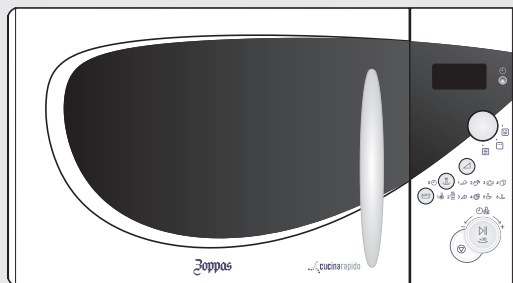


Libretto
Istruzioni

Forno a
Microonde



Grazie per aver scelto il nostro prodotto

Le auguriamo che la sua nuova apparecchiatura soddisfi pienamente le sue attese e auspichiamo che scelga ancora la nostra marca quando acquisterà elettrodomestici per la sua casa.

La preghiamo di leggere attentamente il libretto istruzioni e di conservarlo come documentazione di riferimento.

Raccomandiamo inoltre di consegnare il libretto istruzioni all'eventuale futuro possessore dell'apparecchio.

Indice

Indice	3
Norme di sicurezza	4
Il forno a microonde	10
Accessori	11
Funzionamento	12
Schede	19
Consigli pratici	20
Manutenzione e pulizia	22
Dati tecnici	23
Installazione	24
Informazioni in materia di sicurezza ambientale	26
Garanzia	27

**In questo manuale sono riportati i
seguenti simboli:**



Informazioni importanti relative
alla prevenzione dei rischi per la
salute perso-nale e dei danni alle
apparecchiature.



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di
sicurezza ambientale



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 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.

6 Zoppas

- 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 finchè 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 usate 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.

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.

Norme di sicurezza da rispettare per la 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

8 Zoppas

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. Non si deve mai preriscaldare quando si usano le funzioni 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, o 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 dello 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, sui 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.

Conservare queste istruzioni!

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	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	Piatto rotante	SI [*]
	Supporto del piatto rotante	SI [*]

SI^{*}: Utensili ed accessori che si possono usare

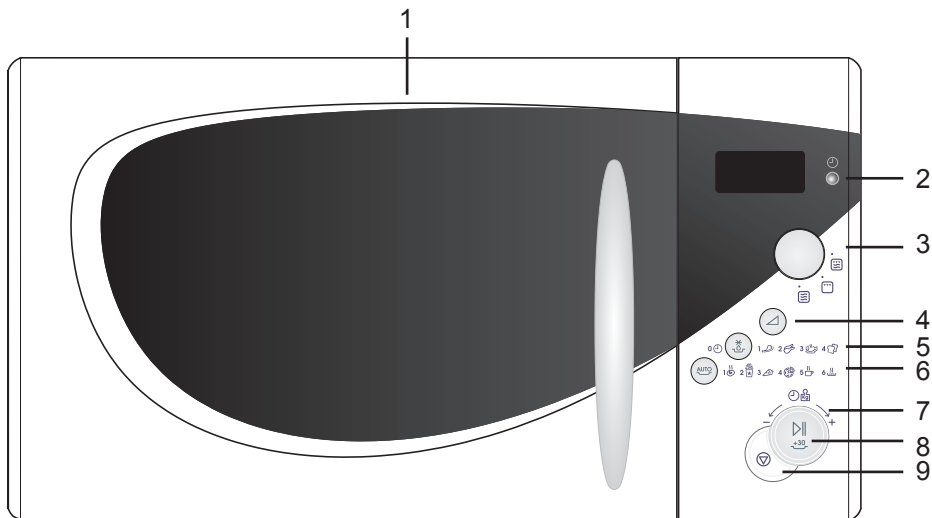
NO: Utensili ed accessori da evitare

^{*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.

Il forno a microonde

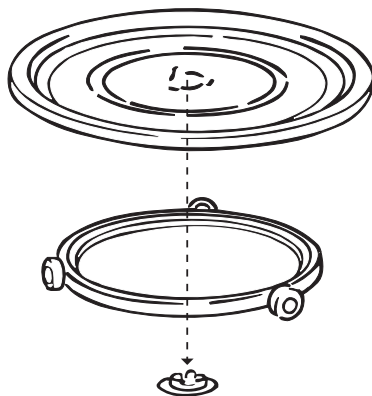


- 1** Sportello del forno. Assicurarsi che lo sportello sia perfettamente chiuso durante le operazioni di cottura
- 2** Orologio
- 3** Selettore di funzione
- 4** Tasto selezione potenza livello microonde
- 5** Scongelamento automatico
- 6** Programmi Automatici da utilizzare per impostare la funzione di cottura desiderata.
- 7** Manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura ed il peso degli alimenti
- 8** Tasto d'avvio per avviare il programma desiderato oppure il programma di Avvio Rapido
- 9** Tasto di Stop/Pausa per interrompere o cancellare un programma

Accessori

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.



Funzionamento

Come regolare l'ora

Quando si collega il forno per la prima volta, o dopo un'interruzione di corrente, il display lampeggia e visualizza: " 00:00 "

Il forno può essere impostato in modo da visualizzare l'ora nell'arco delle 12 o delle 24 ore. Per impostare la modalità di visualizzazione "24 ore", premere il pulsante dell'orologio una volta. Per impostare la modalità di visualizzazione "12 ore", premere il pulsante dell'orologio due volte

1. Premere il tasto dell ' Orologio ' una volta
2. Girare la Manopola del Comando di Regolazione fino a visualizzare 4:00 minuti
3. Premere il tasto dell ' Orologio ' una volta
4. Girare la Manopola del Comando di Regolazione fino a visualizzare 4:30 minuti
5. Premere il tasto dell ' Orologio ' una volta (La procedura di impostazione dell'ora è completata)

Blocco di sicurezza bambini

Questo forno è dotato di un dispositivo di sicurezza per impedire ai bambini di utilizzare il forno.

Una volta attivato il dispositivo di sicurezza il forno blocca tutte le funzioni. Per utilizzare il forno a microonde occorre prima disattivare il dispositivo di sicurezza

1. Premere contemporaneamente il pulsante ' Stop/Pausa ' e ' Orologio '.

Sul display appare la lettera ' L '.



Per disattivare il dispositivo di sicurezza basta premere contemporaneamente il pulsante ' Stop/Pausa ' e ' Orologio '.

Arresto/Cancellazione

Se si desidera spegnere il forno durante la cottura senza aprire lo sportello, premere il tasto d'Arresto/Cancellazione una volta. Per continuare la cottura, premere il tasto d'Avvio. Se si desidera togliere la pietanza dal forno prima del termine del tempo di cottura programmato, premere il tasto d'Arresto/Cancellazione due volte. Durante la cottura è possibile fermare il forno per poter mescolare oppure risistemare gli alimenti. Quest'operazione si può eseguire in due modi

1. Basta aprire lo sportello del forno, il dispositivo di sicurezza bloccherà immediatamente l'emissione delle microonde. Quindi, per continuare la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto d'Avvio;
2. Premere il tasto d'Arresto/Cancellazione una volta ed aprire lo sportello. Quindi, per continuare la cottura, chiudere lo sportello e premere il tasto d'Avvio.

Cottura a microonde

1. Aprire lo sportello del forno e posizionare l'alimento sul piatto girevole.
2. Impostare il selettore di funzione su microonde.
3. Premere più volte il pulsante "Potenza" fino a selezionare il programma voluto.
4. Ruotare la manopola fino a selezionare il tempo desiderato.
5. Chiudere lo sportello e premere il pulsante d'Avvio (Il forno inizia la cottura)



Per interrompere la cottura basta sfiorare il pulsante Stop/Pausa.

Dopo l'uso, premere sempre il pulsante Stop/Pausa due volte per azzerare le impostazioni del microonde.

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 arrostiti 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, Cuocere arrostiti di carne e pollame.
800W	Far bollire o riscaldare liquidi, Cuocere verdure, Preriscaldare un piatto con rosolatura.

Avvio Rapido

Il forno a microonde comprende un programma che vi offre 30 secondi di alimentazione a onde alte 800W semplicemente toccando un pulsante. Si tratta di una comoda caratteristica specialmente quando si ha fretta ed è l'ideale per il riscaldamento di minute quantità di liquido tipo una tazza di caffè o un tazzotto di minestra oppure una piccola porzione di cibo che si è leggermente raffreddata prima di

essere servita

1. Premere il tasto Avvio Rapido.

Cottura con Grill

1. Aprire lo sportello del forno e posizionare l'alimento sul piatto girevole.
2. Impostare il selettore di potenza su Grill.

14 Zoppas

3. Chiudere lo sportello e premere il pulsante Start (Il forno inizia la cottura)
5. Chiudere lo sportello e premere il pulsante d'Avvio (Il forno inizia la cottura)



Per interrompere la cottura basta sfiorare il pulsante Stop/Pausa.

dopo l'uso, premere sempre il pulsante Stop/Pausa due volte per azzerare le impostazioni del microonde.

Usando il grill per la prima volta si potrà sprigionare dallo stesso del fumo o odore di bruciato, questo è normale e non un segnale che il forno non sta funzionando bene. Per evitare questo problema e' sufficiente, prima dell'uso del grill, riscaldare il forno per 10 minuti senza mettere alcun cibo sul grill.

Prima di utilizzare il grill si raccomanda di preriscaldarlo. Preriscaldare il grill per 3 - 4 minuti impostandolo come descritto sopra

Cottura combinata a Microonde e con il Grill

Questo forno prevede tre impostazioni di cottura, compresa la cottura combinata grill/microonde.

1. Aprire lo sportello del forno e posizionare l'alimento sul piatto girevole.
2. Impostare il selettore di funzione su combi
3. Premere più volte il pulsante "Potenza" fino a selezionare il programma voluto.
4. Ruotare la manopola fino a selettore di funzione desiderato.



Per interrompere la cottura basta sfiorare il pulsante Stop/Pausa.

Dopo l'uso, premere sempre il pulsante Stop/Pausa due volte per azzerare le impostazioni del microonde.

Per la cottura combinata grill/microonde non occorre preriscaldare il grill.

Scongellamento automatico

1. Aprire lo sportello del forno e posizionare l'alimento sul piatto girevole.
2. Premere più volte il pulsante "Auto Defrost" (Scongellamento automatico) fino a selezionare il programma voluto.
3. Ruotare la manopola fino a selezionare il peso voluto.
4. Chiudere lo sportello e premere il pulsante d'Avvio (Il forno inizia lo scongelamento)



Durante lo scongelamento automatico, il forno seleziona automaticamente la potenza e il tempo di scongelamento. Il forno interrompe il ciclo e/o emette un segnale acustico a metà ciclo di scongelamento per consentire di mescolare o girare l'alimento. Premere il pulsante Start per riprendere a scongelare.



Per interrompere lo scongelamento basta sfiorare il pulsante Stop/Pausa.

dopo l'uso, premere sempre il pulsante Stop/Pausa due volte per azzerare le impostazioni del microonde

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.

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.

Tabella di selezione delle funzioni di scongelamento automatico :-

Programma automatico	Premere il pulsante	Display	PESO (Quantità)
Universale	X 1	Ed-0	10sec - 99 min
Carne	X 2	Ad-1	200 - 2000g
Pollame	X 3	Ad-2	200 - 2000g
Pesce	X 4	Ad-3	200 - 2000g
Pane/Torta	X 5	Ad-4	125 - 1000g



Nota: durante lo scongelamento di pane/dolci, il forno emette 10 segnali acustici ma non interrompe il ciclo. Per interrompere il ciclo, aprire lo sportello quando il forno emette i segnali acustici, mescolare/girare l'alimento, chiudere lo sportello e premere il pulsante Start per riprendere lo scongelamento.

In alternativa allo scongelamento automatico, è possibile scongelare manualmente gli alimenti impostando la potenza del forno a microonde su 180 W. Per scongelare più rapidamente alimenti di peso superiore a 450 g, impostare la potenza del forno su 800 W (100%) per 1 - 3 minuti e poi ridurre a 180 W per completare il ciclo di scongelamento.

Programmi automatici

Questo forno può essere utilizzato per riscaldare automaticamente pasti pronti congelati, verdure fresche, tranci di pollo e panini congelati.

- 1. Aprire lo sportello del forno e posizionare l'alimento sul piatto girevole.
- 2. Premere più volte il pulsante "Programma automatico" fino a selezionare il programma voluto.
- 3. Ruotare la manopola e selezionare il peso voluto.

- 4. Chiudere lo sportello e premere il pulsante d'Avvio (Il forno inizia la cottura)



Per interrompere lo scongelamento basta sfiorare il pulsante Stop/Pausa.

Dopo l'uso, premere sempre il pulsante Stop/Pausa due volte per azzerare le impostazioni del microonde.

Selezionando i Programmi Automatici il forno imposta automaticamente la potenza e il tempo di cottura.

Tabella di selezione delle impostazioni per la cottura automatica :-

Programma automatico	Premere il pulsante	Display	PESO (Quantità)
Patata Cotta	X 1	AC-1	125g, 250g, 375g, 500g
Popcorn	X 2	AC-2	100g, 80-100g, 40-60g
Verdure	X 3	AC-3	100g, 200g, 300g, 400g
Pizza	X 4	AC-4	150-200g, 400g
Bevanda	X 5	AC-5	125g, 250g, 500g, 750g
Gratin	X 6	AC-6	200-300g, 300-400g

Schede

Guida di cottura con grill

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

Alimenti	Quantita' (peso)	Posizione disettore di potenza	Tempo di cottura	Note
Pancetta	4 fette (100 g)	Grill+300W	7 - 9 min	
Roast-Beef	900 g	Microonde 600W	25 min	Ungere con olio, condire con sale e pepe. Dopo la cottura attendere 15 – 20 min. prima di servire.
Arrosti di maiale	900 g	Grill+300W	5 - 6 min	
Bracioli di maiale	2 - 3(450 g)	Grill+300W	20 - 25 min	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
Pollo tagliato a metà cosce	450 g	Grill+300W	15 - 20 min	Ungere con olio, condire con sale, pepe e paprica.
	800 g	Grill+300W	25 - 30 min	
Hamburger Surgelato	4 (200 g)	Grill+300W	12 - 15 min	
Salsicce	450 g	Grill+300W	10 - 15 min	
Filetti di pesce	2 (350 g)	Grill+300W	22 – 24 min	Ungere con olio, condire con sale e pepe.
Patate	2 (150 g)	Grill+300W	16 – 18 min.	

18 Zoppas

Istruzioni per lo scongelamento a 180 W

Il metodo di scongelamento a peso non è adatto per alcuni alimenti come il pane e la frutta. Comunque questi alimenti si scongelano 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.

Alimento	Preparazione	(180W)	Temp
PANE			
Pagnottelle	Sistemarle su una griglia 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	Sistemarle 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	Sistemarle su un foglio di carta da cucina.	45–60 sec.	5 min.
1 panino	Sistemarle su un foglio di carta da cucina.	45–60 sec.	5 min.
2 panini	Sistemarle 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)	Sistemarla su un piatto piano in un unico strato.	5– 6 min.	5–10 min.
450g/1 lb	Sistemarla su un piatto piano in	7– 8 min.	5–10 min.

(bacche)	un unico strato.		
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. (800W)		

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 finchè 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 attaccate da lavare. Seguire le istruzioni del produttore dell'alimento.

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.

Toglierci 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 chimicicorrosivi. Onde prevenire eventuali danni ai meccanismi interni del forno, impedire ogni infiltrazione d'acqua attraverso i fori di ventilazione.

Dati tecnici

Dimensioni esterne Larghezza	489 mm
Dimensioni esterne Profondità	393 mm
Dimensioni esterne Altezza	275 mm
Dimensioni vano Larghezza	306 mm
Dimensioni vano Profondità	292 mm
Dimensioni vano Altezza	187 mm
Volume	21 litre
Tensione	230V, 50 Hz
Fusibile	10 A
Potenza assorbita	2200W
Potenza microonde	800W
Peso	13,5 kg



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.



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.



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.

Informazioni in materia di sicurezza ambientale



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

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:

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 Zoppas 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:

28 Zoppas

- 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, Zoppas 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.Zoppas-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 Zoppas, 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.

30 **Zoppas**

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

Zoppas 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.

www.electrolux.com

www.Zoppas.it