

# Istruzioni per l'uso

MWS 42 Art. Nr 7173.173



**MIO★STAR**

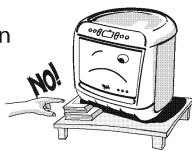


### PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

**Controllate che la tensione** indicata sulla targhetta matricola corrisponda alla tensione **della vostra abitazione.**

**Non rimuovete le piastre di protezione del forno a microonde** che si trovano lateralmente sulla cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.

**Installate il forno su una superficie piana e stabile** in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiate con cura.



**Installate il forno lontano** da fonti di calore. L'aria di raffreddamento che entra nel forno non deve superare i 35°C. Per consentire un'adeguata ventilazione, lasciate sopra il forno uno spazio di almeno 8 cm. Assicuratevi che lo spazio lasciato sotto, sopra e intorno al forno consenta la circolazione di un flusso d'aria adeguato. Il forno può funzionare a temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C.

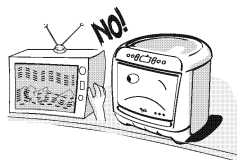
**Assicuratevi che l'apparecchio non sia danneggiato.** Verificate che la porta del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotate il forno e pulite l'interno con un panno morbido e umido.

**Non fate 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 immergete il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenete lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

### 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.**



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI

## **Non riscaldate o usate materiali**

**infiammabili** all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

**Non usate** prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usate il forno a scopi industriali o di laboratorio.

**Non usate il forno a microonde** per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

**Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi o se si nota del fumo**, tenete chiusa la porta e spegnete il forno. Staccate la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

**Non cuocere troppo gli alimenti.** Potrebbero incendiarsi.

**Non lasciate 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.

## **ATTENZIONE!**

**Permettete 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 o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non lasciate giocare i bambini con questo apparecchio.

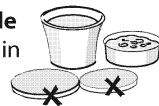
Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentite ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.



## **ATTENZIONE!**

### **Non usate il forno a microonde**

per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.



## **ATTENZIONE!**

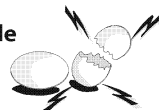
### **Le guarnizioni della porta e delle zone**

**circostanti** devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non fate funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

### UOVA

### **Non usate 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.





## SUGGERIMENTI GENERALI

**Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!**

**Utilizzando la funzione microonde**, questo forno non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.

**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**, mettete all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

**Non lasciate e non usate** questo apparecchio all'esterno. Non usate questo forno vicino a lavandini o su basamenti bagnati, vicino ad una piscina o simile.

**Non usate la cavità** come dispensa.

**Togliete i lacci di chiusura** dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.



## FRITTURA A BAGNO D'OLIO

**Non usate il forno a microonde** per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



**Per evitare bruciature**, indossate sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

## LIQUIDI

**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, operate come segue:

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

## CAUTELA

**Per maggiori dettagli riferitevi sempre** 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, agitate e controllate sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature. Togliete il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!**





## SUGGERIMENTI GENERALI

**Sul mercato ci sono** diversi accessori per la cottura nel forno. Prima di acquistarli, accertatevi che siano adatti alla cottura a microonde.

**Assicuratevi che gli utensili usati** siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

**Quando introducete gli alimenti e gli accessori** nel forno a microonde, accertatevi che non siano a contatto con le pareti interne del forno. **Ciò è particolarmente importante per gli accessori metallici o con parti metalliche.**

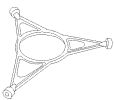
**Se gli accessori metallici** vengono in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

**Verificate sempre** che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

## GUIDA PER PIATTO ROTANTE

**Servitevi del supporto del piatto rotante** sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiate altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

\* Montate la guida per il piatto rotante nel forno.



## PIATTO ROTANTE IN VETRO

**Usate 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.



## PORTAPOPPATOIO

**Usate il Portapoppatoio** per riscaldare alimenti per bambini in poppatoi troppo alti per essere posti in posizione eretta all'interno del forno. Fate riferimento al capitolo "Precauzioni" per ulteriori informazioni per il riscaldamento di alimenti per bambini.



## PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

**Usate la pentola per la cottura a vapore** per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate. **Appoggiate sempre la pentola** per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.



## MISURINO

**Usate il misurino** per misurare la quantità di liquido necessario.



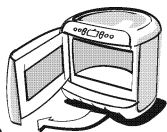
**Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo** che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa (stand by). Il forno è nella fase di attesa quando sul visualizzatore compare l'orologio a 24 ore, oppure è vuoto se la funzione orologio non è stata impostata.

**La porta del forno deve essere aperta e poi richiusa** per esempio per inserire il cibo, per sbloccare il meccanismo di sicurezza. In caso diverso sul display apparirà la dicitura "door".

## SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

### Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprite la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 5 minuti.



### Per riprendere il processo di cottura:

Chiudete la porta e premete il tasto Start (avvio) UNA SOLA VOLTA. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.



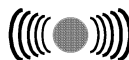
Premendo il tasto Start (avvio) DUE VOLTE si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.

### Per non continuare la cottura:

Togliete l'alimento, chiudete la porta e premete il tasto di Arresto



**Al completamento del processo di cottura, il cicalino del forno suona** ogni minuto per 5 minuti.



Premete il tasto di Arresto o aprite la porta per far cessare il segnale.

**Nota:** ricordate che se si apre e chiude la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.



## COME USARE L'OROLOGIO



1. Premete il tasto di Arresto.
2. Premete il tasto Orologio (3 secondi) finché le cifre a sinistra, indicanti le ore, non lampeggiano.
3. Premete i tasti +/- (O/B) per impostare le ore.
4. Premete di nuovo il tasto Orologio. (Le cifre a destra, indicanti i minuti, lampeggiano).
5. Premete i tasti +/- (O/B) per impostare i minuti.
6. Premete ancora il tasto Orologio. L'Orologio è impostato ed è in funzione.

**Quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta** dopo un blackout, il display è vuoto. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

**Per togliere la funzione Orologio** dal visualizzatore dopo averla programmata, premete nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi e poi il tasto di Arresto.

**Per reinserire la funzione Orologio**, seguite la procedura sopra descritta.



## COME USARE IL TEMPORIZZATORE



**Usate questa funzione** per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla, ecc.

1. Premete il tasto Orologio.
2. Premete i tasti +/- (Potenza) per impostare il tempo desiderato sul contatore del timer.
3. Premete il tasto Start (avvio).

**Allo scadere del tempo** impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.



## COME USARE LA FUNZIONE MICROONDE



**Usate questa funzione** per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

1. Premete i tasti +/- (Potenza) per impostare il tempo desiderato.
2. Premete ripetutamente il tasto Power (potenza) per impostare il livello di potenza.
3. Premete il tasto Start (avvio).

**Una volta che il processo di cottura è iniziato:**

Il tempo può essere facilmente incrementato di 30 secondi alla volta premendo il tasto d'avvio. Ogni successiva pressione determina un incremento del tempo di cottura di ulteriori 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo premendo i tasti.

Premendo il tasto Power (potenza), è possibile modificare anche il livello di potenza impostato. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premete il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza nel modo desiderato.



## COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

### SOLO MICROONDE

Potenza	Uso suggerito:
JET	Riscaldamento di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliete una potenza inferiore.
750 W	Cottura di verdure, pesce, carne, ecc.
500 W	Cottura accurata di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Per far bollire lentamente stufati e per sciogliere il burro.
160 W * ø	Scongelamento. Ammorbidire burro, formaggi e gelati.
0 W	Impostare il tempo di attesa.

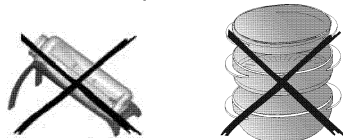




## COME USARE FUNZIONE JET DEFROST



**Usate questa funzione** per scongelare SOLO carne, pesce e pollame. La funzione Jet Defrost può essere usata solo se il peso netto è compreso fra 100 e 1500 g.



**Da non utilizzare con questa funzione.**

**Nota: se gli alimenti non vengono girati** il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti. In questo caso, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

Turn  
Food

1. Premete il tasto Jet Defrost.
2. Premete i tasti +/- (0/9) per impostare il peso dell'alimento.
3. Premete il tasto Start (avvio).

**A metà del processo di scongelamento** il forno si arresta e invita a girare ("TURN") l'alimento.

- Aprite la porta.
- Girate l'alimento.
- Chiudete lo sportello e riavviate premendo il tasto Jet Start.

**Il forno** deve riconoscere il peso netto del cibo.

**Se il peso è inferiore o superiore a quello raccomandato:**

Seguire la procedura descritta per "Come usare le microonde" e selezionare il livello di potenza 160 W per effettuare lo scongelamento.

**Se l'alimento è a temperatura più alta di quella di surgelamento** (-18°C), selezionate un peso inferiore.

**Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento** (-18°C), selezionate un peso superiore.



### PESI CONSIGLIATI

PESI CONSIGLIATI		
	CARNE (100g - 1500g)	Carne macinata, cotolette, bistecche, arrostiti.
	PESCE (100 - 1500g)	Intero, bistecche o filetti.
	POLLAME (100g - 1500g)	Pollo intero, a pezzi o filetti.



## FUNZIONE DI SCONGELAMENTO MANUALE

**Seguite** la procedura indicata in "Come usare la microonde" e selezionate la potenza 160 per lo scongelamento manuale.

**Controllate costantemente l'alimento.** Con l'esperienza si apprenderanno i giusti tempi per le varie quantità.

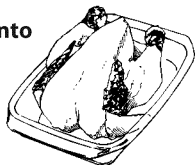
### SUGGERIMENTI GENERALI:

**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 un blocco più compatto.

**Ricordate 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),** è bene coprirle con dei pezzetti di foglio di alluminio.

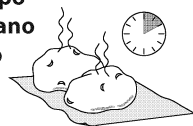


**Girate i pezzi più grossi a** metà tempo nel corso del processo di scongelamento.

**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.

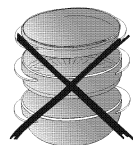
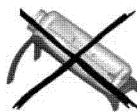


## COME USARE FUNZIONE JET START



**Premete il tasto Jet Start per avviare automaticamente** il forno a microonde alla massima potenza e con il tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo i tasti +/- (C/B), rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.

**Usate questa funzione** per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.



**Da non utilizzare con questa funzione.**

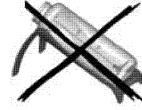


## COME USARE LA FUNZIONE VAPORE



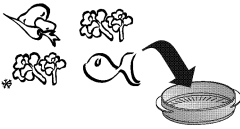
**Utilizzate questa funzione per** cuocere cibi quali pesce e verdure.

**Utilizzando questa funzione,** utilizzate sempre la pentola per la cottura a vapore fornita.

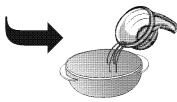


**Da non utilizzare con questa funzione.**

1. Premete il tasto Vapore.
2. Continuate a premere il tasto Vapore per impostare la categoria di cibo.
3. Premete i tasti +/- (G) per impostare il peso dell'alimento.
4. Premete il tasto di Avvio.

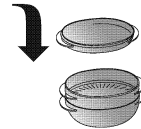


**Disponete** il cibo sulla griglia vapore.



**Aggiungete** 100 ml (1dl) di acqua nella pentola per la cottura a vapore.

**Usate** il misurino fornito per misurare la quantità corretta di acqua.



**Coprite** con il coperchio.

	1. PATATE / RAPE (150 - 500 g)	Usate formati uniformi. Tagliate le verdure in pezzetti uniformi. Dopo la cottura, lasciate riposare 1 - 2 minuti.
	2. VERDURE (cavolfiore e broccoli) (150 - 500 g)	
	3. VERDURE SURGELATE (150 - 500 g)	Lasciate riposare 1 - 2 minuti.
	4. PESCE A FILETTI (150 - 500 g)	Disponete i filetti sulla griglia in modo uniforme. Sovrapponete i pezzi più sottili. Dopo la cottura, lasciate riposare 1 - 2 minuti.



## COME USARE LA FUNZIONE MEMORIA



1. Premete il tasto Memo.
2. Premete il tasto di Avvio.

### Per memorizzare un'impostazione:

1. Impostate il tempo e la potenza.
2. Tenete premuto il tasto Memo per 3 secondi finché non sentite un segnale acustico e viene visualizzata la parola "End" (Fine). A questo punto l'impostazione è stata memorizzata. È possibile riprogrammare le memorie il numero di volte desiderato.

**La funzione Memoria consente di** richiamare rapidamente con la massima semplicità un'impostazione preferita.  
**Il principio della funzione Memoria** è quello di memorizzare l'impostazione visualizzata al momento.

### Nota:

**Quando l'apparecchio** viene collegato alla presa di corrente o dopo un blackout elettrico, la funzione Memo avrà memorizzato - 1 minuto e 750 W come impostazione predefinita.

**La pulizia è la sola manutenzione** normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito elettricamente.

**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 utilizzate pagliette metalliche, detergenti o panni abrasivi, ecc. che possono danneggiare il pannello comandi o l'interno e l'esterno del forno. Usate una**



**sugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicate il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.**

**Non spruzzate direttamente sul forno.**

**Ad intervalli regolari**, in particolare se si sono verificati dei traboccamenti di liquidi, togliete il piatto rotante, la relativa guida 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.

**Usate un detergente neutro**, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

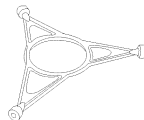
**Non lasciate che si formino depositi di grasso** o di cibo attorno alla porta.

**Per macchie tenaci**, fate bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

**Per eliminare gli odori all'interno del forno**, disponete un bicchiere con succo di limone sul piatto rotante e lasciate bollire per alcuni minuti.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

**Guida per piatto rotante.**



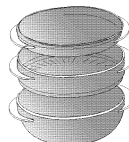
**Piatto rotante in vetro.**



**Portapoppatoio.**



**Pentola per la cottura a vapore.**



**Misurino.**



### ATTENZIONE!

**Le guarnizioni della porta e delle zone circostanti** devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non far funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

**Se il forno non funziona**, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- \* Il piatto rotante e la guida sono alloggiati nell'apposita sede.
- \* La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- \* La porta chiude correttamente.
- \* Controllate i fusibili e accertatevi che non manchi la corrente.
- \* Controllate che il forno sia ventilato adeguatamente.
- \* Aspettate una decina di minuti, quindi provate a riavviare il forno.
- \* Aprite e chiudete di nuovo la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

**Questo per evitare** chiamate inutili in Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate. Quando chiamate l'Assistenza, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultate il libretto della garanzia.

### **Importante:**

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.

### **⚠ ATTENZIONE!**

***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'imballaggio** 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. L'apparecchio deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.



**Lo smaltimento** deve essere eseguito in conformità alle norme ambientali locali di smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Prima della rottamazione, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

## DATI TECNICI

### In conformità alla norma IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale, SC. 59H, ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	750 g	9 ½ min	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
13.3	500 g	2 ½ min	Jet defrost	

<b>Modello</b>	<b>MWS42</b>
<b>Tensione di alimentazione</b>	230 V/50 Hz
<b>Potenza nominale</b>	1300 W
<b>Fusibile</b>	10 A
<b>Potenza utile</b>	750 W
	<b>A x L x P</b>
<b>Dimensioni esterne:</b>	374 x 392 x 370
<b>Comparto forno:</b>	149 x 290 x 290



4619 652 68711

