

SUPREMECHEF

For model MWSC 833 and MWSC 933

| | |
|---------------------------|----------------------------|
| 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 | مادختسالا تامي لعت |
| | Қолдану бойынша нұсқаулық |

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDICE

INSTALLAZIONE

| | |
|---------------|---|
| Installazione | 3 |
|---------------|---|

SICUREZZA

| | |
|------------------------------------|---|
| Importanti istruzioni di 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 |
| Clock (Orologio) | 14 |

FUNZIONI DI COTTURA

| | |
|--|----|
| Jet Start | 15 |
| Microwave (Microonde) | 16 |
| Grill | 17 |
| Forced air (Ventilato) | 18 |
| Dual Crisp | 19 |
| Jet Defrost (Scongellamento rapido) | 23 |
| 6th Sense Jet Reheat (6th Sense Riscaldamento rapido) | 24 |
| Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (Microonde + Grill)) | 25 |
| Combi (Microwave + Forced Air) (Combinato (Microonde + Ventilato)) | 26 |
| Keep Warm (Mantenere Caldo) | 27 |
| 6th Sense Dual Steam (6th Sense Doppio Vapore) | 28 |
| Dual Crisp Fry (Frittura Dual Crisp) | 32 |
| Chef Menu (Menu Chef) | 34 |
| 6th Sense Chef Menu (6th Sense Menu Chef) | 39 |
| Auto Clean (Pulizia automatica) | 44 |
| Special Menu (Menu Speciale) | 45 |

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

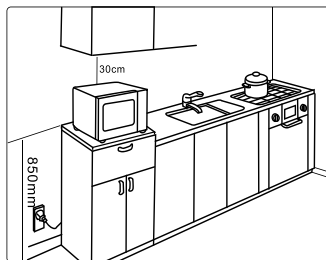
| | |
|--|----|
| Consigli Per La Salvaguardia Dell'ambiente | 47 |
| Specifiche tecniche | 48 |

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 disposto 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'abitazione.
- * 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 funziona 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 prolunghe: 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.

⚠ AVVISO:

- * **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:

- * **Suggeriamo 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

- * In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
- * Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno a microonde 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 a microonde è in funzione, si produrranno scintille e il forno a microonde ne risulterà danneggiato.
- * I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.
- * Prima di avviare il forno, 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 piatto rotante (vedere Recipienti grandi).

| Accessorio cibo | | 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. |
|  <p>Coperchio Griglia superiore Contenitore intermedia Griglia inferiore Parte inferiore</p> | Doppia vaporiera (solo per il modello MWSC 933) | Cottura di cibo a doppio vapore con controllo sensore. Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro. |
|   | Griglia alta Griglia bassa | Usare la griglia alta durante la cottura Grill o Cottura combinata (Microonde + Grill). Usare la griglia bassa durante la cottura Ventilato o Cottura combinata (Microonde + Ventilato). |
|  | 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 delicato 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.

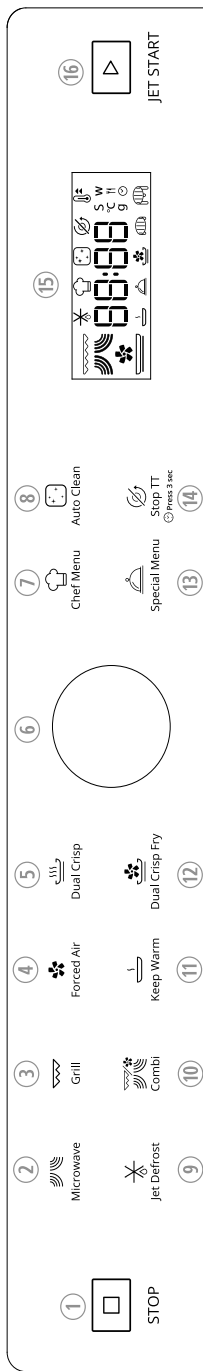
LAVAGGIO DELICATO:

- * 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

CONTROL PANEL (Pannello comandi) (MWSC 833)



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 Forced Air (Ventilato)

Usare per selezionare la funzione Forced Air (Ventilato) (con preriscaldamento).

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 (Scongellamento rapido)

Usare per selezionare la funzione Scongellamento automatico.

10 Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (Microonde + Grill)) / Combi (Microwave + Forced Air) (Combinato (Microonde + Ventilato))

Usare per selezionare la funzione Cottura Combinata (Microonde + Grill) o la funzione Combinato (Microonde + Ventilato).

11 Pulsante Keep Warm (Mantenere caldo)

Usare per selezionare la funzione Mantenere caldo.

12 Pulsante Dual Crisp Fry (Frittura Dual Crisp)

Usare per selezionare la funzione Frittura Dual Crisp.

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:

- Forced Air (Forno ventilato)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Combinato (Microonde + Ventilato))
- * Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio.

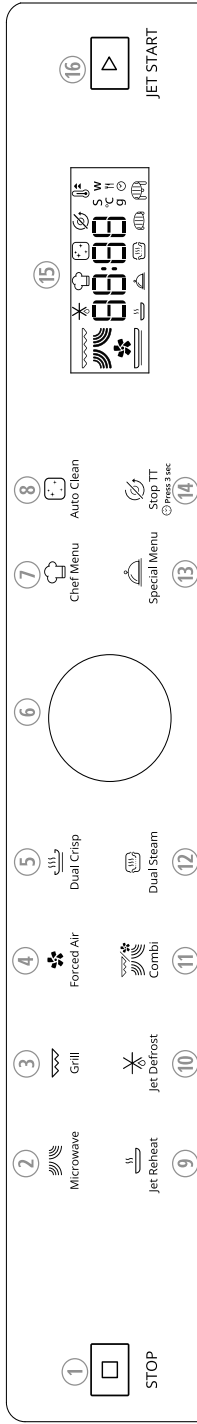
15 Display

Sul display vengono visualizzate le informazioni sul funzionamento.

16 Pulsante Jet Start

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

Pannello comandi (MWSC 933)



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 Forced Air (Ventilato)

Usare per selezionare la funzione Ventilato (con preriscaldamento).

Pulsante Dual Crisp

Usare per selezionare la funzione Dual Crisp e la funzione Frittura Crisp automatica.

Pulsante di Confirmation /Knob (Conferma/Manopola)

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

Pulsante Chef Menu (Menu Chef)

Usare per accedere alle ricette automatiche.

Pulsante Auto Clean (Pulizia automatica)

Usare per selezionare la funzione Pulizia automatica.

Pulsante Jet Reheat (Riscaldamento rapido)

Usare per selezionare la funzione Sensore Riscaldamento.

10 Pulsante Jet Defrost (Scongelamento rapido)

Usare per selezionare la funzione Scongelamento automatico.

11 Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (Microonde + Grill) / Combi (combinato) (Microwave + Forced Air) (Microonde + Ventilato)

Usare per selezionare la funzione Cottura Combinata (Microonde + Grill) o la funzione Combinato (Microonde + Ventilato).

12 Pulsante Dual Steam (Doppio vapore)

Usare per selezionare la funzione Doppio vapore.

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:

- Forced Air (Ventilato)
- Combi (Microwave + Forced Air) (Combinato (Microonde + Ventilato))
- * Tenere premuto il pulsante per 3 secondi per accedere alla modalità di impostazione dell'orologio.

15 Display

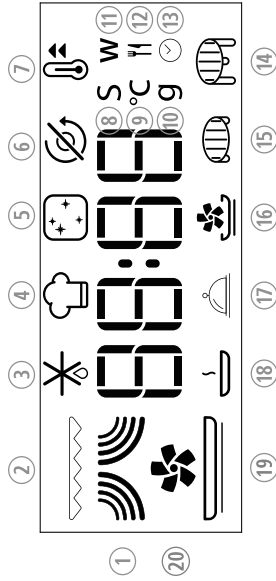
Sul display vengono visualizzate le informazioni sul funzionamento.

16 Pulsante Jet Start

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

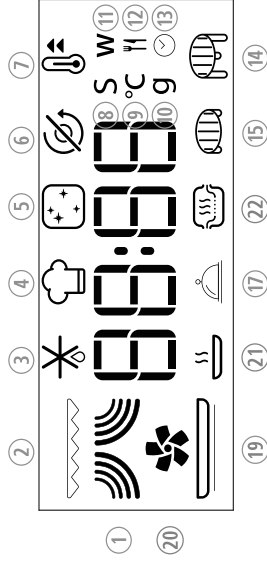
DESCRIZIONE DEL DISPLAY

MWSC 833



- ① Funzione microonde
- ② Funzione Grill
- ③ Funzione Scongelo rapido
- ④ Funzione Menu chef
- ⑤ Funzione Pulizia automatica
- ⑥ Funzione Stop piatto rotante
- ⑦ Funzione Preriscaldamento
- ⑧ Icona dei secondi
- ⑨ Icona Celsius
- ⑩ Icona grammi
- ⑪ Icona Watt
- ⑫ Icona di selezione categoria cibo

MWSC 933



- ⑬ Durata programma di cottura
- ⑭ Icona Griglia alta
- ⑮ Icona Griglia bassa
- ⑯ Funzione Frittura Dual Crisp
- ⑰ Funzione Menu speciale
- ⑱ Funzione Dual Crisp
- ⑲ Funzione Ventilato
- ⑳ Funzione Scongelo rapido
- ㉑ Funzione Frittura Dual Crisp
- ㉒ Funzione Doppio vapore
- ㉓ Funzione Menu speciale
- ㉔ Funzione Mantenere caldo

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-AVVIAMENTO / SICUREZZA BAMBINI

- * Questa funzione di sicurezza automatica si attiva un minuto dopo che il forno 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 il pulsante Jet Start. 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 Jet Start.

Nota:

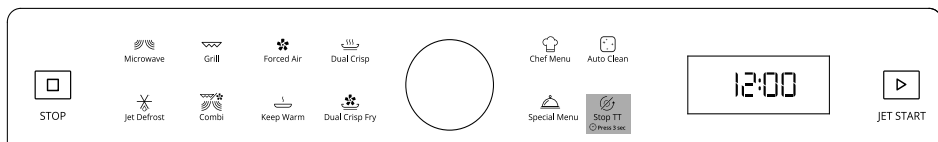
- Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di aggiungere, mescolare o girare il cibo, il forno a microonde continuerà il processo di cottura (in questo caso il risultato finale potrebbe non essere ottimale).
- Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di aggiunta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

**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.
- Questa funzione è utilizzabile solo con le seguenti funzioni di cottura:
 - * Forced Air (Ventilato)
 - * Combi (Microwave + Forced Air) (Combinato (Microonde + Ventilato))



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. / OK Le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare.
- ③ Ruotare la manopola per impostare i minuti.
- ④ Premere il pulsante Jet Start. / OK L'orologio è impostato.

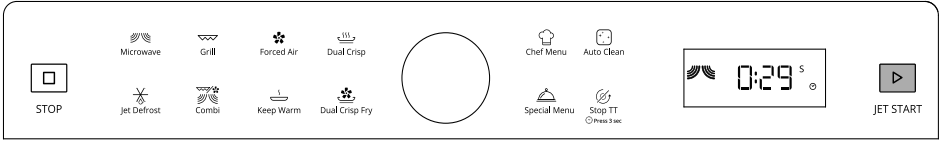
Consigli e suggerimenti:

- 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".



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.

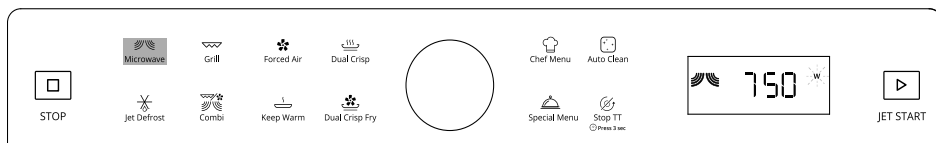
Consigli e suggerimenti:

- 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.



MICROWAVE (MICROONDE)

La funzione Microwave (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 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 Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

| POTENZA | USO CONSIGLIATO: |
|---------|--|
| 900 W | Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, 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 15.
- 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.



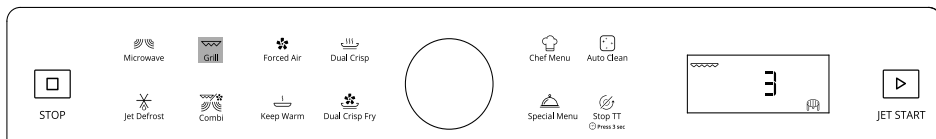
GRILL

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 alta



- 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 Confirmation (conferma) per 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:

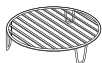
- Per cibi quali formaggio, toast, bistecche e salsicce, usare la griglia alta.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si squaglierebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare 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.

FORCED AIR (VENTILATO)

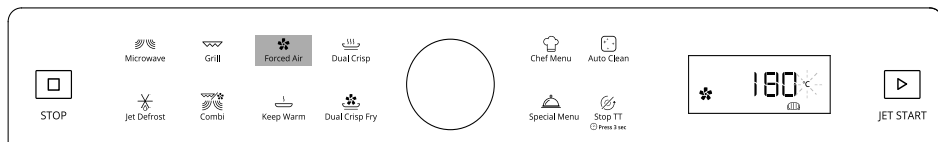
Questa funzione consente di ottenere piatti al forno. Usando un potente elemento di riscaldamento e la ventilazione, il ciclo di cottura è proprio come quella di un forno tradizionale. Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticceria, pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

Il procedimento di cottura sarà preceduto da una fase di preriscaldamento del forno per ottenere i migliori risultati di cottura.

Accessori dedicati:



Griglia bassa



- 1 Premere il pulsante Ventilato.
- 2 Ruotare la manopola per impostare la temperatura di preriscaldamento e premere il pulsante di conferma per confermare. Prima di raggiungere la temperatura, la temperatura di preriscaldamento può essere regolata tra 40 e 200 °C premendo il pulsante ventilazione forzata e ruotando la manopola. Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e viene richiesto di aggiungere cibo per il successivo programma di cottura.
- 3 Dopo aver aggiunto cibo, ruotare la manopola per impostare l'ora.
- 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.

Consigli e suggerimenti:

- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano a prova di forno.
- Usare il piatto Crisp come teglia per cuocere cibi di piccole dimensioni come biscotti e muffin. Collocare il piatto sulla griglia bassa.



DUAL CRISP (PER IL MODELLO MWSC 833)

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).

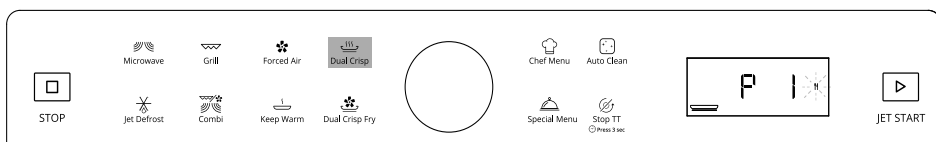
Accessori dedicati:



Piatto Crisp



Maniglia per piatto Crisp



Per funzione Dual Crisp:

- 1 Premere il pulsante Dual Crisp e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 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.

Per Scongellamento pane Dual Crisp:

- 1 Premere il pulsante Dual Crisp.
- 2 Ruotare la manopola per selezionare P2 per la funzione Scongellamento pane Dual Crisp e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per regolare il peso.
- 4 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.
- 5 Al termine del preriscaldamento, il forno chiederà di aggiungere cibo. Girare quando viene richiesto.

! 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.



DUAL CRISP (PER MODELLO MWSC 933)

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

* la griglia alta (durante la cottura con la funzione Frittura Dual Crisp)

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).

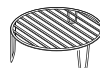
Accessori dedicati:



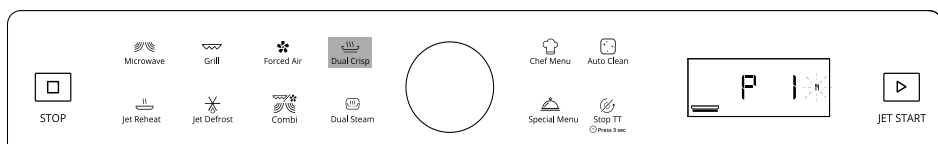
Piatto Crisp



Maniglia per piatto Crisp



Griglia alta (disponibile solo con ricetta Frittura Dual Crisp)



Per funzione Dual Crisp:

- 1 Premere il pulsante Dual Crisp e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 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.

Per Scongelo pane Dual Crisp:

- 1 Premere il pulsante Dual Crisp.
- 2 Ruotare la manopola per selezionare P2 per la funzione Scongelo pane Dual Crisp e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per regolare il peso.
- 4 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.
- 5 Al termine del preriscaldamento, il forno chiederà di aggiungere cibo. Girare quando viene richiesto.

Per funzione Frittura Dual Crisp:

- 1 Premere il pulsante Dual Crisp.
- 2 Ruotare la manopola per selezionare le ricette Frittura Dual Crisp (P3-P9) e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per regolare il peso.
- 4 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.

Consigli e suggerimenti:



- Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro o della griglia alta.
- 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.

Guide P1-P9:

| CATEGORIA ALIMENTO | | METODO DI COTTURA | PESO O TEMPO | SUGGERIMENTO |
|--------------------|---|---------------------|---------------------------|--|
| P1 |  Dual Crisp manuale | Dual Crisp | Impostazione della durata | Riscaldare o cucinare il cibo desiderato, come pizza, quiche, e altri alimenti a base di farina e lievito. |
| P2 |  Scongellamento pane Dual Crisp | Dual Crisp | 50 - 500g | Scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e cornetti surgelati. Il forno selezionerà automaticamente il tempo di cottura e la potenza necessaria. |
| P3 |  Patatine fritte | Frittura Dual Crisp | 300 - 600g | Ungere leggermente il piatto Crisp. Salare prima della cottura. Girare quando viene richiesto. |
| P4 |  Crocchette di pollo | Frittura Dual Crisp | 200 - 600g | Ungere leggermente il piatto Crisp. Girare quando viene richiesto. |
| P5 |  Pesce panato | Frittura Dual Crisp | 250 - 600g | Ungere leggermente il piatto Crisp. Girare quando viene richiesto. |
| P6 |  Alette di pollo | Frittura Dual Crisp | 200 - 600g | Condire le ali del pollo. Ungere il piatto Crisp. Girare quando viene richiesto. |
| P7 |  Spicchi di patate | Frittura Dual Crisp | 300 - 800g | 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. |



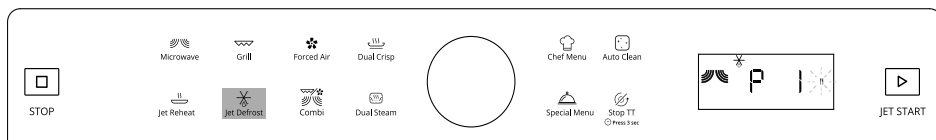
DUAL CRISP

| CATEGORIA ALIMENTO | | METODO DI COTTURA | PESO O TEMPO | SUGGERIMENTO |
|--------------------|---|---------------------|--------------|---|
| <i>P8</i> |  Falafel | Frittura Dual Crisp | 4 porzioni | Mescolare i ceci con prezzemolo, sale, pepe, cumino e semi di coriandolo, lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti, mescolare la farina con acqua per creare un composto simile ad una pastella, formare gli hamburger e immergerli prima nella pastella di farina, quindi nel pangrattato, disporli sul piatto Crisp precedentemente cosparso di olio extra vergine di oliva (2 cucchiaini). |
| <i>P9</i> |  Merluzzo impanato piccante | Frittura Dual Crisp | 4 porzioni | In un contenitore, mescolare il pangrattato, la paprika, l'aglio in polvere, la curcuma, il sale e il pepe con l'albume, coprire i filetti di merluzzo con il pangrattato condito e premere con le mani, disporre i filetti sul piatto Crisp. |







JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO)

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



- 1 Premere il pulsante Jet Defrost (Scongelamento 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 arrostiti. Dopo la cottura, lasciar riposare per 5 minuti per ottenere un migliore risultato. |
| P2 |  * Pollo | 100 - 2000g | Pollo intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, lasciar riposare per 5-10 minuti. |
| P3 |  * Pesce | 100 - 1500g | Pesce intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, lasciar riposare per 5 minuti. |
| P4 |  * Verdure | 100 - 1500g | Verdure miste, cavolfiori, carote. Dopo la cottura, lasciar riposare per 5 minuti. |
| P5 |  * Pane | 50 - 550g | Panini, baguette e cornetti congelati. Dopo la cottura, lasciar riposare per 3 minuti. |

Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di effettuare lo scongelamento direttamente sul piatto tante 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.

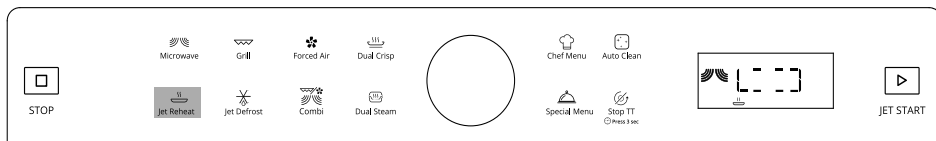


6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE RISCALDAMENTO RAPIDO) (disponibile solo sul modello MWSC 933)

Questa funzione consente di riscaldare automaticamente i piatti. Il microonde calcolerà automaticamente il livello di potenza e il tempo necessario per ottenere i migliori risultati possibili nel tempo minore.

Utilizzare questa funzione per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

Disponere il cibo su un piatto da portata per microonde e a prova di forno.



- 1 Premere il pulsante 6th Sense Jet Reheat (6th Sense Riscaldamento rapido)
- 2 Premere il pulsante di Confirmation (conferma) / Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

i Consigli e suggerimenti:

- Quando si usa questa funzione, il peso netto dell'alimento deve essere compreso tra 250 -600g.
- Per ottenere risultati ottimali, questa funzione deve essere utilizzata con il forno a temperatura ambiente.
- Sistemare il cibo più spesso e denso nella parte esterna del piatto e quello meno denso al centro.
- Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
- Le fette più spesse, ad esempio i tagli di polpettone o le salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.
- Attendere 1-2 minuti prima di servire il cibo riscaldato serve a migliorare i risultati, in particolare dei cibi congelati.
- Perforare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.



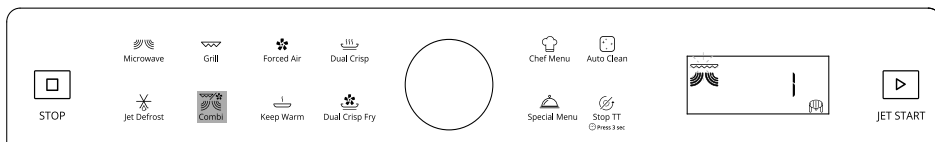
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (COTTURA COMBINATA (MICROONDE + GRILL))

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

Accessori dedicati:



Griglia alta



- 1 Premere il pulsante Combi (cottura combinata):
- 2 Il display visualizzerà: 1 “, premere il pulsante di Confirmation (conferma) per accedere alla modalità di impostazione Combi Grill.
- 3 Ruotare la manopola per regolare il valore di potenza (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 4 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- 5 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 per microonde o per 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.



COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBINATO (MICROONDE + VENTILATO))

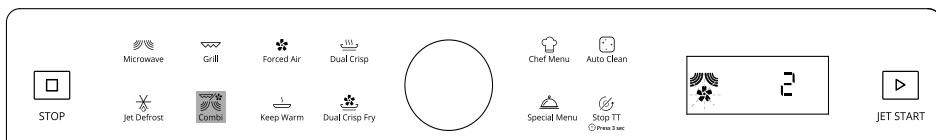
Questa funzione combina la cottura a microonde e il forno ventilato, per poter preparare piatti al forno in minor tempo.

Combinato (Microonde + Ventilato) consente di cuocere piatti come carne arrosto, pollame, patate condite, cibi precotti surgelati, pesce, dolci e impasti.

Accessori dedicati:



Griglia bassa



- ① Premere il pulsante Combi (cottura combinata):
- ② Ruotare la manopola per vedere il numero "2" e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per accedere alla modalità di impostazione Combi Forced Air (Ventilato).
- ③ Ruotare la manopola per impostare la temperatura e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- ④ Ruotare la manopola per regolare il valore di potenza (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- ⑤ Ruotare la manopola per impostare il tempo.
- ⑥ 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: |
|--------------------|--|
| 350 W | Pollame, patate intere, lasagne, pesce e carne arrosto |
| 160 W | Torte di frutta |
| 90 W | Dolci e paste |

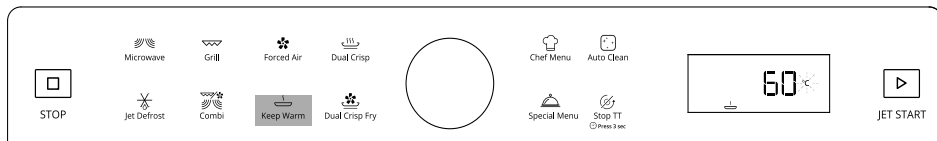
i Consigli e suggerimenti:

- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano per microonde e a prova di forno.



KEEP WARM (MANTENERE CALDO) (pulsante dedicato su MWSC 833)

Questa funzione consente di mantenere caldi i cibi freschi cucinati.



- ① Premere il pulsante Keep Warm (Mantenere caldo) (per modello MWSC 933, premere il pulsante Special Menu (Menu speciale) per selezionare la funzione Keep Warm (Mantenere caldo). Fare riferimento al capitolo “Special Menu” (Menu speciale) per dettagli).
- ② Ruotare la manopola per regolare l'intervallo di temperatura da 60°C a 80°C, e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare (vedere la tabella di seguito per le ricette consigliate).
- ③ Il programma di cottura si avvia con un conto alla rovescia di 30 minuti e premere il pulsante di Confirmation (conferma) il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

! Nota:

Una volta avviato il processo Mantenere caldo:

* Aprire lo sportello per interrompere il programma Mantenere caldo e chiudere lo sportello per continuare il programma con il tempo restante.

* Premere il pulsante Stop per arrestare l'intero programma Mantenere caldo.

| CATEGORIA ALIMENTO | PESO | TEMPERATURA | TEMPI | CONTENITORE |
|--------------------|---------------------|-------------|-----------|----------------------------|
| Pizza | 300 - 800g | 80°C | 30 minuti | Piatto Crisp |
| Carne arrosto | 800 - 1500g | 80°C | 30 minuti | Piatto adatto per il forno |
| Pane | 100 - 500g | 60°C | 30 minuti | Piatto Crisp |
| Muffin | 336g (28g*12 pezzi) | 60°C | 30 minuti | Piatto Crisp |
| Piatti | 220-620g | 70°C | 30 minuti | Piatto adatto per il forno |
| Piatti in ceramica | 250-850g | 70°C | 30 minuti | Piatto adatto per il forno |



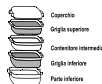
6TH SENSE DUAL STEAM (6TH SENSE DOPPIO VAPORE) (disponibile solo sul modello MWSC 933)

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

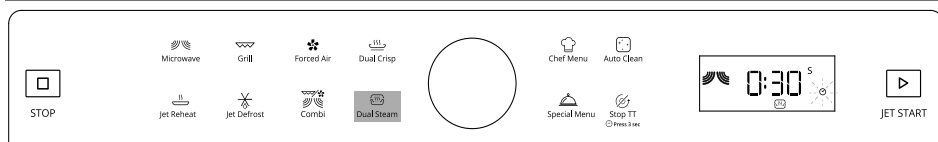
Questa funzione opera in 2 fasi.

- * La prima fase porta rapidamente l'acqua alla temperatura di ebollizione. Il tempo di cottura viene calcolato dal sensore.
- * La seconda fase imposta automaticamente una temperatura più bassa per evitare traboccamenti. Il display mostrerà il tempo di cottura a vapore impostato dal cliente e inizierà il conto alla rovescia.

Accessori dedicati:



Doppia vaporiera
(vaporiera a doppio strato)



- ① Premere il pulsante 6th Sense Dual Steam (Doppio vapore).
- 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.

i Consigli e suggerimenti:

- La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde!
- La vaporiera dedicata deve essere sempre usata con questa funzione.
- Doppia vaporiera può essere utilizzato in Pulizia automatica, Microonde e Doppio vapore. 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.

Guida all'uso di Doppia vaporiera (vaporiera a doppio strato):

! Nota:

* Con Doppia vaporiera (vaporiera a doppio strato) è possibile cuocere due cibi contemporaneamente. Per ottenere un migliore risultato, selezionare il cibo con simili tempi di cottura.

* Tutte le ricette di seguito vengono cucinate con Doppia vaporiera in dotazione. Coprire sempre con il coperchio.

| GRIGLIA SUPERIORE | CONTENITORE CENTRALE | GRIGLIA INFERIORE | Parte inferiore | DURATA COTTURA E FASI | DESCRIZIONE |
|----------------------------|---|---------------------------------------|--------------------------------|--|--|
| Seppia (170g) | Acqua (100ml) | Piselli e pomodori di ciliegia (350g) | Acqua (100ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350 W per 2 min. | Seppia al vapore con piselli, pomodori freschi e basilico. |
| Spigola (250g) | Acqua (100ml) | Pomodori e zucchini affettati (200g) | Acqua (100ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350 W per 10 min. | Servire con citronette (succo di limone, olio d'oliva, sale e pepe). |
| Petto di pollo (120g) | Acqua (100ml) | Fagioli verdi (220g) | Acqua (100ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 4 min. | Caesar salad (aggiungere crostini di pane). |
| Zucchine (400g) e peperoni | Acqua (100ml) | NA | Farro (100 g) e acqua (200ml) | Fase 1: Microonde 900W per 2 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 18 min. | Insalata di farro con salsa al pesto. |
| NA | Verdure miste surgelate (200 g) e acqua (30 ml) | NA | Quinoa (100 g) e acqua (200ml) | Fase 1: Microonde 900W per 2 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 15 min. | Quinoa in ratatouille con olio e semi di finocchio. |

| GRIGLIA SUPERIORE | CONTENITORE CENTRALE | GRIGLIA INFERIORE | Parte inferiore | DURATA DI COTTURA | DESCRIZIONE |
|----------------------------------|----------------------|-------------------------------|--|---|--|
| Cosce di pollo (250g) | Acqua (100ml) | NA | Riso Basmati (200g) con citronella, pezzi di zenzero e acqua (400ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min.; Fase 2: Microonde 350W per 30 min. | Quando è pronto, mescolare e cospargere con yogurt e tajine. |
| Carote tritate e agnello (200g) | Acqua (100ml) | NA | Grano saraceno (100g) e acqua (200ml) | Fase 1: Microonde 900W per 2 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 15 min. | Quando è pronto, condire con salsa di pomodoro e cospargere con cumino in polvere. |
| Peperoni ripieni di carne (500g) | Acqua (100ml) | NA | Riso a grani lunghi (200g) e acqua (300ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min.; Fase 2: Microonde 350W per 30 min. | Servire con olio. |
| Filetti di salmone (200g) | Acqua (100ml) | Cavoletti di Bruxelles (300g) | Acqua (100ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 6 min. | Servire con olio e aneto fresco. |
| Gamberetti (sgusciati) (250g) | Acqua (100ml) | NA | Grano burgul (100g) e acqua (200ml) | Fase 1: Microonde 900W per 2 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 15 min. | Servire con olio e coriandolo fresco. |
| Polpette di carne (250g) | Acqua (100ml) | NA | Riso bianco (200g) e acqua (300ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. Fase 2: Microonde 350W per 30 min. | Servire con salsa di pomodoro o la salsa desiderata. |
| Polpette di pesce (200g) | Acqua (100ml) | Patate grattugiate (300g) | Acqua (100ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 8 min. | Quando è pronto, schiacciare le patate con una forchetta, aggiungere latte e il formaggio grattugiato. |

| GRIGLIA SUPERIORE | CONTENITORE CENTRALE | GRIGLIA INFERIORE | Parte inferiore | DURATA DI COTTURA | DESCRIZIONE |
|--------------------------|----------------------|----------------------------|---|---|-----------------------------------|
| Spiedini di pesce (350g) | Acqua (100ml) | Funghi (chiamignon) (350g) | Acqua (100ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 8 min. | Servire con olio, sale e pepe. |
| Capesante (170g) | Acqua (100ml) | Asparagi (300g) | Acqua (100ml) | Fase 1: Microonde 900W per 4 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 1 min. 15 secondi | Servire con olio e aceto. |
| Carote affettate (250g) | Acqua (100ml) | NA | Miglio (100g), cubetti di Tofu (100g) e acqua (200ml) | Fase 1: Microonde 900W per 2 min. 30 secondi; Fase 2: Microonde 350W per 15 min. | Servire con olio e salsa di soia. |



DUAL CRISP FRY (FRITTURA DUAL CRISP) (pulsante dedicato su MWSC 833)

Questa funzione consente di ottenere una croccantezza perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore e mantiene tenere le parti interne dell'alimento. Con la cottura Microonde, Grill e FC, disporre il piatto Crisp sulla griglia alta.

Con questa funzione devono essere usati i seguenti accessori:

- * il piatto Crisp
- * il maniglia per piatto Crisp, per prenderlo quando è caldo
- * Griglia alta

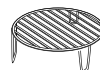
Accessori dedicati:



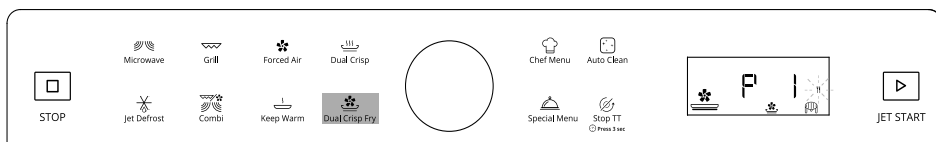
Piatto Crisp



Maniglia per
piatto Crisp



Griglia alta



Collocare il piatto Crisp vuoto sulla griglia alta, all'interno del forno.

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








Consigli e suggerimenti:

- Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente sulla griglia alta all'interno del forno.
- La griglia alta 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 dedicato. 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.



DUAL CRISP FRY (FRITTURA DUAL CRISP)

Guida alla categoria di cibo:

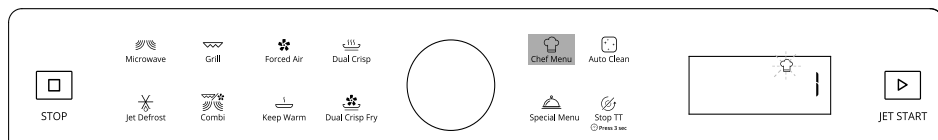
| CATEGORIA ALIMENTO | | PESO | SUGGERIMENTO |
|--------------------|--|------------|---|
| P1 |  Patatine fritte | 300-600g | Ungere leggermente il piatto Crisp. Salare prima della cottura. Girare quando viene richiesto. |
| P2 |  Crocchette di pollo | 200-600g | Ungere leggermente il piatto Crisp. Girare quando viene richiesto. |
| P3 |  Pesce panato | 250-600g | Ungere leggermente il piatto Crisp. Girare quando viene richiesto. |
| P4 |  Alette di pollo | 200-600g | Condire le ali del pollo. Ungere il piatto Crisp. Girare quando viene richiesto. |
| P5 |  Spicchi di patate | 300-800g | 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. |
| P6 |  Falafel | 4 porzioni | Mescolare i ceci con prezzemolo, sale, pepe, cumino e semi di coriandolo, lasciare riposare in frigorifero per circa 30 minuti, mescolare la farina con acqua per creare un composto simile ad una pastella, formare gli hamburger e immergerli prima nella pastella di farina, quindi nel pangrattato, disporli sul piatto Crisp precedentemente cosparsi di olio extra vergine di oliva (2 cucchiaini). |
| P7 |  Merluzzo impanato piccante | 4 porzioni | In un contenitore, mescolare il pangrattato, la paprika, l'aglio in polvere, la curcuma, il sale e il pepe con l'albume, coprire i filetti di merluzzo con il pangrattato condito e premere con le mani, disporre i filetti sul piatto Crisp. |



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)/il pulsante Jet Start 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.





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 |  Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio) |  Vaporiera (fondo e coperchio) |
|  Griglia bassa |  Griglia alta | | | |



CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 833)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|------------------|---|-------------------|---|--|
| 1-VERDURE | | | | |
| P1 |  Patate ripiene 200g-1000g | 5,5-21,5min |  | Tagliare le patate a metà sul lato più lungo. Aggiungere formaggio sulla superficie delle patate quando viene richiesto. |
| P2 |  Patate 200g-1000g | 6,5-18,5min |  | Adatto per patate: 200-300 g ognuna. Lavare e forare. Girare quando viene richiesto. |
| P3 |  Pomodori 300g-800g | 12-16min |  | Tagliare a metà, condire e cospargere con formaggio. |
| 2-POLLO | | | | |
| P1 |  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. |
| P2 |  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. |
| P3 |  Pollo sottile impanato croccante 4 porzioni | 14min |  | Preparare 4 petti di pollo (100 g per ciascuno), 100 g di pangrattato, 20 g di farina, 1 uovo, 3 cucchiaini di olio extra vergine di oliva, sale e pepe. Immergere il pollo nella farina che copre entrambi i lati del petto, immergere i petti infarinati nell'uovo e coprirli con pangrattato, disporre i petti sul piatto Crisp |
| P4 |  Uova strapazzate 1-4 pezzi | 1-5min |  | Sgusciare le uova, forare il tuorlo usando uno stuzzicadenti e versare in un piatto adatto al microonde. |
| 3-CARNE | | | | |
| P1 |  Carne di manzo 800g-1500g | 24,9-41min |  | Togliere la carne dal frigo 30 minuti prima della cottura; condire con olio, sale e pepe e collocare in microonde e in un contenitore adatto per il forno, inserirla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto. Una volta terminata la cottura, lasciare che la carne riposi coperta da un foglio di carta di alluminio per almeno 15 minuti prima di servire. |



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)





















Griglia bassa



Griglia alta



CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 833)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|-------------------------------|--|-------------------|-------------|--|
| 3-CARNE | | | | |
| P2 |  Agnello | 1000g-1500g | 32-40min |  Togliere la carne dal frigo 30 minuti prima della cottura; condire con olio, sale e pepe e collocare in microonde e in un contenitore adatto per il forno, inserirla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto. Una volta terminata la cottura, lasciare che la carne riposi coperta da un foglio di carta di alluminio per almeno 15 minuti prima di servire. |
| P3 |  Entrecote | 150g-600g | 14,9-25min |  Condire l'entrecote, girarla quando viene richiesto dal forno. |
| P4 |  Pancetta | 50g-150g | 6-9min |  Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto. |
| P5 |  Polpette di carne | 200-400g | 13-19min |  Piatto per microonde o per forno sulla griglia bassa. Utilizzare polpette di carne fresca del mercato o fatte in casa con le ricette preferite, 15 g per ognuna, girare quando viene richiesto. |
| 4-PESCE/FRUTTI DI MARE | | | | |
| P1 |  Filetti ricoperti surgelati | 200g-600g | 13-23min |  Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto. |
| P2 |  Bastoncini di scampi | 200g-600g | 9,5-18,5min |  Usare bastoncini di scampi extra grandi. Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. 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 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 |  Togliere dalla confezione e disporre sul piatto Crisp. |



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)


















Griglia bassa



Griglia alta



CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 833)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|-----------------------------|---|-------------------|-----------|---|
| 5-PIZZA/QUICHE | | | | |
| P4 |  Pizza sottile | 250g-400g | 9-11min |  Togliere dalla confezione e disporre sul piatto Crisp. |
| P5 |  Pizza fresca | 900g | 19min |   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. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto Crisp nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| 6-PASTA/LASAGNE | | | | |
| P1 |  Lasagna fresca | 1200g | 28min |   Preparare in base alla propria ricetta preferita. Iniziare stendendo un po' di besciamella sul fondo del piatto, quindi disporre uno strato di sfoglia per lasagna. Coprire con besciamella e poi con il ragù. Ripetere il procedimento per tre volte. Coprire l'ultimo strato con besciamella e cospargere con parmigiano gratinato per ottenere una doratura perfetta. |
| P2 |  Lasagne congelate | 300g - 1000g | 22-44min |   Rimuovere la pellicola di alluminio. |
| 7-DESSERT/ PASTICINI | | | | |
| P1 |  Crostatina di frutta fatta in casa | 1200g | 24min |  Allineare il piatto Crisp con l'impasto corto, forarlo e cospargere la parte inferiore con pan grattato per assorbire il succo del frutto. Riempire con mele tagliate mischiate con zucchero e cannella. |
| P2 |  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. |



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)



Griglia bassa



Griglia alta



CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 833)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------|------------|---|
| 7-DESSERT/ PASTICCINI | | | | |
| P3 | Torta | 600g | 10min | In una ciotola, aggiungere 170 g di zucchero e 2 uova grandi, quindi mischiare il tutto ad alta velocità, ridurre la velocità e 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. |
| P4 | Nocciole tostate | 50g-200g | 5,7-7,5min | Disporre noci sul piatto Crisp preriscaldato. Mescolare quando viene richiesto. |
| P5 | Pan di Spagna (leggero) | 900g | 46min | Mescolare 250 g di farina, 15 g di lievito, 250 g di zucchero, 75 g di margarina fusa, 150 ml di acqua fredda, 185g uova senza guscio, versare nel contenitore con pellicola di supporto. |
| P6 | Muffin | 350g | 23min | Frullare 170 g di margarina e 170 g di zucchero finché non diventa morbido e di colore chiaro. Aggiungere 3 uova, una per volta. Aggiungere delicatamente 225 g di farina setacciata mescolata con 7 g di lievito e 0,25 g di sale. Pesare 28 g del composto in stampini di carta e collocarli in modo uniforme su una teglia. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto Crisp nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| P7 | Biscotti | 250g | 18,5min | Mescolare 250 g di farina, 100 g di zucchero e 1,5 g di sale. Strofinare in 125 g di margarina. Sbattere 1 uovo e aggiungerlo nel composto. Mescolare tutti gli ingredienti, pesare 20 g per ciascuno, creare una pallina, quindi utilizzare la forchetta per attraversare la pallina due volte. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto a prova di microonde e forno nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| P8 | Meringhe | 100g | 39,5min | Sbattere 2 albumi e 80 g di zucchero. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 10-12 pezzi sul piatto Crisp. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto a prova di microonde e forno nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| P9 | 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



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)



Griglia bassa



Griglia alta



6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 933)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|------------------|------------------------------------|-------------------|-----------|--|
| 1-VERDURE | | | | |
| P1 | Patate 200g-1000g | 6,5-18,5min | | Adatto per patate: 200-300 g ognuna. Lavare e forare. Girare quando viene richiesto. |
| P2 | Pomodori 300g-800g | 12-16min | | Tagliare a metà, condire e cospargere con formaggio. |
| P3 | Carote 150g-500g | sensore | | Disporre sulla griglia della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua nel fondo. Coprire. |
| P4 | Broccoli 150g-500g | sensore | | Disporre sulla griglia della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua nel fondo. Coprire. |
| P5 | Patate 150g-500g | sensore | | Disporre sulla griglia della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua nel fondo. Coprire. |
| P6 | Verdure congelate 150g-500g | sensore | | Disporre sulla griglia della vaporiera e aggiungere 100 ml di acqua nel fondo. Coprire. |
| 2-POLLO | | | | |
| P1 | Filetti di pollo 200g-1000g | 14,1-24,6min | | Ungerne leggermente il piatto Crisp. Condire e disporre i filetti sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto. |
| P2 | 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. |
| P3 | Filetti di pollo 150g-500g | sensore | | Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| 3-CARNE | | | | |
| P1 | Carne di manzo 800g-1500g | 24,9-41min | | Togliere la carne dal frigo 30 minuti prima della cottura; condire con olio, sale e pepe e collocare in microonde e in un contenitore adatto per il forno, inserirla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto. Una volta terminata la cottura, lasciare che la carne riposi coperta da un foglio di carta di alluminio per almeno 15 minuti prima di servire. |



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)























Griglia bassa



Griglia alta



6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 933)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|-------------------------------|--|-------------------|-------------|--|
| 3-CARNE | | | | |
| P2 |  Agnello | 1000g-1500g | 32-40min |  Togliere la carne dal frigo 30 minuti prima della cottura; condire con olio, sale e pepe e collocare in microonde e in un contenitore adatto per il forno, inserirla nel forno freddo. Girare l'arrosto quando viene richiesto. Una volta terminata la cottura, lasciare che la carne riposi coperta da un foglio di carta di alluminio per almeno 15 minuti prima di servire. |
| P3 |  Entrecote | 150g-600g | 14,9-25min |  Condire l'entrecote, girarla quando viene richiesto dal forno. |
| P4 |  Pancetta | 50g-150g | 6-9min |  Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto. |
| 4-PESCE/FRUTTI DI MARE | | | | |
| P1 |  Filetti di pesce. | 150g-500g | sensore |  Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| P2 |  Filetti ricoperti surgelati | 200g-600g | 13-23min |  Ungerne leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto. |
| P3 |  Scampi | 150g-500g | sensore |  Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| P4 |  Bastoncini di scampi | 200g-600g | 9,5-18,5min |  Usare bastoncini di scampi extra grandi. Ungerne leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto. |
| P5 |  Cotolette di pesce | 150g-500g | sensore |  Condire e disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| P6 |  Capesante | 150g-500g | sensore |  Disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| 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. |



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)


















Griglia bassa



Griglia alta



6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 933)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|------------------------|--|-------------------|-----------|--|
| 5-PIZZA/QUICHE | | | | |
| P2 |  Quiche lorraine | 900g | 16min |  Stendere l'impasto lievitato precedentemente preparato sul piatto Crisp, insieme alla 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 |  Togliere dalla confezione e disporre sul piatto Crisp |
| P4 |  Pizza sottile | 250g-400g | 9-11min |  Togliere dalla confezione e disporre sul piatto Crisp |
| P5 |  Pizza fresca | 900g | 19min |   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. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto a prova di microonde e forno nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| 6-PASTA/LASAGNE | | | | |
| P1 |  Lasagna fresca | 1200g | 28min |   Preparare in base alla propria ricetta preferita. Iniziare stendendo un po' di besciamella sul fondo del piatto, quindi disporre uno strato di sfoglia per lasagna. Coprire con besciamella e poi con il ragù. Ripetere il procedimento per tre volte. Coprire l'ultimo strato con besciamella e cospargere con parmigiano gratinato per ottenere una doratura perfetta. |
| P2 |  Lasagne congelate | 300g - 1000g | 22-44min |   Rimuovere la pellicola di alluminio. |



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)















Griglia bassa



Griglia alta



6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 933)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE |
|-----------------------------|---|-------------------|----------------------------------|--|
| 6-PASTA/LASAGNE | | | | |
| P3 |  Pasta | 1-3 porzioni | 4-9 min. + tempo di impostazione |  Collocare da 1 a 3 porzioni di pasta sulla parte inferiore (base) della vaporiera, considerando che ciascuna porzione corrisponde a 70g. Aggiungere acqua fino al livello adeguato mostrato all'interno della vaporiera sotto il testo "Pasta + acqua" (1 = 1 porzione, 2 = 2 porzioni, ecc.). Coprire con il coperchio della vaporiera. Non usare la griglia intermedia della vaporiera. Come richiesto dal display, selezionare il numero di porzioni da cuocere (L1 = 1 porzione, L2 = 2 porzioni, ecc.). Selezionare manualmente il tempo di cottura in base alle raccomandazioni sulla confezione. Per i dettagli, fare riferimento al capitolo Doppio vapore. |
| 7-RISO/CEREALI | | | | |
| P1 |  Riso | 1 - 4 servings | 2.5-7min + setting time |  Collocare da 1 a 4 porzioni di riso sulla parte inferiore (base) della vaporiera, considerando che ciascuna porzione corrisponde a 100 g. Aggiungere acqua fino al livello adeguato mostrato all'interno della vaporiera sotto il testo "Riso + acqua" (1 = 1 porzione, 2 = 2 porzioni, ecc.). Coprire con il coperchio della vaporiera. Non usare la griglia intermedia della vaporiera. Come richiesto dal display, selezionare il numero di porzioni da cuocere (L1 = 1 porzione, L2 = 2 porzioni, ecc.). Selezionare manualmente il tempo di cottura in base alle raccomandazioni sulla confezione. Per i dettagli, fare riferimento al capitolo Doppio vapore. |
| P2 |  Farro | 100-400g | 20,5-50,5min |  Disporre da 100 a 400 grammi di farro sulla (base) della vaporiera, per ogni 100 g aggiungere 180 g di acqua e 1 pizzico di sale, mischiare bene e coprire con il coperchio della vaporiera. Non usare la griglia della vaporiera. |
| P3 |  Quinoa | 1 - 4 servings | 22,5-42min |  Disporre da 100 a 400 grammi di quinoa sul fondo (base) della vaporiera, per ogni 100 g aggiungere 200 g di acqua, 1 pizzico di sale e 20 g di pomodori secchi, mischiare bene e coprire con il coperchio della vaporiera. Non usare la griglia della vaporiera. |
| 8-DESSERT/ PASTICINI | | | | |
| P1 |  Crostata di frutta fatta in casa | 1200g | 24min |  Allineare il piatto Crisp con la pasta frolla, forarla e cospargere la parte inferiore con pan grattato per assorbire il succo del frutto. Riempire con mele tagliate in pezzi unite a zucchero e cannella. |
| P2 |  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. |



Piatto adatto per il microonde



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)



Griglia bassa



Griglia alta



6TH SENSE CHEF MENU (MENU CHEF) (MWSC 933)

| RICETTE | QUANTITÀ | DURATA DI COTTURA | ACCESSORI | PREPARAZIONE | |
|------------------------------|-----------------------------|-------------------|------------|--------------|---|
| 8-DESSERT/ PASTICCINI | | | | | |
| P3 | Torta | 600g | 10min | | In una ciotola, aggiungere 170 g di zucchero e 2 uova grandi, quindi mescolare ad alta velocità, poi ridurre la velocità e aggiungere 50 g di margarina precedentemente fusa, 170 g di farina bianca, 10 g di lievito in polvere e 100 ml di latte. Ungere la piastra Crisp e cospargere con pangrattato. Versare la pastella nel piatto Crisp. |
| P4 | Nocchie tostate | 50g-200g | 5,7-7,5min | | Disporre noci sul piatto Crisp preriscaldato. Mescolare quando viene richiesto. |
| P5 | Frutta | 150g-500g | sensore | | Una volta sbucciata tagliata spicchi, disporre sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo e coprire. |
| P6 | Pan di Spagna (leggero) | 900g | 46min | | Mescolare 250 g di farina, 15 g di lievito, 250 g di zucchero, 75 g di margarina fusa, 150 ml di acqua fredda, 185g uova senza guscio, versare nel contenitore con pellicola di supporto. |
| P7 | Muffin | 350g | 23min | | Frullare 170 g di margarina e 170 g di zucchero finché non diventa morbido e di colore chiaro. Aggiungere 3 uova, una per volta. Aggiungere delicatamente 225 g di farina setacciata mescolata con 7 g di lievito e 0,25 g di sale. Pesare 28 g del composto in stampini di carta e collocarli in modo uniforme su una teglia. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto Crisp nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| P8 | Biscotti | 250g | 18,5min | | Mescolare 250 g di farina, 100 g di zucchero e 1,5 g di sale. Strofinare in 125 g di margarina. Sbattere 1 uovo e aggiungerlo nel composto. Mescolare tutti gli ingredienti, pesare 20 g per ciascuno, creare una pallina, quindi utilizzare la forchetta per attraversare la pallina due volte. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto a prova di microonde e forno nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| P9 | Meringhe | 100g | 39,5min | | Sbattere 2 albumi e 80 g di zucchero. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 10-12 pezzi sul piatto Crisp. Dopo aver preriscaldato il forno, inserire il piatto a prova di microonde e forno nel microonde utilizzando la griglia bassa. |
| P10 | 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



Piatto Crisp e Maniglia per piatto Crisp



Vaporiera (fondo con griglia bassa e coperchio)



Vaporiera (fondo e coperchio)



Griglia bassa

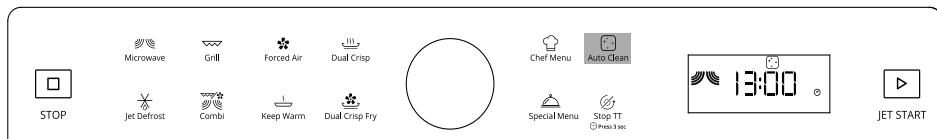


Griglia alta



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.



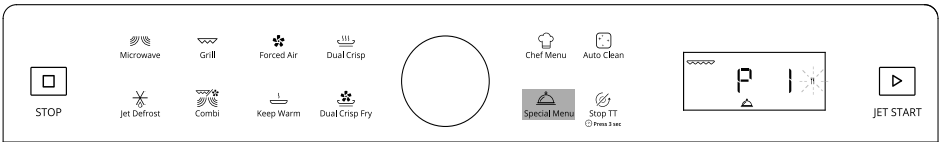
Consigli e suggerimenti:

- 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.






















SPECIAL MENU (MENU SPECIALE)

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.



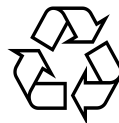
- 1 Premere il pulsante Special Menu (Menu speciale).
- 2 Ruotare la manopola per selezionare la categoria di cibo (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare.
- 3 Ruotare la manopola per regolare il peso.
- 4 Premere il pulsante di Confirmation (conferma)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

| RICETTE | | METODO | PESO | CONSIGLI |
|--|---|----------------------|---|--|
| MWSC 833 | MWSC 933 | | | |
|  Lievitazione impasto |  Lievitazione impasto | Lievitazione impasto | 250 - 500g | Per l'impasto della pizza, versare acqua a 37°C direttamente nel contenitore e sciogliere il lievito nell'acqua, disporre 250g 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. |
| / |  Mantenere caldo | Mantenere caldo | Vedere la tabella Keep Warm (Mantenere caldo) | Utilizzare questa funzione premendo il pulsante dedicato sul modello MWSC 833; premendo il pulsante Menu speciale sul modello MWSC 933. Vedere il capitolo "Mantenere caldo" per i dettagli. |
|  Burro |  Burro | Ammorbidire | 50 - 500g | Dallo stato frigorifero, toglierlo dalla confezione e collocarlo in un piatto per microonde. |
|  Gelato |  Gelato | Ammorbidire | 100-1000g | Dallo stato congelato, collocare il contenitore di gelato sul piatto rotante. |
|  Formaggio cremoso |  Formaggio cremoso | Ammorbidire | 50 - 500g | Dallo stato frigorifero, toglierlo dalla confezione e collocarlo in un piatto per microonde. |

| RICETTE | | METODO | PESO | CONSIGLI |
|--|--|-------------|------------------------------------|--|
| MWSC 833 | MWSC 933 | | | |
| <p>P5</p>  <p>Granita</p> | <p>P6</p>  <p>Granita</p> | Ammorbidire | 250g-1000g (qui 1ml equivale a 1g) | Dallo stato congelato, rimuovere il coperchio dal contenitore. |
| <p>P6</p>  <p>Burro</p> | <p>P7</p>  <p>Burro</p> | Sciogliere | 50 - 500g | Dallo stato frigorifero, toglierlo dalla confezione e collocarlo in un piatto per microonde. Mescolare al segnale |
| <p>P7</p>  <p>Scaglie di cioccolato</p> | <p>P8</p>  <p>Scaglie di cioccolato</p> | Sciogliere | 100-500g | Dalla temperatura ambiente, collocare in un piatto per microonde. Mescolare al segnale. |
| <p>P8</p>  <p>Formaggio</p> | <p>P9</p>  <p>Formaggio</p> | Sciogliere | 50 - 500g | Dallo stato frigorifero, collocarlo in un piatto per microonde. Mescolare al segnale. |
| <p>P9</p>  <p>Marshmallow</p> | <p>P10</p>  <p>Marshmallow</p> | 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) | 750 g | 15-16min. | 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 | 13-14min. | 750W | Pyrex 3.838 |
| 12.3.4 (Gratin di pa- tate) | 1200 g | 23-26min. | Grill + 500W | Pyrex 3.827 |
| 12.3.5 (Pollo) | 1200 g | 37-38min. | Ventilato 200°C + 90W | Griglia bassa |
| 12.3.6 (Torta al limone) | 800 g | 34min. | Ventilato 200°C + 90W | Piatto Schott Glass |
| 13.3 (Scongelo manuale) | 500 g | 15 min. | 160W | Collocare sul piatto ro- tante con un piatto di pla- stica dallo spessore di 3 mm |

SPECIFICHE TECNICHE

| Descrizione dei dati | MWSC 833 | MWSC 933 |
|---|------------------|------------------|
| Tensione di alimentazione | 220-230 V ~ 50Hz | 220-230 V ~ 50Hz |
| Ingresso della potenza del micro- onde | 1650 W | 1650 W |
| Potenza nominale | 2000 W | 2000 W |
| Grill | 1150-1250 W | 1150-1250 W |
| Forno ventilato | 1650-1750 W | 1650-1750 W |
| Dimensioni esterne (AxLxP) | 373 X 490 X 540 | 373 X 490 X 540 |
| Dimensioni interne (AxLxP) | 225 X 395 X 370 | 225 X 395 X 370 |

