le superfici di contatto tra sportello e forno sono danneggiate o usurate, se la struttura del forno è danneggiata o storta (ciò potrebbe pregiudicare la corretta chiusura dello sportello) oppure se le cerniere dello sportello sono danneggiate o staccate.</p> <p>(d) Non cercate mai di modificare o riparare un forno rotto. Tutte le riparazioni devono essere affidate ad un'impresa di servizio autorizzata.</p> |
|---|--|

Informazioni importanti

Il forno a microonde è un apparecchio sicuro purché si leggano attentamente il capitolo «Informazioni importanti» e tutti gli altri testi di avvertenza contenuti nelle istruzioni per l'uso, in modo da evitare un uso errato e rischi inutili. Leggete attentamente prima di installare e usare il forno.

- Il forno è idoneo a cuocere i cibi che vengono normalmente preparati in casa. Se esso viene usato per altri scopi, si rischiano danni alle persone e/o alle cose.
 - Il forno è atto ad essere usato da adulti. Non lasciate che i bambini giochino con il forno e non lasciate i bambini piccoli incustoditi mentre il forno è in funzione.
 - I lavori d'installazione, come il prolungamento del cavo ecc., vanno eseguiti da persona qualificata. Le operazioni eseguite da persone prive della necessaria istruzione possono pregiudicare il buon funzionamento del forno e provocare danni alle persone e/o alle cose.
 - Non usate mai un forno guasto. Staccate il forno dall'alimentazione elettrica. Se il collegamento alla rete è costituito da una spina, estraete questa dalla presa di corrente (tirate per la spina, mai per il cavo). In caso contrario, togliete dalla centralina elettrica il relativo fusibile.
 - In caso di guasto o di problemi di funzionamento, contattate un centro assistenza autorizzato per la riparazione. Assicuratevi che vengano usati ricambi originali.
 - Al momento di pulire il forno o di eseguire la manutenzione, accertatevi che sia staccata la corrente.
 - Fate attenzione che non entri acqua nel forno attraverso l'apertura di ventilazione: essa potrebbe danneggiare le parti elettriche.
 - Non fate mai funzionare il forno vuoto: esso potrebbe danneggiarsi gravemente. Per provare il forno, oppure se volete cucinare quantità molto piccole di cibo, mettete nel forno una tazza d'acqua per assorbire le microonde.
 - Il piatto ed il suo supporto devono sempre essere al loro posto sul fondo del forno.
- **ATTENZIONE!** Riscaldando l'acqua o alcune bevande, può accadere che la temperatura superi i 100 gradi senza che il liquido inizi a bollire. A causa di questo surriscaldamento, il liquido potrebbe iniziare a bollire e riversarsi fuori dal recipiente quando questo viene toccato. Per evitare questa possibilità potete mescolare il liquido oppure tenere un cucchiaino nel recipiente durante il riscaldamento (è possibile usare un cucchiaino di metallo purché sia immerso nel liquido). Un altro suggerimento è di aspettare almeno 20 secondi prima di prendere il recipiente, in modo che la temperatura si stabilizzi. Usate guanti da forno.
 - **Siate cauti nel riscaldare cibi per bambini.** Togliete i coperchi dai vasetti e le tette dalle bibere prima di riscaldare. Controllate attentamente la temperatura del cibo riscaldato prima di darlo al bambino.
 - Non usate posate o recipienti di metallo o con decorazioni metalliche. Potrebbero sprigionarsi scintille che rovinerebbero il forno e/o il recipiente.
 - I punti metallici o le fascette con anima di filo metallico, usate per chiudere i sacchetti di plastica, possono provocare scintille e vanno quindi tolti.
 - Accertatevi che i barattoli o altre confezioni non siano chiuse ermeticamente, in quanto potrebbe crearsi una sovrappressione.
 - Controllate che il recipiente da usare sia in un materiale adatto. Alcune plastiche possono deformarsi o ammorbidirsi al calore. Altre plastiche, così come alcune ceramiche, possono spaccarsi, specie se la quantità di cibo da riscaldare è piccola. Non usate recipienti metallici.
 - Per controllare se un recipiente è adatto, mettetelo vuoto al centro del forno, collocate accanto ad esso una tazza d'acqua e riscaldate alla massima potenza per un minuto. Dopo questa prova, il recipiente dovrà avere in tutti i punti una temperatura non superiore a quella della vostra mano.

- Non lasciate mai il forno incustodito mentre è in funzione, specialmente se il cibo viene riscaldato in contenitori di carta, plastica o altri materiali incendiabili.
 - Non riscaldare oli o grassi alimentari, in quanto la temperatura non può essere controllata. Siate cauti con i popcorn, che potrebbero surriscaldarsi e prendere fuoco.
 - Non usate mai il forno per riscaldare oggetti di qualsiasi genere.
- In caso di tempo di riscaldamento molto prolungato, alcuni alimenti possono carbonizzarsi e sviluppare fumo. In questo caso spegnete il forno ma non aprite lo sportello, in modo da soffocare un eventuale fuoco.

Nota! Se necessario, soffocate il fuoco con un coperchio. Non usate mai acqua.

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 venditore.

Non lasciate i materiali dell'imballo alla portata del gioco dei bambini, che potrebbero riportare danni.

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 fatto funzionare 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.

Collegamento alla rete elettrica

Il forno è completo di cavo e spina per il collegamento a presa di corrente per 220-230 V, 50 Hz, 16 A, 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.

ATTENZIONE! 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.

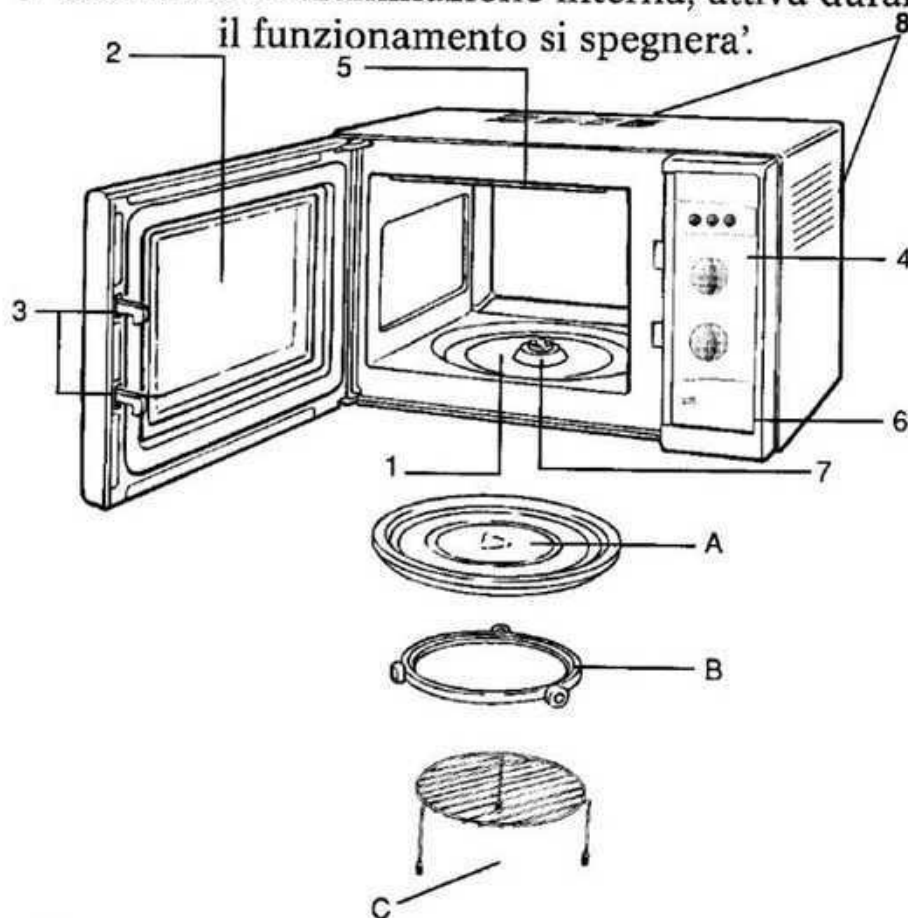
In caso di dubbi sul collegamento elettrico del forno, rivolgetevi ad uno specialista.

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.

Conoscete il vostro forno

Il forno Rex e' un prodotto molto sofisticato, ma nello stesso tempo estremamente facile da usare. E' sufficiente, tramite gli appositi comandi, selezionare la potenza ed il tempo di cottura desiderati, ed il forno si spegnera' in modo del tutto automatico.

Un apposito segnale acustico informera' che la cottura e' terminata e l'illuminazione interna, attiva durante il funzionamento si spegnera'.



Le parti del forno

- | | |
|---|--|
| <p>1 Vano cottura.
Tieni pulita la cavita' del forno, in particolare la zona inferiore dove deve essere posizionato il piatto rotante.</p> <p>2 Finestra.</p> <p>3 Ganci di bloccaggio e sicurezza.</p> <p>4 Pannello comandi.</p> <p>5 Grill.</p> <p>6 Pulsante per l'apertura dello sportello.
Premi il pulsante per aprire lo sportello.</p> | <p>7 Perno del piatto rotante.</p> <p>8 Arce di ventilazione (non devono essere ostruite)</p> <p>A Piatto rotante.
Posiziona il piatto sopra lo speciale supporto al centro del vano cottura.</p> <p>B Supporto del piatto rotante.
Posiziona il supporto sulla base del vano cottura.</p> <p>C Griglia metallica.</p> |
|---|--|

Come montare il piatto rotante

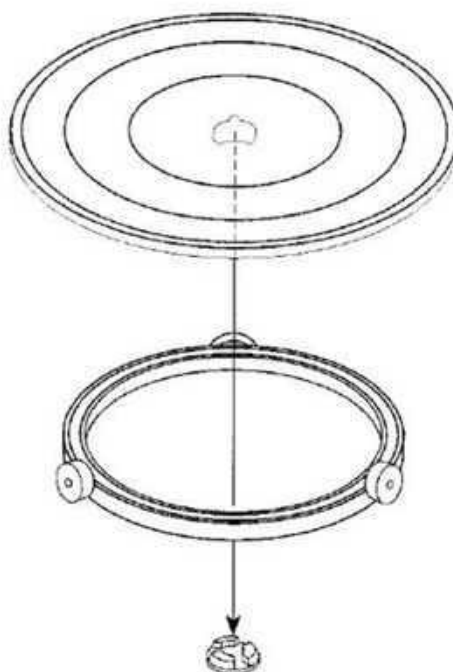
1. Posizionare il supporto del piatto rotante sulla base del vano cottura.
 2. Quindi posizionare il piatto rotante sullo speciale supporto come indicato nel disegno. Accertarsi che l'invito del piatto rotante sia perfettamente agganciato al perno situato al centro del vano cottura.
- Non montare mai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

Piatto rotante

supporto del piatto rotante

perno del piatto rotante

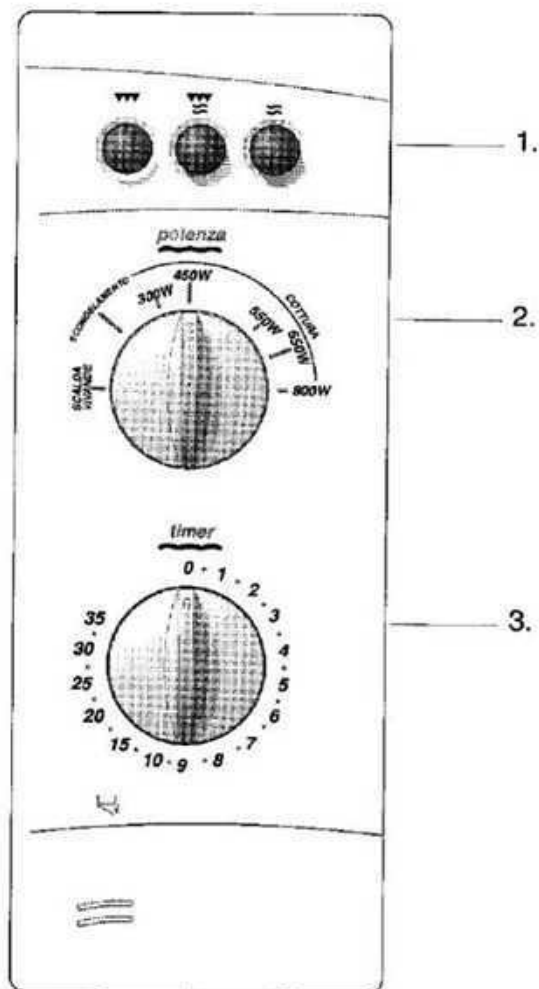


Sistema di Distribuzione

L'onda di calore è un sistema di distribuzione delle microonde molto avanzato di concezione rivoluzionaria che garantisce uno svolgimento regolare ed uniforme delle operazioni di cottura, scongelamento e riscaldamento degli alimenti. Dal punto di vista tecnico, questo sistema si è ottenuto posizionando il generatore delle microonde – il magnetron – in modo che vada ad

alimentare direttamente il vano di cottura. Il risultato è una distribuzione omogenea delle microonde che riescono a raggiungere ogni recesso del vano di cottura.

L'onda di calore inoltre riesce a garantire un'uniforme distribuzione del calore sull'intero alimento, sia all'interno che all'esterno.



Pannello comandi

1. Interruttore funzione.
Per comandare l'accensione e lo spegnimento del grill/grill e microonde/microonde.
2. Selettore della potenza.
Deve essere regolato sul livello desiderato ed adatto al cibo.
3. Timer.
Seleziona il tempo di cottura desiderato. La cottura inizierà automaticamente. Il contaminuti 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.

Cottura a microonde

1. Collegare il cavo di alimentazione ad una presa di corrente.
2. Dopo aver messo il cibo in un recipiente adatto, aprire la porta del forno e posare questo recipiente sul piatto rotante.
3. Chiudere la porta del forno. Accertarsi che sia ben chiusa.
4. Premere l'interruttore « $\approx$ » (microonde).
5. Portare il selettore della potenza sul livello desiderato.
6. Programmare il contaminuti girando la relativa manopola. La luce del forno si accenderà ed inizierà il processo di cottura. Quando si vuole programmare un tempo inferiore ai due minuti, prima di tutto si porti la manopola su una cifra più alta, quindi si ritorni sul tempo desiderato.
7. Una volta trascorso il tempo di cottura, l'indicatore del timer si porta sul simbolo «0» si attiva una suoneria e la cottura si interrompe. Premere il pulsante che sblocca la porta, aprire la porta e togliere la pietanza.
8. Per spegnere il forno durante la cottura, basta girare la manopola del timer fino alla posizione «0». Durante la cottura è possibile azzerare il tempo impostato in qualsiasi momento, girando la manopola del timer.

ATTENZIONE!

9. Una volta terminato di usare il forno, accertarsi che la manopola del timer sia riportata alla posizione «0».

Scelta dei recipienti per cottura a microonde e con grill

Per la cottura a microonde e con grill, si prestano svariati tipi di recipienti. Gran parte dei materiali, ad esempio vetro, porcellana, ceramica, plastica e carta, sono adatti per la cottura a microonde, ma non il metallo. E' comunque possibile usare del foglio d'alluminio per coprire le parti di cibo particolarmente sensibili (ossa, parti con poca carne) durante la cottura a microonde.

Durante la cottura col grill, il recipiente è soggetto ad un forte calore e quindi il suo materiale (vetro o ceramiche speciali da forno) deve essere adatto all'uso in forni normali. Se il cibo deve essere solo grigliato e non cotto a microonde, è possibile usare un recipiente di metallo.

Se il cibo deve essere prima cotto a microonde e poi dorato con il grill, scegliere un recipiente termoresistente fin dall'inizio. Prima di dare inizio al programma con il grill, ricordatevi di togliere dal recipiente il coperchio, la carta oleata o la pellicola.

Cio' che bisogna sapere sulla cottura a potenza variabile

La tecnologia REX è riuscita ad eliminare il principale svantaggio della cucina a microonde: vale a dire la sua mancanza di flessibilità. Questo risultato è stato ottenuto perfezionando questo modello con la funzione a potenza variabile. E' utile conoscere anche questa opportunità offerta da questo forno che vi dà la libertà di scegliere la velocità desiderata nella cottura a microonde; e questo non comporta solo un risparmio di tempo, ma contribuisce anche a migliorare il gusto e la presentazione degli alimenti. Naturalmente il livello di massima potenza corrisponde al metodo di cottura più rapido (posizione 1000W).

Con questa funzione viene migliorata anche la flessibilità delle operazioni di scongelamento, dal momento che si possono scongelare alcuni alimenti sia impostando solamente il livello scongelamento, oppure partendo con il livello potenza massima (posizione 6) e quindi riducendo la velocità tramite la commutazione sul livello scongelamento. Questo metodo di scongelamento più rapido è consigliato per alimenti ad alta densità con peso superiore a 450 gr. (1 libbra), quali ad esempio gli stinchi. Sarà poi l'esperienza acquisita ad insegnarvi come sfruttare nella maniera più efficace la cottura con vari livelli di potenza. Lo schema riportato più avanti vi suggerisce come usare il forno con i vari livelli di potenza impostati.

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 è 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 pietanze in tegame.
- 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 di cottura per i vari livelli di potenza del forno

	Livello di potenza	%	Uso consigliato
80W	Scalda vivande	10	Per tenere il cibo caldo
150W	Scongelo/caldo	19	Per scongelare il cibo
300W	Medio/Basso	38	Per completare il ciclo di cottura di alcuni piatti in teglia e stufati
450W	Bollitura lenta	56	Per ultimare il ciclo di cottura di arrostiti in tegame. Per creme al forno e torte di formaggio
450W + 650W	Arrostire	56 + 81	Per arrostitire carni
800W	Riscaldare	81	Per cuocere dolci al forno Per riscaldare cibi precotti
800W	Potenza massima	100	Per far bollire liquidi. Per cuocere al forno pesce e verdure. Per preriscaldare pietanze da rosolare

Cottura con grill

Posiziona il piatto rotante sul supporto alla base del vano forno. Posiziona il cibo sulla griglia metallica. Questo metodo è ideale per grigliare la carne, bistecche, braciole ecc. Ricorda che il forno è caldo.

1. Premere l'interruttore « ... » (grille).
2. Seleziona il tempo desiderato girando la manopola. La luce del forno si accenderà ed inizierà la cottura.

Guida di cottura con grill

Alimenti	Quantita' (peso)	Tempo di cottura	Note
Pane tostato	2 fette	8 - 10 min	
Toast con formaggio	4 fette	12 - 14 min	per tostare 4 - 6 min
Pancetta	4 (120 gr)	12 - 14 min	
Pizza		7 - 9 min	
Braciole di maiale	2 (400 gr)	32 - 37 min	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica
Bistecche di manzo	2 (400 gr)	17 - 22 min	
Salsicce	6 (300 gr)	16 - 18 min	

Nota: A metà cottura girare il cibo (eccetto la pizza).

Cottura combinata (microonde + grill)

Posiziona il piatto rotante sul supporto alla base del vano forno. Posiziona il cibo sulla griglia metallica.

1. Premere l'interruttore «  » (microonde e grill).
2. Seleziona la potenza sul valore desiderato.
3. Seleziona il tempo desiderato girando la manopola. La luce del forno si accenderà ed inizierà la cottura.

Nota: Per la cottura combinata, posiziona il selettore potenza tra « Scongelo, 450W » per ottenere il miglior risultato.

Guida di cottura combinata

Alimenti	Quantita' (peso)	Posizione del selettore di potenza	Tempo di cottura	Note
Pancetta	4 fette (120 gr)	Scongelo	8 - 10 min	
Roast-Beef	1000 gr	450W	30 - 35 min	Ungere con olio, condire con sale e pepe. Dopo la cottura attendere 15 - 20 min. prima di servire.
Arrosto di maiale	1000 gr	450W	30 - 35 min	
Braciole di maiale	2 (300 gr)	Scongelo	15 min., girare 12 min., solo grill	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
Pollo tagliato a metà cosce	1000 gr	Scongelo	30 - 35 min	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
	4 (500 gr)	Scongelo	22 - 25 min	
Hamburger Surgelato Fresco	4 (200 gr)	Scongelo	12 - 15 min.	girare dopo 7 - 8 minuti
	4 (400 gr)	Scongelo	12 - 15 min	
Salsicce	12 (650 gr)	Scongelo	14 - 15 min	
Filetti di pesce	2 (350 gr)	Scongelo	18 - 20 min	Ungere con olio, condire con sale e pepe.
Patate	2 (150 gr)	Scongelo	12 - 14 min	
Piatti pronti				
Lasagne	400 gr	450W	7 - 9 min	
Patate gratinate	350 gr	450W	6 - 9 min	

Nota: Per arrostiti carni di manzo e maiale usare la griglia metallica, posizionarla su un piatto da forno (per raccogliere il liquido di cottura), appoggiando il tutto sul piatto rotante.

Proteggere le parti sottili e i bordi esterni.

Girare i cibi a metà cottura ad eccezione dei cibi precotti.

Note importanti per la cottura con il grill

1. Se si versa ad es. dell'acqua sulla finestra dello sportello durante o subito dopo il programma col grill, il vetro si può spaccare.
2. Siate prudenti ed usate guanti da forno o presine per maneggiare il recipiente, il piatto rotante o la griglia. Anche l'interno dello sportello può diventare molto caldo.
3. Dopo aver grigliato, evitate di raffreddare bruscamente il recipiente usato oppure il piatto rotante. Un improvviso cambiamento della temperatura può provocare la rottura.
4. Il forno si riscalda nella sua parte superiore. Non appoggiate quindi niente sul forno che possa essere danneggiato dal calore.
5. Durante la cottura è normale che sullo sportello si formino vapore, condensa o anche gocce d'acqua. Questo dipende dall'umidità del cibo in cottura e non influisce in alcun modo sulla sicurezza del forno.

Consigli pratici

- Tenete pulito il forno: evitate di far sgocciolare i cibi e pulite anche sotto il vassoio di vetro e all'interno dello sportello.
- Scegliete recipienti larghi, preferibilmente ovali o rotondi, muniti di coperchio.
- Non usate recipienti di metallo o con decorazioni metalliche. Alcune plastiche possono fondere e deformarsi a causa del calore del cibo.
- Coprite i cibi durante la cottura servendovi di un coperchio di vetro, di un piatto oppure di carta oleata.
- I dolci possono essere scongelati direttamente nel cestino nel quale verranno serviti, oppure su un pezzo di carta da cucina.

- Se si riscalda il cibo congelato nella sua confezione (ad es. un sacchetto di plastica), è bene aprire prima la confezione. Non usate confezioni contenenti metallo o con decorazioni metalliche. Togliete eventuali punti metallici, fogli di alluminio o simili. E' possibile però usare piccoli pezzi di foglio di alluminio per coprire parti di cibo particolarmente sensibili, ad es. le cosce del pollo.
- I cibi con buccia (ad es. patate) o pelle (ad es. salsicce) vanno perforati con una forchetta. Non cuocete uova nel forno: potrebbero esplodere.
- Collocate i pezzi più grandi e di maggior spessore vicini al bordo del recipiente; se possibile, è però meglio suddividere il cibo in parti di grandezza uniforme. Collocate il recipiente col cibo da cuocere al centro del forno.
- Per ottenere una distribuzione più uniforme del calore, è bene mescolare o voltare il cibo.
- Scegliete sempre un tempo di cottura più breve di quello indicato nella ricetta. E' meglio cuocere ancora per qualche minuto alla fine, piuttosto che rischiare una cottura troppo lunga. Più grande è la quantità di cibo e più lungo sarà il tempo di cottura.
- Usate poca acqua oppure non aggiungetene affatto. Alcuni cibi richiedono però l'aggiunta di acqua.
- Riducete la quantità di sale e di spezie: dal momento che non vi è acqua di cottura, il loro sapore non si disperde. Il sale assorbe l'acqua e può quindi influire sul risultato. Insaporite il cibo dopo la cottura.
- Lasciate il cibo a riposo alcuni minuti, in modo che il calore si distribuisca uniformemente.
- Usate solamente termometri del tipo apposito per forni a microonde.
- Per togliere il recipiente dal forno, usate guanti da cucina. Il cibo caldo può riscaldare molto il suo recipiente.

Pulizia e manutenzione

Nota! Prima di pulire il forno, staccate la spina dalla presa di corrente.

Non usate detergenti da forno o altri prodotti forti e corrosivi o abrasivi. Pulite il forno internamente ed esternamente con un panno morbido umido; se necessario, usate del detersivo manuale per piatti.

Per togliere il piatto rotante, sollevatelo verticalmente con entrambe le mani e poi estraetelo dal forno.

Pulite eventuali spruzzi, gocce, briciole e altre tracce di cibo non appena possibile. Non lasciate che il grasso e gli spruzzi si accumulino. Ciò potrebbe causare fughe di microonde. Usate un panno morbido e umido e, se necessario, del detersivo manuale per piatti. Pulite anche lo sportello, la sua lista, il piatto di vetro ed il fondo del forno sotto il piatto.

Rimettendo al suo posto il piatto di vetro, accertatevi che esso sia ben centrato sul suo asse.

Controllate regolarmente che la guarnizione dello sportello sia integra; se il forno è rotto, non usatelo prima che sia stato riparato da personale autorizzato.

Eliminate l'eventuale condensa che si forma nel forno durante la cottura, servendovi di un panno umido o ad es. di carta da cucina.

Usando il forno, l'elemento grill può macchiarsi di grasso. Attendete fino a che il forno non si sia raffreddato e rimuovete il grasso prima di usare di nuovo il forno. Le macchie possono causare cattivo odore e fumo quando il grasso si brucia.

Il soffitto del forno può essere pulito usando un detergente neutro e ripassando poi con un panno asciutto. Eseguite la pulizia con delicatezza: il materiale del soffitto si danneggia facilmente.

Il piatto rotante, la griglia ed il supporto del piatto possono essere tolti dal forno e puliti con un detergente neutro. Maneggiate il supporto del piatto con cura.

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. E' necessario adoperare utensili e materiali appropriati. La Guida generale riportata qui di seguito vi potrà essere d'aiuto in questa scelta.

Materiale	Utensili	Cottura a microonde	Cottura con grill	Cottura combinata microonde + grill
Ceramica e vetro	Pirofile in vetro	OK	OK	OK
	Recipienti di vetro con decorazioni in metallo	NO	NO	NO
	Cristallo	NO	NO	NO
Porcellana	Senza decorazioni in metallo	OK	OK	OK
Terraglia		OK	OK	OK
Plastica	Recipienti resistenti al calore	OK	NO	NO
	Pellicola trasparente	OK	NO	NO
Carta	Tazze, piatti, salviette	OK	NO	NO
Carta Oleata		OK	NO	NO
Legno		NO	NO	NO
Metallo	Teglie	NO	OK	NO
	Foglio d'alluminio	*OK	OK	NO
Accessori	Griglia metallica	**OK	OK	OK
	Piatto rotante	OK	OK	OK
	Supporto del piatto rotante	OK	OK	OK

OK: Utensili ed accessori che possono essere usati.

NO: Utensili ed accessori da evitare.

Nota: *Uso del foglio d'alluminio, utilizzabile solo in caso di cottura a microonde.

**Non usate recipienti di metallo o il foglio di alluminio con la griglia metallica.