

AMW 214

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

הוראות שימוש



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com





INSTALLAZIONE



PRIMA DI COLLEGARE L'APPARECCHIO



CONTROLLARE CHE LA TENSIONE indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

Installare il forno su una superficie piana e stabile, in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vengono inseriti. Maneggiare con cura.



Installare il forno lontano da fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 20 cm. Assicurarsi che lo spazio lasciato sotto, sopra e intorno al forno consenta la circolazione di un flusso d'aria adeguato.

ASSICURARSI CHE L'APPARECCHIO NON SIA DANNEGGIATO. Verificate che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno e pulire l'interno con un panno morbido e umido.

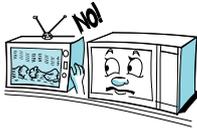


NON FAR FUNZIONARE L'APPARECCHIO con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.

DOPO IL COLLEGAMENTO

IL FORNO FUNZIONA SOLO se la porta è stata chiusa correttamente.

Se installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno può causare interferenze.



LA MESSA A TERRA DELL'APPARECCHIO È OBBLIGATORIA a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.



IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



NON RISCALDARE O USARE MATERIALI INFIAMMABILI all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare incendi o esplosioni.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbero innescarsi incendi.



SE IL MATERIALE ALL'INTERNO O ALL'ESTERNO DEL FORNO DOVESSE INCENDIARSI O SE SI NOTA FUMO, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.



NON CUOCERE TROPPO GLI ALIMENTI. Potrebbero innescarsi incendi.



NON LASCIARE IL FORNO SENZA SORVEGLIANZA, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.



NON USARE prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati sull'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato a scopo industriale o di laboratorio.

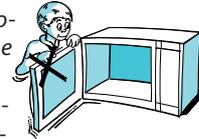


NON APPENDERE O POSIZIONARE oggetti pesanti sulla porta in quanto questo potrebbe danneggiare l'apertura e le cerniere del forno. Non utilizzare la maniglia della porta per appendervi oggetti.



PERMETTERE AI BAMBINI di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini piccoli o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non consentire ai bambini piccoli di giocare con questo apparecchio. Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.



NON USARE IL FORNO A MICROONDE per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni al momento dell'apertura del contenitore, che potrebbe anche esplodere.



LE GUARNIZIONI DELLA PORTA E DELLE ZONE CIRCOSTANTI devono essere controllate periodicamente. In caso di danni non utilizzare l'apparecchio, finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

UOVA

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.





PRECAUZIONI



SUGGERIMENTI GENERALI

QUESTO APPARECCHIO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO!

CON LA FUNZIONE MICROONDE INSERITA, questo apparecchio non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Potrebbe essere danneggiato.

LE APERTURE DI VENTILAZIONE SUL FORNO non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di presa o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

QUANDO SI FANNO PROVE DI PROGRAMMAZIONE, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

NON CONSERVARE o usare questo apparecchio all'esterno.

NON USARE QUESTO forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile.

NON USARE LA CAVITÀ come dispensa.

TOGLIERE I LACCI DI CHIUSURA dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



FRITTURA A BAGNO D'OLIO

NON USARE IL FORNO A MICROONDE per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



PER EVITARE DI BRUCIARSI indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

LIQUIDI

Es. BEVANDE O ACQUA. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente. Per prevenire questa possibilità, procedere come segue:



1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.

ATTENZIONE

PER MAGGIORI dettagli fare sempre riferimento ad un libro di ricette per forno a microonde, specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.

DOPO AVER RISCALDATO GLI ALIMENTI PER BAMBINI o liquidi nel biberon, oppure in contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.



Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!



ACCESSORI



SUGGERIMENTI GENERALI

IN COMMERCIO sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano specifici per la cottura a microonde.

ASSICURARSI CHE GLI UTENSILI USATI SIANO RESISTENTI AL CALORE DEL FORNO e trasparenti alle microonde.



NEL MOMENTO IN CUI SI RIPONGONO L'ALIMENTO E GLI ACCESSORI nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

SE GLI ACCESSORI METALLICI VENGONO in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

VERIFICATE SEMPRE che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno. Se il piatto rotante non è in grado di ruotare liberamente, occorrerà utilizzare un contenitore più piccolo.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

SERVIRSI DEL SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.



☞ Montare la guida per il piatto rotante nel forno.

PIATTO ROTANTE IN VETRO

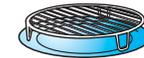
USARE IL PIATTO ROTANTE IN VETRO con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.



☞ Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.

GRIGLIA DI COTTURA

USARE LA GRIGLIA DI COTTURA con le funzioni Grill.



SELEZIONE DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

POTENZA	USO SUGGERITO:
MAX (750 W)	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
600 W	COTTURA DI PESCE , carne, piatti gratinati, ecc.
400 W	COTTURA ACCURATA DI SALSE molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido. Far bollire lentamente stufati, e per sciogliere il burro.
DA UTILIZZARE PER SCONGELARE (160 W)	SCONGELAMENTO . Per ammorbidire burro e formaggi.
PER MANTENERE IN CALDO LE PIETANZE (90 W)	PER PORTARE I GELATI a temperatura

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente.



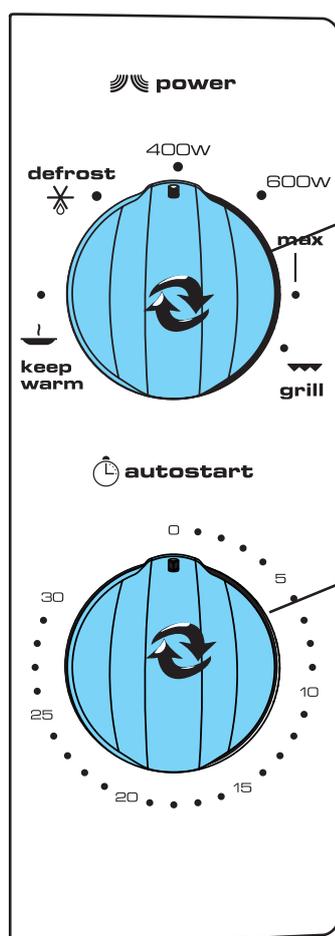
PER NON CONTINUARE LA COTTURA

Togliere l'alimento, girare la manopola di regolazione portandola sullo zero e chiudere la porta.

PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Chiudere la porta. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.

FUNZIONAMENTO DEL FORNO



1 SELEZIONARE IL LIVELLO DI POTENZA E LA FUNZIONE ruotando la manopola multifunzione.

2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato. Il forno parte automaticamente.

TABELLA COTTURA

SI RICORDA CHE MAGGIORE È LA QUANTITÀ DI ALIMENTO CHE SI DESIDERA PREPARARE, maggiore è il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

PIÙ BASSA È LA TEMPERATURA INIZIALE DEL FORNO, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.

ALIMENTI come patate con la buccia vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.

NEGLI ALIMENTI RIVESTITI DA PELLE O MEMBRANE, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stecchino da cocktail prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.

I PEZZI PICCOLI CUOCIONO PIÙ RAPIDAMENTE di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

COME NELLA COTTURA TRADIZIONALE, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.

DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI DI FORMA spessore non omogenei, ricordarsi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

GLI ALIMENTI AD ALTO TENORE DI GRASSI E ZUCCHERI cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.

DOPO LA COTTURA, RICORDARSI DI LASCIARE SEMPRE riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.



TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
POLLO (intero)	1000 G	750 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE IL POLLO a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VERIFICARE che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
PANCETTA	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	ADAGIARE SU 2 o 3 strati di carta da forno e coprire con altra carta.
VERDURA (fresca)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	CUOCERE COPERTO E aggiungere 2 cucchiaini di sale.
VERDURE (surgelate)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	CUOCERE COPERTO
Patate in camicia	1 PEZZO 4 PEZZI		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PUNGERE CON UNA FORCHETTA. (1 pezzo = 250 g). Girare a metà cottura.
CARNE (polpettone)	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCE (intero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	INCIDERE LA PELLE E cuocere coperto.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	POSIZIONARE con le parti più sottili verso il centro del piatto. Cuocere coperto.

TABELLA RISCALDAMENTO

COME NEI METODI DI COTTURA TRADIZIONALI, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

SI RICORDA CHE I MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure in frammezzate.

Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

STUFATI E SUGHI si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.



CUOCERE L'ALIMENTO COPERTO aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

PER RISCALDARE PORZIONI DI ALIMENTI ANCORA CONGELATI, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

PER RISCALDARE AL MEGLIO GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE MESCOLATI, come ad esempio i piatti gratinati, si raccomanda di impostare un livello di potenza compreso tra 400 e 600 W.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO di riposo di alcuni minuti per gli alimenti, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
PIATTO PRONTO	300 G 450 G	750 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
RISO	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
POLPETTE DI CARNE	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO
BEVANDE	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	METTERE UN CUCCHIAIO DI METALLO nella tazza per prevenire una cottura eccessiva.
ZUPPA (poco densa)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO in un piatto fondo o una ciotola.
ZUPPE O SALSE A BASE DI LATTE	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	NON RIEMPIRE il contenitore oltre 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento.
HOT DOG	1 PEZZO 2 PEZZI	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABELLA SCONGELAMENTO

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a blocchi più spessi.

RICORDARSI DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO SI NOTA CHE ALCUNE PARTI DI ALIMENTO iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ tempo nel corso del processo di scongelamento.

ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.



TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
ARROSTO	800 - 1000 G	DA UTILIZZARE PER SCONGELARE	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
CARNE MACINATA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
BRACIOLE, COSTOLETTE, BISTECHE	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (intero)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE/SEPARARE a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle zampe con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE(intero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
PAGNOTTA DI PANE	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
PANINI E FOCACCE	4 PEZZI (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	DISPORLI in cerchio
FRUTTI E BACCHE	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARARE durante lo scongelamento.

TABELLA COTTURA AL GRILL

LA FUNZIONE GRILL È PERFETTA per dorare il cibo dopo la cottura a microonde.

LA GRIGLIA DI COTTURA può essere utilizzata per spostare gli alimenti più vicini all'elemento grill per una duratura più rapida.

POSIZIONARE GLI ALIMENTI di basso spessore come toast e salsicce sulla griglia e cuocere solo con la funzione Grill.

PER GLI ALIMENTI PIÙ SPESSI, come pietanze gratinate e pollo, cuocere a microonde e poi attivare la funzione Grill per dorare la superficie.

È POSSIBILE DISPORRE recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.



PRIMA DI USARE LA FUNZIONE GRILL in combinazione con le microonde, accertarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

NON USARE utensili di plastica con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONI	TEMPO	SUGGERIMENTI
TOAST AL FORMAGGIO	3 PEZZI	FUNZIONE GRILL	4 - 5 MIN.	POSIZIONARE sulla griglia.
PATATE DUCHESSE	2 PORZIONI		6 - 8 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia.
SALSICCIA (100 G / PEZZO)	2 - 3 PEZZI		10 - 12 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
PARTI DI POLLO	1000 G	750 W POI GRILL	13 - 15 MIN. 8 - 9 MIN.	DISPORRE in un piatto con la pelle verso l'alto.
PATATE AL GRATIN	4 PORZIONI		18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	POSIZIONARE il recipiente sul piatto rotante.
LASAGNE (SURGELATE)	500 G	600 W POI GRILL	18 - 20 MIN. 5 - 6 MIN.	POSIZIONARE il recipiente sul piatto rotante.
PESCE AL GRATIN (surgelato)	600 G		15 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	POSIZIONARE il recipiente sul piatto rotante.

MANUTENZIONE E PULIZIA

LA PULIZIA È LA SOLA MANUTENZIONE normalmente richiesta.

LA MANCATA ESECUZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.



NON UTILIZZARE PAGLIETTE METALLICHE, DETERGENTI AGGRESSIVI, panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.



NON SPRUZZARE direttamente sul forno.

AD INTERVALLI REGOLARI, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il supporto e pulite la base del forno.



QUESTO FORNO È STATO PROGETTATO per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.



NON FAR FUNZIONARE il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

USARE UN DETERGENTE NEUTRO, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.



NON LASCIARE che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

PER MACCHIE TENACI, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

GLI ODORI ALL'INTERNO DEL FORNO possono essere eliminati mettendo nel forno una tazza colma d'acqua con succo di limone e facendo bollire per alcuni minuti.



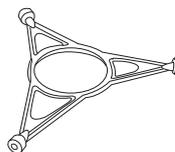
NON UTILIZZARE APPARECCHI DI PULIZIA A VAPORE per pulire il forno a microonde.

IL GRILL non necessita di alcuna pulizia, in quanto il calore intenso brucia lo sporco, mentre il cielo del forno deve essere pulito regolarmente. Per eseguire l'operazione, si consiglia di utilizzare una spugna con acqua calda e detersivo liquido.

Se la funzione Grill non è usata regolarmente, è necessario avviare la funzione di solo grill per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

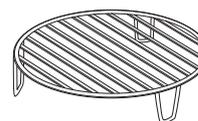
GUIDA PER PIATTO ROTANTE.



PIATTO ROTANTE IN VETRO.



GRIGLIA DI COTTURA.



GUIDA RICERCA GUASTI

SE IL FORNO NON FUNZIONA, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- La porta chiude correttamente.
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

QUESTO PER EVITARE CHIAMATE INUTILI IN Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.

Quando si chiama l'Assistenza, occorre indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.



IL CAVO DI ALIMENTAZIONE DEVE ESSERE SOSTITUITO solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.



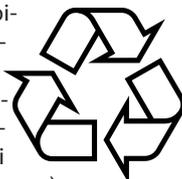
IL SERVIZIO ASSISTENZA DEVE ESSERE EFFETTUATO ESCLUSIVAMENTE DA TECNICI ADDESTRATI. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.
NON RIMUOVERE ALCUN PANNELLO DI COPERTURA.



CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'ideale punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DISFARSENE seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'ideale ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.



Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal blue bars. The first three bars are grouped together, followed by a gap, and then the remaining 17 bars are grouped together. To the right of the first three bars is an illustration of a hand holding a pen and writing on a document.

Handwriting practice sheet with 20 horizontal blue lines. The first three lines are shorter than the remaining 17 lines.



Three horizontal blue bars on the left side of the page.

Illustration of a hand holding a pen and writing on a document with blue lines.

Twenty horizontal blue bars for writing, arranged in two columns of ten.

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

La **Commissione Elettrotecnica Internazionale** ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO CA.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1	750 G	10 MIN.	750 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	5 MIN.	750 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	14 MIN.	750 W	PYREX 3.838
12.3.4	1100 G	18-20 MIN. 5-6 MIN.	750 W FUNZIONE GRILL	PYREX 3.827
13.3	500 G	12 MIN.	SCONGELAMENTO	PORRE SUL PIATTO ROTANTE

SPECIFICHE TECNICHE

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1150 W
FUSIBILE	10 A
POTENZA UTILE	750 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	285 x 456 x 404
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	196 x 292 x 295

