

说明书：MWP 336 & MWP 337 (意大利)

技术要求

1. 印刷字体、图案应鲜明、亮丽，无漏印、错印、倾斜等缺陷。
2. 尺寸规格: A5版(长×宽=210mm×145mm)公差±5mm, 70克/平方米。
3. 纸张页数:18张。
4. 印刷颜色:单墨黑白。
5. 符合惠而浦中国关于RoHS指令的《保证书》要求。

④				
③				
②	Crise软件及零件图更新	张丽贞	20200109	
①	FC软件及零件图更新	张丽贞	20190823	

说明书
(意大利语)

惠而浦(中国)股份有限公司

图样	标记	重量	比例
			1:1

销售地

欧洲	标记	处数	更改理由	签字	日期
----	----	----	------	----	----

个/台	设计	标准化		
-----	----	-----	--	--

1	校核	审批		
---	----	----	--	--

原使用机型	会签	日期		
-------	----	----	--	--

MWP 336 & MWP 337
(意大利)

双胶纸

共	1	张	第	1	张
部件编号	432E15A004614B				

SUPREMECHEF

For model MWP 336 and MWP 337

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال ا تامي لعت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDICE

INSTALLAZIONE

Installazione	3
---------------	---

SICUREZZA

Importanti istruzioni di sicurezza	4
Sicurezza	4
Guida alla ricerca guasti	5
Precauzioni	6

ACCESSORI E MANUTENZIONE

Accessori	7
Manutenzione e pulizia	8

PANNELLO COMANDI

Pannello comandi	9
Descrizione del display	11

USO GENERALE

Modalità stand-by	12
Protezione anti-avvio / sicurezza bambini	12
Sospensione o interruzione della cottura	12
Aggiungere/mescolare/girare i cibi	12
Stop piatto rotante	13

FUNZIONI DI COTTURA

Jet start	14
Clock (Orologio)	15
Microwave (Microonde)	16
Grill	17
Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (microonde + Grill))	18
Dual crisp	19
Jet Defrost (Scongelamento rapido)	20
Bread Defrost (Scongelamento pane)	21
Keep Warm (Mantenimento del calore)	22
Soft / Melt (Ammorbidire / Sciogliere)	23
Chef Menu (Menu Chef)	26
Auto Clean (Pulizia automatica)	29
Dough Rising (Lievitazione impasto)	30
Special Menu (Menu speciale)	31

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

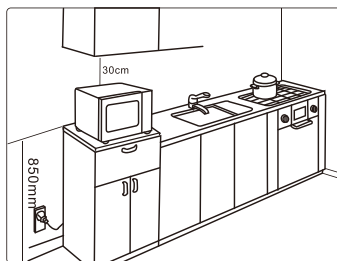
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente	32
Specifiche tecniche	33

INSTALLAZIONE

PRIMA DEL COLLEGAMENTO

Installare il forno a microonde lontano da fonti di calore. Per consentire una ventilazione sufficiente, lasciare sopra il forno a microonde uno spazio di almeno 30 cm.

Il microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile. Questo forno a microonde non è progettato per essere spostato o utilizzato su una superficie di lavoro ad altezza inferiore a 850 mm dal pavimento. Non poggiare alla parete il lato sinistro (vista sinistra) del forno a microonde.



- * Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.
- * Verificare che la tensione indicata sulla targhetta con le specifiche corrisponda alla tensione dell'alimentazione.
- * Installare il forno a microonde su una superficie piana e stabile, in grado di sostenere il suo peso e quello degli utensili che vi vengono inseriti. Maneggiare con cura.
- * Assicurarsi che lo spazio libero al di sotto, al di sopra e intorno al forno a microonde consenta una circolazione d'aria adeguata.
- * Accertarsi che l'elettrodomestico non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno a microonde si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno a microonde e pulire l'interno con un panno morbido e umido.
- * Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se non funzionano correttamente o se è caduto ed è stato danneggiato. Non immergere il cavo di alimentazione o la spina nell'acqua. Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde. Potrebbero verificarsi scosse elettriche, incendi o altre situazioni pericolose.
- * Non usare prolunghie: Se il cavo d'alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista, o ad altro tecnico qualificato, di installare una presa di corrente vicino all'elettrodomestico.

⚠ AVVISI:

- * **L'uso improprio della spina con messa a terra può provocare incendi o scariche elettriche.**
- * **Consultare un elettricista, o altro personale qualificato, se non si capiscono completamente le istruzioni per la messa a terra, oppure se si hanno dubbi sull'appropriata messa a terra del forno a microonde.**

❗ Nota:

Prima di utilizzare il forno a microonde per la prima volta si raccomanda di togliere la pellicola protettiva dal pannello di controllo e il fermacavo dal cavo di alimentazione.

DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno a microonde può essere usato solo se lo sportello è ben chiuso.

- * Se installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno a microonde può causare interferenze.
- * La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria. 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 delle presenti istruzioni da parte dell'utente.

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Leggere Attentamente E Conservare Per Ulteriori Consultazioni

- * Se il materiale all'interno o all'esterno del forno a microonde dovesse prendere fuoco o se dovesse essere esalato del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno a microonde. Staccare la spina del cavo di alimentazione o interrompere l'alimentazione in corrispondenza del fusibile o del quadro elettrico interruttore di circuito.
- * Non lasciare il forno a microonde incustodito, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta potrebbe carbonizzarsi o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.

AVVISO:

- * Se lo sportello o le guarnizioni dello sportello sono danneggiati, non utilizzare il forno finché non viene riparato da personale competente.

AVVISO:

- * Se non si è qualificati, è pericoloso effettuare operazioni di manutenzione o riparazione che comportino la rimozione di un pannello di copertura che protegge dall'esposizione alle microonde.

AVVISO:

- * Liquidi e altri alimenti non devono essere riscaldati in contenitori sigillati in quanto potrebbero esplodere.

AVVISO:

- * Quando si utilizza l'elettrodomestico in modalità di combinazione, i bambini devono utilizzare il forno solo con la supervisione di adulti a causa della temperatura generata.

AVVISO:

- * L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano molto calde con l'utilizzo. Deve essere fatta molta attenzione ad evitare di toccare gli elementi caldi all'interno del forno a microonde.
- * Le parti accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti a distanza a meno che non siano costantemente controllati.
- * L'uso previsto del forno a microonde è per riscaldare cibi e bevande. L'asciugatura di cibi o indumenti e il riscaldamento di cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di infortuni o incendi.
- * Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e di conoscenze se controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardo a come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi a ciò connessi.
- * Operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini a meno che abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano opportunamente controllati. Controllare i bambini e non consentire loro di giocare con questo apparecchio. Tenere l'elettrodomestico e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- * Non usare il forno a microonde per cucinare o riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere (anche dopo il processo di riscaldamento a microonde).

AVVISO:

* Non usare il forno a microonde per riscaldare cibi in contenitori chiusi ermeticamente. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.

AVVISO:

* Le guarnizioni dello sportello e le aree attorno ad esse devono essere controllate regolarmente per verificare che non ci siano danni. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

Nota:

Il forno non deve essere azionato utilizzando un temporizzatore esterno o un sistema di comando a distanza separato.

- * Non lasciare il forno a microonde incustodito se si utilizza molto grasso o olio, poiché questi possono surriscaldarsi e costituire un rischio di incendio.
- * Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno a microonde o accanto ad esso. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.
- * Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori o altri materiali combustibili. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.
- * Non usare sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno di questo apparecchio. Questo tipo di forno a microonde è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non deve essere usato per scopi industriali o di laboratorio.
- * Non appendere o appoggiare oggetti pesanti sullo sportello, poiché si potrebbero danneggiare l'apertura e le cerniere del forno a microonde. Non appendere oggetti alla maniglia.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Nota:

Se il forno a microonde non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di richiedere assistenza per evitare chiamate non necessarie che prevederebbero un addebito.

- * Il piatto rotante e il suo supporto sono nella loro posizione.
- * La spina è inserita correttamente nella presa a muro.
- * Lo sportello è chiuso correttamente.
- * Controllare i fusibili e accertarsi che ci sia corrente.
- * Controllare che il forno a microonde abbia una adeguata ventilazione.
- * Spegnerne il forno a microonde, attendere una decina di minuti, quindi riprovare a riavviare il forno a microonde.
- * Aprire e chiudere lo sportello prima di riprovare.

Questi controlli permettono di evitare chiamate inutili al servizio di assistenza, che potrebbero essere addebitate all'utente.

Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno a microonde (vedere la targhetta).

Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito con cavo originale, da personale specializzato disponibile tramite la rete di Centri di Assistenza Autorizzati. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

AVVISO:

- * Sugeriamo pertanto di non procedere alla rimozione dei pannelli di copertura del forno.
- * Gli interventi di assistenza devono essere esclusivamente effettuati da personale tecnico qualificato/autorizzato. E' pericoloso per chiunque non faccia parte di questa categoria, effettuare operazioni di

riparazione o assistenza che comportino la manomissione del prodotto e/o la rimozione dei pannelli di copertura in quanto gli stessi forniscono la necessaria protezione per l'emissione delle microonde.

PRECAUZIONI

INDICAZIONI GENERALI

Questo elettrodomestico deve essere utilizzato solo per l'uso domestico e simili, tra cui:

- * Zone di cucina in negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
- * Agriturismi;
- * Da clienti in hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- * Ambienti di tipo bed and breakfast.

Nessun altro uso è consentito (ad esempio, locale di riscaldamento).

! Nota:

- * La funzione a microonde non deve essere attivata con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
- * Le aperture di ventilazione sul forno a microonde non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno a microonde e compromettere i risultati di cottura.
- * Per fare pratica nell'utilizzo del forno a microonde, inserire al suo interno un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno a microonde non verrà danneggiato.
- * Non depositare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- * Non usare questo forno vicino a lavandini, in seminterrati umidi, vicino a piscine o in contesti simili.
- * Non usare la cavità come dispensa.
- * Togliere i laccetti in metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di metterli in forno a microonde.
- * Non usare il forno a microonde per la frittura, in quanto la temperatura dell'olio non può essere controllata.
- * Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno a microonde prima di toccare i recipienti o le parti del forno a microonde.

LIQUIDI

• ad esempio bevande o acqua. Quando si riscaldano liquidi come acqua o bevande può accadere che la temperatura del liquido superi il punto di ebollizione senza la presenza di bollicine. Ciò potrebbe causare un traboccamento del liquido bollente .

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

- * Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
- * Mescolare il liquido prima di collocare il contenitore nel forno a microonde.
- * Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno a microonde.

ATTENZIONE







Dopo aver scaldato alimenti per bambini o liquidi all'interno di biberon o vasetti di omogeneizzato, mescolare sempre e controllare la temperatura prima di servire. Togliere il coperchio e la tettarella del biberon prima di riscaldare.

Fare riferimento ad un ricettario/libro di cucina per microonde.

ACCESSORI E MANUTENZIONE

ACCESSORI

- * Ci sono diversi accessori disponibili sul mercato. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
- * Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e che permettano il passaggio delle microonde.
- * Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.
- * Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici. Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.
- * I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- * Prima di avviare il forno a microonde, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa girare liberamente. Se il piatto rotante non gira liberamente, è necessario usare un recipiente più piccolo o arrestare la funzione di rotazione (vedere Recipienti grandi).

Accessori		Suggerimento
	Supporto del piatto rotante	Usare il supporto piatto rotante sotto il piatto rotante. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante. Inserire il piatto rotante nel forno.
	Piatto rotante di 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. Collocare il piatto rotante in vetro sul relativo supporto.
 Copertura Griglia intermedia Parte inferiore	Vaporiera (solo per il modello MWP 337)	Per cuocere cibo a vapore usando la funzione dedicata (Vapore / Bollire). Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.
	Griglia di cottura	Usare la griglia durante la cottura Grill o Cottura combinata (Microonde + Grill).
	Piatto Crisp	Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. È possibile preriscaldare il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul piatto rotante in vetro. Non appoggiare utensili sul piatto Crisp, poiché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.
	Maniglia per piatto Crisp	Usare il maniglia in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

MANUTENZIONE E PULIZIA

- * 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.
- * Procedere periodicamente con la pulizia interna ed esterna del forno a microonde per rimuovere tutti i residui di cibo, specialmente se durante il riscaldamento/cottura si sono verificati traboccamenti. Usare un panno con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei microonde. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei microonde su un panno carta.
- * Ad intervalli regolari, specialmente se si sono verificati traboccamenti, rimuovere il piatto rotante e il relativo supporto e pulire la base del forno.
- * Usare un panno soffice e umido con un detergente neutro per pulire le superfici interne, il fronte e il retro dello sportello e la sua apertura.
- * Per la pulizia del forno a microonde, non utilizzare apparecchi a vapore.
- * Il forno deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.
- * La pulizia è la sola manutenzione normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.
- * Non spruzzare direttamente sul forno a microonde
- * Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante al suo posto.
- * Non usare il forno se il piatto rotante è stato tolto per la pulizia.
- * Non lasciare che si depositino attorno alla porta del forno grasso o particelle di cibo. In caso di macchie ostinate, far bollire una tazza d'acqua nel forno per 2-3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.
- * Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone sul piatto rotante in vetro e facendola bollire per alcuni minuti.
- * Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Tale operazione può essere effettuata con un panno morbido inumidito con un detergente delicato.
- * Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

Nota:

- * Potrebbe verificarsi un po' di evaporazione/condensa durante i cicli di cottura. Tale fenomeno non influenza i risultati di cottura in quanto non dipende da problemi di qualità/manodopera.

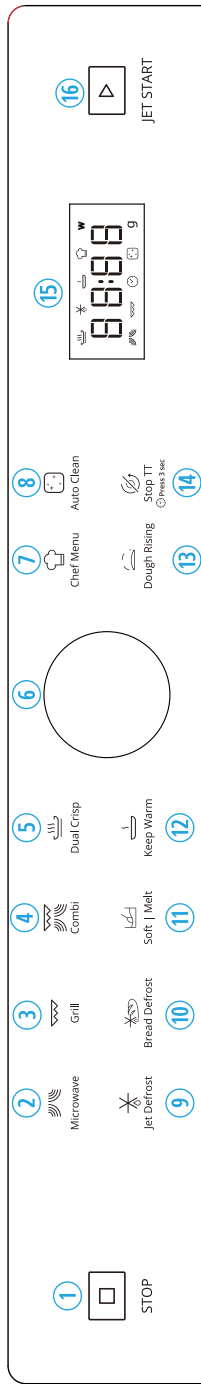
LAVAGGIO DELICATO:

- * Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente neutro. Per lo sporco più tenace, usare un panno ruvido e un detergente neutro. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.
- * Non immergere o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.
- * Non usare pagliette metalliche. Il materiale righerebbe la superficie.

LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

- Supporto del piatto rotante · Griglia di cottura · Maniglia per piatto Crisp
- Piatto rotante di vetro · Accessorio vapore

PANNELLO COMANDI (MWP 336)



1 Pulsante Stop
Utilizzare questo pulsante per arrestare o azzerare tutte le funzioni del forno a microonde.

2 Pulsante Microwave (Microonde)
Usare per selezionare la funzione microonde.

3 Pulsante Grill
Usare per selezionare la funzione Grill.

4 Pulsante Combi Microwave + Grill (Cottura combinata microonde + grill)
Usare per selezionare la funzione Cottura combinata (microonde + grill).

5 Pulsante Dual Crisp
Usare per selezionare la funzione Dual Crisp.

6 Pulsante di Confirmation /Knob (conferma/manopola)
Usare per confermare la selezione/usare per regolare il valore.

7 Pulsante Chef Menu (Menu Chef)
Usare per accedere alle ricette automatiche.

8 Pulsante Auto Clean (Pulizia automatica)
Usare per selezionare la funzione Pulizia automatica.

9 Pulsante Jet Defrost (Scongelamento rapido)
Usare per selezionare la funzione Scongelamento automatico.

10 Pulsante Bread Defrost (Scongelamento pane)
Usare per selezionare la funzione Scongelamento pane.

11 Pulsante Soft/Melt (Ammorbidire / Sciogliere)
Usare per selezionare la funzione Ammorbidire / Sciogliere.

12 Pulsante Keep Warm (Mantenere caldo)
Usare per selezionare la funzione Mantenere caldo.

13 Pulsante Dough Rising (Lievitazione impasto)
Usare per selezionare la funzione Lievitazione impasto.

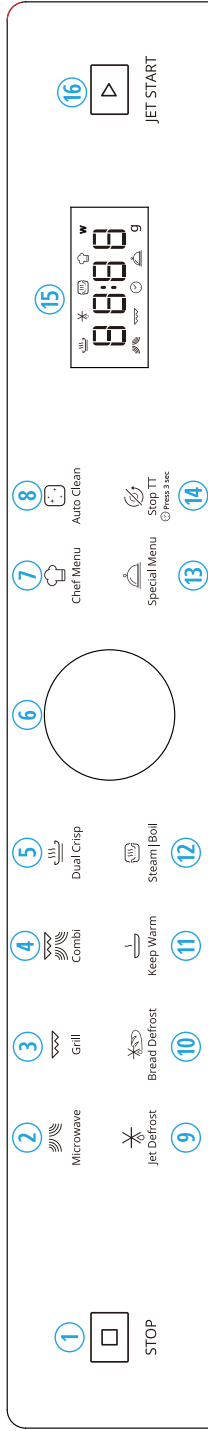
14 Pulsante Stop Turntable (Stop piatto rotante)

- Usare questa funzione quando è necessario usare recipienti molto grandi che non possono ruotare liberamente nel forno a microonde. Funziona solo con le seguenti funzioni di cottura:
 - Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (Microonde + Grill))
 - Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio.

15 Display
Sul display vengono visualizzate le informazioni sul funzionamento.

16 Pulsante Jet Start
Usare per selezionare rapidamente la funzione Microonde con max. potenza.

PANNELLO COMANDI (MWP 337)



1 Pulsante Stop

Utilizzare questo pulsante per arrestare o azzerare tutte le funzioni del forno a microonde.

2 Pulsante Microwave (Microonde)

Usare per selezionare la funzione microonde.

3 Pulsante Grill

Usare per selezionare la funzione Grill.

4 Pulsante Combi (Microwave + Grill) (Cottura combinata (microonde + grill))

Usare per selezionare la funzione Cottura combinata (microonde + grill).

5 Pulsante Dual Crisp

Usare per selezionare la funzione Dual Crisp.

6 Pulsante di Confirmation / Knob (conferma/manopola)

Usare per confermare la selezione/usare per regolare il valore.

7 Pulsante Chef Menu (Menu Chef)

Usare per accedere alle ricette automatiche.

8 Pulsante Auto Clean (Pulizia automatica)

Usare per selezionare la funzione Pulizia automatica.

9 Pulsante Jet Defrost (Scongelamento rapido)

Usare per selezionare la funzione Scongelamento automatico.

10 Pulsante Bread Defrost (Scongelamento pane)

Usare per selezionare la funzione Scongelamento pane.

11 Pulsante Keep Warm (Mantenere caldo)

Usare per selezionare la funzione Mantenere caldo.

12 Pulsante Steam / Boil (Vapore / Bollire)

Usare per selezionare la funzione Vapore o Bollire.

13 Pulsante Special Menu (Menu speciale)

Usare per accedere alle comode funzioni speciali.

14 Pulsante Stop Turntable (Stop piatto rotante)

• Usare questa funzione quando è necessario usare recipienti molto grandi che non possono ruotare liberamente nel forno a microonde.

Funziona solo con le seguenti funzioni di cottura:

Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata Microonde + Grill)

• Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio.

15 Display

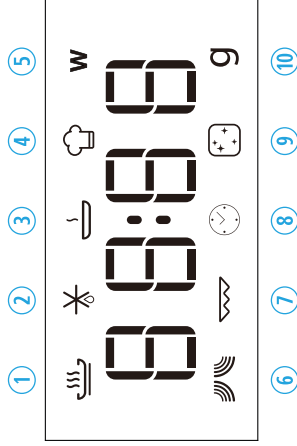
Sul display vengono visualizzate le informazioni sul funzionamento.

16 Pulsante Jet Start

Usare per selezionare rapidamente la funzione Microonde con max. potenza.

DESCRIZIONE DEL DISPLAY

MWP 336



① Funzione Dual Crisp

② Funzione Scongelamento rapido

③ Funzione Mantenere caldo

④ Funzione Chef menu

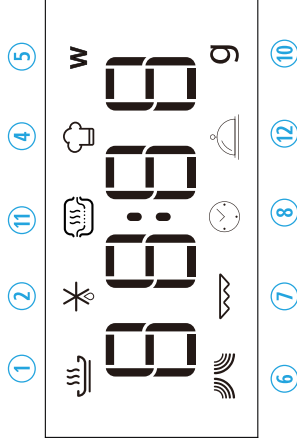
⑤ Selezione potenza microonde

⑥ Funzione microonde

⑦ Funzione Grill

⑧ Durata programma di cottura

MWP 337



⑨ Funzione Pulizia automatica

⑩ Selezione peso / porzioni

⑪ Funzione Vapore/Bollire

⑫ Funzione Menu speciale



MODALITÀ STAND-BY

- * Se l'utente non interagisce con il prodotto per 15 minuti, il forno a microonde entra in modalità standby. Premere un pulsante per uscire.



PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

- * Questa funzione di sicurezza pressione si attiva un minuto dopo che il forno a microonde è tornato in "modalità Stand-by".
- * Quando la funzione di sicurezza è attiva, lo sportello deve essere aperto e chiuso per iniziare la cottura, altrimenti il display visualizzerà la scritta "door (sportello)".

door



SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

Per sospendere il processo di cottura:

- Per controllare, aggiungere, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente. Le impostazioni vengono mantenute per 5 minuti.

Per riprendere il processo di cottura:

- Chiudere lo sportello e premere UNA VOLTA il pulsante Jet Start o Confirmation (Conferma). Il processo di cottura riprenderà da dove era stato interrotto.

Se non si desidera continuare la cottura:

- Togliere il cibo, chiudere lo sportello e premere il pulsante Stop.

Una volta terminata la cottura:

- Un segnale acustico avvisa una volta al minuto per 10 minuti al termine della cottura. Ciò è un comportamento normale per il raffreddamento del prodotto.
- A seconda del prodotto, durante questo ciclo di raffreddamento potrebbero continuare una o tutte le operazioni seguenti: ventola, lampada interna, rotazione del piatto rotante. Se lo si desidera, basta premere il pulsante STOP o aprire lo sportello per annullare il segnale e arrestare il tempo di raffreddamento.
- La riduzione o l'arresto di questo ciclo di raffreddamento programmato non avrà un impatto negativo sul funzionamento del prodotto.



AGGIUNGERE/MESCOLARE/GIRARE I CIBI

- In base alla funzione selezionata, potrebbe essere necessario aggiungere, mescolare o ruotare il cibo durante la cottura. In questi casi, il forno metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria.
- A quel punto sarà necessario:
 - * Aprire lo sportello.
 - * Aggiungere, mescolare o girare il cibo (in base all'azione richiesta).
 - * Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto di Confirmation (Conferma)/Jet Start.

Note:

- * Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di aggiunta di cibi, il forno entrerà in Stand-by.
- * Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di mescolare o girare il cibo, il forno continuerà il processo di cottura (in questo caso il risultato finale potrebbe non essere ottimale).



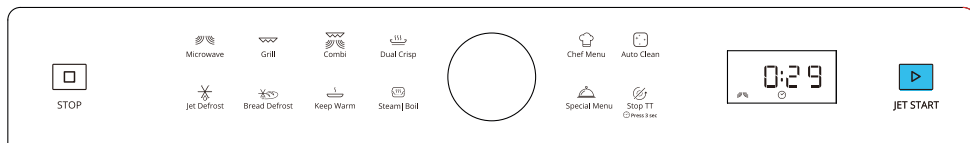
STOP PIATTO ROTANTE

- Per ottenere il risultato migliore possibile, il piatto rotante in vetro deve ruotare durante la cottura.
 - Tuttavia, qualora fosse necessario utilizzare recipienti molto grandi che potrebbero non ruotare liberamente nel forno, è possibile arrestare la rotazione del piatto o arrestare la funzione piatto rotante.
- Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (Microonde + Grill))



JET START

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.



① Premere il pulsante Jet Start.

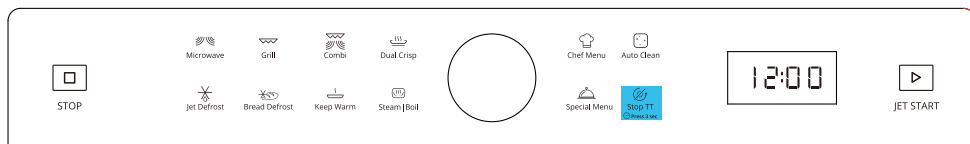
- * Premendo il pulsante Jet Start la funzione microonde si avvierà alla potenza massima per 30 secondi e ad ogni pressione aggiuntiva del pulsante il tempo di cottura aumenterà di 30 secondi.
- * Una volta avviata la funzione, è possibile anche ruotare la manopola per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

Consigli e suggerimenti:

- Con il forno in modalità Stand-by, è possibile usare la funzione Jet Start anche ruotando la manopola per impostare la durata Jet Start, e premendo il pulsante di Confirmation (conferma) per avviare la funzione.



CLOCK (OROLOGIO)



La prima volta in cui viene collegato l'elettrodomestico alla rete elettrica (oppure dopo un'interruzione della corrente elettrica) o che si tiene premuto il pulsante Stop TT per 3 secondi, il prodotto entrerà in modalità impostazione orologio.

- 1 Ruotare la manopola per impostare le ore.
- 2 Premere il pulsante Jet Start. I numeri a destra del display inizieranno a lampeggiare.
- 3 Ruotare la manopola per impostare i minuti.
- 4 Premere il pulsante Jet Start. L'orologio è impostato.

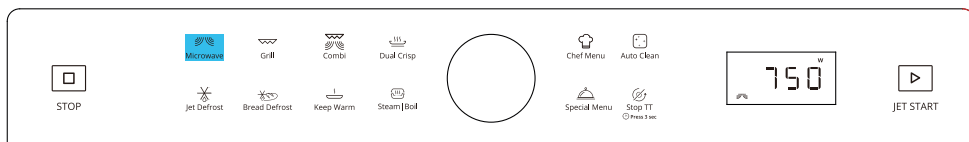
Consigli e suggerimenti:

- Durante l'impostazione dell'ora, se viene premuto il pulsante Stop o se l'impostazione non è stata completata dopo un lungo periodo di tempo, il forno uscirà dalla modalità di impostazione e l'impostazione non sarà valida; il display visualizzerà "12:00".



MICROWAVE (MICROONDE)

La funzione Microonde consente di cuocere o riscaldare velocemente cibi e bevande.



- ① Premere il pulsante Microwave (Microonde). 750 W verrà mostrato sul display e l'icona watt (potenza) inizierà a lampeggiare.
- ② Ruotare la manopola per impostare il valore di potenza, quindi premere il Pulsante di Confirmation (conferma).
- ③ Il display mostrerà il tempo di cottura predefinito (30 secondi). Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- ④ Premere il pulsante di conferma / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
900 W	Riscaldamento di bevande, acqua, minestre, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
750 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
650 W	Cottura di piatti che non possono essere mescolati.
500 W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
350 W	Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro.
160 W	Scongelamento.
90 W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio.

Consigli e suggerimenti:

- Per utilizzare la funzione Microonde alla massima potenza, il prodotto è provvisto della funzione Jet Start. La funzione Microonde può essere avviata alla massima potenza, premendo semplicemente il pulsante Jet Start. Ogni tocco ulteriore del pulsante Jet Start aumenterà la durata della funzione di 30 secondi. Per maggiori informazioni, fare riferimento alla funzione Jet Start a pagina 14.
- È possibile cambiare la potenza e il tempo di cottura anche dopo che la cottura è iniziata. Per regolare la potenza, basta premere il pulsante Microwave (Microonde) e ruotare la manopola per regolare il valore. Per cambiare il tempo di cottura, ruotare la manopola o premere il pulsante Jet Start per aumentare la durata di 30 secondi.



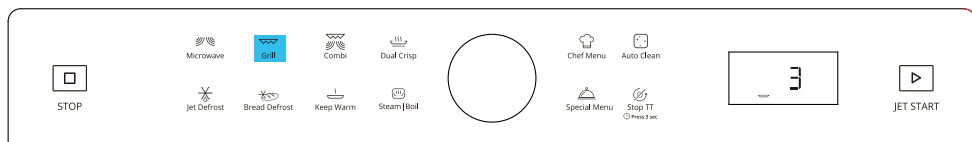
GRILL

Questa funzione usa un potente tubo metallico per rosolare i cibi, creare un effetto di grigliatura o di gratin. La funzione Grill consente di rosolare cibi come toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce, verdure.

Accessori dedicati:



Griglia di cottura



- 1 Premere il pulsante Grill.
- 2 Ruotare la manopola per scegliere il livello di potenza (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di conferma per Confirmation (confermare).
- 3 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura e premere il pulsante di Confirmation (conferma) /il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

	LIVELLO DI POTENZA
1	Bassa
2	Media
3	Alta

Consigli e suggerimenti:

- Per cibi quali formaggio, toast, bistecche e salsicce, usare la griglia.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.
- È possibile cambiare il tempo di cottura anche a cottura iniziata.
- Per cambiare il tempo di cottura, ruotare la manopola o premere il pulsante Jet Start per aumentare la durata di 30 secondi.



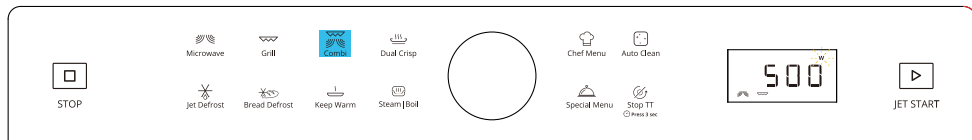
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (COTTURA COMBINATA (MICROONDE + GRILL))

Questa funzione combina la cottura a microonde e il grill, per poter cucinare al gratin in minor tempo.

Accessori dedicati:



Griglia di cottura



- ① Premere il pulsante Combi (cottura combinata):
- ② Ruotare la manopola per regolare il valore di potenza (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di conferma per Confirmation (confermare).
- ③ Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- ④ Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

! Nota:

Una volta avviato il processo di cottura:

per aumentare o diminuire il tempo di cottura: ruotare la manopola o premere il pulsante Jet Start per aumentare la durata di 30 secondi.

LIVELLO DI POTENZA	USO CONSIGLIATO:
650 W	Verdure
500 W	Lasagne
350 W	Pollame e pesce
160 W	Carne
90 W	Gratinatura di frutta

i Consigli e suggerimenti:

- Non lasciare aperto lo sportello del forno per lunghi periodi quando il grill è in funzione, in quanto tale operazione causa un calo di temperatura.
- Quando si cuociono piatti al gratin di grandi dimensioni che richiedono l'arresto del piatto ruotante, ruotare il piatto dopo circa metà tempo di cottura. Questo è necessario per rosolare in modo uniforme tutta la superficie superiore.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e alle microonde/al forno.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.



DUAL CRISP

Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore dell'alimento. Usando le cotture microonde e Grill, il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la giusta temperatura e inizierà a rosolare e rendere croccante il cibo.

Con questa funzione Dual Crisp devono essere usati i seguenti accessori:

* il piatto Crisp

* il maniglia per piatto Crisp, per prenderlo quando è caldo

Usare questa funzione per riscaldare e cuocere pizze, quiche, e altri alimenti a base di farina e lievito. È ottima anche per friggere pancetta e uova, salsicce, patate, patate fritte, hamburger e altre carni, ecc. senza aggiungere olio (oppure aggiungendone solo un quantitativo molto limitato).

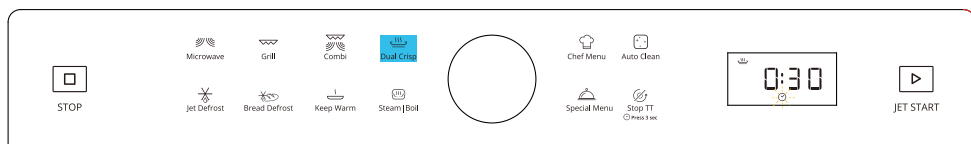
Accessori dedicati:



Piatto Crisp



Maniglia per piatto Crisp



- 1 Premere il pulsante Dual Crisp.
- 2 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- 3 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

! Nota:

Utilizzare l'apposito piatto Crisp. L'uso di altri piatti Crisp disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.

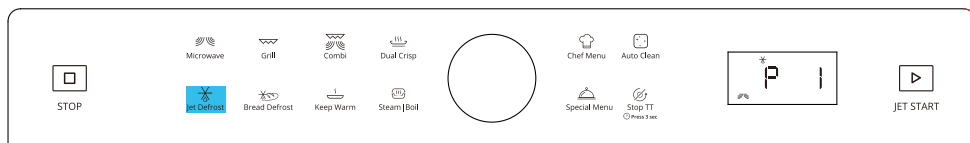
i Consigli e suggerimenti:

- Assicurarsi 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 appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.
- Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.
- Per maneggiare il piatto Crisp, usare guanti da forno o il maniglia apposito.
- Prima di cuocere cibi che non richiedono una lunga cottura (pizza, dolci, ecc.), consigliamo di preriscaldare il piatto Crisp 2-3 minuti in anticipo.



JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO)

Questa funzione consente di scongelare rapidamente il cibo in modo automatico o manualmente. Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure o pane.



- 1 Premere il pulsante Jet Defrost (Scongellamento rapido).
- 2 Ruotare la manopola per selezionare la categoria di cibo (vedere la tabella in basso).
- 3 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare e ruotare la manopola per regolare il valore di peso.
- 4 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

TIPI DI CIBO		PESO	SUGGERIMENTO
P1	 Carne	100 - 2000g	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti. Dopo la cottura, lasciar riposare la carne per 5 minuti per ottenere un migliore risultato.
P2	 Pollo	100 - 2000g	Pollo intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, lasciar riposare il pollame per 5-10 minuti.
P3	 Pesce	100 - 1500g	Pesce intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, lasciar riposare il pesce per 5 minuti.
P4	 Verdure	100 - 1500g	Verdure miste, cavolfiori, carote. Dopo la cottura, lasciar riposare le verdure per 5 minuti.
P5	 Pane	50 - 550g	Panini, baguette e cornetti congelati. Dopo la cottura, lasciar riposare il pane per 3 minuti.

Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di effettuare lo scongelamento direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile usare un contenitore di plastica leggera adatta al microonde.
- Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.
- Separare i pezzi man mano che iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
- Girare/mescolare grandi porzioni di cibo a metà del processo di scongelamento.



BREAD DEFROST (SCONGELAMENTO PANE)

Usare questa funzione per scongelare rapidamente e riscaldare panini, brioche e cornetti surgelati.

Con questa funzione Scongelo pane devono essere usati i seguenti accessori:

* il piatto Crisp

* il maniglia per piatto Crisp, per prenderlo quando è caldo

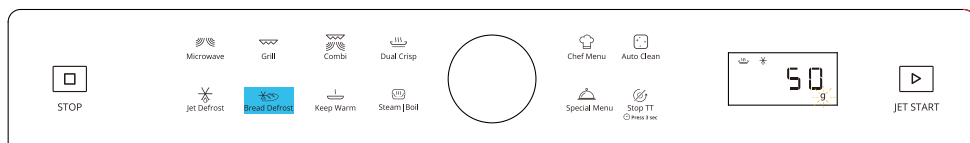
Accessori dedicati:



Piatto Crisp



Maniglia per piatto Crisp



- 1 Premere il pulsante Bread Defrost (Scongelo pane).
- 2 Ruotare la manopola per regolare il peso.
- 3 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

! Nota:

Il forno si attiva automaticamente in modalità microonde + grill per riscaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la sua temperatura d'uso. Una volta terminato il preriscaldamento, il forno richiederà di aggiungere cibo.

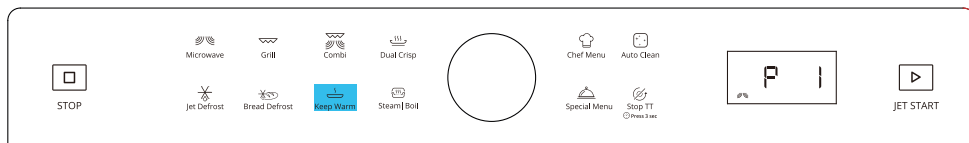
i Consigli e suggerimenti:

- Assicurarsi 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 appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.
- Per maneggiare il piatto Crisp, usare guanti da forno o il maniglia apposito.
- Con questa funzione, usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti Crisp disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.
- Per i dettagli richiesti di aggiunta/mescolamento/rotazione cibi, vedere la tabella a pagina 12.



KEEP WARM (MANTENIMENTO DEL CALORE)

Questa funzione consente di mantenere caldi i cibi freschi cucinati.



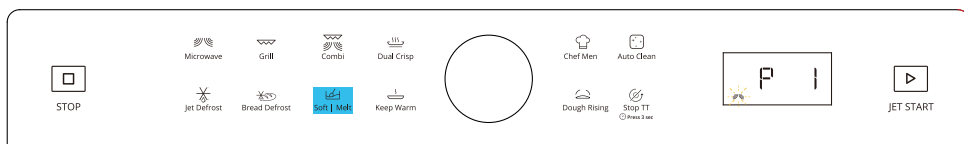
- ① Premere il pulsante Keep Warm (Mantenere caldo).
- ② Ruotare la manopola per selezionare la categoria di cibo (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di conferma per Confirmation (confermare).
- ③ Ruotare la manopola per regolare il valore di peso e premere il pulsante di Confirmation (conferma) / il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.
- ④ Il programma di cottura si avvia con un conto alla rovescia di 30 minuti.

CATEGORIA ALIMEN- TO		PESO	TEMPI	CONTENITORE	SUGGERIMENTO
<i>P1</i>	Pizza	300g - 800g	30min.	Piatto Crisp	Pizza in teglia, pizza sottile, quiche lorraine, ecc.
<i>P2</i>	Carne arrosto	800g-1500g	30min.	Piatto adatto per il microonde	Intero pezzo di roast-beef, agnello, maiale, pollo intero, ecc.










SOFT / MELT (AMMORBIDIRE / SCIOGLIERE) (pulsante dedicato su MWP 336)

Questa funzione consente di sciogliere e ammorbidire burro, gelato, granite, ecc,



- ① Premere il pulsante Soft/Melt (Ammorbidire / Sciogliere).
- ② Ruotare la manopola per selezionare la categoria di cibo (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- ③ Ruotare la manopola per regolare il valore di peso.
- ④ Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

CATEGORIA ALIMENTO	METODO	PESO	SUGGERIMENTO	
P1 	Burro	Ammorbidire	50 - 500g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde.
P2 	Gelato	Ammorbidire	100 - 1000g	Dallo stato congelato, collocare il contenitore di gelato sul piatto rotante.
P3 	Formaggio cremoso	Ammorbidire	50 - 500g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde.
P4 	Granita	Ammorbidire	250 - 1000ml	Dallo stato congelato, rimuovere il coperchio dal contenitore.
P5 	Burro	Sciogliere	50 - 500g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde. Mescolare al segnale.
P6 	Cioccolata	Sciogliere	100 - 500g	Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde. Mescolare al segnale.
P7 	Formaggio	Sciogliere	50 - 500g	Dallo stato frigorifero, collocarlo in un piatto per microonde. Mescolare al segnale.
P8 	Marshmallow	Sciogliere	100 - 500g	Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde. Il piatto deve avere almeno il doppio del volume dei marshmallow, in quanto si espandono durante la cottura.



STEAM/BOIL (VAPORE / BOLLIRE) (disponibile solo sul modello MWP 337)

Questa funzione consente di ottenere piatti salutare e naturali grazie alla cucina al vapore. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce.

Questa funzione opera in 2 fasi.

* La prima fase porta rapidamente l'acqua alla temperatura di ebollizione.

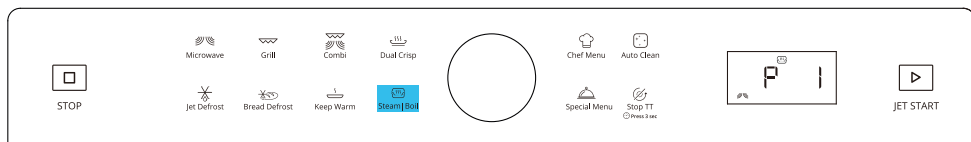
* La seconda fase imposta automaticamente una temperatura più bassa per evitare traboccamenti.

Per riso e pasta, i clienti devono impostare manualmente il tempo di cottura in base alle raccomandazioni sulla confezione.

Accessori dedicati:



Vaporiera



- 1 Premere il pulsante Steam/Boil (Vapore/Bollire).
- 2 Ruotare la manopola per selezionare la categoria di cibo (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di conferma per Confirmation (confermare).
- 3 Ruotare la manopola per impostare il livello di porzione/il livello di peso e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare. Quando si seleziona il menu Riso o Pasta, ruotare la manopola per regolare il tempo di cottura.
- 4 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.





i Consigli e suggerimenti:







- La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
- La vaporiera in dotazione deve essere sempre usata con questa funzione.
- Non usare la vaporiera con altre funzioni. L'uso della vaporiera con altre funzioni può produrre danni.
- Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.
- La temperatura iniziale dell'acqua è nella gamma 3-27°C. Lasciare raffreddare per almeno 5 minuti prima di servire (solo per la funzione Bollire).
- Il menu Quinoa è adatto anche per altri tipi di grano, tra cui bulgur, grano saraceno, amaranto.



STEAM|BOIL (VAPORE/BOLLIRE) (disponibile solo sul modello MWP 337)

Guida funzione Steam / Boil (Vapore / Bollire):

CATEGORIA ALIMENTO		QUANTITÀ	GRADI / PORZIONI	SUGGERIMENTO
P1	 Riso	100 g di riso + 200 ml di acqua	1	Fondo e coperchio della vaporiera
		200 g di riso + 400 ml di acqua	2	
		300 g di riso + 600 ml di acqua	3	
		400 g di riso + 800 ml di acqua	4	
P2	 Pasta	70 g di pasta + 450 ml di acqua	1	Fondo e coperchio della vaporiera
		140 g di pasta + 850 ml di acqua	2	
		210 g di pasta + 1200 ml di acqua	3	
P3	 Farro	100 g di farro + 180 ml di acqua + 1 ml di sale	100g	Fondo e coperchio della vaporiera
		200 g di farro + 360 ml di acqua + 2 ml di sale	200g	
		300 g di farro + 540 ml di acqua + 3 ml di sale	300g	
		400 g di farro + 720 ml di acqua + 4 ml di sale	400g	
P4	 Quinoa	100 g di quinoa + 200 ml di acqua + 0,2 ml di sale +20 g di pomodori secchi	100g	Fondo e coperchio della vaporiera
		200 g di quinoa + 400 ml di acqua + 0,4 ml di sale +40 g di pomodori secchi	200g	
		300 g di quinoa + 600 ml di acqua + 0,6 ml di sale +60 g di pomodori secchi	300g	
		400 g di quinoa + 800 ml di acqua + 0,8 ml di sale +80 g di pomodori secchi	400g	

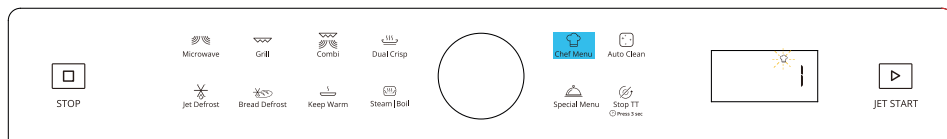
CATEGORIA ALIMENTO	PESO	ACCESSORI	SUGGERIMENTO
P5  Patate al vapore	150 - 500g	Vaporiera	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
P6  Verdure surgelate, vapore	150 - 500g	Vaporiera	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
P7  Cotolette di pesce	150 - 500g	Vaporiera	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
P8  Filetti di pollo	150 - 500g	Vaporiera	Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
P9  Frutta	150 - 500g	Vaporiera	Sbucciata e tagliata a spicchi, disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.
P10  Capesante	150 - 500g	Vaporiera	Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire.



Chef Menu (Menu Chef)

Chef menu è una guida semplice e intuitiva che offre ricette automatiche che garantiscono sempre risultati impeccabili.

Usare questo menu per preparare i piatti elencati nelle seguenti tabelle. Basta selezionare una ricetta e seguire le istruzioni sul display: Lo Chef Menu senso regolerà automaticamente i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati possibili.









- 1 Premere il pulsante Chef Menu (Menu Chef).
- 2 Ruotare la manopola per selezionare la categoria di cibo (vedere la tabella in basso).
- 3 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per selezionare la ricetta e premere il pulsante di conferma per confermare.
- 5 Ruotare la manopola per regolare il valore di peso e premere il pulsante di Confirmation (conferma) / il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

i Consigli e suggerimenti:

- A causa della variabilità del cibo, la durata della cottura è impostata su una media. Per una cottura ottimale, consigliamo sempre di controllare l'interno del cibo e, se necessario, prolungare il tempo di cottura.
- Per i dettagli richiesti di aggiunta/mescolamento / rotazione cibi, vedere la tabella a pagina 12.
- Per le ricette al vapore nel menu Chef, utilizzare il singolo vapore (coperchio, griglia inferiore e fondo). Per riso, pasta, farro e quinoa (utilizzare la vaporiera) solo con coperchio e fondo).























Nota:

- Potrebbe verificarsi un po' di evaporazione/condensa durante i cicli di cottura. Tale fenomeno non influenza i risultati di cottura in quanto non dipende da problemi di qualità/manodopera.

ACCESSORI			
 Piatto adatto per il microonde	 Piatto a prova di microonde e forno	 Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp	 Griglia di cottura
 Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)	 Vaporiera (fondo e coperchio)		



CHEF MENU (MENU CHEF)

RICETTE	PESO	DURATA DI COTTURA	ACCESSORI	PREPARAZIONE
1-VERDURE				
P1	 Pomodori	300g-800g	12--16min	 Tagliare a metà, condire e cospargere con formaggio.
P2	 Patate	200g-1000g	6,5--18,5min	 Adatto per patate da 200 - 300 g ciascuna. Lavare e forare. Girare quando viene richiesto
P3	 Spicchi di patate	300g-800g	12-30,5min	 Pelare e tagliare le patate a uno spessore di circa 1,5 cm e condire con sale e olio. Ungere leggermente il piatto Crisp e aggiungere gli spicchi di patate. Mescolare quando viene richiesto.
P4	 Patatine fritte	300g-600g	13-22min	 Ungere leggermente il piatto Crisp e salare prima della cottura. Girare quando viene richiesto.
2-POLLO				
P1	 Cosce di pollo	400g-1000g	14,5-26,5min	 Condire le cosce di pollo. Ungere il piatto Crisp. Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto.
P2	 Filetti di pollo	200g-1000g	14,1--24,6min	 Ungere leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.
P3	 Crocchette di pollo	250g-600g	11-17,5min	 Ungere leggermente il piatto Crisp e girare quando viene richiesto. Aggiungere le crocchette quando il piatto Crisp è preriscaldato.
P4	 Alette di pollo	400g-1000g	11--21min	 Condire le ali di pollo. Ungere il piatto Crisp. Girare quando viene richiesto. Aggiungere le alette quando il piatto Crisp è preriscaldato.
3-CARNE				
P1	 Entrecote	150g-600g	14,9--25min	 Condire l'entrecote, girarla quando viene richiesto dal forno.
P2	 Pancetta	50g-150g	6-9min	 Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto.
4-PESCE/FRUTTI DI MARE				
P1	 Bastoncini di scampi	200g-600g	9,5-18,5min	 Usare scampi extra grandi. Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Manigliera piatto Crisp e piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)





















Vaporiera (fondo e coperchio)



Griglia di cottura



CHEF MENU (MENU CHEF)

RICETTE	PESO	DURATA DI COTTURA	ACCESSORI	PREPARAZIONE
P2  Pesce panato/Bastoncini di pesce	200g-600g	9-14min		Disporre il cibo sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto.
5-PIZZA/QUICHE				
P1  Pizza fatta in casa	850g	14min		Preparare l'impasto con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito fresco, 200-225 g di farina, 1 cucchiaino di sale e 10 ml di olio. Lasciare lievitare per almeno 2 ore a temperatura ambiente coprendo con un panno. Stendere sul piatto Crisp precedentemente unto e forarlo. Preparare il condimento con 150 g di salsa di pomodoro, 10 ml di olio d'oliva e il sale, quindi stenderlo sull'impasto. Aggiungere 100 g di mozzarella in pezzi.
P2  Quiche lorraine	900g	16min		Stendere l'impasto lievitato precedentemente preparato sul piatto Crisp, insieme alla sua carta forno e forarlo. Unire 4 uova, 150 g di panna da cucina, 130 g di formaggio grattugiato (tipo groviera). Aggiungere 100 g di pancetta a dadini sull'impasto lievitato e coprire di panna. Condire con pepe nero e noce moscata.
P3  Pizza in teglia	300g-700g	9-12,5min		Rimuovere la confezione, e disporre il cibo sul piatto Crisp.
P4  Pizza sottile	250g-400g	9-11min		Rimuovere la confezione, e disporre il cibo sul piatto Crisp.
6-DESSERT/ PASTICCINI				
P1  Focaccine	560g	13,5min		Mescolare ben 275-300 g di farina forte, 10 g di lievito, 4 g di sale, 50 g di margarina fusa, 200 ml di latte, allineare in un pezzo di 20 cm di diametro sulla piastra Crisp.
P2  Torta	600g	10min		In una ciotola, aggiungere 170 g di zucchero e 2 uova grandi, quindi lavorare con il mixer ad alta velocità, poi, dopo aver diminuito la velocità, aggiungere 50 g di margarina precedentemente fusa, 170 g di farina bianca, 10 g di lievito in polvere e 100 ml di latte Versare la pastella nel piatto Crisp.
P3  Nocciole tostate	50g-200g	5,7--7,5min		Disporre le noci sul piatto Crisp preriscaldato. Mescolare quando viene richiesto.
P4  Yogurt	600g(150g*4)	6 ore		Mettere 62 g di yogurt in 4 tazze di ceramica (15,5 g per ciascuna), aggiungere 125 ml di latte in ogni tazza (utilizzare latte a lunga conservazione, a temperatura ambiente, 3,5% di grasso), coprire il contenitore con pellicola per microonde e collocare in un cerchio sul piatto rotante.



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Maniglia per piatto Crisp e piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)

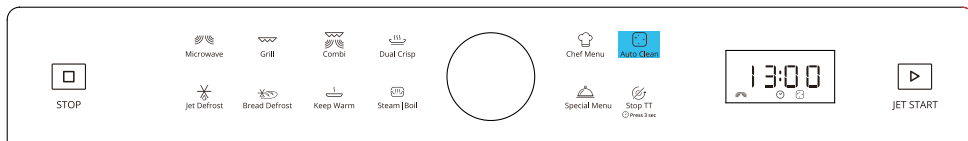


Griglia di cottura



AUTO CLEAN (PULIZIA AUTOMATICA)

Questo programma di pulizia automatica ti aiuterà a tenere pulito il tuo forno a microonde e a eliminare gli odori sgradevoli.



PRIMA DI FAR PARTIRE IL PROGRAMMA

- 1 Mettere 250 ml di acqua a temperatura ambiente nel contenitore (vedere le nostre raccomandazioni nella sezione in basso "Consigli e suggerimenti").
- 2 Posizionare il contenitore direttamente sul piatto rotante in vetro.

PER FAR PARTIRE IL PROGRAMMA

- 1 Premere il pulsante Auto Clean (pulizia automatica), la durata del ciclo di pulizia sarà visibile sul display.
- 2 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per avviare la funzione.

QUANDO IL CICLO È TERMINATO

- 1 Premere il pulsante Stop.
- 2 Togliere il contenitore.
- 3 Usare un panno morbido o un panno carta con un detergente delicato per pulire le superfici interne.

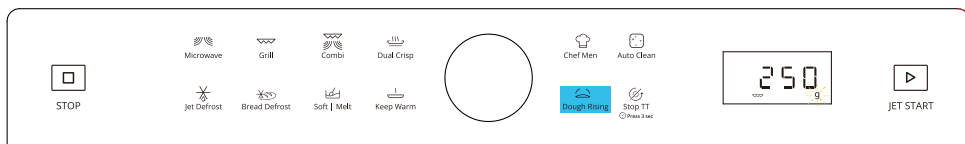
Consigli e suggerimenti:

- Per un miglior effetto pulente, si raccomanda di usare un contenitore dal diametro di 17-20 cm, e di altezza inferiore a 6,5 cm. Per i modelli che dispongono di vaporiera come accessorio, basta utilizzare il fondo della vaporiera per avviare questa funzione.
- Dato che il contenitore sarà caldo a seguito del ciclo di pulizia, si raccomanda di usare dei guanti resistenti al calore per togliere il contenitore dal microonde.
- Per un miglior effetto pulente e la rimozione di odori sgradevoli, aggiungere all'acqua un po' di succo di limone.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. Tale operazione può essere effettuata con un panno morbido inumidito con un detergente delicato.




DOUGH RISING (LIEVITAZIONE IMPASTO) (pulsante dedicato su MWP 336)

Questa funzione consente di far lievitare automaticamente l'impasto.



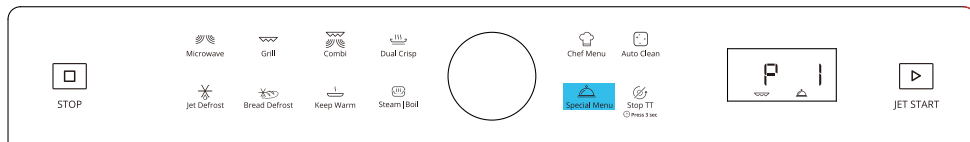
- ① Premere il pulsante Dough Rising (Lievitazione impasto).
- ② Ruotare la manopola per regolare il valore di peso.
- ③ Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

CATEGORIA ALIMENTO		PESO	DURATA	CONTENITORE	SUGGERIMENTO
PI	 Lievitazione impasto	250 - 500g	1 ora	Piatto adatto per microonde e forno	Per l'impasto della pizza, versare acqua a 37 ° C direttamente nel contenitore e sciogliere il lievito nell'acqua, disporre 250 g di farina, 2 cucchiaini di olio vegetale, 2 cucchiaini di sale, lavorare bene fino a formare un impasto. È possibile per altre ricette preferite di impasto.



SPECIAL MENU (MENU SPECIALE) (pulsante dedicato su MWP 337)

Menu speciale è un comodo pulsante che contiene diverse funzioni che supportano il processo di cottura. Consente di far lievitare l'impasto, ammorbidire e sciogliere burro, gelati, formaggio cremoso, ecc.



- ① Premere il pulsante Special Menu (Menu speciale).
- ② Ruotare la manopola per selezionare la categoria di cibo e premere il pulsante di conferma per Confirmation (confermare).
- ③ Ruotare la manopola per regolare il peso.
- ④ Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

CATEGORIA ALIMENTO	METODO	PESO	CONSIGLI
P1 Lievitazione impasto	Dough Rising (Lievitazione impasto)	250 - 500g	Per l'impasto della pizza, versare acqua a 37°C direttamente nel contenitore e sciogliere il lievito nell'acqua, disporre 250 g di farina, 2 cucchiaini di olio vegetale, 2 cucchiaini di sale, lavorare bene fino a formare un impasto. È possibile per altre ricette preferite di impasto. Non usare contenitori in plastica.
P2 Burro	Ammorbidire	50g-500g	Dallo stato frigorifero, toglierlo dalla confezione e collocarlo in un piatto per microonde.
P3 Gelato	Ammorbidire	100-1000g	Dallo stato congelato, collocare il contenitore di gelato sul piatto rotante.
P4 Formaggio cremoso	Ammorbidire	50g-500g	Dallo stato frigorifero, toglierlo dalla confezione e collocarlo in un piatto per microonde.
P5 Granita	Ammorbidire	250 g-1000 g (qui 1 ml equivale a 1 g)	Dallo stato congelato, rimuovere il coperchio dal contenitore.
P6 Burro	Sciogliere	50g-500g	Dallo stato frigorifero, svolgerlo e collocarlo in un piatto per microonde. Mescolare al segnale.
P7 Scaglie di cioccolato	Sciogliere	100g-500g	Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde. Mescolare al segnale.
P8 Formaggio	Sciogliere	50g-500g	Dallo stato frigorifero, collocarlo in un piatto per microonde. Mescolare al segnale.
P9 Marshmallow	Sciogliere	100-500g	Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde. Il piatto deve avere almeno il doppio del volume dei marshmallow, in quanto si espandono durante la cottura.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- * Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. 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, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.
- * Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.



- * Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- * Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia.



- * Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- * Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.

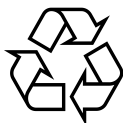
In conformità alla norma IEC 60705, Edizione 4, 2010-04.

• La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha sviluppato una norma per il collaudo comparativo della prestazione di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	CIRCA TEMPI	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1 (crema pastic- cera)	1000 g	14-15min.	750W	Pyrex 3. 222-R
12.3.2 (Pan di Spagna)	475 g	7 min. 30 secondi	750W	Pyrex 3.827
12.3.3 (Polpettone)	900 g	14-15min.	750W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Gratin di patate)	1100g	25-26min.	MW500W +GRILL	Pyrex 3.827
13.3 (Scongela- mento manuale)	500 g	15 min.	160 W	Collocare sul piatto ro- tante con un piatto di plastica dallo spessore di 3 mm

SPECIFICHE TECNICHE

Descrizione dei dati	MWP 336	MWP 337
Tensione di alimentazione	220-230 V ~ 50Hz	220-230 V ~ 50 Hz
Ingresso della potenza del micro- onde	1650 W	1650 W
Potenza nominale	2000 W	2000 W
Grill	1150 - 1250 W	1150 - 1250 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	373 X 490 X 495	373 X 490 X 495
Dimensioni interne (AxLxP)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370



432E15A004614

