



MIO★STAR

MG 1709MI

Forno a microonde

Istruzioni d'uso; pagina 1







Forno a microonde MG 1709MI

1

Congratulazioni!

Con questo apparecchio avete acquistato un prodotto di qualità, fabbricato con estrema cura. Con una manutenzione adeguata vi fornirà per anni delle ottime prestazioni.

Prima della messa in funzione iniziale siete comunque pregati di leggere attentamente le presenti istruzioni d'uso e di osservare nel dettaglio le avvertenze di sicurezza.

Le persone che non conoscono a fondo queste istruzioni d'uso, non sono autorizzate all'uso del forno a microonde.

Indice

	Pagina		Pagina
Avvertenze di sicurezza	2	Pulizia	21
A proposito delle istruzioni d'uso	3	Custodia / Manutenzione	22
Disimballaggio	3	Guasti	23
Elenco delle parti e degli elementi di comando	4	Smaltimento	24
Istruzioni brevi	5	Dati tecnici	25
Messa in funzione	6		
– Prima della messa in funzione iniziale	6		
– Uso	6		
– Collocazione	7		
– Assemblaggio	7		
– Microonde, tutto quello che c'è da sapere	8		
– Allacciamento alla corrente elettrica	10		
– Funzioni degli elementi di comando	10		
– Cuocere	12		
– Tempi di cottura standard	14		
– Riscaldare	15		
– Tempi di riscaldamento standard	17		
– Scongelare	18		
– Tempi di scongelamento standard	19		
– Grigliare	20		
– Dopo l'uso	21		

Italiano



2 Avvertenze di sicurezza



Prima di allacciare l'apparecchio alla corrente elettrica, leggere attentamente queste istruzioni d'uso che contengono importanti avvertenze di sicurezza e di messa in funzione.

- Leggere completamente le istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente
 - Non immergere mai l'apparecchio né il cavo elettrico in acqua o in altri liquidi (pericolo di scossa elettrica)
 - **Badare che i bambini non abbiano la possibilità di giocare con l'apparecchio; tenere fuori dalla portata dei bambini**
 - Mettere in funzione l'apparecchio allacciandolo unicamente ad una presa di corrente con messa a terra (230 V / 50 Hz) con una protezione di 10 A
 - Staccare assolutamente la spina:
 - prima di spostare l'apparecchio
 - prima di pulirlo
 - dopo un'interruzione di corrente
 - se bruciano gli alimenti
 - Non lasciar pendere il cavo su angoli o spigoli, né incarstrarlo. Non appoggiare né far pendere il cavo su oggetti roventi; proteggerlo dall'olio
 - Controllare regolarmente che il cavo non sia danneggiato. Per evitare rischi far sostituire i cavi danneggiati soltanto presso MIGROS-Service
 - Non toccare mai la spina/il cavo né l'apparecchio con le mani umide o bagnate. Estrarre sempre la spina senza tirare il cavo
 - Non trasportare né tirare l'apparecchio tenendolo per il cavo
 - In caso di utilizzo della prolunga, badare che la stessa sia idonea all'apparecchio (3 poli con messa a terra e cavo di 1,5 mm² di sezione). Badare che nessuno inciampi nel cavo
 - Raccomandiamo di allacciare l'apparecchio ad una presa con interruttore differenziale (FI). In caso di dubbio, consultare uno specialista
 - Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione (pericolo di ustioni)
 - **Durante il funzionamento l'apparecchio e la porta in vetro scottano: non toccare!**
 - Prima di riporre l'apparecchio lasciarlo raffreddare completamente (pericolo di ustioni)
 - Non appoggiare oggetti sull'apparecchio (pericolo d'incendio!)
 - Non utilizzare l'apparecchio:
 - in caso di guasto
 - in caso di cavo danneggiato
 - in caso di caduta o di altri danneggiamenti
- Se questo dovesse succedere, far sempre controllare e riparare l'apparecchio presso MIGROS-Service
- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato
 - Utilizzare soltanto pezzi di ricambio originali

- Per scegliere il luogo dove collocare l'apparecchio attersi ai seguenti punti:
 - collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
 - non collocare l'apparecchio sopra o sotto mobili di cucina infiammabili, deformabili oppure nelle vicinanze di tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
 - **mantenere una distanza minima di 10 cm dalla parete e da altri oggetti e 30 cm da superfici sovrastanti**
 - **non coprire l'apparecchio. Mantenere libere le feritoie di ventilazione laterale**
 - non incassare il forno a microonde nella combinazione di cucina (pericolo d'incendio)
 - non collocare l'apparecchio o il cavo su superfici roventi o nelle vicinanze di fiamme libere; mantenere una distanza minima di 50 cm
 - utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti
 - collocare il forno a microonde il più lontano possibile da apparecchi radio e TV (disturbi di ricezione)
 - non lasciar pendere il cavo (rischio di inciampare)
- Il forno a microonde è destinato esclusivamente alla preparazione di alimenti (non riscaldare prodotti chimici o altri materiali)
- Non lasciare incustodito l'apparecchio in funzione
- Utilizzare soltanto **contenitori adatti al microonde**. Non utilizzare mai «normali» stoviglie in plastica, in alluminio o di carta, né grossi oggetti in metallo (pericolo di incendio e di scossa elettrica)
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante**
- **Importante! Non mettere nel forno scatole di latta o recipienti in vetro chiusi, né uova col guscio (pericolo di esplosione!)**
- **Chiudere completamente la porta. Il microonde funziona soltanto se la porta è chiusa e se sono impostati sia il livello di potenza che la durata di cottura**
- **Non toccare mai la chiusura di sicurezza. Assicurarsi che la porta nonché le guarnizioni siano sempre intatte**
- **Non mettere in funzione l'apparecchio vuoto (rischio di danneggiamento)**
- **Non mettere organismi viventi nel vano cottura**
- **Il processo di cottura va sorvegliato!**
- **Gli alimenti possono bruciare o generare fumo. In questo caso estrarre immediatamente la spina. Non aprire la porta, il corpo dell'apparecchio in metallo è ignifugo**
- Le persone, inclusi i bambini, che per le loro capacità psichiche, sensoriali o mentali, oppure per la loro inesperienza o mancanza di conoscenza non sono in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, non sono autorizzate all'uso dell'apparecchio o possono farlo soltanto sotto sorveglianza



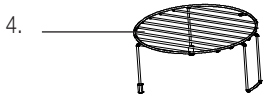
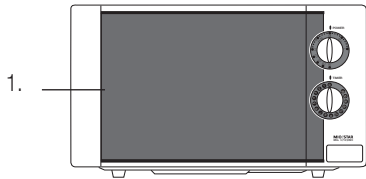
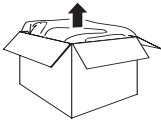


A proposito delle istruzioni d'uso

Queste istruzioni d'uso non possono tener conto di ogni possibile impiego. Per ulteriori informazioni oppure in caso di problemi non trattati o trattati in modo insufficiente nelle presenti istruzioni, vogliate contattare M-Infoline (numero di telefono sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Conservare accuratamente queste istruzioni d'uso e consegnarle ad ogni eventuale altro utente.

Disimballaggio



– Togliere dall'imballaggio il forno a microonde e gli accessori

– Controllare che le parti seguenti siano presenti nell'imballaggio:

1. Forno a microonde
2. Piatto rotante in vetro
3. Base girevole
4. Griglia

– Lavare accuratamente con un normale detersivo il piatto rotante in vetro. Pulire l'apparecchio con un panno umido e asciugare bene

– Controllare che la tensione di rete (230 V) corrisponda a quella indicata sulla targhetta di designazione (sul retro dell'apparecchio)

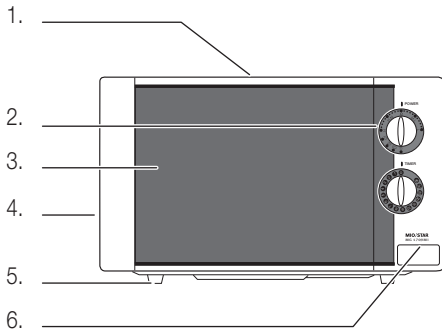
– Distruggere eventuali sacchetti di plastica, poiché potrebbero diventare giocattoli pericolosi per i bambini!

Suggerimento:

Conservare l'imballaggio (cartone, sagex) per eventuali futuri trasporti (ad es. traslochi, riparazioni, ecc.).

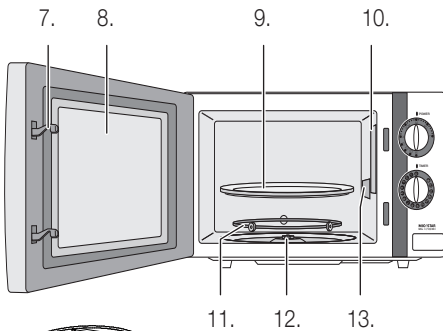


4 Elenco delle parti e degli elementi di comando



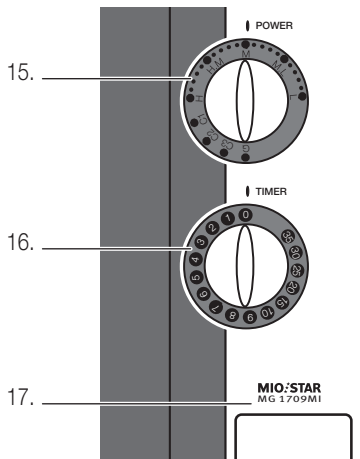
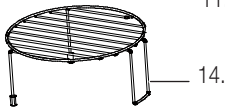
Forno a microonde:

1. Corpo dell'apparecchio (la parte superiore scotta durante il funzionamento)
2. Frontalino
3. Porta di sicurezza a chiusura ermetica con finestra
4. Non coprire le feritoie di ventilazione (attenzione, fuoriuscita di vapore bollente!)
5. Piedini (non posizionare l'apparecchio su superfici sensibili ai graffi o al calore)
6. Tasto di apertura della porta con dispositivo di sicurezza (premere forte)



Vano cottura:

7. Ganci di chiusura della porta
8. Porta
9. Piatto rotante in vetro speciale
10. Illuminazione vano cottura
11. Base girevole
12. Dispositivo di azionamento per la base girevole e il piatto rotante
13. Copertura di protezione marrone per il magnetrone (non togliere né danneggiare!)
14. Griglia cromata



Frontalino:

15. «**POWER**»: Interruttore rotante per 5 livelli di potenza per il microonde, 3 livelli di potenza per il forno combinato e 1 livello di potenza per il grill
16. «**TIMER**»: Interruttore rotante acceso/spento con timer (= interruttore a tempo)
17. Tasto di apertura della porta con dispositivo di sicurezza (premere forte)



Istruzioni brevi

Queste istruzioni brevi contengono solo i passi d'uso più importanti. Per motivi di sicurezza consigliamo di leggere le istruzioni d'uso dettagliate (vedi pagina successiva) nelle quali sono descritte tutte le funzioni importanti. Prestare attenzione anche alle avvertenze di sicurezza a pagina 2 e 6.

1. Collocazione

Per la scelta del luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana e non direttamente sotto una presa di corrente. Mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
- Non mettere l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), né sopra o sotto mobili di cucina infiammabili, deformabili e neppure vicino ai tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
- **Non coprire l'apparecchio né appoggiarvi sopra oggetti. Mantenere libere le feritoie di ventilazione laterale!**
- **Mantenere una distanza di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti**
- Non lasciare penzolare il cavo (rischio d'inciampare!), non incastrarlo né metterlo in prossimità di piastre calde

2. Assemblaggio

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Aprire la porta (premere forte il tasto)
- Mettere la **base girevole** nel vano cottura sul meccanismo di rotazione. Posizionare in seguito il **piatto rotante** ben centrato sulla base girevole

Note:

- L'apparecchio funziona soltanto se la base girevole e il piatto rotante sono inseriti in modo corretto
- **Non mettere mai un funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante**
- Per la funzione grill, posizionare la **griglia** sul **piatto rotante**

3. Messa in funzione

- Girare l'interruttore rotante «**TIMER**» su «**0**»
- Inserire la spina nella presa (230 V / 50 Hz)
- Mettere il liquido/l'alimento in un contenitore adatto per il microonde al centro del piatto rotante.
Importante! Non mettere nel forno scatole di latta o contenitori in vetro chiusi, né uova col guscio (pericolo di esplosione!)
- Chiudere la porta del microonde
- **L'apparecchio si mette in funzione soltanto se:**
 - la porta è perfettamente chiusa
 - il livello di potenza delle microonde è selezionato con «**POWER**»
 - la durata della cottura è selezionata col «**TIMER**»
- Con l'interruttore rotante «**POWER**» selezionare la funzione di cottura desiderata (v. anche tabella a pagina 11)
- Con l'interruttore rotante «**TIMER**» regolare la durata di cottura secondo il tempo (1–35 min.)
- L'interruttore rotante «**TIMER**» assolve contemporaneamente la funzione di accensione: il forno a microonde avvia il processo di cottura
- Decorsa la durata di funzionamento, si sente un segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente

Cuocere

- Vedi tabella a pagina 14

Riscaldare

- Vedi tabella a pagina 17

Grigliare

- Vedi tabelle a pagine 11 e 20

Scongelare

- Vedi tabella a pagina 19

4. Dopo l'uso

- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Aprire la porta (premere forte il tasto)
- Togliere il contenitore con gli alimenti (**attenzione: scotta!**)
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Per motivi igienici pulire l'apparecchio dopo ogni uso (vedi «Pulizia» pagina 21)





6 Messa in funzione



Prima della messa in funzione iniziale

Prestare attenzione al fatto che l'uso inappropriato della corrente elettrica può essere fatale. Leggere quindi le avvertenze di sicurezza a pagina 2 e osservare le seguenti misure di sicurezza:

- Non mettere oggetti sull'apparecchio (pericolo di surriscaldamento e di incendio)
- Non coprire l'apparecchio. Mantenere sempre libere le feritoie di ventilazione laterale
- Mantenere una distanza di minima di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti e di 30 cm da superfici sovrastanti
- Non spostare mai l'apparecchio quando è in funzione (pericolo di ustioni)
- Durante il funzionamento, il corpo dell'apparecchio e la porta diventano molto caldi: non toccare!
- Badare che i bambini non abbiano l'occasione di giocare con l'apparecchio
- Eseguire la pulizia soltanto dopo aver estratto la spina dalla presa e aver lasciato raffreddare completamente l'apparecchio
- Utilizzare l'apparecchio soltanto in locali asciutti

Prima dell'uso iniziale, pulire con cura il piatto rotante con acqua calda e un po' di detersivo, quindi asciugare bene. Il corpo dell'apparecchio va pulito soltanto con un panno inumidito e poi asciugato (vedi «Pulizia» pagina 21).

Uso



Il forno a microonde è un complemento ideale per i metodi di cottura tradizionali ed è perfetto per preparare pasti con risparmio di tempo e di energia.

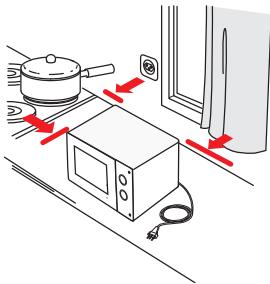
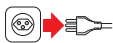
L'apparecchio è subito pronto per il funzionamento, non ha bisogno di fasi di preriscaldamento ed è in grado di raggiungere la temperatura di ebollizione in pochi secondi. Grazie al tempo di cottura breve, gli alimenti mantengono inalterato il gusto e non scuociono.

Il forno a microonde è dotato di funzione grill (1000 W). In questo modo è possibile coniugare le proprietà della cottura veloce del microonde con la funzione grill, ad es. per rendere croccanti e dorati gli alimenti in superficie. Buon appetito!



Importante!

- L'apparecchio è destinato soltanto ad uso privato

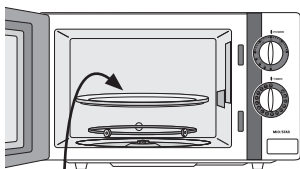


1. Collocazione

Scegliendo il luogo di collocazione, osservare i seguenti punti:

- **estrarre la spina dalla presa di corrente**
- collocare l'apparecchio su una superficie asciutta, stabile e piana, non direttamente sotto una presa di corrente; mantenere una distanza minima di 60 cm da lavandini e rubinetti
- non mettere l'apparecchio e il cavo di alimentazione sopra o vicino a superfici roventi (piastre della stufa, ecc.) oppure in vicinanza di fiamme libere. Mantenere una distanza minima di 50 cm
- non appoggiare l'apparecchio su superfici delicate (ad es. mobili laccati), sopra o sotto a mobili di cucina infiammabili, deformabili né vicino ai tendaggi. Mantenere una distanza minima di 70 cm
- **l'apparecchio non va incassato nella combinazione di cucina: pericolo d'incendio!**
- **la copertura di protezione marrone del magnetrone (nel vano cottura) non deve essere tolta né danneggiata!**
- non coprire l'apparecchio né appoggiarvi sopra oggetti. Mantenere libere le feritoie di ventilazione laterale!
- mantenere una distanza di minima di 10 cm dalla parete e dagli altri oggetti e di 30 cm da superfici sovrastanti
- collocare il forno a microonde il più lontano possibile da apparecchi radio e TV (disturbi di ricezione)
- non lasciar penzolare il cavo elettrico (pericolo di inciampare!)
- tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini non sono in grado di riconoscere i pericoli legati agli elettrodomestici!

2. Assemblaggio



- **Estrarre la spina dalla presa di corrente**
- Aprire la **porta dell'apparecchio** (premere forte il tasto)
- Appoggiare la **base girevole** nel vano cottura sul meccanismo di rotazione (il rigonfiamento tondeggianti è previsto a questo scopo)
- Mettere in seguito il **piatto rotante** ben centrato sulla base girevole (adattare le tacche poste sotto il piatto all'elemento centrale del motore rotante)
- Per la funzione grill, risp. cottura, di alimenti non troppo voluminosi, posizionare la **griglia** sul **piatto rotante**

Note:

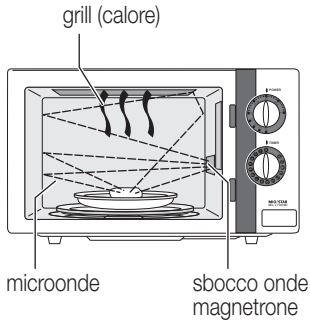
- Non inserire **mai** il piatto rotante **all'incontrario**
- L'apparecchio funziona soltanto se la base girevole e il piatto rotante sono inseriti in modo corretto
- **Non mettere mai in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante**



8 Messa in funzione

3. Microonde, tutto quello che c'è da sapere

Il forno a microonde è un pratico elettrodomestico con cui scongelare o riscaldare in modo semplice e veloce alimenti e bevande. Di seguito, alcune informazioni e suggerimenti sul suo utilizzo:



Modo di funzionamento

All'interno dell'apparecchio il cosiddetto magnetrone produce dall'elettricità delle microonde. Queste fanno vibrare le molecole d'acqua presenti negli alimenti, ciò che produce il riscaldamento dei cibi. Al contrario dei metodi di cottura tradizionali, con le microonde gli alimenti vengono riscaldati dall'interno all'esterno. È importante una distribuzione ottimale dell'alimento nel vano cottura. Questo è possibile grazie al piatto rotante. La fabbricazione dei primi apparecchi risale a circa 60 anni fa.

Cosa sono le microonde?

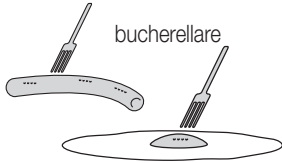
Le microonde sono onde elettromagnetiche ad alta frequenza. Sono invisibili, proprio come le onde radiotelevisive, le onde del cellulare o dei radar. Penetrano attraverso la carta, il vetro, la porcellana e la plastica, senza provocare un effetto riscaldante. Dal metallo, però, vengono riflessi, come la luce in uno specchio. Per questo motivo i recipienti in metallo non sono adatti per il microonde. Gli alimenti possono essere cucinati direttamente su un piatto idoneo oppure in speciali contenitori per il forno a microonde (ottenibili presso MIGROS: ad es. «Micro Clever» di MIGROS TOPLINE). Padelle e pentole non sono quindi adatte.

Vantaggi del microonde

Il microonde è un ottimo complemento moderno ai metodi di cottura tradizionali. Col microonde è possibile riscaldare i cibi in modo semplice e con risparmio di tempo. Perché la cottura con le microonde è più veloce rispetto a quella tradizionale? Le microonde penetrano nell'alimento non appena l'apparecchio entra in funzione e riscaldano le molecole d'acqua presenti negli alimenti. Nella cottura convenzionale il processo di cottura è più lungo, il calore penetra dalla superficie, la quale viene rosolata maggiormente (brunisce) rispetto all'interno. Poiché il processo di cottura dura di più, la perdita di sostanze pregiate è maggiore (l'alimento scuoce).

L'apparecchio non ha bisogno di preriscaldamento ed è subito pronto all'uso. Grazie ai tempi di cottura veloci, le vitamine, i valori nutritivi e i sali minerali restano nell'alimento e non fuoriescono con l'acqua di cottura. Vengono mantenuti l'aroma originale dell'alimento e il suo colore naturale. I forni a microonde dotati di funzione grill permettono la doratura e la croccantezza degli alimenti.





È possibile cuocere e riscaldare tutti gli alimenti?

Con poche eccezioni, è possibile cuocere o riscaldare qualsiasi alimento. **Non riscaldare mai** uova col guscio, alimenti in scatole o recipienti in vetro chiusi, poiché il calore potrebbe farli esplodere.

Importante: prima di cuocere gli alimenti con la pelle o la pellicola, quali ad es. salsicce, rosso d'uovo (ad esempio uova al tegamino) oppure patate (bollite con la pelle) ecc., punzecchiare dapprima più volte con una forchetta. Il vapore interno può così fuoriuscire senza problemi, evitando che l'alimento esploda.

A cosa prestare attenzione?

Liquidi: quando si riscaldano liquidi, quali l'acqua, può succedere che il punto di ebollizione di 100 °C venga raggiunto nei singoli strati d'acqua senza che si manifestino le tipiche bollicine di vapore. Se il recipiente in vetro viene estratto o spostato, il liquido può iniziare improvvisamente a bollire e l'alimento può traboccare (pericolo di ustioni!) Questo effetto si chiama ebollizione ritardata ed è normale. È possibile evitarlo mettendo semplicemente un cucchiaino da tè nel recipiente, lasciando poi quest'ultimo per alcuni secondi nell'apparecchio a processo terminato.

In generale: non utilizzare mai l'apparecchio senza piatto rotante o senza alimenti, poiché potrebbero prodursi danni da sovraccarico all'apparecchio. Badare che l'alimento mantenga una distanza di ca. 3 cm dalla parete dell'apparecchio, poiché altrimenti potrebbero formarsi delle scintille.

Alimenti con forte contenuto d'acqua o di grasso cuociono più in fretta rispetto ai prodotti secchi. **Suggerimento:** inumidire gli alimenti secchi. Le microonde non penetrano nell'alimento in modo regolare, poiché vengono deviate oppure poiché le molecole d'acqua sono distribuite in modo non uniforme. Per questo motivo l'alimento può riscaldarsi in modo irregolare. Suggerimento: rimestare o girare periodicamente il cibo. Rimestare con cura soprattutto gli alimenti destinati ai bambini e assaggiarli.

Il forno a microonde riscalda soltanto le molecole d'acqua presenti negli alimenti e nei liquidi. Il loro calore viene trasmesso anche ai contenitori. Per estrarre i recipienti dal microonde utilizzare perciò sempre le presine di cucina.

Sicurezza

Le microonde non possono fuoriuscire dal corpo dell'apparecchio e non rappresentano quindi un pericolo per l'utente. Anche la porta dispone di una schermatura composta da lamiera perforata (visibile attraverso il vetro). La porta dispone inoltre di un interruttore di sicurezza integrato che, all'apertura della porta, inibisce automaticamente la produzione delle onde. **Importante:** badare che la parte interna della porta e la superficie di contatto col vano cottura siano sempre perfettamente pulite.





10 Messa in funzione



4. Allacciamento alla corrente elettrica

- Girare l'interruttore rotante «**TIMER**» su «0»
- L'apparecchio è pronto all'uso inserendo la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)

5. Funzioni degli elementi di comando

Il forno a microonde, dotato di 2 interruttori rotanti, è molto facile da usare:

5.1 Interruttore di funzionamento «**POWER**» per i livelli di potenza microonde e funzionamento grill

Con l'interruttore rotante «**POWER**» vengono impostati 5 diversi livelli di potenza per il microonde (120 – 700 Watt). È inoltre possibile selezionare il grill oppure una delle 3 posizioni combi grill e microonde (per riscaldare/dorare).

- Mettere l'interruttore rotante sulla posizione desiderata (a scatto). È possibile trovare i classici esempi di utilizzo nella tabella qui accanto

5.2 Interruttore di funzionamento «**TIMER**» per accendere/spiegere l'apparecchio e per la durata della cottura

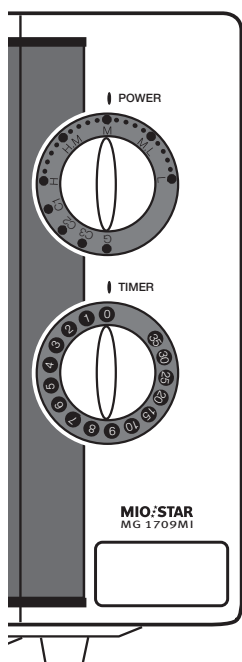
Con l'interruttore rotante «**TIMER**» viene selezionata la durata della cottura in base al tempo (1–35 min.). La durata della cottura può essere impostata fino a max. 35 minuti.

- Il «Timer» funziona in modo meccanico. È possibile regolare in modo più preciso i primi 10 minuti (settore di utilizzo principale) (in modo corrispondente, la temporizzazione da 10 a 35 minuti è marcata in modo meno preciso)
- **Per periodi di funzionamento inferiori ai 2 minuti, girare l'interruttore rotante fino a 3 minuti, quindi girare in senso contrario fino al tempo desiderato, in modo che alla fine del processo di cottura si senta il segnale sonoro**

L'interruttore rotante «**TIMER**» assolve contemporaneamente la funzione di accensione del forno a microonde:

- l'apparecchio funziona chiudendo la porta
- durante il funzionamento il vano cottura resta illuminato e il piatto rotante gira in senso antiorario
- decorso il tempo di cottura si sente il segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente (anche la luce del vano cottura)

Italiano





Interruttore	Livelli di potenza microonde – Grill	Uso
L (= Low: potenza basso)	17% (120 W)	0% Tenere in caldo, rendere cremoso il gelato e ammorbidire il burro
M.L (= Medium – Low)	33% (230 W)	0% Per scongelare tutti gli alimenti, far fondere il cioccolato
M (= Medium: potenza media)	55% (385 W)	0% Per la cottura delicata di carne o pesce
M.H (= Medium – High)	77 % (540 W)	0% Per riso, pesce, carne, uova, pasta, minestre o sughi
H (= High: potenza alto)	100% (700 W)	0% Riscaldamento rapido, far bollire acqua o tè, cuocere verdura fresca, pollame
C 1 (= Combi 1)	20% (140 W)	80% (800 W) Funzionamento grill e microonde combinato: soufflé, gratin
C 2 (= Combi 2)	30% (210 W)	70% (700 W) Carne o pollame (pezzi più piccoli)
C 3 (= Combi 3)	40% (280 W)	60% (600 W) Ideale per pollame (pezzi grandi)
G (= Grill)	0% (0 W)	100% (1000 W) Solo funzione grill

Note:

- Durante il funzionamento è sempre possibile modificare la posizione dell'interruttore rotante «**POWER**»
- Rimestare gli alimenti di tanto in tanto, aprendo la porta (l'apparecchio si spegne automaticamente). Dopo aver mescolato gli alimenti, richiudere la porta per continuare il processo di cottura (l'apparecchio continua automaticamente con la medesima temporizzazione)
- Si può interrompere il processo di cottura prima del tempo mettendo l'interruttore rotante «**TIMER**» su «**0**» (si sente un segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente)

Importante!

- Non far funzionare mai l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!
- L'apparecchio entra in funzione soltanto se:
 - la porta è perfettamente chiusa,
 - il livello di potenza microonde è impostato con «**POWER**»
 - la durata della cottura è impostata col «**TIMER**»



12 Messa in funzione

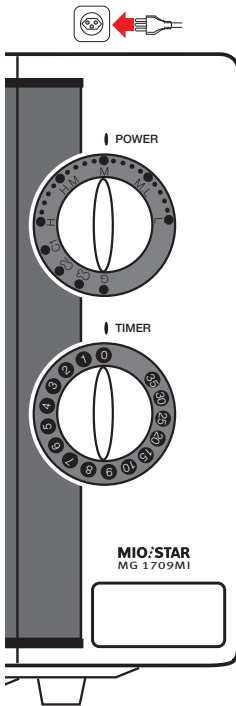
6. Cuocere

Grazie ai tempi di cottura veloce, col microonde è possibile mantenere inalterate le proprietà nutrizionali degli alimenti, ad es. della verdura. I cibi vengono cotti nel proprio sugo o con l'aggiunta di poco liquido, conservando gli aromi naturali, le vitamine gli oligoelementi e i sali minerali. Cuocendo col microonde, la temperatura sfiora appena i 100 °C. In questo modo non si formano sostanze dannose alla salute, visto che gli alimenti non vengono rosolati – è quindi ideale per cibi dietetici, per mantenere inalterate le proprietà nutrizionali!

- Mettere l'interruttore rotante «**TIMER**» su «**0**»
- Inserire la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Aprire la **porta dell'apparecchio** (premere forte il tasto)
- Mettere gli alimenti in contenitori adatti per il microonde e coprire
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere la porta dotata del dispositivo di sicurezza
- Mettere l'interruttore rotante «**POWER**» sulla posizione «**H**» (a scatto)
- Con l'interruttore rotante «**TIMER**» impostare la durata della cottura (fino a max. 35 min.)

Note:

- Tempi di cottura standard figurano nella tabella a pagina 14
- Osservare le indicazioni riportate sulle confezioni dei cibi pronti e dei surgelati
- L'apparecchio avvia il processo di cottura
- Durante il funzionamento aprire di tanto in tanto la porta e rimestare brevemente gli alimenti. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!**
- Decorso il tempo di cottura si sente il segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente



Italiano



- **Tempo di riposo** (secondo la ricetta): dopo la cottura la temperatura deve distribuirsi in modo regolare, per questo lasciar riposare brevemente l'alimento.
- **Attenzione** togliendo il coperchio o la copertura, può fuoriuscire del vapore bollente! I cibi sono molto caldi e trasmettono il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!
- Si può interrompere il processo di cottura prima del tempo mettendo l'interruttore rotante «**TIMER**» su «**0**» (si sente un segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente)

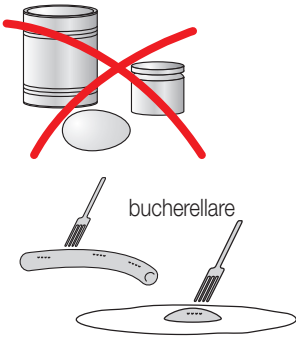


Importante!

- Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!
- L'apparecchio si mette in funzione soltanto a porta perfettamente chiusa
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio quando è in funzione
- **Attenzione! I cibi molto caldi trasmettono il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!**

Note:

- Nel microonde gli alimenti si riscaldano dall'interno all'esterno. Per evitare un surriscaldamento locale, cuocere gli alimenti con sufficiente liquido e, all'occasione, rimestare
- **Non riscaldare mai** le uova col guscio, alimenti in contenitori o scatole chiusi, poiché possono esplodere a causa del calore
- **Importante:** prima di cuocere gli alimenti con la pelle o la pellicola, quali ad es. salsicce, rosso d'uovo (ad esempio uova al tegamino) oppure patate (bollite con la pelle) ecc., punzecchiare dapprima più volte con una forchetta. Il vapore interno può così fuoriuscire senza problemi, evitando che l'alimento esploda
- Riscaldare alimenti per bebè oppure biberon: attenzione, poiché questi cibi potrebbero non raggiungere internamente un calore uniforme. Suggerimento: rimestare più volte l'alimento e lasciar riposare per un po' di tempo
- Per piccole porzioni servono tempi di cottura più brevi rispetto a grandi porzioni (quantità doppia = tempo in pratica raddoppiato). Piazzare gli alimenti più voluminosi (ad es. patate, steak) al bordo del contenitore
- Cuocendo, di regola i cibi vanno sempre coperti per non seccare. In questo senso valgono le stesse regole adottate per la normale cottura in cucina
- Per coprire gli alimenti utilizzare l'apposita pellicola o un contenitore adatto per il microonde, un coperchio nonché una calotta di copertura (ottenibili presso MIGROS: ad es. «Micro Clever» di MIGROS TOPLINE)
- Preparazione di pasti pronti (ottenibili presso MIGROS): togliere dall'imballaggio di cartone e bucare ripetutamente la pellicola di copertura con un coltello affilato
- I chicchi per il popcorn possono essere messi nel microonde SOLTANTO nella loro confezione originale; mettere la scatola nell'apparecchio (ottenibile presso MIGROS)





14 Messa in funzione

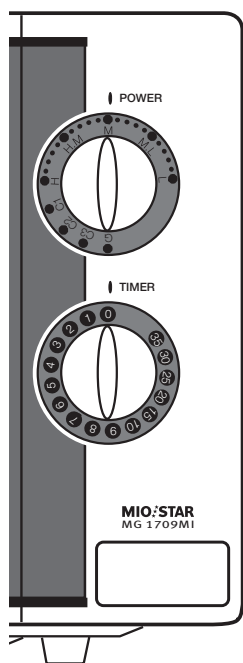
6.1 Tempi di cottura standard:

I seguenti esempi di cottura forniscono valori indicativi, che si basano sulle verdure a temperatura ambiente. Per gli alimenti refrigerati ci vogliono tempi di cottura più lunghi.

alimento	quantità *)	tempo di cottura **)	indicazioni
carciofi	1 pz. (400 g)	10-12	cuocere i carciofi interi, aggiungere 5 cucchiaini d'acqua
melanzane	1000 g	20	tagliare a rondelle, cospargere con succo di limone
cavolfiori	1000 g	20	tagliare a pezzi, aggiungere 5 cucchiaini d'acqua
broccoli	1000 g	20	aggiungere 5 cucchiaini d'acqua
carote	500 g	4	tagliare a rondelle, coprire d'acqua
patate (pelate)	1 pz. (175 g)	4	tagliare a metà, aggiungere 5 cucchiaini d'acqua
patate con la pelle	1 pz. (75 g)	1½	bucare ripetutamente, aggiungere 4 cucchiaini d'acqua
cavoli rapa	100 g	1½	tagliare a rondelle o a strisce, aggiungere 5 cucchiaini d'acqua
porri	75 g	1	tagliare a rondelle, aggiungere 4 cucchiaini d'acqua
pannocchie di mais	ganze (1000 g)	5	cuocere completamente, aggiungere 5 cucchiaini d'acqua
peperoni (verdi)	1 pz. (90 g)	½	tagliare a strisce, aggiungere 4 cucchiaini d'acqua
cavoli rossi	500 g	8-12	tagliare a strisce, aggiungere 5 cucchiaini di brodo
zucchine			tagliare a rondelle, aggiungere 1 cucchiaino d'acqua

*) per ogni processo di cottura

***) in posizione «H»; in minuti



Italiano



7. Riscaldare i cibi pronti al consumo e le bevande

I cibi già pronti in porzioni e messi in frigorifero, possono essere riscaldati in tempi brevi e sembrano preparati all'istante.

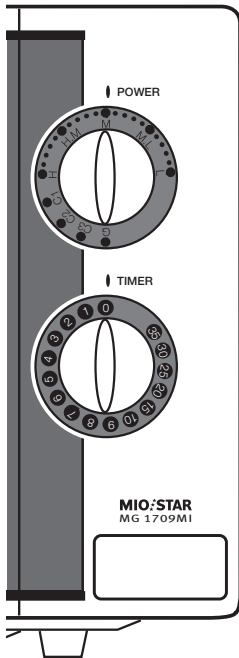
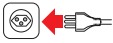
- Mettere l'interruttore rotante «**TIMER**» su «**0**»
- Inserire la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Aprire la **porta dell'apparecchio** (premere forte il tasto)
- Mettere gli alimenti in contenitori adatti per il microonde e coprire
Attenzione: non coprire le bevande (ad es. caffè, tè, latte, cacao, ecc.)!
- Mettere il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere la porta
- Mettere l'interruttore rotante «**POWER**» sulla posizione «**H**» (a scatto)
- Con l'interruttore rotante «**TIMER**» impostare la durata della cottura (fino a max. 35 minuti)

Note:

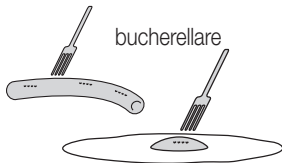
- I tempi di riscaldamento sono riportati nella tabella a pagina 17
- Osservare le indicazioni sulle confezioni dei prodotti pronti per il consumo
- L'apparecchio avvia il processo di cottura
- Durante il funzionamento aprire di tanto in tanto la porta e rimestare brevemente gli alimenti. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!**
- Decorso il tempo di cottura si sente il segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente
- Si può interrompere il processo di cottura prima del tempo mettendo l'interruttore rotante «**TIMER**» su «**0**» (si sente un segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente)
- **Attenzione** togliendo il coperchio o la copertura, può fuoriuscire del vapore bollente! I cibi sono molto caldi e trasmettono il calore al contenitore; utilizzare le presine di cucina!

Importante!

- **Non utilizzare mai l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**



segue ...

**Note:**

- I cibi nel microonde si scaldano dall'interno all'esterno
- Distribuire bene gli alimenti a base di carne, pesce e verdura. Quindi irrorare con un po' di salsa (per ottenere un riscaldamento veloce, regolare, evitando che l'alimento secchi)
- **Riscaldare alimenti per bebè oppure biberon:** attenzione, poiché questi alimenti potrebbero non raggiungere internamente un calore uniforme. Suggerimento: rimestare più volte l'alimento e lasciar riposare per un po' di tempo
- Bucherellare con una forchetta gli alimenti con la pelle, ad es. pomodori o melanzane (a causa della pressione interna potrebbero scoppiare)
- **Ebollizione ritardata:** quando si riscaldano liquidi, quali l'acqua, può succedere che il punto di ebollizione di 100 °C venga raggiunto nei singoli strati d'acqua senza che si manifestino le tipiche bollicine di vapore. Se il recipiente in vetro viene estratto o spostato, il liquido può iniziare improvvisamente a bollire e l'alimento può traboccare (pericolo di ustioni!) Questo effetto si chiama ebollizione ritardata ed è normale. È possibile evitarlo mettendo semplicemente un cucchiaino da tè nel recipiente, lasciando poi quest'ultimo per alcuni secondi nell'apparecchio a processo terminato.
- Prima di riscaldare i cibi a base di verdura, patate, riso, tagliatelle o i piatti unici a base di verdura, patate e carne, cospargerli con un po' d'acqua, di brodo o di olio
- Per non perdere troppo liquido né aroma e poter essere riscaldati in modo regolare, i cibi devono essere coperti (con coperchio, pellicola per microonde o calotta di copertura)
- Cospargere d'olio la carne arrostita (la superficie resta fresca e non secca)
- Riscaldare le bevande fredde in recipienti alti e stretti, adatti per il microonde. Non coprire e riempire soltanto per i 2/3
- Per coprire gli alimenti utilizzare l'apposita pellicola o un contenitore adatto per il microonde, un coperchio nonché una calotta di copertura (presso MIGROS: ad es. «Micro Clever» di MIGROS TOPLINE)

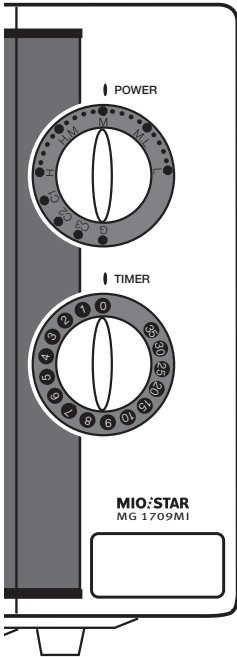
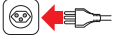


7.1 Tempi di riscaldamento standard:

alimenti	quantità *)	tempo di cottura **)	indicazioni
piatto unico (ad es. scalopina con riso, fagioli)	400 g	2-3	coprire
patate	150 g	2	cospargere d'acqua, coprire
riso a grana lunga	150 g	2	cospargere d'olio, coprire
tagliatelle	150g	2-3	cospargere d'acqua, coprire
verdura	150 g	2-3	coprire
filetto di pesce	200 g	2-3	cospargere d'olio, coprire
fettina di maiale (impanata)	200 g	2-3	non coprire
½ pollo	350 g	2-3	cospargere d'olio, non coprire
caffè, tè	150 ml	1	
acqua, vin brûlé	150 ml	1	
latte, cacao	150 ml	½	
brodo chiaro	250 ml	2	
potage	250 ml	2-3	coprire, rimestare 1x
latte	100 ml	½-1	temperatura del frigorifero, non coprire
purea di frutta	200 ml	½-1	temperatura ambiente, non coprire

*) per ogni processo di cottura

**) in posizione «H»; in minuti



Italiano



8. Scongellare

Con la funzione scongelamento «M.L.» (=Medium-Low) è possibile scongelare in modo veloce e regolare i prodotti surgelati.

- Posizionare l'interruttore rotante «TIMER» su «0»
- Inserire la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Aprire la **porta dell'apparecchio** (premere forte il tasto)
- Mettere l'alimento in un contenitore adatto per il microonde e coprire
- Posizionare il contenitore al centro del piatto rotante
- Chiudere la porta dotata del dispositivo di sicurezza
- Mettere l'interruttore rotante «POWER» su «M.L.» (scatta in posizione)
- Con l'interruttore rotante «TIMER» regolare la durata di scongelamento

Note:

- I tempi di scongelamento standard si trovano nella tabella a pag. 19
 - **Avvertenza di sicurezza:** controllare ogni volta le posizioni degli interruttori rotanti. Soprattutto in caso di scongelamento di alimenti che richiedono processi lunghi, accertarsi che l'interruttore rotante sia sulla posizione «M.L.»
 - Osservare le indicazioni sulle confezioni dei surgelati. Mantenere assolutamente i tempi di scongelamento indicati, poiché l'alimento, fuori dal microonde, continua a «scongellare»
- L'apparecchio inizia il processo di scongelamento
 - Durante il funzionamento aprire ogni tanto la porta e rimestare brevemente. **Attenzione! Può fuoriuscire del vapore!**
 - **Non lasciare incustodito l'apparecchio durante il processo di scongelamento**
 - Decorso il tempo di cottura si sente il segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente

8.1 Indicazioni importanti per il processo di scongelamento

- Se possibile, suddividere alimenti più grandi in pezzi più piccoli
- Gli alimenti piatti scongelano più facilmente rispetto a quelli a forma di panetto
- Scongellare i prodotti da forno (pane, panini, torte ecc.) sempre **senza copertura**, altrimenti diventano molli. Mettere della carta da cucina sotto questi prodotti (assorbe l'umidità in eccesso). Dopo il processo di scongelamento, togliere la carta affinché non si attacchi all'alimento
- Aggiungere al surgelato sempre un po' di liquido
- Scongellando alimenti di spessore irregolare (ad es. pesci interi o pol-lame), coprire la superficie delle parti sottili (la coda o le ali) con un po' di pellicola di alluminio.

Attenzione! Mantenere la pellicola a una distanza di almeno 3 cm dalle pareti interne, altrimenti possono formarsi delle scintille!

- Badare che l'alimento da scongelare non inizi a cuocere



- La pellicola e i contenitori idonei per il microonde, il coperchio nonché la calotta di copertura sono ottenibili presso MIGROS (ad es. «Micro Clever» dal programma MIGROS TOPLINE)
- **Non mettere in funzione l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!**
- L'apparecchio funziona soltanto se:
 - la porta è perfettamente chiusa
 - il livello di potenza delle microonde è selezionato con «POWER»
 - la durata della cottura è selezionata col «TIMER»
- **Gli alimenti scongelati vanno immediatamente cotti, consumati o messi in frigorifero**

8.2 Tempi di scongelamento standard:

Gli esempi sono riferiti a una temperatura di -18 °C:

alimento	quantità	tempo di scong. *)	ulteriore tempo di scong. **)	indicazioni
ali di pollo	500 g	10-12	15	Pollame in bacinella, girarlo più volte. Per avvicinare l'alimento al magnetrone, porre ev. un piatto capovolto sotto la bacinella
pollo	1000 g	20	20	
pollo intero	1000 g	20	25	
panini	1 pz. (40 g)	½	5	in seguito tostare
pane bianco	500 g	4	10	lasciar scongelare sulla griglia
pane semi-bianco	500 g	4	10	lasciar scongelare sulla griglia
pane integrale	500 g	4	45	lasciar scongelare sulla griglia
pizza	1 pz. (175 g)	4		
torta alla frutta	1 pz. (75 g)	1½	10	
torta di formaggio	100 g	1½	20	
torta margherita	75 g	1	5	
torta panna-formaggio	intera (1000 g)	5	120	
torta al cioccolato	1 pz. (90 g)	½	10	
verdura	500 g	8-12	15	girare e distribuire

*) in posizione «M.L.»; in minuti

**) fuori dal microonde; in minuti

9. Grigliare

Utilizzando il grill integrato, tutti i cibi non coperti ottengono una doratura e un aspetto croccante. La funzione permette l'utilizzo del grill da solo (100% / 1000 Watt) oppure delle combinazioni col microonde (mettere l'interruttore rotante «POWER» su «G») oppure delle combinazioni col microonde (posizionare l'interruttore rotante su «C 1», «C 2» o «C 3»).

- Mettere l'interruttore rotante «TIMER» su «0»
- Inserire la spina nella presa di corrente (230 V / 50 Hz)
- Aprire la **porta dell'apparecchio** (premere forte il tasto)
- Per la funzione grill, mettere la **griglia sul piatto rotante** (oppure piazzare il contenitore al centro del piatto rotante)
- Mettere l'alimento sul piatto rotante o sulla griglia
- Chiudere la porta dotata del dispositivo di sicurezza
- Posizionare l'interruttore rotante «POWER» sulla posizione «**C 1 a C 3** (Combi 1 a 3)» oppure su «**G**» («Grill») (a scatto). Nelle posizioni «C 1 a C 3» funzionano sia il microonde che il grill contemporaneamente. Nella posizione «G», funziona soltanto il grill:

Posizione interruttore	Potenza	
	- microonde ca.	- grill
G	0 % (0 W)	100 % (1000 W)
C 1	20 % (140 W)	80 % (800 W)
C 2	30 % (210 W)	70 % (700 W)
C 3	40 % (280 W)	60 % (600 W)

- Si raccomanda l'utilizzo di una posizione Combi grill/microonde per scaloppine impanate, polli grigliati, pizza o zuppa di cipolle gratinata

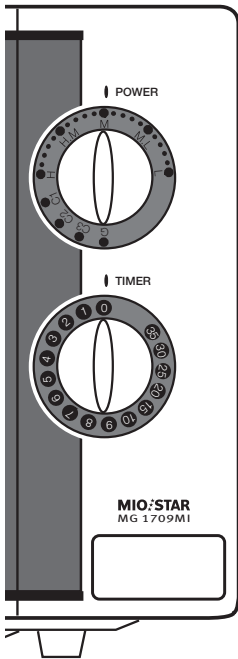
Nota:

- Esempi standard a pagina 11

- Con l'interruttore rotante «TIMER» impostare la durata della cottura (max. 35 minuti)
- L'apparecchio avvia il processo di cottura
- Durante il funzionamento aprire di tanto in tanto la porta e rimestare brevemente gli alimenti. **Attenzione! Fuoriuscita di vapore!**
- Decorso il tempo di cottura si sente il segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente
- **Attenzione! I cibi molto caldi trasmettono il calore al contenitore/ alla griglia; utilizzare le presine di cucina / la pinza per il grill!**

Importante!

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza base girevole o piatto rotante!
- Non scongelare/riscaldare mai il pane sulle posizioni Combi o Grill: pericolo d'incendio!

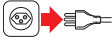


Italiano



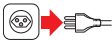


10. Dopo l'uso



- Decorso il tempo di cottura si sente il segnale sonoro e l'apparecchio si spegne completamente
- In caso di non utilizzo mettere l'interruttore rotante «TIMER» su «0»
- Estrarre la spina dalla presa di corrente
- Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio
- Per motivi igienici pulire l'apparecchio dopo ogni uso (vedi capitolo successivo «Pulizia»)

Pulizia



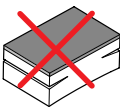
Corpo dell'apparecchio e frontalino

Ogni volta che si procede alla pulizia dell'apparecchio, estrarre la spina e lasciarlo raffreddare completamente. Non immergere mai l'apparecchio e il cavo di alimentazione nell'acqua, né pulirli sotto l'acqua corrente. Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi. Pulire soltanto con un panno morbido, leggermente umido; quindi lasciare asciugare bene. Durante questa operazione, badare che la spina non entri in contatto con l'umidità.



Importante!

- ***Non deve entrare acqua nelle feritoie di ventilazione!***



Vano cottura e porta dotata di dispositivo di sicurezza

- Pulire a fondo il vano cottura e la porta, comprese le guarnizioni ermetiche e la finestra in vetro, con un panno umido oppure una spugna non abrasiva (non la spugnetta con la superficie verde), quindi asciugare
- Utilizzare detersivi soltanto in caso di sporco persistente. Badare che non restino residui di sapone nel vano cottura (potrebbero rovinare i cibi)

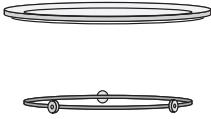


Nota:

- Dopo la pulizia, asciugare completamente il vano cottura, evitando così i cattivi odori



22 Pulizia



Base girevole e piatto rotante in vetro

- Pulire il piatto rotante in vetro con acqua calda e un normale detersivo, quindi asciugare con cura. Il piatto rotante può essere messo anche in lavastoviglie
- Risciacquare accuratamente la base girevole con acqua calda, quindi asciugare bene. Le rotelline devono restare scorrevoli per garantire la regolare rotazione del piatto
- Nel caso in cui la base girevole o il piatto rotante fossero rovinati/rotti è possibile sostituirli presso il servizio clienti della MIGROS

Griglia

- Pulire la griglia con acqua calda e un normale detersivo, quindi asciugare bene

Attenzione:

- Non utilizzare detersivi corrosivi né oggetti per la pulizia abrasivi



Italiano

Custodia / Manutenzione



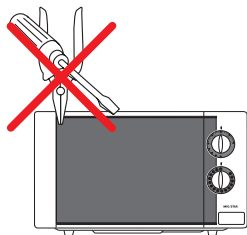
Custodia

In caso di inutilizzo dell'apparecchio, spegnere ed estrarre la spina dalla presa di corrente.

Conservare il forno a microonde in un luogo asciutto, fuori dalla portata dei bambini. Se l'apparecchio non viene utilizzato per un lungo periodo di tempo, è necessario proteggerlo dalla polvere eccessiva, dallo sporco e dall'umidità.

Manutenzione

Il forno a microonde non necessita di manutenzione, non deve essere lubrificato né oliato. Pulire regolarmente e mantenere pulite le guarnizioni della porta. Controllare regolarmente che il cavo e la spina non siano danneggiati.



Le riparazioni dell'apparecchio possono essere eseguite solo presso MIGROS-Service. Le riparazioni effettuate da personale non specializzato, possono essere fonte di pericolo per l'utente.

In caso di riparazioni non effettuate a regola d'arte non viene assunta alcuna responsabilità per eventuali danni; decade inoltre il diritto alla garanzia.

Nel caso in cui non si riesca a risolvere un problema con l'ausilio della seguente tabella, rivolgersi al servizio clienti più vicino della MIGROS oppure contattare la M-Infoline (numero di telefono sul retro delle presenti istruzioni d'uso).

Importante: in caso di guasto, di apparecchio difettoso e di sospetto di guasto in seguito a una caduta, estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente.

problema	possibile causa	soluzione	pag.
L'apparecchio non si avvia	- la spina non è inserita in modo corretto	- estrarre la spina. Reinserirla dopo 10 secondi	10
	- salta il fusibile e l'interruttore automatico si attiva	- far sostituire il fusibile presso MIGROS-Service	23
	- presa di corrente difettosa	- testare la presa di corrente con altri apparecchi	
	- la porta non è chiusa correttamente	- chiudere la porta in modo corretto	11
	- durata della cottura non selezionata	- selezionare la durata della cottura con l'interruttore rotante «TIMER»	10
Formazione di scintille	- vengono utilizzate stoviglie inadeguate?	- utilizzare contenitori adatti per il microonde	2, 8
	- non ci sono alimenti nell'apparecchio?	- utilizzare sempre il microonde con gli alimenti	2
	- viene utilizzata pellicola di alluminio?	- mantenere una distanza di almeno 3 cm tra la pellicola di alluminio e le pareti interne	18
Durante il funzionamento la base girevole emette rumori fastidiosi	- le rotelle o il pavimento del vano cottura sono sporchi	- pulire la base girevole	22
Il forno a microonde disturba la ricezione TV e Radio	- è possibile che la ricezione di Radio e TV venga disturbata, è una cosa del tutto normale, non pericolosa	- collocare gli apparecchi Radio e TV a una distanza ragionevole dal microonde	2, 7
L'illuminazione del vano cottura è debole	- durante il funzionamento con un livello di potenza ridotto è un fattore del tutto normale		



24 Guasti

problema	possibile causa	soluzione	pag.
Il vapore bollente si accumula sulla porta e fuoriesce dalle feritoie di ventilazione	– durante la cottura si sprigiona vapore dagli alimenti, che esce dalle feritoie di ventilazione; può, però, accumularsi anche sulla porta. Si tratta di un fenomeno normale, non pericoloso		
Inavvertitamente l'apparecchio è stato messo in funzione senza alimenti		– girare l'interruttore rotante « TIMER » SU « 0 »	10, 11

Italiano

Smaltimento



- Consegna gratuita degli apparecchi non più in uso presso ogni punto vendita per un corretto smaltimento
- Smaltire immediatamente gli apparecchi con guasti pericolosi e assicurarsi che non possano più essere utilizzati
- Non gettare tra i rifiuti domestici (protezione dell'ambiente!)



Dati tecnici

25

Tensione nominale	230 Volt / 50 Hz
Potenza nominale	1050 Watt
Potenza microonde <i>min.</i>	120 Watt
Potenza microonde <i>max.</i>	700 Watt
Capacità del vano cottura	17 Liter
Piatto rotante in vetro	ø 24.5 cm
Dimensioni (larghezza x altezza x profondità)	ca. 435 x 260 x 335 mm
Lunghezza del cavo di alimentazione	ca. 1 m
Peso dell'apparecchio di base	ca. 10.5 kg
Materiali	<ul style="list-style-type: none">- forno a microonde (corpo dell'apparecchio) metallo / plastica- porta metallo / plastica- piatto rotante vetro- base girevole plastica
Deparassitato	secondo le norme UE
Approvato da	CE / S+
Garanzia del prodotto	2 anni
Accessori (compresi nel prezzo)	piatto rotante in vetro, base girevole e griglia

Italiano

Con riserva di modifiche di costruzione ed esecuzione dell'apparecchio dovute al progresso tecnologico.

MIGROS

FEDERAZIONE DELLE COOPERATIVE MIGROS, CH-8031 Zurigo



Garanzia



2 JAHRE GARANTIE
2 ANS DE GARANTIE
2 ANNI DI GARANZIA

La MIGROS si assume per due anni, a partire dalla data d'acquisto, la garanzia per il funzionamento efficiente e l'assenza di difetti dell'oggetto in suo possesso.

La MIGROS può scegliere se eseguire la prestazione di garanzia attraverso la riparazione gratuita, la sostituzione del prodotto con uno di uguale valore o il rimborso del prezzo d'acquisto dello stesso. Ogni altra pretesa è esclusa.

Non sono compresi nella garanzia i guasti dovuti a normale usura, uso inadeguato o danni provocati dal proprietario o da terze persone, oppure derivanti da cause esterne.

L'obbligo di garanzia è valido soltanto all'esplicita condizione, che si ricorra unicamente al servizio dopo vendita MIGROS o ai servizi autorizzati.

Per favore conservi il certificato di garanzia oppure il giustificativo d'acquisto (scontrino, fattura). Con la sua perdita si estingue ogni diritto di garanzia.

MIGROS

Service

Gli articoli che necessitano un servizio manutenzione o una riparazione possono essere depositati in ogni punto vendita.



M-INFOLINE
0848 84 0848
www.migros.ch

Avete altre domande? L'M-Infoline rimane volentieri a vostra disposizione per ulteriori informazioni:
0848 84 0848 dal lunedì al venerdì dalle 8.00 alle 18.30

(8 cent./min. dalle 8.00 alle 17.00,
4 cent./min. dalle 17.00 alle 18.30).

E-Mail: m-infoline@mgb.ch