

**CMW 8**

Gebrauchsanweisung

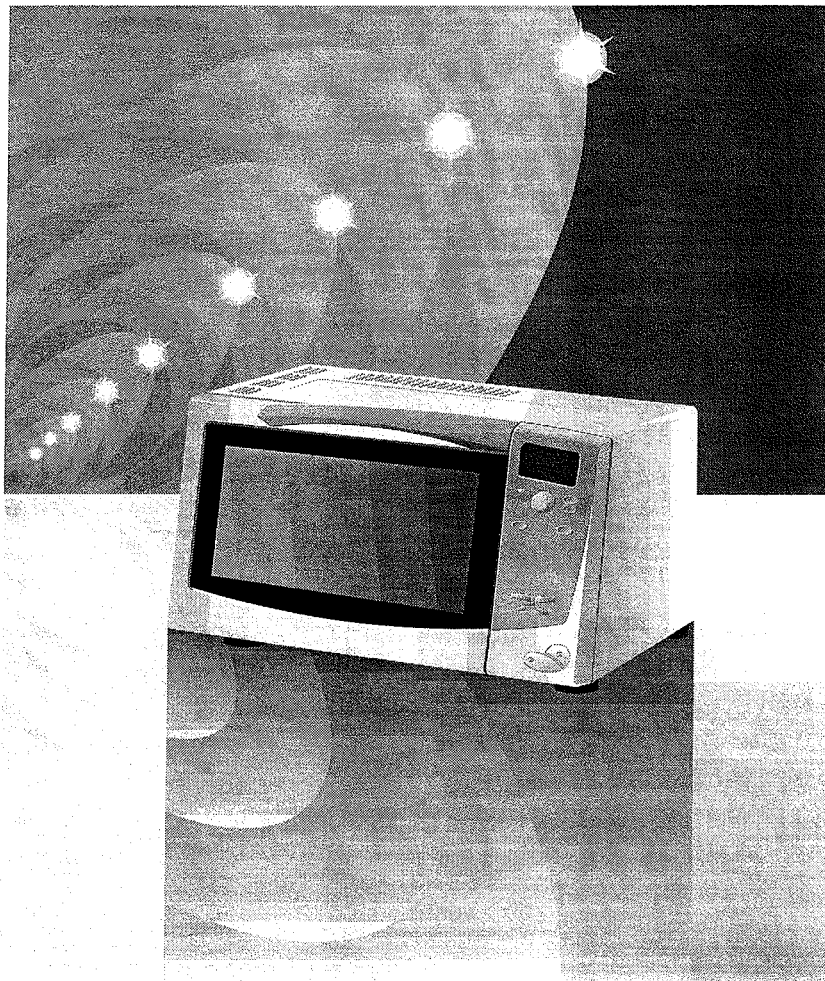
Modé d'emploi

Istruzioni per l'uso

Mikrowellengerät mit Crisp, Combi- und Heissluft

Four à micro-ondes combiné à fonction CRISP et Air Plusé

Forno a microonde combinato con funzione CRISP e aria Calda



**MIO★STAR**

## GRILL

Utilizzate questa funzione per cuocere:

- Toast al formaggio e panini caldi
- Salsicce
- Spiedini
- Patate Duchesse
- Frutta gratinata

## GRILL E MICROONDE

Utilizzate questa funzione per cuocere:

- Gratin di patate
- Gratin di pesce
- Pollo a pezzi
- Lasagne
- Verdure ripiene

## CRISP

Utilizzate questa funzione per cuocere:

- Pizza
- Torte salate e pasticceria
- Metà o quarti di pollo
- Uova e pancetta
- Salsicce fritte
- Dolci di frutta
- Spuntini

Il piatto Crisp può essere preriscaldato prima dell'uso (max. 3 minuti).

## ARIA VENTILATA

Utilizzate questa funzione per cuocere:

- Dolci e meringhe
- Torte a lievitazione
- Panini e focacce
- Soufflé
- Carne arrosto
- Pollo arrosto

La cottura avviene ad una temperatura leggermente inferiore rispetto alla cottura tradizionale.

Ad esempio, se la temperatura consigliata per la cottura tradizionale è 200°C, scegliere 175°C.

## ARIA VENTILATA E MICROONDE

Utilizzate questa funzione per cuocere:

- Pesce al forno
- Carne arrosto
- Pollo arrosto
- Torte a lievitazione
- Budini

La cottura combinata richiede temperature più alte. Ad esempio, se un piatto viene normalmente cotto a 175°C, innalzare la temperatura di circa 25°C, fino a 200°C quando si usa questa funzione.

## CRISP AUTOMATICO

Utilizzate questa funzione per riscaldare il cibo congelato portandolo rapidamente alla temperatura ideale per essere servito.

La funzione di Crisp automatico viene utilizzata solo per cibi precotti congelati.

Il forno deve riconoscere il tipo e il peso netto dell'alimento. Selezionate fra 4 categorie di alimenti:



- 1 PRODOTTI A BASE DI PATATE (200 - 600 g)
- Patate fritte
  - Pommes chateau
  - Crocchette di patate



- 2 PIZZE (200 - 600 g)



- 3 BOCCONCINI DI POLLO (200 - 600 g)



- 4 TORTE SALATE E PASTICCERIA (200 - 600 g)

## JET DEFROST

Usare questa funzione SOLO per scongelare. Jet Defrost solo per lo scongelamento rapido di alimenti surgelati appartenenti ad una delle 5 categorie sotto elencate. Scongelare manualmente tutti gli altri alimenti o pesi che non sono elencati.



- 1 CARNE (100 g - 2 Kg)



- 2 POLLAME (100 g - 3 Kg)



- 3 PESCE (100 g - 2 Kg)



- 4 VERDURE (100 g - 2 Kg)



- 5 PANE (100 g - 2 Kg)

Consultare le "Istruzioni per l'uso" per informazioni più precise su come usare questa funzione.

## GUIDA RAPIDA

1. **Premete il tasto Jet Defrost** per selezionare l'alimento da scongelare. Per cambiare la selezione dell'alimento, premete nuovamente il tasto.
2. **Premete i tasti del peso** per impostare il peso dell'alimento.
  - Il peso dell'alimento appare sul display.
3. **Premete il tasto Jet Start** per avviare il forno.
4. **A metà** del processo di scongelamento, il forno SI ARRESTA e invita a "VOLTARE GLI ALIMENTI":
  - Non usate il tasto di arresto!
  - Aprite lo sportello e girate l'alimento.
  - Chiudete lo sportello e riavviate premendo il tasto Jet Start.

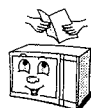
## IMPORTANTE

Per ottenere risultati perfetti è NECESSARIO:

- Indicare con la massima precisione possibile il PESO dell'alimento selezionato.
- Girare l'alimento quando viene chiesto di farlo.

Risultati automatici ma meno perfetti:

Se non si gira l'alimento quando viene richiesto di farlo, il forno RIPARTIRÀ AUTOMATICAMENTE dopo 2 minuti. Il forno completerà l'operazione di scongelamento. In questo caso il tempo di scongelamento sarà maggiore, ma il risultato meno perfetto rispetto a quello che si ottiene quando si gira l'alimento.



**NOTA:** Utilizzando la funzione microonde, il forno non deve funzionare senza alimenti

CONSULTARE LE ISTRUZIONI PER L'USO PER MAGGIORI DETTAGLI SUL FUNZIONAMENTO

## CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza assorbita nominale	2000 W
Fusibili	10 A
Aria ventilata	1000 w
Potenza sviluppata microne	900 W
Grill	700 w
	H x L x P
Dimensioni esterne:	293 x 525 x 434
Comparto forno:	180 x 325 x 341



4619 694 35321

## MASCHERINA COMANDI

### Display digitale.

Il display comprende un orologio a 24 ore e simboli indicatori.



#### Tasto orologio.

Usate questo tasto per selezionare l'orologio a 24 ore o il temporizzatore indipendente.



#### Manopola di regolazione.

Usate la manopola per impostare il tempo di cottura, l'ora o il peso.

#### Tasto Grill.

Usate questo tasto per selezionare la funzione Grill.



**Tasto Jet Defrost.** Usate questo tasto per selezionare il tipo di alimenti da scongelare.

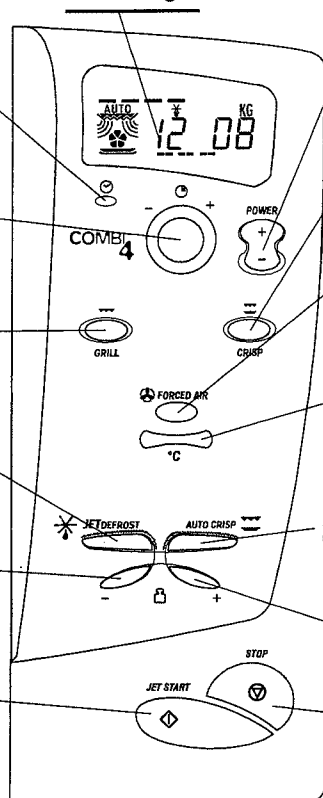
#### Tasto impostazione Peso.

Usate questo tasto per diminuire il peso.



#### Tasto Jet Start.

Usate questo tasto per iniziare la cottura o richiamare la funzione Jet Start.



#### Tasto livello di potenza.

Usate questo tasto per impostare il livello di potenza delle microonde.

#### Tasto Funzione Crisp.

Usate questo tasto per cuocere con il piatto Crisp (manualmente).

#### Tasto aria ventilata

Usate questo tasto per attivare la funzione Aria ventilata e per impostare la temperatura.

#### Tasto Temperatura.

Usate questo tasto per impostare la temperatura desiderata.

#### Tasto Crisp automatico.

Usate questo tasto per selezionare una delle 4 categorie di alimenti.

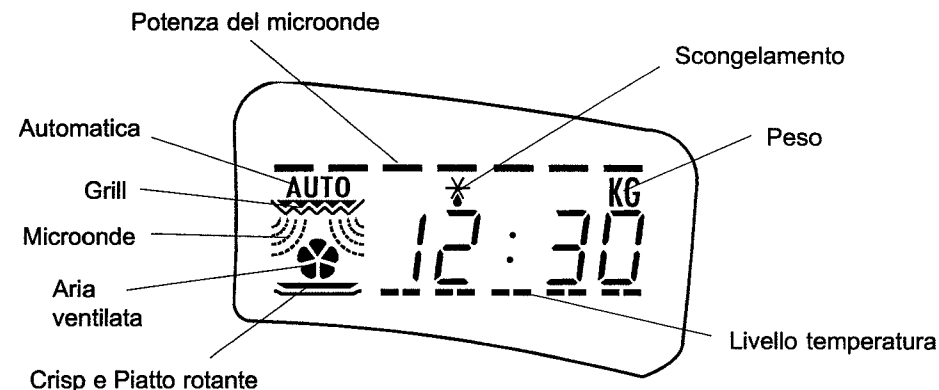
#### Tasto impostazione Peso.

Usate questo tasto per aumentare il peso.

#### Tasto di Arresto.

Usate questo tasto per arrestare o azzerare una qualsiasi funzione del forno.

## INDICATORI SUL DISPLAY



## SELEZIONE MANUALE DEL LIVELLO DI POTENZA

### SOLO MICROONDE

Livello	Da usare per:
JET	Riscaldamento di bevande, acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o creme, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di verdure, pesce, carne, ecc.
650 W	Cottura di alimenti che non si possono mescolare.
500 W	Cottura accurata per es. salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido.
350 W	Far bollire lentamente stufati.
160 W	✦ Scongelamento.
90 W	Ammorbidire burro, formaggi e gelati.
0 W	Impostare il tempo di attesa.

### MICROONDE E GRILL

Livello	Da usare per:
90 - 160 W	Grossi tagli di carne
160 - 350 W	Pesce
350 - 500 W	Pollame
500 - 650 W	Gratin

### MICROONDE & ARIA VENTILATA

Livello	Da usare per:
90 - 160 W	Torte, pane, arrostiti
160 - 350 W	Pesce al forno, gratin di pesce

### FUNZIONE JET START

Utilizzate questa funzione per il riscaldamento rapido di alimenti ad alto contenuto d'acqua come: zuppe non dense, caffè o tè.

**Premere per avviare automaticamente** il forno alla massima potenza, con tempo di cottura impostato a 30 secondi. Ogni pressione incrementa il tempo di ½ minuto. Si può anche aumentare o ridurre il tempo, ruotando la manopola di regolazione.

Il tasto funziona anche come normale tasto di avvio dopo aver selezionato una funzione.

### SCONGELAMENTO MANUALE

Questa funzione è utilizzata per scongelare gli alimenti per i quali non è prevista la funzione Jet defrost.

**Seguite la procedura** descritta per "Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde" e per effettuare lo scongelamento manuale selezionate 160 W.

**Consultare le tabelle** per lo scongelamento nel ricettario per ulteriori informazioni.

**NOTA:** Utilizzando la funzione microonde, il forno non deve funzionare senza alimenti



**CONSULTARE LE ISTRUZIONI PER L'USO PER ULTERIORI INFORMAZIONI**



	PAGINA
UNA NOTA PER VOI	41
CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE	41
COMPONENTI DEL FORNO	41
INSTALLAZIONE	42
PRECAUZIONI	43
ACCESSORI	45
PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI	46
SOSPENSIONE O ARRESTO COTTURA	46
COME USARE IL TEMPORIZZATORE E LA FUNZIONE OROLOGIO	47
FUNZIONE DI COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE	48
COME USARE JET DEFROST	49
COME USARE IL GRILL	50
COME USARE GRILL E MICROONDE	51
FUNZIONE CRISP	52
FUNZIONE CRISP AUTOMATICO	53
FUNZIONE ARIA VENTILATA E PRERISCALDAMENTO	54
FUNZIONE ARIA VENTILATA E MICROONDE	55
MANUTENZIONE E PULIZIA	56
GUIDA RICERCA GUASTI	57
DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO	57
ASSISTENZA	58

## UNA NOTA PER VOI

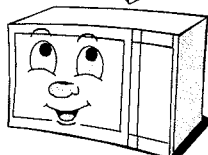
Grazie per aver acquistato questo apparecchio!

### Questo apparecchio è dotato di tutto ciò

che vi attendete da un apparecchio di qualità superiore, oltre ad uno stile distintivo e dettagli ponderati che contribuiranno all'aspetto complessivo della vostra casa e alla vostra soddisfazione.

### Per assicurarvi anni di utilizzo

senza problemi, abbiamo sviluppato queste Istruzioni per l'uso, che contengono informazioni importanti per utilizzare e conservare il vostro nuovo apparecchio in modo adeguato e sicuro.



**Le presenti Istruzioni** per l'uso coprono diversi modelli di forni a microonde. Pertanto, potrete trovare descrizioni di funzioni e accessori non presenti nel modello che avete deciso di acquistare. Il Prontuario d'Uso si riferisce, in modo specifico, al vostro modello.

**Vi preghiamo di conservare questo manuale per** ulteriori consultazioni.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

### Imballo

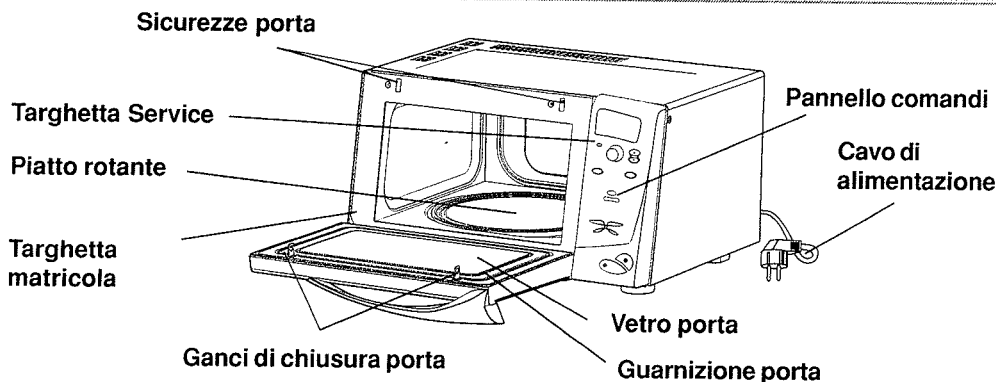
**Il materiale d'imballo** è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Materiale d'imballo potenzialmente pericoloso (sacchetti di plastica, polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini.



### Prodotto

**Il prodotto** è stato fabbricato con materiale riciclabile. Occorre rottamarlo seguendo le norme locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

## COMPONENTI DEL FORNO



## PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO

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

### Installate il forno su una superficie piana e stabile

in grado di sostenere il peso del forno e degli utensili che vengono inseriti. Il lato comandi è quello più pesante. Maneggiarlo 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 una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno uno spazio di almeno 15 cm. Accertatevi che i piedini del forno siano in posizione corretta e che lo spazio sottostante il forno sia vuoto per garantire un'adeguata circolazione dell'aria. Il forno può funzionare con una temperatura ambiente compresa tra +5°C e +35°C.

**Accertatevi 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.

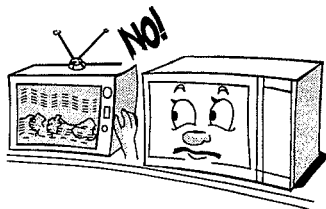
**Non utilizzate il forno** se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funziona correttamente o se è stato danneggiato o è caduto. Non immergete il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Si potrebbero verificare scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

## DOPO IL COLLEGAMENTO

**Quando l'apparecchio** viene collegato per la prima volta alla rete elettrica oppure dopo un'interruzione di corrente, il display è vuoto. Se necessario, il forno può visualizzare un orologio digitale a 24 ore. Se la funzione Orologio non viene programmata, sul display non comparirà nulla finché non si imposterà il tempo di cottura.

**Il forno funziona solo** se la porta è stata chiusa correttamente.

**Se il forno viene installato vicino ad** apparecchi radio, televisivi o ad antenne 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.



**ATTENZIONE!**

QUESTO APPARECCHIO  
RICHIEDE LA MESSA A  
TERRA!



## PRECAUZIONI

### GENERALITÀ

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

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

**Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte.** L'ostruzione della ventilazione o degli sfianti di aerazione può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

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

**Non lasciate o 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. **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 vaporizzatori in questo apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usatelo a scopi industriali o di laboratorio.

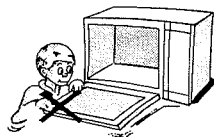
**Non usate il forno a microonde** per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

**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 tipo di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

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

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

**Non appoggiatevi alla porta** quando la porta è aperta. Potrebbe essere pericoloso.



 **ATTENZIONE!**

**Permettete ai bambini** di utilizzare il forno senza la vostra supervisione soltanto se sono state date istruzioni adeguate, così che il bambino sia in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e comprenda i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

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



**Se la funzione Grill non viene usata con regolarità,** si corre il rischio d'incendio, a causa del possibile accumulo di particelle di cibo e grasso al di sotto del componente grill. Per ridurre tale rischio, la funzione solo Grill deve essere avviata per 10 minuti una volta al mese, in modo da pulire i componenti.

## PRECAUZIONI

### LIQUIDI

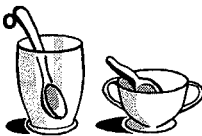
**Per esempio, bevande o**

**acqua** nel vostro microonde si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione

senza che appaiano bollicine. Questo potrebbe portare ad 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 lasciate immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedete un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.



### CONTENITORI

**Non usate il microonde**

per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni

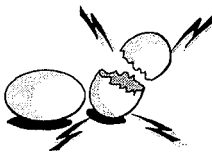
all'apertura del contenitore, il quale potrebbe esplodere.



### UOVA

**Non usate il**

**microonde** per cuocere o riscaldare uova intere con o senza guscio, in quanto potrebbero esplodere.



### 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.



### CAUTELA

**Riferitevi** sempre ad un libro di ricette per forno a microonde per maggiori dettagli.

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 riscaldarlo!**



### ATTENZIONE ALLE MANI

**Per evitare bruciature, usate sempre**

guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.



## ACCESSORI

### SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

**Servitevi del supporto del piatto rotante** sotto al piatto rotante in vetro. Non disponete alcun utensile sopra al supporto del piatto rotante.

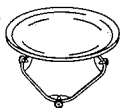
- Montate la guida per il piatto rotante nel forno.



### PIATTO ROTANTE IN VETRO

**Usate il piatto rotante in vetro** con tutti i metodi di cottura. Esso serve per raccogliere tutti i sughi di cottura e i residui solidi che altrimenti macchierebbero e sporcherebbero l'interno del forno.

- Posizionate il piatto rotante in vetro sopra la guida.



### MANIGLIA CRISP

**Servitevi della speciale maniglia Crisp in dotazione** per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

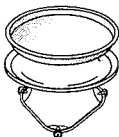


### PIATTO CRISP

**Disponete le pietanze direttamente sul piatto Crisp.**

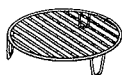
Utilizzate sempre il piatto rotante in vetro come supporto durante l'uso del piatto Crisp. **Non appoggiate alcun utensile** sul piatto Crisp in quanto riscaldandosi molto rapidamente potrebbe danneggiare l'utensile.

**Il piatto Crisp** può essere preriscaldato prima dell'uso (max. 3 min). Usate sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.



### GRIGLIA DI COTTURA

**Appoggiate gli alimenti sulla griglia di cottura** per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

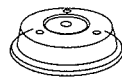


### COPERCHIO

**Utilizzate l'apposito coperchio** per coprire il cibo durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità dei cibi ed abbreviare i tempi di cottura.

**Utilizzate** il coperchio per il riscaldamento su due livelli.

**Non utilizzate** insieme con le funzioni **Grill, Crisp o dell'Aria ventilata**. Esso infatti è di plastica e si scioglierebbe.



### GENERALITA'

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

**Quando mettete alimenti e accessori** nel forno a microonde, accertatevi che non tocchino le pareti interne del forno.

**Ciò è particolarmente importante per gli accessori 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.

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

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

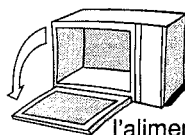
## PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

**Questa funzione automatica di sicurezza viene attivata** un minuto dopo che il forno è ritornato in modo "stand-by". (Il forno è in "stand-by" quando il display visualizza l'orologio a 24 ore, oppure è privo di indicazioni se l'orologio non è stato impostato).

**La porta deve essere aperta e richiusa**, per es. inserendo il cibo, per sbloccare il meccanismo di sicurezza.

**Se cercate di far funzionare il forno senza prima aver inserito il cibo**, sul display apparirà la scritta "door".

## SOSPENSIONE O ARRESTO COTTURA



### **Per sospendere la cottura:**

Se desiderate controllare, mescolare o girare l'alimento, aprite la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. Il tempo di cottura e le funzioni selezionate rimangono impostate per 10 minuti quando la porta viene aperta.



### **Per continuare la cottura:**

Chiudete la porta e premete il tasto di Avvio **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto. Ogni **SUCCESSIVA** pressione del tasto di Avvio incrementa il tempo di cottura di 30 secondi, a meno che non si utilizzi una funzione automatica.



### **Se non volete continuare la cottura:**

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



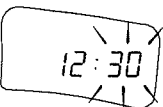
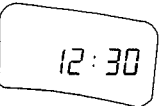


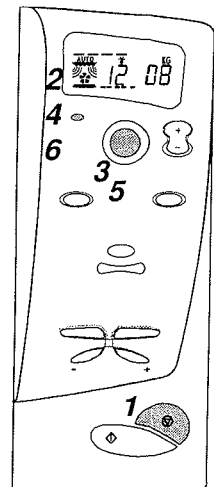
**Al termine del processo di cottura**, verrà emesso un segnale acustico ogni minuto per 10 minuti. Premete il tasto di Arresto o aprite la porta per far cessare il segnale.

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

## COME USARE IL TEMPORIZZATORE E LA FUNZIONE OROLOGIO

**Tenete la porta del forno aperta** quando impostate l'orologio. Avrete 10 minuti per compiere l'intera operazione. Altrimenti, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.

☑	VOSTRA AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
	1. Premete il tasto di Arresto.	<ul style="list-style-type: none"> <li>* I due puntini si accendono.</li> </ul>
	2. Premete il tasto dell'orologio per 3 secondi.	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* Le cifre a sinistra (ora) lampeggiano.</li> <li>* Un segnale acustico indica che si è nella modalità di impostazione.</li> </ul>
	3. Ruotate la manopola di regolazione per impostare l'ora.	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* L'ora impostata continuerà a lampeggiare.</li> </ul>
	4. Premete ancora il tasto dell'orologio.	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* Le due cifre a destra (minuti) lampeggiano.</li> </ul>
	5. Ruotate la manopola di regolazione per impostare i minuti.	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* I minuti impostati continueranno a lampeggiare.</li> </ul>
	6. Premete ancora il tasto dell'orologio.	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* L'Orologio è impostato ed è in funzione.</li> </ul>



**Se volete togliere la funzione Orologio** dal display dopo averla programmata, premete nuovamente il tasto Orologio per 3 secondi, quindi il tasto di Arresto.

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

## TEMPORIZZATORE

**Il temporizzatore è completamente indipendente** da tutte le altre funzioni e può essere usato in qualsiasi momento indipendentemente che il forno sia in funzione o meno.

- ☑ 1. Premete una volta il tasto dell'orologio.
- ↻ 2. Girate la manopola di regolazione.
- ⬆ 3. Premete il tasto di Avvio.

**Premendo una sola volta il tasto dell'orologio** si può visualizzare il tempo rimanente sul temporizzatore. Il tempo viene visualizzato per 3 secondi, quindi sul display ritorna il tempo di cottura (se in quel momento si sta cuocendo).

**Per fermare il temporizzatore** quando svolge una funzione secondaria rispetto ad un'altra funzione, richiamare innanzitutto il temporizzatore quale funzione prioritaria premendo il tasto dell'orologio, quindi ruotare il tasto di regolazione su zero.

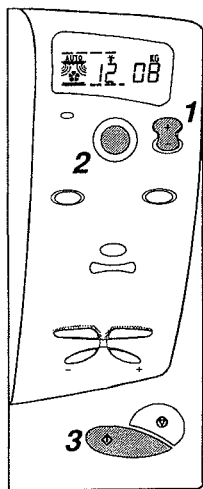
## FUNZIONE DI COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE

Utilizzate questa funzione per normali operazioni di cottura e riscaldamento, o per il riscaldamento rapido (Jet Start) di alimenti, come zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.

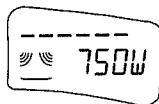


VOSTRA AZIONE

REAZIONE DEL FORNO

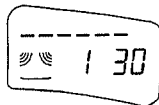


1. Premete il tasto di potenza per regolare la potenza.



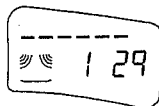
\* Viene visualizzato il livello di potenza.

2. Utilizzate la manopola per impostare il tempo di cottura.



\* Viene visualizzato il tempo di cottura.

3. Premete il tasto di Avvio.



\* Il simbolo delle microonde lampeggia.  
\* Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura

Non utilizzate con questa funzione.



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

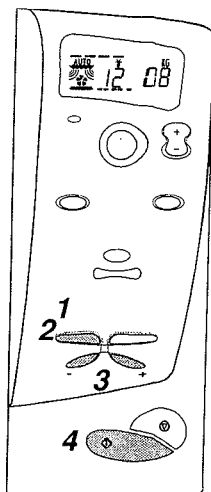
Il tempo di cottura può essere agevolmente incrementato di ulteriori 30 secondi premendo il tasto di Avvio. Ogni pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo, ruotando la manopola di regolazione. Premendo il tasto di potenza, è possibile modificare anche il livello di potenza. Alla prima pressione verrà indicato l'attuale livello di potenza. Premete il tasto ripetutamente per modificare il livello di potenza.

## COME USARE JET DEFROST

Usare questa funzione SOLO per scongelare. Jet Defrost solo per lo scongelamento rapido di alimenti surgelati appartenenti ad una delle 5 categorie sotto elencate.

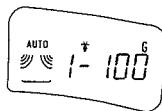


### VOSTRA AZIONE



1. Premete il tasto Jet Defrost.
2. Continuate a premere il tasto Jet Defrost per selezionare la categoria di alimenti.
3. Premete i tasti per l'impostazione del peso.
4. Premete il tasto di Avvio.

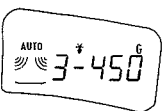
### REAZIONE DEL FORNO



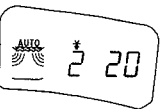
\* Il display visualizza il peso in grammi (gr.) e viene indicata la prima delle cinque categorie di alimenti.



\* Viene indicata la categoria di alimenti selezionata.

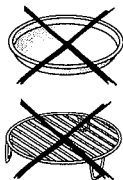


\* Viene visualizzato il peso impostato.



\* Inizia il processo di scongelamento.  
\* Il simbolo delle microonde lampeggia.  
\* Viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di scongelamento.

**Non utilizzate con questa funzione.**



5. A metà del processo di scongelamento, il forno si arresta e invita a "VOLTARE GLI ALIMENTI".

TURN

FOOD

PRESS

START

- Non usate il tasto di Arresto!
- Aprite lo sportello e girate gli alimenti.
- Chiudete lo sportello e riavviate premendo il tasto Jet Start.

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

**Il forno deve riconoscere** il tipo e il peso netto dell'alimento.



1 CARNE (100 g - 2 Kg)



2 POLLAME (100 g - 3 Kg)



3 PESCE (100 g - 2 Kg)



4 VERDURE (100 g - 2 Kg)



5 PANE (100 g - 2 Kg)

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

seguite la procedura descritta per la "Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde" e per effettuare lo scongelamento selezionate 160 W. Per ammorbidire gelato o burro, dovrete impostare la potenza di 90 W.

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

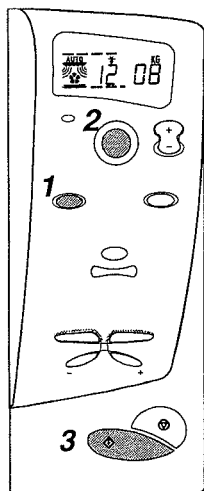
**Se l'alimento è a temperatura più bassa di quella di surgelamento (-18°C),** selezionate un peso superiore dell'alimento.

## COME USARE IL GRILL

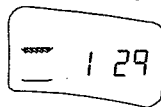
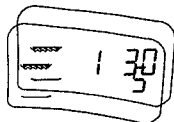
Utilizzate questa funzione per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

### VOSTRA AZIONE

### REAZIONE DEL FORNO

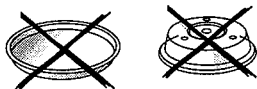


1. Premete il tasto Grill.
2. Utilizzate la manopola per impostare il tempo di cottura.
3. Premete il tasto di Avvio.



- \* Sul display vengono visualizzati 5 secondi.
- \* Il simbolo del Grill è acceso.
- \* Viene visualizzato il tempo impostato.
- \* Il simbolo del Grill lampeggia.
- \* Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Non utilizzate con questa funzione.



**Non lasciate aperta la porta del forno** a lungo, quando il Grill è in funzione, per evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

#### Nota:

Premendo il tasto Grill durante la cottura, si inserisce/disinserisce la funzione Grill. Il conto alla rovescia continuerà anche con la funzione Grill disinserita.

#### **ATTENZIONE!**

**Prima di utilizzare qualsiasi utensile, assicuratevi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.**

**Non utilizzate utensili di plastica con la funzione Grill poiché si sciolgono. La carta o il legno sono sconsigliati.**

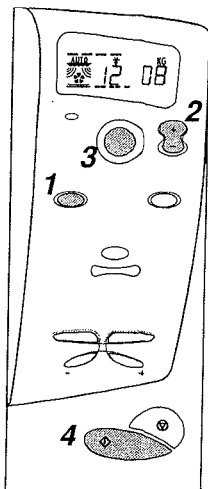
## COME UTILIZZARE GRILL E MICROONDE

Utilizzate questa funzione per cuocere alcuni cibi quali gratin, lasagne, pollame e patate al forno.

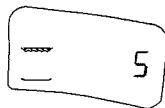


### VOSTRA AZIONE

### REAZIONE DEL FORNO



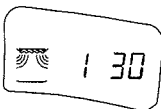
1. Premete il tasto Grill.
2. Premete il tasto di potenza per impostare la potenza del forno.
3. Utilizzate la manopola per impostare il tempo di cottura.
4. Premete il tasto di Avvio.



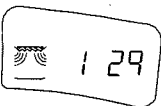
- \* Sul display vengono visualizzati 5 secondi.
- \* Il simbolo del Grill è acceso.



- \* Il simbolo delle microonde è acceso.
- \* Viene visualizzato il livello di potenza impostato.



- \* Viene visualizzato il tempo di cottura.



- \* Il simbolo delle microonde lampeggia.
- \* Il simbolo del Grill lampeggia.
- \* Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

**Non utilizzate con questa funzione.**

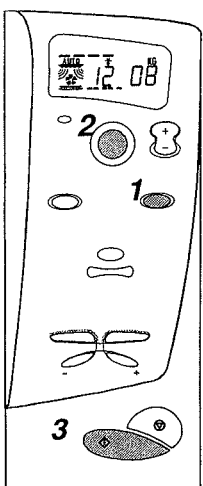
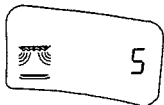
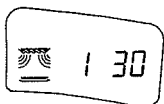

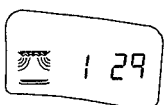


**Durante l'uso** del Grill potete inserire/disinserire la funzione Grill semplicemente premendo il tasto Grill. Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso del Grill è limitato al livello impostato in fabbrica.

**E' possibile** disinserire le microonde riducendo il livello di potenza delle microonde a 0 W. Raggiunto tale livello di potenza, il forno opera solo come funzione Grill.

## FUNZIONE CRISP

Usate questa funzione per riscaldare o cuocere pizze o altri cibi a base di pasta, così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.

VOSTRA AZIONE	REAZIONE DEL FORNO
 <p>1. Premete il tasto della funzione Crisp.</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* Sul display vengono visualizzati 5 secondi.</li> <li>* Il simbolo del Grill è acceso.</li> </ul>
<p>2. Utilizzate la manopola per impostare il tempo di cottura.</p>	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* Il simbolo della funzione Crisp è acceso.</li> <li>* Il simbolo delle microonde è acceso.</li> </ul>
<p>3. Premete il tasto di Avvio.</p> <p><b>Non utilizzate con questa funzione.</b></p> 	 <ul style="list-style-type: none"> <li>* Viene visualizzato il tempo impostato.</li> <li>* Il simbolo delle microonde lampeggia.</li> <li>* Il simbolo del Grill lampeggia.</li> <li>* Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.</li> </ul>

**Il forno funziona automaticamente** con Microonde e Grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

**Non è possibile** modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill, quando si usa la funzione Crisp.

### **ATTENZIONE!**

**Assicuratevi** che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

**Il forno e il piatto Crisp** diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.

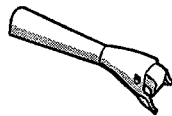
**Non appoggiate il piatto Crisp** ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.

**Evitate di toccare** la parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.

**Usate dei guanti da forno** o l'apposita

**maniglia Crisp** in

dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo.





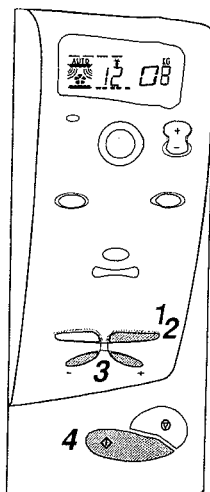
## FUNZIONE CRISP AUTOMATICO

Utilizzate questa funzione per riscaldare il cibo congelato portandolo rapidamente alla temperatura ideale per essere servito. La funzione di Crisp automatico viene utilizzata solo per cibi precotti congelati.



### VOSTRA AZIONE

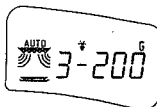
### REAZIONE DEL FORNO



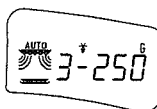
1. Premete il tasto di Crisp automatico.
2. Continuate a premere il tasto di Crisp automatico per impostare la categoria di alimenti.
3. Impostate il peso dell'alimento premendo gli appositi tasti.
4. Premete il tasto di Avvio.



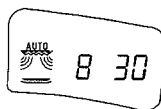
- \* Viene indicata la categoria (1) di alimenti.
- \* Il simbolo delle microonde è acceso.
- \* Il simbolo del Grill è acceso.
- \* Il simbolo della funzione Crisp è acceso.



- \* Viene indicata la categoria di alimenti (3) selezionata.



- \* Viene visualizzato il peso impostato.



- \* Il simbolo delle microonde lampeggia.
- \* Il simbolo del Grill lampeggia.
- \* Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo.

Non utilizzate con questa funzione.



Il forno deve riconoscere il tipo e il peso netto dell'alimento.

Se il peso è inferiore o superiore a quello raccomandato:

Utilizzate la "funzione Crisp" manuale per dorare il cibo.

Non è possibile modificare o inserire/disinserire il livello di potenza o il Grill, quando si usa la funzione Crisp automatico.

**⚠ ATTENZIONE!**

**Prendete il cibo surgelato direttamente dal congelatore e riponetelo sul piatto Crisp.**

**Non mettete altri involucri o contenitori sul piatto Crisp! Solo l'alimento deve essere posto sul piatto Crisp.**



1 PRODOTTI A BASE DI PATATE  
(200 - 600 g)



2 PIZZE (200 - 600 g)



3 BOCCONCINI DI POLLO  
(200 - 600 g)



4 TORTE SALATE E PASTICCERIA  
(200 - 600 g)

# FUNZIONE ARIA VENTILATA E PRERISCALDAMENTO

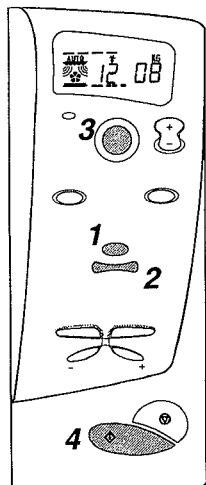
(solo in alcuni modelli)

**Utilizzate questa funzione** per cuocere meringhe, pasticceria, torte a lievitazione, soufflé, pollame e arrosti di carne.



## VOSTRA AZIONE

## REAZIONE DEL FORNO

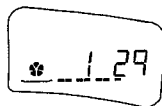
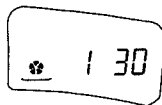
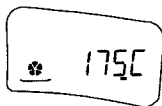


1. Premete il tasto Aria ventilata.

2. Premete il tasto della temperatura per impostare la temperatura.

3. Utilizzate la manopola per impostare il tempo di cottura.

4. Premete il tasto di Avvio.



\* Il simbolo Aria ventilata è acceso.

\* Viene visualizzata la temperatura impostata.

\* L'indicatore di temperatura lampeggia.

\* Viene visualizzata la temperatura impostata.

\* Viene visualizzato il tempo di cottura.

\* Il simbolo dell'Aria ventilata gira.

\* Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

**Non utilizzate con questa funzione.**



**Quando premete il tasto dell'Aria ventilata**, la regolazione è fissata su 175°C.

**Appoggiate gli alimenti sulla griglia di cottura** per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

**Utilizzate il piatto Crisp** come piatto di cottura sopra alla griglia quando si cucinano dolci, meringhe o panini.

**Durante il processo di riscaldamento** viene visualizzata la temperatura attuale e il relativo aumento.

**Una volta iniziato il processo di cottura**, la temperatura può essere facilmente modificata, premendo il tasto Aria ventilata.



## PRERISCALDAMENTO

1. Premete il tasto Aria ventilata.
2. Premete il tasto della temperatura per impostare la temperatura.
3. Impostate il tempo a 0 min.
4. Premete il tasto di Avvio.

**Durante il processo di riscaldamento** viene visualizzata la temperatura attuale e il relativo aumento.

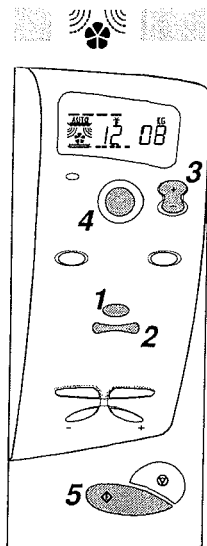
**Quando viene raggiunta la temperatura**, il forno la mantiene per 10 minuti prima di spegnersi.

**Non inserite alimenti** nel forno prima o durante il preriscaldamento. Il calore intenso potrebbe farli bruciare.

## FUNZIONE ARIA VENTILATA E MICROONDE

(solo in alcuni modelli)

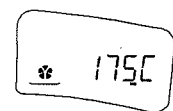
**Utilizzate questa funzione** per cuocere arrostiti, pollame, patate in camicia, comodi cibi surgelati, torte a lievitazione, pasticceria, pesce e budini.



### VOSTRA AZIONE

1. Premete il tasto Aria ventilata.
2. Premete il tasto della temperatura per impostare la temperatura.
3. Premete il tasto di potenza per impostare la potenza del forno.
4. Utilizzate la manopola per impostare il tempo di cottura.
5. Premete il tasto di Avvio.

### REAZIONE DEL FORNO



- \* Il simbolo Aria ventilata è acceso.
- \* Viene visualizzata la temperatura impostata.



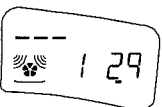
- \* L'indicatore di temperatura lampeggia.
- \* Viene visualizzata la temperatura impostata.



- \* Il simbolo delle microonde è acceso.
- \* Viene visualizzato il livello di potenza impostato.



- \* Viene visualizzato il tempo impostato.



- \* Il simbolo delle microonde lampeggia.
- \* Il simbolo dell'Aria ventilata gira.
- \* Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

**Non utilizzate con questa funzione.**



**Appoggiate gli alimenti sulla griglia di cottura** per consentire un'adeguata circolazione dell'aria.

**Durante il processo di riscaldamento** viene visualizzata la temperatura attuale e il relativo aumento.

**Una volta iniziato il processo di cottura**, la temperatura può essere facilmente modificata, premendo il tasto Aria ventilata ripetutamente. È possibile modificare anche il livello di potenza delle microonde. Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso dell'aria ventilata è limitato al livello impostato in fabbrica.

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

**Non usate pagliette metalliche** all'interno della cavità del forno. Righerebbero la superficie.



**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 fate 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.

**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.**

**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 farlo, utilizzate una spugna con acqua calda e detersivo liquido. Se il Grill non viene usato con regolarità, dovrebbe essere avviato per 10 minuti mensilmente, per bruciare i residui di eventuali schizzi e ridurre in tal modo il rischio d'incendio.

**SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:**

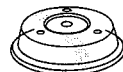
**Guida per piatto rotante.**



**Piatto rotante in vetro.**



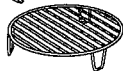
**Coperchio.**



**Maniglia per piatto Crisp.**



**Griglia di cottura.**



**LAVAGGIO DELICATO:**

**Il piatto Crisp** deve essere pulito con un detergente neutro e acqua. I punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



**Lasciate sempre** raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.

**Non immergete** o risciacquate con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un lavaggio rapido potrebbe danneggiarlo.

**Non usate pagliette metalliche.** Righerebbero la superficie.



**⚠ ATTENZIONE!**

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

**Detergenti aggressivi, pagliette metalliche, panni abrasivi, ecc. possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno.** Usate 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 spruzzate direttamente sul forno.**

## GUIDA RICERCA GUASTI

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

- \* Il piatto rotante e la relativa guida sono alloggiati nella sede.
- \* La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- \* La porta chiude correttamente.
- \* Controllate i fusibili e accertatevi che non manchi la corrente.
- \* Aspettate una decina di minuti, poi riavviate il forno.
- \* Aprite e chiudete la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.

**Questo per evitare** richieste inutili di intervento dell'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). Consultare il libretto garanzia per ulteriori informazioni.

### Attenzione:

Il cavo di alimentazione può essere sostituito solo con un cavo originale che deve essere richiesto al nostro Servizio Assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

### **ATTENZIONE!**

***L'assistenza deve essere eseguita esclusivamente da tecnici appositamente addestrati. E' pericoloso per qualsiasi altra persona effettuare operazioni di assistenza o di riparazione che richiedano la rimozione dei pannelli di copertura che proteggono contro l'esposizione all'energia delle microonde.***

**Non rimuovere alcun pannello di copertura.**



## DATI RELATIVI ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

### In conformità alla norma IEC 705.

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:

Test	Quantità	Tempo appros.	Potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	12 min.	750 W	Pyrex 3.227
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	20 min.	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	25 min.	Aria ventilata 200°C + 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	23 min.	Crisp	Porre su piatto Crisp
13.3.0	500 g	Jet defrost		Porre su piatto rotante

**Se il forno non funziona**, prima di chiamare il Servizio dopo vendita Migros controllare che:

- la guida e il piatto rotante siano montati correttamente
- la spina sia stata inserita correttamente nella presa di corrente
- lo sportello sia ben chiuso
- I fusibili siano in perfetto stato e che non ci sia un'interruzione di corrente
- attendere circa 10 minuti e provare a rimetterlo in funzione

**Questo per evitare** chiamate inutili che vi potrebbero essere addebitate. Quando chiamate il Servizio dopo vendita Migros, indicate sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta di designazione).

## 2 anni di garanzia

Questa copre i difetti di fabbricazione, di produzione e dei materiali. Sono tuttavia esclusi i difetti dovuti all'usura. Servizio di consulenza telefonica  
Tel. 0848/801 001

## Importante!

Se il cavo di alimentazione è difettoso, è possibile richiedere uno nuovo presso uno dei Centri di servizio dopo vendita Migros. Il cavo di alimentazione va sostituito solo da personale specializzato.

Le riparazioni vanno eseguite esclusivamente da un Centro di servizio dopo vendita Migros. Riparazioni inadeguate possono comportare gravi pericoli per l'utente.

## Servizio di consulenza telefonica

Se, pur avendo consultato le istruzioni per l'uso, ci fossero ancora punti non chiari relativi all'impiego di questo forno a microonde MIO-STAR, vogliate rivolgervi al nostro Servizio di consulenza telefonica, tel. 0848-801 001.

## 5 anni di garanzia di servizio

Gli apparecchi che necessitano di una riparazione o di un controllo possono venire consegnati presso i Centri di riparazione regionali Migros elencati.

### I Centri di Servizio dopo vendita regionali:

<b>AG</b>	Bresteneggstr. 9 B	5033	<b>Buchs</b>	Tel. 062/855 67 33
<b>BS</b>	Ruchfeldstr. 11-19	4142	<b>Münchenstein</b>	Tel. 061/415 56 60
<b>BE</b>	Wankdorffeldstr. 90	3014	<b>Bern</b>	Tel. 031/332 13 13
<b>GE</b>	45, av. de la Praille	1227	<b>Carouge</b>	Tel. 022/307 55 55
<b>LU</b>	Industriestr. 1	6036	<b>Dierikon</b>	Tel. 041/455 74 44
<b>SG</b>	Industriestr. 47	9202	<b>Gossau</b>	Tel. 071/388 23 66
<b>TI</b>	Servizio tecnico	6592	<b>S. Antonino</b>	Tel. 091/850 84 16
<b>ZH</b>	Seenerstr. 150	8404	<b>Winterthur</b>	Tel. 052/235 53 70
<b>ZH</b>	Pfingstweidstr. 101	8005	<b>Zürich</b>	Tel. 01/278 51 11
<b>NE</b>				Tel. 032/755 81 11

## Attenzione!

Non si assumono responsabilità per eventuali danni in caso di:

- impiego errato e non conforme agli scopi previsti
- riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati
- impiego di pezzi di ricambio e accessori non originali

In questi casi viene a mancare la garanzia.



D

F

I



4619 694 35291