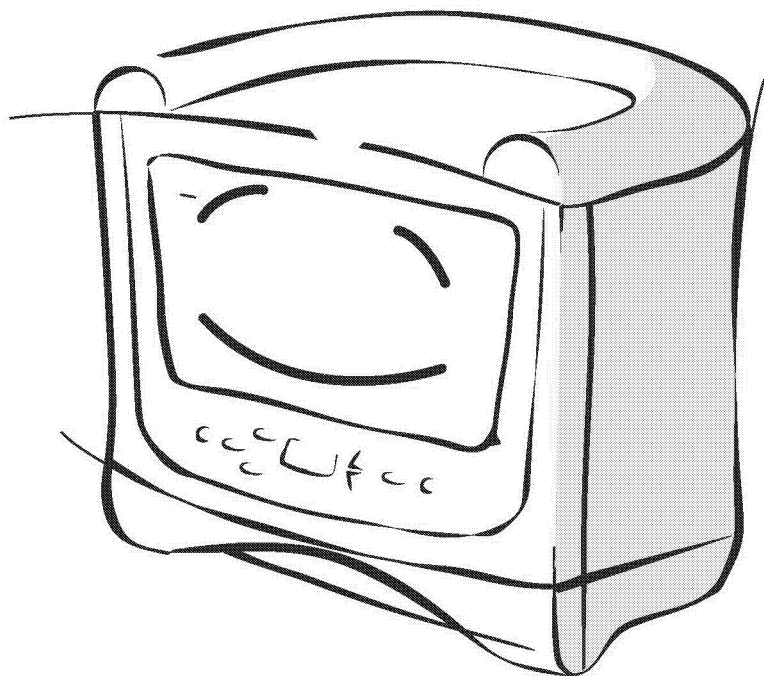


Istruzioni per l'uso

MWS 41 Art. Nr 7173.311



MIO★STAR

INSTALLAZIONE

PRIMA DI FAR FUNZIONARE IL FORNO
Controllate che la tensione indicata sulla targhetta della matricola corrisponda alla tensione della vostra abitazione.

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



Maneggiare con cura.

Installare il forno lontano da altre fonti di calore. L'aria di raffreddamento che entra nel forno non deve superare i 35°C. Per consentire un'adeguata ventilazione, lasciare 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.

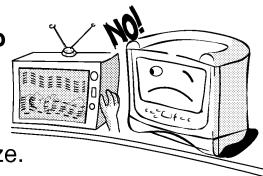
Non fate funzionare l'apparecchio con il cavo di alimentazione o la spina danneggiati, se non funziona correttamente o se ha subito danni o è caduto. Non immergete il cavo di alimentazione o la spina in acqua. Tenere lontano il cavo di alimentazione da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altri pericoli.

DOPO IL COLLEGAMENTO

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

Se installato vicino ad apparecchi

radio-tv 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.

IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

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 usarlo a scopi industriali o di laboratorio.

Non usare 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/esterno del forno dovesse incendiarsi, tenete chiusa la porta e spegnete il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

Evitare di cuocere troppo gli alimenti.

Potrebbero incendiarsi.

Non lasciare il forno incustodito, 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.

 **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.

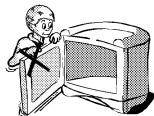


IMPORTANTI PRECAUZIONI DI SICUREZZA

ATTENZIONE!

Permettere ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti e se sono in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e 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 lasciare giocare i bambini con questo apparecchio.



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.



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.

PRECAUZIONI

SUGGERIMENTI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

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

Le aperture di ventilazione sul forno non devono essere coperte. L'ostruzione della aperture di presa o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

In caso di svolgimento di prove tecniche di programmazione, si raccomanda di mettere all'interno del forno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

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

Non usate la cavità come dispensa.

Non rimuovere 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.

Togliere 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, **usate sempre guanti da forno** per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.



PRECAUZIONI

LIQUIDI

Quando si riscaldano liquidi come ad esempio bevande o acqua nel microonde,



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, operare come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, 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 (non incluso) 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!

ACCESSORI

SUGGERIMENTI GENERALI

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

Quando mettete l'alimento e gli accessori nel forno a microonde, accertatevi che non tocchino le pareti interne del forno. **Ciò è particolarmente importante per gli accessori metallici o con parti metalliche.**

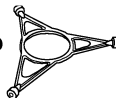
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne del forno mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

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

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

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

Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.



* Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.

PORTAPOPPATOIO

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



ACCESSORI

PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

Usate la pentola per la cottura a vapore per cuocere alimenti come

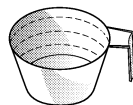


pesce, verdure e patate.

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.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

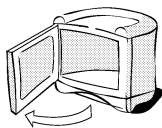
Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa "standby".

La porta del forno deve essere aperta e poi richiusa per esempio inserendo 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:

Se desiderate 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**. Premendo il tasto di 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.

Se non volete continuare la cottura:

Togliere l'alimento, chiudere la porta e premere il tasto di Arresto. Al completamento del processo di cottura,



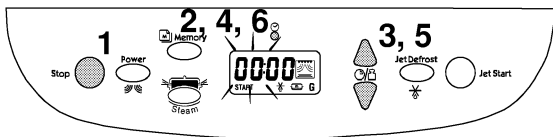
il cicalino del forno suona ogni minuto per 5 minuti. finché non viene premuto il tasto di Arresto o non viene aperta la porta per far cessare il segnale.



Nota: ricordate che se aprite e chiudete la porta al termine del processo di cottura, le impostazioni rimangono memorizzate per 30 secondi.



OROLOGIO



1. Premete il tasto di Arresto.
2. Premete il tasto Orologio per 3 secondi.
3. Premete i tasti +/- (0/9) per impostare le ore.
4. Premete ancora il tasto Orologio.
5. Premete i tasti +/- (0/9) per impostare i minuti.
6. Premete ancora il tasto Orologio.

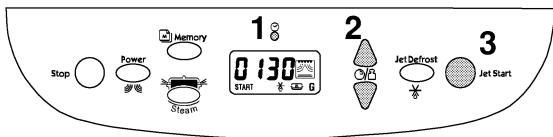
L'Orologio è impostato ed è in funzione

Se volete 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.



TEMPORIZZATORE



Utilizzate 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 +/- (0/9) 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.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



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

1. Premete i tasti +/- (0/9) 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 +/- (0/9). 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.



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.

1. Premete il tasto Jet Defrost.
2. Premere i tasti +/- (0/B) 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 "turn food" (voltare gli alimenti).

- Aprite lo sportello.
- Girate l'alimento.
- Chiudete la porta 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, sarà richiesto un tempo di scongelamento maggiore.

Se il peso è inferiore o superiore a quello raccomandato:

Seguite la procedura descritta per "Funzione di cottura e riscaldamento con le microonde" e selezionate 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 dell'alimento.

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



FUNZIONE JET START

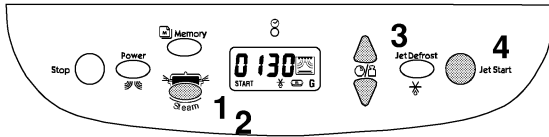


Questa funzione è utilizzata per riscaldare in maniera rapida alimenti ad alto contenuto di liquidi, quali zuppe, caffè o tè.

Premete per avviare automaticamente con le microonde alla massima potenza ed il tempo di cottura impostato sui 30 secondi. Ogni ulteriore pressione incrementa il tempo di 30 secondi. Potete anche modificare il tempo premendo i tasti +/-, (0/B) rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della 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 .

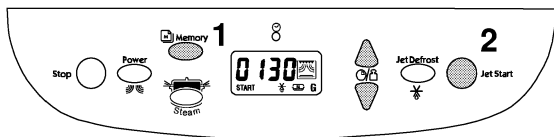
1. Premete il tasto Vapore.
2. Continuate a premere il tasto Vapore per impostare la categoria di cibo.
3. Premere i tasti +/- () per impostare il peso dell'alimento.
4. Premete il tasto di Avvio.



	1. ORTAGGI (150 - 500 g)	Collocate l'alimento sulla griglia della pentola per la cottura a vapore. Aggiungete 100 ml (1dl) d'acqua sul fondo della pentola. Utilizzate il misurino fornito per aggiungere la quantità giusta d'acqua. Coprite.
	2. VERDURE (verdure fresche) (150 - 500 g)	
	3. VERDURE SURGELATE (150 - 500 g)	
	4. FILETTI DI PESCE (150 - 200 g)	

Patate / Radici	Utilizzate verdure delle stesse dimensioni e tagliatele in pezzi uguali.
Verdure	Fate riposare 1-2 minuti dopo la cottura
Verdure surgelate	Fate riposare 1-2 minuti.
Filetti di pesce	Distribuite i filetti in modo uniforme sulla griglia. Sovrapponete le parti più sottili. Dopo la cottura, fate riposare 1-2 minuti.

FUNZIONE MEMORIA



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

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.

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.

Per memorizzare un'impostazione:

1. Selezionate una funzione.
2. Programmate le impostazioni desiderate.
3. Tenete premuto il tasto Memo per 3 secondi sino all'emissione di un segnale acustico e alla visualizzazione sul display dell'indicazione "End" (Fine). A questo punto l'impostazione è stata memorizzata. È possibile riprogrammare le memorie il numero di volte desiderato.

TABELLA DI SCONGELARE

Suggerimenti generali:

- Uno dei vantaggi offerti dal forno a microonde è la rapidità con la quale si possono scongelare i cibi.
- Per aiutarvi ad individuare il tempo necessario per lo scongelamento vi proponiamo alcuni consigli utili e una tabella riassuntiva per categoria di cibo.
- La funzione Jet Defrost è indicata per la carne, il pesce e il pollo. Per tutti gli altri cibi usare la funzione di scongelamento manuale 160W.
- Umidi, ragù e stufati scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto.
- Durante lo scongelamento le carni e il pesce perdono liquidi, è bene perciò scongelarli in un contenitore.
- Se si tratta di grossi pezzi di carne iniziare lo scongelamento a piena potenza e completarlo con la potenza prevista per lo scongelamento nel vostro forno.
- Piccoli pezzi di carne o pesce (es. filetti) ma anche verdure come i piselli, possono essere messi in cottura ancora surgelati.
- Se avete l'abitudine di congelare piatti da voi preparati, usate contenitori che possano essere passati direttamente nel microonde.
- Se durante lo scongelamento notate che piccole parti iniziano a cuocere, copritele con dei pezzetti di foglio di alluminio.
- Per un perfetto scongelamento è sempre utile prevedere un tempo di riposo. La durata varia a seconda della quantità del cibo.

CIBI SURGELATI	Quantità	Potenza	Tempo minuti (*)	Suggerimento
Salsicce	500 g	160W	4-6	Girate a metà tempo
Polpette	500 g	500 W	5-7	Girate a metà tempo
Gamberetti	200 g	160W	3	
Spinaci	375 g	350 W	6-8	Spezzettate durante lo scongelamento
Verdure Miste	250 g	350 W	4-6	Separate durante lo scongelamento
Frutta	250 g	160W	4	Separate durante lo scongelamento
Pane (filone)	500 g	160W	6-8	
Torta (tipo margherita)	1 porzione	160W	3-5	
Brioche	5 pezzi	160W	2	
Panini Dolci	2 pezzi	160W	3	

(*) I tempi di scongelamento sono indicativi

TABELLA COTTURA

SUGGERIMENTI GENERALI:

Ricordate che maggiore è la quantità di alimento che volete preparare, maggiore è il tempo necessario per la cottura.

Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi del doppio del tempo di cottura.

Più bassa è la temperatura iniziale del forno, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.

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

Negli alimenti rivestiti da pelle o membrane, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo, devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stecchino da cocktail prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.

I pezzi piccoli cuociono più rapidamente di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai

pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

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

Durante la cottura di alimenti di forma o spessore non omogenei, ricordatevi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

Gli alimenti ad alto tenore di grassi e zuccheri cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordatevi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.

Dopo la cottura, ricordatevi di lasciare sempre riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenete presente che alcuni minuti di riposo migliorano sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Suggerimenti
Filetti o parti di pollo	500 g	Jet	7-8 Min.	2-3 Min.	Versare 1/2 L d'acqua. Assicurarsi che il sugo di cottura sia incolore al termine del procedimento.
Pesce, tranci o filetti	300 g	500W	5-6 Min.	1-2 Min.	Versare 2 cucchiaini d'acqua. Posizionare in modo da rivolgere le parti più sottili verso il centro. Cuocere coperto.
Pancetta	50g	Jet	1½-2 Min.	1 Min.	Porre su carta da cucina su un piatto in 2 o 3 strati. Coprire con carta da cucina.
	100g	Jet	2½-3 Min.		
Verdure fresche	150g	Jet	3½-4 Min.	1-2 Min.	Cuocerle coperte ed aggiungere 2 cucchiaini d'acqua.
	300g	Jet	5-6 Min.		
	450g	Jet	8 Min.		
Verdure surgelate	250 g	Jet	4-5 Min.	1-2 Min.	Cuocerle coperte.
	400 g	Jet	6-7 Min.		
Patate con la buccia	1 pz.	Jet	4-5 Min.	3-5 Min.	Bucare con una forchetta (1 pz = 250 g). Voltare a metà cottura.
	2 pz.	Jet	7-8 Min.		
	4 pz.	Jet	12-15 Min.		

TABELLA RISCALDAMENTO

SUGGERIMENTI GENERALI:

Come nei metodi di cottura tradizionali, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

Ricordate che i migliori risultati di cottura si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

Sistemate le fettine sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate. Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

Stufati e sughi si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.

Cuocere l'alimento coperto aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

Per riscaldare porzioni di alimenti ancora congelati, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

Gli alimenti che non possono essere mescolati, come per esempio i piatti gratinati, vanno riscaldati ai livelli 5 - 6.

È preferibile considerare sempre un tempo di riposo di alcuni minuti per gli alimenti, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Suggerimenti
Alimenti su piatto	300g	Jet	2½-3 Min.	1-2 Min.	Coprire il piatto.
	450g	Jet	3-3½ Min.		
Riso	150g	Jet	1½ Min.	1-2 Min.	Coprire il piatto.
	300g	Jet	2½-3 Min.		
Polpette	100g	Jet	1 Mn.	1 Mn.	Riscaldarle scoperte.
	250g	Jet	2 Mn.		
Arrosto	400g	Jet	4-5 Min.	1-2 Min.	Girare dopo meta cottura
Hot dogs	2 hot dog	500W	1-1.5 Min	1 Mn.	
	4 hot dog		2-2.5 Min		
Lasagne	600g	500W	7-8 Min	2-3 Min.	
Bevande	2 dl	Jet	1½Min.	-	Mettere un cucchiaino di metallo nel bicchiere per evitare un riscaldamento eccessivo.
Zuppa non densa	2½ dl	Jet	2-2½ Min.	1 Mn.	Riscaldarla scoperta in un piatto da zuppa o in una scodella.
Zuppe a base di latte o salse	2½ dl	500W	2½-3 Min.	1 Mn.	Non riempire il contenitore per più di ¾. Mescolare una volta durante il riscaldamento.
Verdure	150g	Jet	1½ Min.	1 Mn.	Coprire il piatto.
	300g	Jet	2½ Min.		
Verdure conservata	300g	Jet	3 Min.	1 Mn.	Per la verdura, si deve versare un po di acqua. Coprire il piatto.

MANUTENZIONE E PULIZIA

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 usare pagliette metalliche all'interno della cavità del forno. Righerebbero la superficie.



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

Evitare la formazione di depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie particolarmente ostinate, fare bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

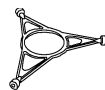
Per eliminare gli odori all'interno del forno, aggiungete del succo di limone ad un bicchiere d'acqua, ponete il bicchiere sul piatto rotante e lasciate bollire per alcuni minuti.

Detergenti aggressivi, pagliette metalliche, panni abrasivi, ecc. possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

Non spruzzate direttamente sul forno.

SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:

Guida per piatto rotante.



Piatto rotante in vetro.



Portapoppatoio



Pentola per la cottura a vapore



Misurino



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

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

Questo per evitare chiamate inutili in Assistenza, che potrebbero essere addebitate al cliente.

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 garanzia.

Attenzione:

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. E' 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.



M – SERVICE


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.

SERVIZIO DOPO VENDITA					
Garanzia sul prodotto di 2 anni. MIGROS garantisce per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto l'assenza di difetti e il buon funzionamento del prodotto acquistato.					
Garanzia di assistenza post vendita di 5 anni. MIGROS garantisce 5 anni di assistenza post vendita. I prodotti che necessitano di riparazione o manutenzione vengono ritirati presso qualsiasi punto vendita.					
Centri di Servizio dopo vendita					
BS	4142	Münchenstein	Tel.	061 / 415 56 60	Fax 061 / 415 56 31
BE	3014	Bern	Tel.	031 / 330 98 98	Fax 031 / 330 98 00
GE	1227	Carouge	Tel.	022 / 307 29 29	Fax 022 / 307 29 00
LU	6036	Dierikon	Tel.	041 / 455 74 00	Fax 041 / 455 71 86
NE	2074	Marin	Tel.	032 / 755 84 65	Fax 032 / 755 88 83
SG	9201	Gossau	Tel.	071 / 493 23 66	Fax 071 / 493 27 86
TI	6592	San Antonino	Tel.	091 / 850 84 16	Fax 091 / 850 84 03
VD	1024	Ecublens	Tel.	021 / 694 65 55	Fax 021 / 694 65 66
VS	1920	Martigny	Tel.	027 / 720 43 80	Fax 027 / 720 44 53
ZH	8404	Winterthur	Tel.	052 / 235 63 63	Fax 052 / 232 06 71
ZH	8005	Zürich	Tel.	01 / 278 51 78	Fax 01 / 278 59 75
Condizioni generali					
Non rientrano nella garanzia:					
<ul style="list-style-type: none"> - Difetti dovuti alla normale usura - Danni dovuti ad un impiego errato - Danni causati dall'acquirente o da terzi - Difetti riconducibili a cause esterne 					
L'obbligo di garanzia decade in caso di riparazioni non eseguite presso centri di riparazione autorizzati MIGROS					
Conservare il certificato di garanzia o lo scontrino di acquisto. In assenza di tale documentazione, decade ogni diritto di garanzia.					

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. 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.

Prodotto

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

COME SCEGLIERE IL LIVELLO DI POTENZA

Livello

750 W

Da usare per:

Riscaldare 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. Cottura di verdure, pesce, carne, ecc.

500 W

Cottura accurata per esempio di 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. Ammorbidire burro, formaggi e gelati.

0 W

Solo quando si usa il Temporizzatore.

DATI TECNICI

Modello	MWS 41
Tensione di alimentazione	230 V/50 Hz
Potenza nominale ingresso	1300 W
Fusibili	10 A
Potenza uscita	750 W
	A x L x P
Dimensioni esterne:	356 x 392 x 350
Cavità forno:	149 x 290 x 290

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	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
13.3.0	500 g	2 ½ min	Jet defrost	



4619-652-64442