

# eXtra SPACE CRISP

Gebrauchsanweisug	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	تعليمات وكيفية الاستخدام
	Қолдану бойынша нұсқаулық

[www.whirlpool.eu](http://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

Descrizione del pannello comandi.....	9
Descrizione del display.....	10

---

## USO GENERALE

Modalità stand-by .....	11
Protezione anti-avvio / sicurezza bambini .....	11
Sospensione o interruzione della cottura .....	11
Clock (Orologio).....	12

---

## FUNZIONI DI COTTURA

Jet start.....	13
Microwave (Microonde) .....	14
Grill .....	17
Combi Microwave + Grill (Cottura Combinata Microonde + Grill) .....	18
Manual Defrost (Scongelamento Manuale).....	19
Defrost Menu (Scongelamento).....	20
Bread Defrost (Scongelamento Pane).....	21
Manual Crisp (Crisp Manuale) .....	22
Utilizzo Del Piatto Crisp Informazioni Importanti .....	23
Rice and Pasta (Riso e Pasta) .....	24
Steam (Vapore) .....	25
Menu Auto Cook (Cottura Automatica) .....	27
Silent Mode (Modalita' Silenziosa) .....	32
Auto Clean (Pulizia Automatica) .....	33

---

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Consigli per la salvaguardia dell'ambiente .....	34
Specifiche tecniche.....	35

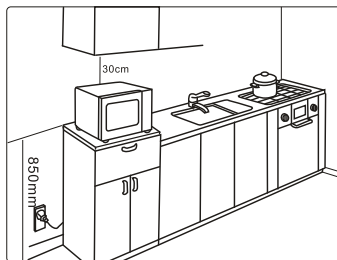
---

# 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.



- \* 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 prolunghes: 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.
- \* 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).

## **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 collocare oggetti pesanti sullo sportello in quanto si potrebbero danneggiare l'apertura del forno a microonde e le cerniere. 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.**

- \* 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.
- \* Spegnere 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.

Questo serve ad evitare chiamate non necessarie per cui l'utente riceverà un addebito.

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:**

- \* **Gli interventi di assistenza devono essere esclusivamente effettuati da personale tecnico qualificato/autorizzato.**
- \* **Suggeriamo pertanto di non procedere alla rimozione dei pannelli di copertura del forno.**

# 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:**

- \* Il microonde non deve essere usato senza cibo al suo interno. 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 con lo scopo di riporre oggetti.
- \* 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

**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

**Per evitare scottature o per ottenere una distribuzione più omogenea del calore, dopo aver riscaldato alimenti per bambino, vasetti di omogeneizzati o liquidi all'interno del biberon, controllare la temperatura prima di servire. Togliere il coperchio e la tettarella del biberon prima di riscaldare.**

# ACCESSORI E MANUTENZIONE

## ACCESSORI

- \* Ci sono diversi accessori disponibili sul mercato. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
- \* Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno 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.
- \* I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde. (Questo requisito non è applicabile se il produttore specifica le dimensioni e la forma dei contenitori metallici adatti per la cottura a microonde)
- \* Per migliorare la cottura, si consiglia di collocare gli accessori al centro della cavità interna completamente piatta.



### GRIGLIA DI COTTURA

Usare la griglia con le funzioni Grill & Combi (Microwave + Grill) (Grill e Cottura combinata (Microonde + Grill)).



Coperchio

Griglia intermedia

Parte inferiore

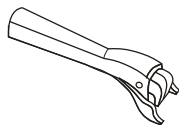
### VAPORIERA (disponibile solo sul modello MWF 427)

Per cuocere cibo a vapore usando la funzione dedicata (VAPORE). Collocare i cibi nella griglia centrale durante la cottura di alimenti come pesci e verdure. Non usare la griglia di mezzo durante la cottura di alimenti come pasta, riso. Collocare sempre la vaporiera sulla cavità interna completamente piatta.

### PIATTO CRISP

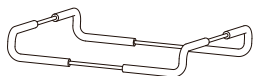
Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp. È possibile preriscaldare il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3min).

Non appoggiare utensili sul piatto Crisp, poiché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.



### MANIGLIA PIATTO CRISP

Usare il maniglia in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno a microonde.



### GRIGLIA CRISP

Utilizzare sempre la griglia Crisp per sostenere il piatto Crisp.

## MANUTENZIONE E PULIZIA

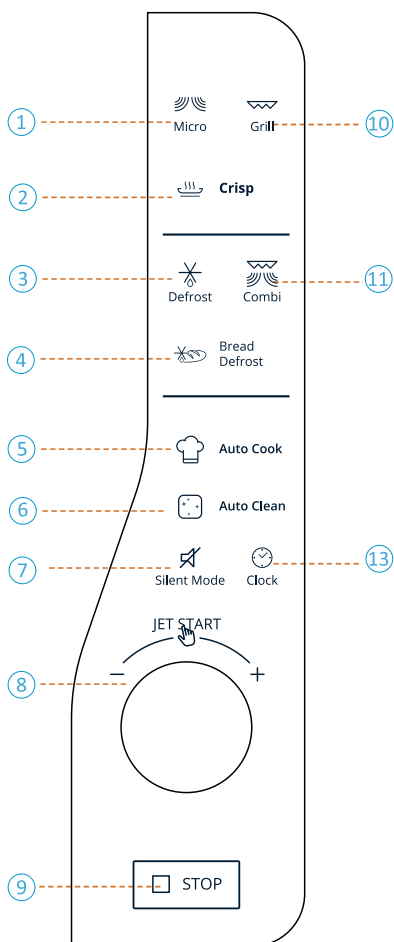
---

- \* 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 vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.
- \* 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 a microonde deve essere pulito regolarmente rimuovendo tutti i residui di cibo.
- \* La pulizia è l'unica manutenzione generalmente necessaria. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.
- \* Non spruzzare direttamente sul forno a microonde
- \* Questo forno a microonde è stato progettato per effettuare direttamente programmi di cottura con un adeguato recipiente in una cavità completamente piatta.
- \* Non lasciare che si depositino attorno alla porta del forno grasso o particelle di cibo.
- \* Questo prodotto è dotato di una funzione AUTO CLEAN (PULIZIA AUTOMATICA), che consente una pulizia facile dell'interno del microonde. Per maggiori informazioni, fare riferimento alla sezione PULIZIA AUTOMATICA a pagina 32.
- \* 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.

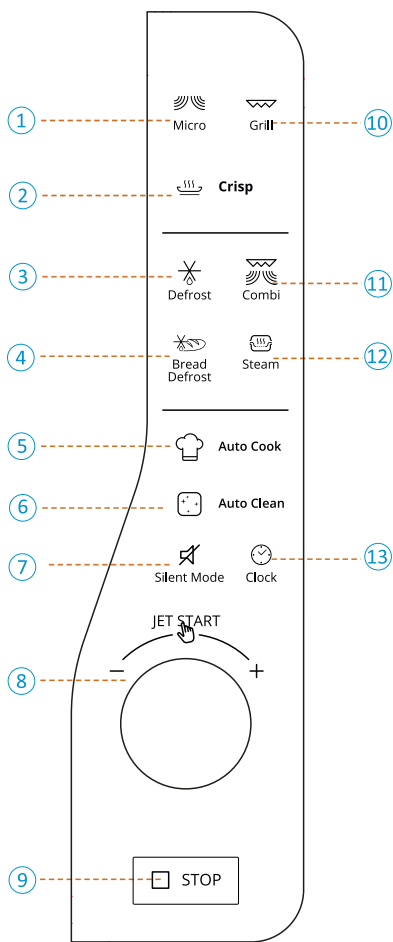
# PANNELLO COMANDI

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

MWF 426



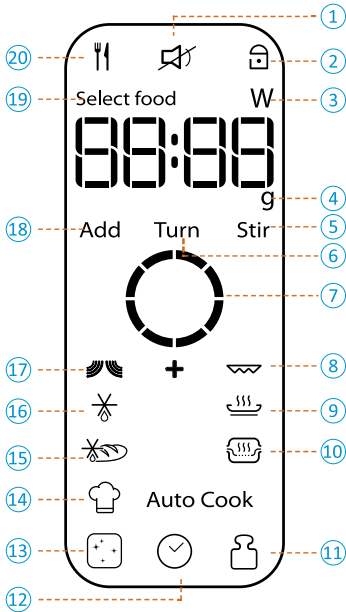
MWF 427



- ① Pulsante Microwave (Microonde)
- ② Pulsante Crisp
- ③ Pulsanti Defrost Menu (Scongelamento)
- ④ Pulsante Bread Defrost Menu (Scongelamento pane)
- ⑤ Pulsante Menu Auto Cook (Cottura automatica)
- ⑥ Pulsante Auto Clean (Pulizia automatica)
- ⑦ Pulsante Silent Mode (Modalità silenziosa)

- ⑧ Knob / Jet Start (Pulsante Manopola/Jet Start)
- ⑨ Pulsante Stop
- ⑩ Pulsante Grill
- ⑪ Pulsante Combi Microwave + Grill (cottura combinata microonde + grill)
- ⑫ Pulsante Steam (Vapore) (disponibile solo sul modello MWF 427)
- ⑬ Pulsante Clock (Orologio)

## DESCRIZIONE DEL DISPLAY



- ① Icona Modalità silenziosa
- ② Icona Protezione anti-avvio / Sicurezza bambini
- ③ Potenza del microonde (Watt)
- ④ Peso (grammi)
- ⑤ Indicazione Stir (Mescolare)
- ⑥ Indicazione Turn (Girare)
- ⑦ Animazione funzionamento ciclo
- ⑧ Icona Grill
- ⑨ Crisp
- ⑩ Vapore\*
- ⑪ Selezione del peso
- ⑫ Selezione dell'ora
- ⑬ Pulizia automatica
- ⑭ Icona menu Auto Cook (Cottura automatica)
- ⑮ Scongelamento pane
- ⑯ Scongelamento
- ⑰ Icona microonde
- ⑱ Indicazione Add (Aggiungi)
- ⑲ Select food (Selezione del cibo)
- ⑳ Selezione del programma Cottura automatica

\* In alcuni modelli questa icona non è disponibile.  
Controllare il pannello di controllo del microonde nella pagina precedente.



## MODALITÀ STAND-BY

---

- \* Dopo 6 minuti dal collegamento del forno a microonde ad una presa di corrente, se non si effettua alcuna operazione, entra automaticamente in modalità stand-by.
- \* Non appena il prodotto entra in modalità stand-by, il display mostrerà l'icona Protezione anti-avvio / Sicurezza bambini.
- \* Nell'uso quotidiano, il forno a microonde entra automaticamente in modalità stand-by quando si chiude lo sportello e il prodotto non viene utilizzato per 6 minuti.
- \* Per uscire dalla modalità stand-by, basta aprire lo sportello.



## PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

---

- \* Questa funzione di sicurezza automatica si attiva dopo 6 minuti dall'ultima interazione con il forno a microonde, quando il prodotto non viene utilizzato e lo sportello viene chiuso.
- \* Quando la funzione Protezione anti-avvio / Sicurezza bambini è attiva, l'icona dedicata viene visualizzata sul display e non è possibile utilizzare il pannello di controllo. Aprire e chiudere lo sportello per sbloccare il pannello di controllo.



## 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:**

Il display visualizzerà il testo "End" (Fine). Un segnale acustico avvisa una volta al minuto per 2 minuti. Ciò è un comportamento normale per il raffreddamento del prodotto.

A seconda del prodotto, la ventola di raffreddamento o la lampada interna potrebbero continuare a funzionare.

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.

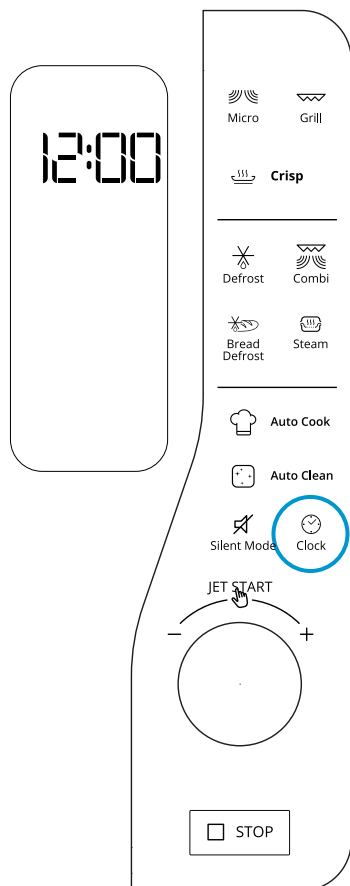
A quel punto sarà necessario:

- \* Aprire lo sportello.
- \* Aggiungere, mescolare o girare il cibo (in base all'azione richiesta).
- \* Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto 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).



## CLOCK (OROLOGIO)



Per impostare l'orologio dell'elettrodomestico:

- 1 Premere il pulsante Clock (orologio).
- 2 Ruotare la manopola per impostare le ore.
- 3 Premere ancora il pulsante Clock (orologio). Le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare.
- 4 Ruotare la manopola per impostare i minuti.
- 5 Premere il pulsante Clock (orologio) / Jet Start. L'orologio è impostato.

### ! Nota:

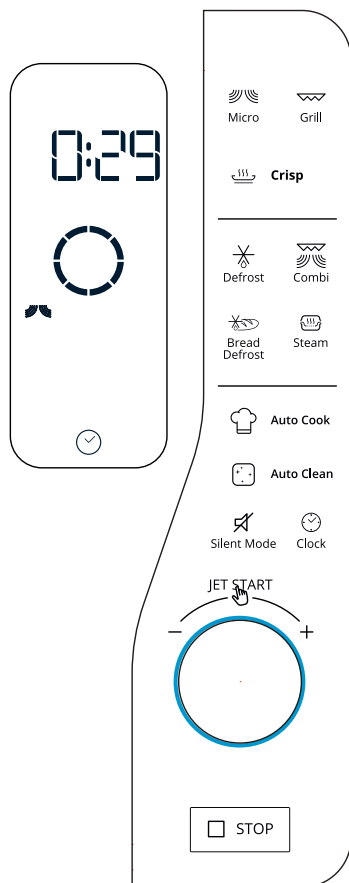
La prima volta in cui viene collegato l'elettrodomestico alla rete elettrica (oppure dopo un'interruzione della corrente elettrica) il prodotto entrerà automaticamente in modalità impostazione orologio. Seguire la procedura di cui sopra partendo dal passaggio 2.

### i Consigli e suggerimenti:

- Se dopo il collegamento alla rete elettrica l'orologio non è stato impostato, il display visualizzerà “:”.
- 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 a microonde uscirà dalla modalità di impostazione e l'impostazione non sarà valida; il display visualizzerà “:”.



## JET START



Questa funzione consente di avviare la funzione Microonde alla massima potenza per 30 secondi, premendo semplicemente il pulsante Jet Start. È consigliata per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.

- 1 Premere il pulsante Jet Start.

### ! Nota:

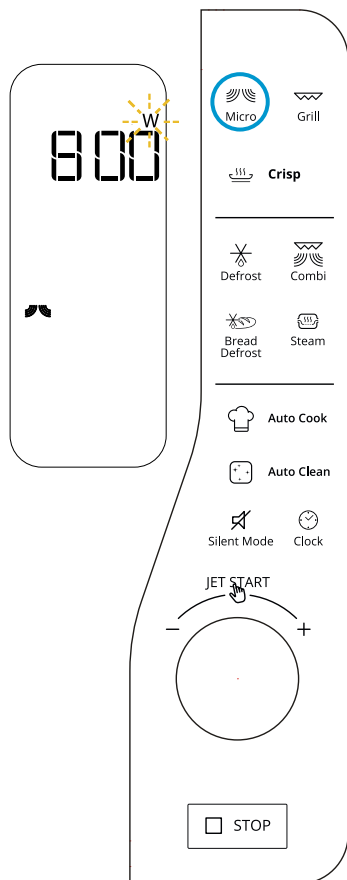
Premendo il pulsante Jet Start, la funzione Microwave (Microonde) partirà alla massima potenza (800 W) per 30 secondi.

### i Consigli e suggerimenti:

- È possibile cambiare la potenza e il tempo di cottura anche dopo che la cottura è iniziata. Per cambiare il livello di potenza, premere semplicemente il pulsante Microwave (Microonde) più volte. Per cambiare il tempo di cottura, ruotare la manopola o premere il pulsante Jet Start per aumentare la durata di 30 secondi.



## MICROWAVE (MICROONDE)



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

Accessorio suggerito:



Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

- ① Premere il pulsante Microwave (Microonde). Il livello di potenza massimo (800W) verrà mostrato sul display e l'icona watt (potenza) inizierà a lampeggiare.
- ② Ruotare la manopola per impostare il valore di potenza, quindi premere il pulsante Jet Start.
- ③ Il display mostrerà il tempo di cottura predefinito (30 secondi). Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- ④ Premere il pulsante Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

\*L'immagine in alto è riferita esclusivamente al modello MWF 427. La posizione del pulsante Microwave (Microonde) del proprio modello è indicata a pagina 9 "Descrizione del pannello comandi".










### 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 13.
- È possibile cambiare la potenza e il tempo di cottura anche dopo che la cottura è iniziata. Per cambiare il livello di potenza, premere semplicemente il pulsante Microwave (Microonde) più volte. Per cambiare il tempo di cottura, ruotare la manopola o premere il pulsante Jet Start per aumentare la durata di 30 secondi.





## Microonde - Selezione della potenza

potenza del microonde	Uso consigliato:
90 W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio. Mantenere caldo.
160 W	Scongelamento.
350 W	Sbollire stufati e sciogliere burro.
500 W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
650 W	Cottura di pesce, carne, verdure e piatti pronti.
800 W	Riscaldamento di bevande, acque, minestre, caffè, tè o altro cibo con alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.

## Microonde - guida alla cottura

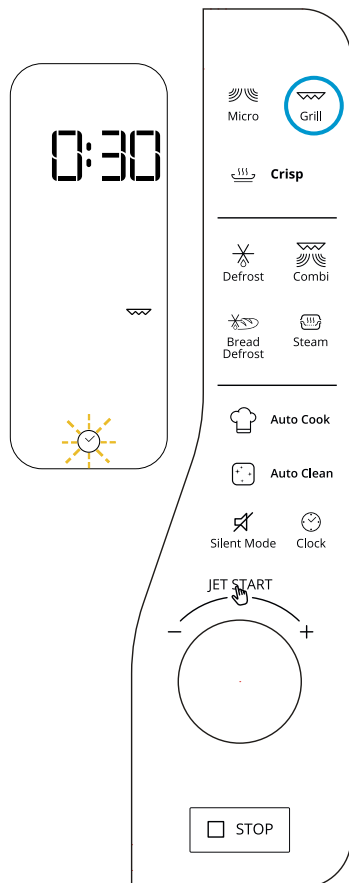
Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Istruzioni
 Filetti di pollo	400g	650W	7½ min.-8 min.	3 minuti	Predisporre i filetti di pollo a strati sottili su un piatto adatto al microonde.
 Pancetta	4 fette	800W	3 min.-3½ min.	-	Preparare le fette di pancetta separate su un piatto apposito o su un piatto adatto al microonde.
 Verdure (fresche)	400g	650W	6 min.-7 min.	1min.	Aggiungere due cucchiaini d'acqua prima di iniziare la cottura. Mescolare una volta superata metà del tempo di cottura di media misura.
 Verdure (congelate)	400g	650W	10 min.-12 min.	1min.	Aggiungere due cucchiaini d'acqua prima di iniziare la cottura. Mescolare a metà tempo durante la cottura.
 Patate non sbucciate	4	800W	20 min.-22 min.	5 minuti	1 Kg di patate di pezzatura media con la buccia (scegliere patate di grandezza simile), forare con una forchetta.
 Polpettone	900g	650W	16 min.-17 min.	5 minuti	Preparare la ricetta preferita e mettere il composto su un piatto adatto al microonde.
 Pesce (intero)	600g	650W	6 min.-7 min.	3 minuti	Forare la pelle del pesce con una forchetta per far uscire il vapore durante la cottura.
 Filetti di pesce	400g	650W	7 min.-8 min.	3 minuti	Predisporre i filetti di pesce a strati sottili su un piatto adatto al microonde.

## Microonde - guida al riscaldamento

Tipo di alimento	Quantità	Livello di potenza	Tempo	Tempo di riposo	Istruzioni
 Riso misto	350g	800W	4½ min.-5 min.	1min.	Rimuovere i cibi congelati dalla confezione. Mescolare una volta superata metà del tempo di cottura.
 Bevanda	2 tazze	800W	3min.-4 min.	-	Inserire un cucchiaino metallico nella tazza per evitare il surriscaldamento del liquido.
 Zuppa	2 tazze	800W	4½ min.-5½ min.	3 minuti	Coprire il piatto con la pellicola lasciando fori di ventilazione dell'aria per consentire al vapore di fuoriuscire durante il riscaldamento. Mescolare dopo la cottura.
 Sugo	2 tazze	500W	7½ min.-9min.	3 minuti	Coprire il piatto con la pellicola lasciando fori di ventilazione dell'aria per la cottura. Riscaldare a temperatura ambiente. Mescolare dopo la cottura.



## GRILL



Questa funzione usa una griglia potente per rosolare i cibi, creando un effetto di grigliatura o gratin.

La funzione Grill consente di rosolare cibi come toast al formaggio, panini caldi, crocchette di patate, salsicce e verdure.

Accessori dedicati:



Griglia di cottura

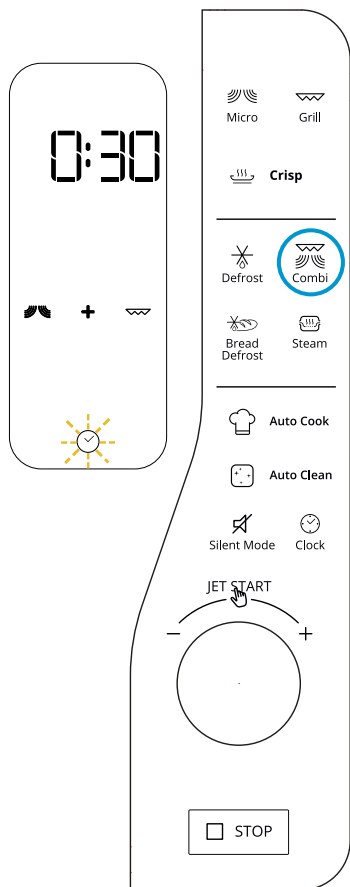
- 1 Premere il pulsante Grill.
- 2 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

### Consigli e suggerimenti:

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



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



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

Accessori dedicati:



Griglia di cottura

- 1 Premere il pulsante Combi.
- 2 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

### ! Nota:

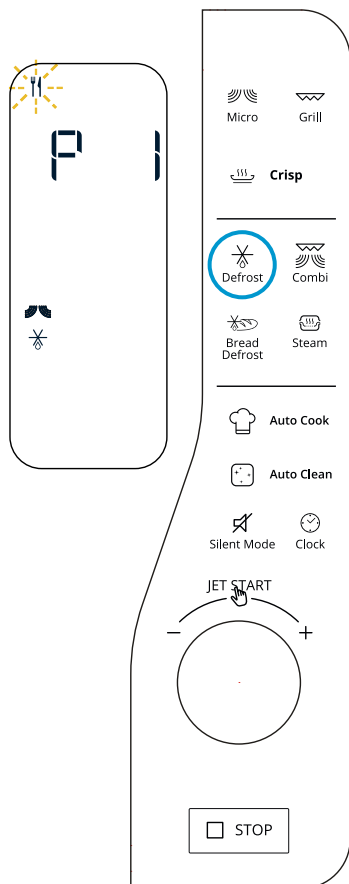
Una volta avviato il processo di cottura per aumentare o diminuire il tempo di cottura: ruotare la manopola o premere ripetutamente il pulsante Jet Start.

### i Consigli e suggerimenti:

- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e alle microonde.
- 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.



## MANUAL DEFROST (SCONGELAMENTO MANUALE)

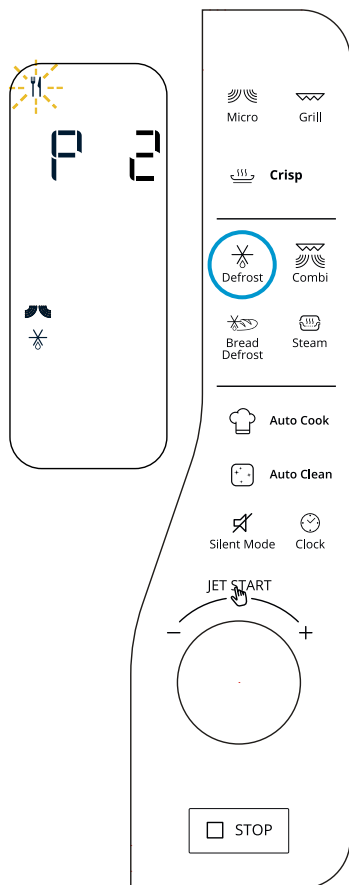


Questa funzione consente di scongelare il cibo.

- ① Premere il pulsante Defrost (Scongelamento).
- ② Ruotare la manopola per selezionare P1, premere il pulsante Jet Start per confermare.
- ③ Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- ④ Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.







## DEFROST MENU (SCONGELAMENTO)



Questa funzione consente di scongelare rapidamente il cibo.

- ① Premere il pulsante Defrost (Scongelamento).
- ② Ruotare la manopola per impostare la categoria di cibo (P2-P5), quindi premere il pulsante Jet Start.
- ③ Il display mostrerà il valore di peso predefinito. Ruotare la manopola per regolare il valore di peso.
- ④ Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

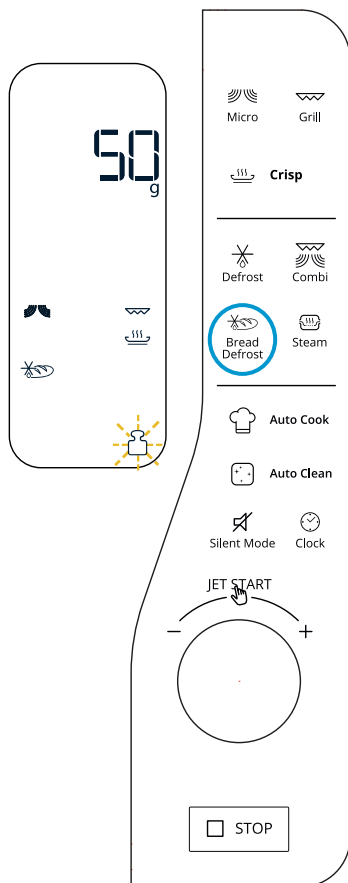
Tipo di alimento	Peso	Suggerimento
P2  Carne	100-1500g /50g	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrostiti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, si consiglia di lasciare riposare la carne per almeno 5 minuti.
P3  Pollame	100-1500g /50g	Pollo intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, si consiglia di lasciar riposare il cibo per 5-10 minuti.
P4  Pesce	100-1500g /50g	Con pesci interi, bistecche o filetti, a cottura ultimata, aspettare come minimo 5 minuti
P5  Pane	50-500g/50g	Panini, baguette e cornetti congelati. Per ottenere i migliori risultati, lasciare riposare il cibo per 5 minuti.

### Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di effettuare lo scongelamento direttamente sul fondo della cavità. Se necessario, è possibile usare un contenitore di plastica leggera adatta al microonde.
- Se il cibo è più caldo rispetto alla temperatura di surgelazione (-18 °C), scegliere per il cibo un peso inferiore.
- Se il cibo è più freddo rispetto alla temperatura di surgelazione (-18 °C), scegliere per il cibo un peso superiore.
- Separare i pezzi man mano che iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
- Lasciar riposare dopo lo scongelamento migliora sempre il risultato poiché la temperatura si distribuirà uniformemente per tutto il cibo.



## BREAD DEFROST (SCONGELAMENTO PANE)

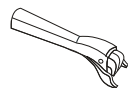


Questa funzione consente di scongelare il pane. Combinando le tecnologie Scongelamento e Crisp (fare riferimento a pagina 22), il pane sembrerà come appena sfornato. Usare questa funzione per scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e cornetti surgelati.



Piatto Crisp

Accessori dedicati:



Maniglia per piatto Crisp



Griglia Crisp

- 1 Premere il pulsante Bread Defrost (Scongelamento pane).
- 2 Ruotare la manopola per impostare il peso.
- 3 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

### ! Nota:

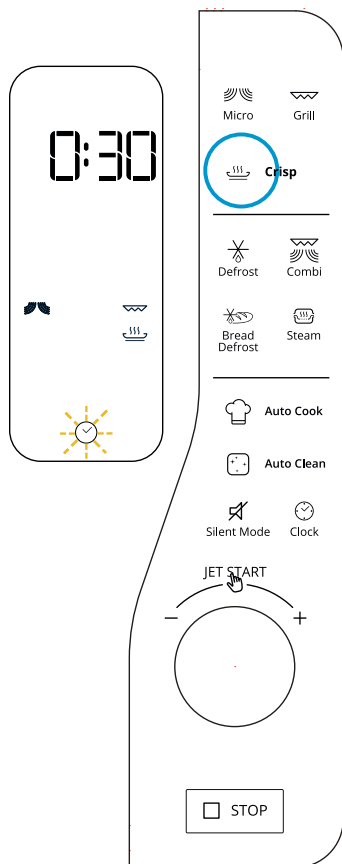
Il display visualizzerà "PRE-RISCALDAMENTO" e il forno utilizzerà Microonde e Grill per pre-riscaldare il piatto Crisp. Quando si raggiunge la temperatura, un messaggio ("AGGIUNGI CIBO") informa l'utente che può aggiungere il pane.

### ! Nota:

La procedura PRE-RISCALDAMENTO può iniziare dopo aver collocato il piatto Crisp e la griglia Crisp.

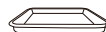


## MANUAL CRISP (CRISP MANUALE)



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.

Accessori dedicati:



### ! Nota:

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).

- 1 Premere il pulsante Crisp.
- 2 Ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

# UTILIZZO DEL PIATTO CRISP: INFORMAZIONI IMPORTANTI

---

USARE SEMPRE

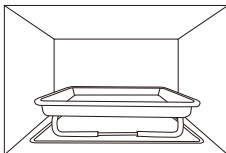


GRIGLIA INFERIORE

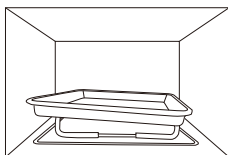
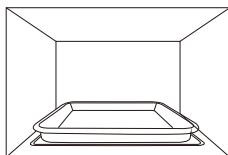


PIATTO CRISP

METTERE SEMPRE LA GRIGLIA SOTTO IL PIATTO CRISP



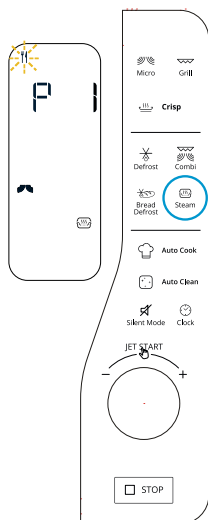
 **MAI**





## RICE AND PASTA (RISO E PASTA) (DISPONIBILE SOLO SUL MODELLO MWF 427)

Per il riso e la pasta, la vaporiera in dotazione deve essere sempre usata con questa funzione. Viene richiesto di impostare il tempo di ebollizione per il riso e la pasta in base alle raccomandazioni sulla confezione.



### Per cuocere il riso (P1) o la pasta (P2):

Accessori dedicati:

- ① Premere il pulsante Steam (Vapore).
- ② Ruotare la manopola per selezionare il tipo di cibo. P1-P2
- ③ Premere il pulsante Jet Start. Ruotare la manopola per selezionare il livello di porzione/il peso.
- ④ Premere il pulsante Jet Start. Ruotare la manopola per selezionare il tempo.
- ⑤ Premere il pulsante Jet Start per iniziare la funzione.

### ! Nota:

Viene richiesto di impostare il tempo di ebollizione per il riso e la pasta in base alle raccomandazioni sulla confezione.

Cibo	Porzioni	Quantità	Livello
Riso		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
Pasta		70g	L1
		140g	L2
		210g	L3

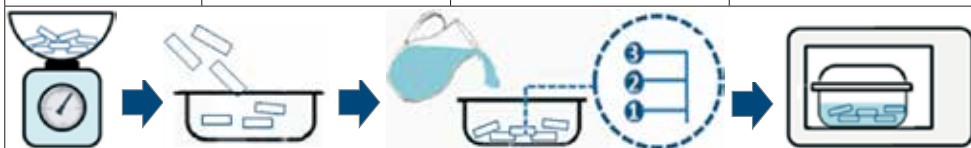
### Seguire il procedimento in basso (esempio di pasta):

A) Pesare la pasta

B) Mettere la pasta nella ciotola e aggiungere il sale

C) Versare acqua fino al livello

D) Coprire con il coperchio e inserire nel forno

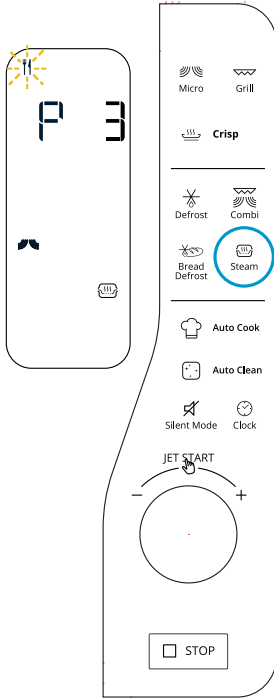


Seguire sempre la quantità di porzioni indicata nella tabella in alto.

Usare l'acqua a temperatura ambiente.

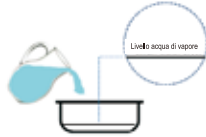


## STEAM (VAPORE) (DISPONIBILE SOLO SUL MODELLO MWF 427)



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

Accessori dedicati:



A. Versare l'acqua sul livello dell'acqua di vapore segnato sulla ciotola.



B. Inserire la griglia e collocarvi il cibo sopra.



C. Coprire con il coperchio e inserire nel forno.

D. Impostare la funzione sul pannello di controllo:

- ① Premere il pulsante Steam (Vapore).
- ② Ruotare la manopola per selezionare il tipo di cibo.
- ③ Premere il tasto Jet Start. Ruotare la manopola per selezionare il livello di porzione/il peso. Premendo il pulsante Jet Start, si avvia la funzione.

### ! Nota:

Solo da P3 a P7 seguire queste istruzioni.

### ! Nota:

La vaporiera in dotazione deve essere sempre usata con questa funzione.

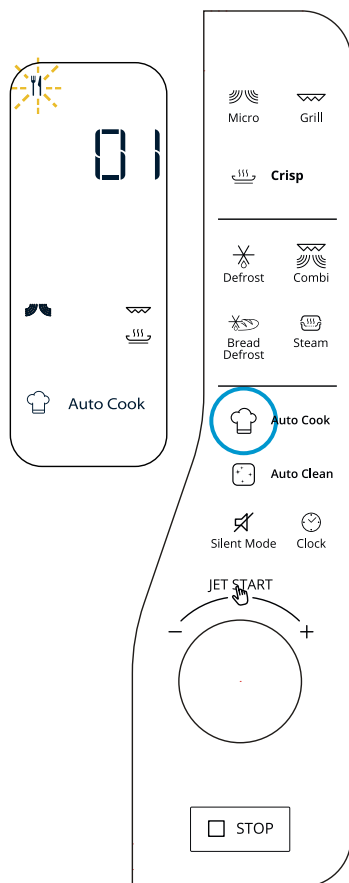


## STEAM (VAPORE) (DISPONIBILE SOLO SUL MODELLO MWF 427)

Tipo di alimento	Peso	Suggerimenti
<b>P1</b> Riso	1-4 porzioni/1 porzione	Prima della cottura, impostare il tempo di ebollizione in base alle raccomandazioni sulla confezione.
<b>P2</b> Pasta	1-3 porzioni/1 porzione	Prima della cottura, impostare il tempo di ebollizione in base alle raccomandazioni sulla confezione.
<b>P3</b> Ortaggi	150-500g/50g	Usare formati omogenei. Tagliare le verdure in pezzi omogenei. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
<b>P4</b> Verdure congelate	150-500g/50g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
<b>P5</b> Filetti di pesce	150-500g/50g	Distribuire i filetti di pesce in maniera omogenea sulla griglia della vaporiera. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.
<b>P6</b> Filetti di pollo	150-500g/50g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
<b>P7</b> Frutta	150-500g/50g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.



## MENU AUTO COOK (COTTURA AUTOMATICA)



Una selezione di programmi automatici con valori predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

- ① Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica).
- ② Ruotare la manopola per selezionare il programma desiderato (vedi la tabella in basso).
- ③ Premere il pulsante Jet Start per confermare la ricetta e ruotare la manopola per selezionare il peso quando è presente un intervallo di peso nella tabella.
- ④ Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

### ! Nota:





Nota: in base al programma selezionato, dopo un certo tempo, il display potrebbe chiederti di aggiungere o girare o mescolare il cibo. Vedere il capitolo "Aggiungere/Mescolare/Girare i cibi" a pagina 11.





























### ! Nota:









La procedura PRE-RISCALDAMENTO può iniziare dopo aver collocato il piatto Crisp e la griglia Crisp.








### ! Nota:













Il display mostrerà "PRE-RISCALDAMENTO" (per almeno 2 minuti e 30 secondi), quindi il forno pre-riscalda il piatto Crisp. Quando si raggiunge la temperatura, un messaggio ("AGGIUNGI CIBO") informa l'utente che può aggiungere il cibo.

RICETTA		INGREDIENTI	PROCEDURA	TEMPO DI COTTURA
MWF 426	MWF 427			
①  Crocchette di pollo	①  Crocchette di pollo	Congelato 200-650g 50g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato.</li> <li>• Girare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	9min.-21min.
②  Patatine fritte	②  Patatine fritte	Congelato 150g-550g /50g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Non per patatine fritte congelate con pelle. Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato.</li> <li>• Girare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	10min.-32min.

RICETTA		INGREDIENTI	PROCEDURA	TEMPO DI COTTURA
MWF 426	MWF 427			
  Frozen pan pizza	  Frozen pan pizza	Congelato 1 infornata (330g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Rimuovere la confezione, disporre il cibo su un piatto Crisp.</li> </ul>	13min.- 14min.
  Quiche	  Quiche	Temp. ambiente 1 infornata (1025g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Preparare 400g di una base pronta. Allineare il piatto Crisp con l'impasto. Punzecchiare con una forchetta. Inserire nel forno a microonde e pre-cuocere.</li> <li>•Preparare il ripieno: 4 uova, 150 ml di panna acida, 100 g di bacon a pezzetti, 130 g (3½ dl) di formaggio grattugiato (gruviera o simile) , pepe nero e noce moscata per condire e mescolare. Quando viene richiesto dal forno a microonde, aggiungere il ripieno. Reintrodurre il piatto nel forno a microonde e continuare la cottura.</li> </ul>	20min.- 22min.
  Pesce panato/ Bastoncini di pesce	  Pesce panato/ Bastoncini di pesce	Congelato 250g-650g /50g	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	11min.- 22min.
  Alette di pollo	  Alette di pollo	Fresco 200g-750g /50g	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Condire le ali del pollo. Ungere il piatto Crisp. Disporre le ali sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	11min.- 22min.
  Torta Crisp	  Torta Crisp	Fresco 1 infornata (400g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Preparare la torta preferita e versare la pastella nel piatto Crisp.</li> </ul>	16min.
  Nocciole	  Nocciole	Temp. ambiente 100g-350g /50g	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Mescolare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	5min.- 6min.
  Filetto di pollo con pancetta	  Filetto di pollo con pancetta	Fresco 250g-750g/ 50g	<ul style="list-style-type: none"> <li>•Tagliare i filetti di pollo freschi in strisciole. Usare le fette di pancetta per avvolgere il filetto. Disporre la carne sul piatto Crisp preriscaldato e girare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	7min.- 13min.

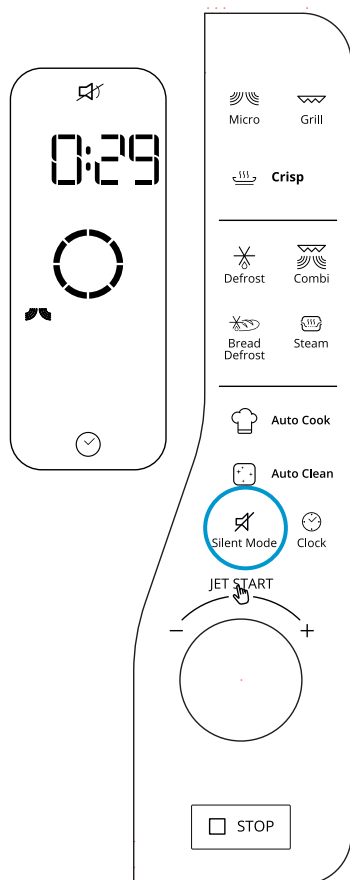
RICETTA		INGREDIENTI	PROCEDURA	TEMPO DI COTTURA
MWF 426	MWF 427			
 <p>Scampi</p>	 <p>Scampi</p>	<p>Fresco 150g-500g /50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usare scampi extra grandi. Ungere leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	<p>7min.- 13min.</p>
 <p>Ragù alla bolognese (4 porzioni)</p>	 <p>Ragù alla bolognese (4 porzioni)</p>	<p>300 g di carne di manzo macinata 340 g di salsa di pomodoro 4 cucchiaini di olio d'oliva ½ cucchiaino di basilico essiccato 1 dado di brodo un pizzico di sale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In una casseruola in pyrex con coperchio, sciogliere il dado nell'olio d'oliva per formare una pasta.</li> <li>• Aggiungere gli ingredienti rimanenti e mescolare bene.</li> <li>• Coprire il piatto con il coperchio</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Quando richiesto dall'interfaccia utente, rimuovere il piatto dal microonde e mescolare bene, poi rimetterlo nel microonde.</li> <li>• Premere il pulsante Jet Start per continuare il ciclo di cottura.</li> </ul>	<p>14 min.</p>
 <p>Tortino di carne (4 porzioni)</p>	 <p>Tortino di carne (4 porzioni)</p>	<p>800 g di carne di manzo macinata 2 fette di pane 4 cucchiaini di salsa di pomodoro 1 uovo sbattuto 50 g di mozzarella grattugiata 1 cipolla piccola 8 olive verdi tritate 4 cucchiaini di salsa Worcestershire 2 cucchiaini di prezzemolo tritato Aglio, origano, sale e pepe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Grattugiare il pane, la cipolla, l'aglio e il prezzemolo. Mischiare la carne con l'uovo e le spezie.</li> <li>• Mettere il composto in uno stampo ingrassato, riempiendo bene i bordi e le superfici. Distribuire uniformemente il pomodoro e il formaggio sulla superficie, coprire con pellicola.</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> </ul>	<p>17 min.</p>
 <p>Salmone con verdure (4 porzioni)</p>	 <p>Salmone con verdure (4 porzioni)</p>	<p>800g di salmone tagliato in strisce di 3 cm 150g di pomodori ciliegini, spaccati 100 g di broccoli 100 g di cavolfiori 20 g di porri 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva Il succo di un limone Sale e pepe</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In un piatto da microonde, condire il salmone e le verdure con sale, pepe, olio d'oliva e limone.</li> <li>• Coprire il piatto, lasciando un po' di spazio per lasciar uscire il vapore.</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Alla fine del programma di cottura, rimuovere la copertura con attenzione per lasciare uscire il vapore dal piatto.</li> </ul>	<p>15 min.</p>

RICETTA		INGREDIENTI	PROCEDURA	TEMPO DI COTTURA
MWF 426	MWF 427			
 <p>Crema di verdura (2 porzioni)</p>	 <p>Crema di verdura (2 porzioni)</p>	<p>200 g di patate tagliate a cubetti 100 g di broccoli 1 pomodoro maturo, in pezzi 200 ml di acqua Sale, pepe e parmigiano grattugiato</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In un piatto da microonde, mischiare tutti gli ingredienti insieme, escluso il formaggio.</li> <li>• Coprire il piatto, lasciando un po' di spazio per lasciar uscire il vapore.</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Al termine del programma di cottura, frullare tutti gli ingredienti e servire ancora caldo con l'aggiunta di parmigiano.</li> </ul>	15 min.
 <p>Verdure (2 porzioni)</p>	 <p>Verdure (2 porzioni)</p>	<p>350g di verdura a scelta, tagliata a pezzi piccoli 100 ml di acqua a temperatura ambiente 1 cucchiaino di olio d'oliva 1 cucchiaino di sale</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In un piatto da microonde, aggiungere tutti gli ingredienti e mischiare bene.</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Al termine del programma di cottura, prendere il piatto con dei guanti che proteggano dal calore, prestando attenzione al vapore.</li> <li>• Togliere l'aglio prima di servire (se lo si desidera).</li> </ul>	9 min.
 <p>Patate non sbucciate (4 porzioni)</p>	 <p>Patate non sbucciate (4 porzioni)</p>	<p>1 kg di patate di medie dimensioni 4 cucchiai di burro 100 g di formaggio grattugiato a scelta Sale, pepe e formaggio da cospargere</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lavare e asciugare le patate, punzecchiarle con una forchetta.</li> <li>• Mettere le patate in un piatto da microonde.</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Quando richiesto dall'interfaccia utente, girare le patate, facendo attenzione perché le patate saranno calde.</li> <li>• Alla fine del programma di cottura, lasciar raffreddare le patate, poi tagliarle a metà e rimuovere le bucce dalle patate, lasciandole da parte per dopo.</li> <li>• Impastare le patate per formare un purè, quindi mischiare con gli ingredienti rimanenti.</li> <li>• Riempire le bucce di patata con il mix ottenuto, cospargere la parte superiore con parmigiano e mettere nel microonde per 5 minuti, per sciogliere il tutto.</li> </ul>	12 min.
 <p>Riso (2 porzioni)</p>	/	<p>1 tazza di riso bianco parboiled (180 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere tutti gli ingredienti in un contenitore da microonde con bordi alti (circa 10 cm).</li> <li>• Mettere il piatto non coperto nel microonde.</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Alla fine del programma di cottura, rimuovere il contenitore dal microonde con dei guanti resistenti al calore.</li> <li>• Se rimane dell'acqua nel piatto, miscelare vigorosamente, poi lasciare coperto per 2 minuti prima di servire.</li> </ul>	18 min.

RICETTA		INGREDIENTI	PROCEDURA	TEMPO DI COTTURA
MWF 426	MWF 427			
 Pop corn (2 porzioni)	 Pop corn (2 porzioni)	Questa funzione è adatta alla preparazione di un pacco da 100 g di pop corn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Posizionare il pacco di popcorn al centro del forno.</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> </ul>	3 min.
 Bruschetta (2 porzioni)	 Bruschetta (2 porzioni)	2 fette di pane italiano spesse approssimativamente 1,5 cm 30 ml di olio extravergine d'oliva 10 pomodori ciliegino sbucciati e tagliati a pezzetti 3 cucchiaini di basilico fresco tritato Sale, pepe e aglio Mozzarella tagliata a pezzetti	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere le fette di pane sulla griglia</li> <li>• Premere il pulsante Auto Cook (cottura automatica) una volta per selezionare il programma, poi premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Quando richiesto dall'interfaccia utente, togliere la griglia e girare il pane con attenzione, poi metterla di nuovo nel microonde e premere il pulsante Jet Start.</li> <li>• Girare quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> <li>• Nel frattempo, condire i pomodori con sale, pepe nero e olio d'oliva.</li> <li>• Alla fine del programma di cottura, togliere il pane dal microonde e gli spicchi d'aglio dal pane, mettere i pomodori e il basilico e servire immediatamente con la mozzarella a pezzetti.</li> </ul>	8 min.
 Croque Monsieur	 Croque Monsieur	80-160g/80g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imburrare i tramezzini.</li> <li>• Aggiungere prosciutto e formaggio nel tramezzino, collocarlo sulla griglia e avviare.</li> <li>• Girare quando viene richiesto dal forno a microonde. Aggiungere il formaggio sopra quando viene richiesto di nuovo dal forno.</li> <li>• Rosolare il tramezzino alla fine.</li> </ul>	12 min.
 Salsiccia	 Salsiccia	100-400g/100g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tagliare la pelle delle salsicce con un coltello, metterle al centro della griglia, girare le salsicce dopo aver ricevuto l'indicazione dal forno a microonde.</li> </ul>	8 min.- 13 min.
 Toast	 Toast	40-80g/40g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettere al centro della griglia di cottura, girare i toast quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	20 min.- 24 min.
 Entrecote	 Entrecote	100-400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condire l'entrecote, girarla quando viene richiesto dal forno a microonde.</li> </ul>	6 min.- 12 min.



## SILENT MODE (MODALITA' SILENZIOSA)

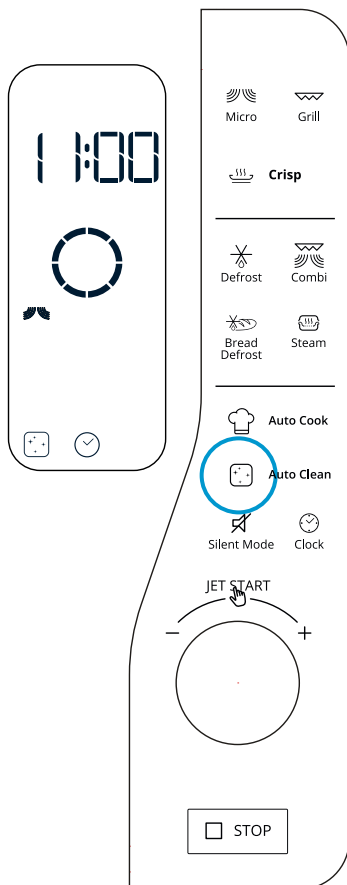


Questa funzione consente di disattivare tutti i suoni emessi dall'apparecchio.

- 1 Premere il pulsante Silent Mode (modalità silenziosa) per disattivare tutti i suoni. Per ripristinare i suoni, premere nuovamente il pulsante Silent Mode (modalità silenziosa).



## 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 250ml di acqua nel contenitore (vedi le nostre raccomandazioni nella sezione in basso "Consigli e suggerimenti").
- 2 Posizionare il contenitore direttamente nel mezzo della cavità.

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 Jet Start per iniziare 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.
- Si raccomanda di usare un contenitore di plastica leggera adatta al microonde.
- 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.
- Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

## 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/EU 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 alle IEC 60705-2010-04 e IEC 60350-1:2011-12

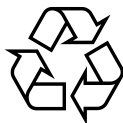
La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha sviluppato una norma per il collaudo comparativo della prestazione di riscaldamento di diversi forni a microonde. Per questo forni a microonde si raccomanda quanto segue:

Prova	Quantità	Livello di potenza	Tempo appross.
Maionese 12.3.2	1000g	800W	14-15 minuti
Ciambella 12.3.1	475 g	800W	7-8 minuti
Polpettone 12.3.3	900 g	800W	13-14 minuti
Scongellamento di carne macinata (13.3)	500 g	160W	9-10 minuti
Gratin di patate 12.3.4	1100 g	Grill combinato	31-32 minuti

Prova	Preriscaldamento	Funzione	Tempo appross.
Toast (9.1)	-	Grill	6 minuti
Hamburger (9.2)	-	Grill	90 minuti

### Specifiche tecniche

Descrizione dei dati	MWF 426 & MWF 427
Tensione di alimentazione	220-230 V ~ 50 Hz
Potenza microonde	1350 W
Corrente in ingresso nominale	2250 W
Grill	950 - 1050 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	320 x 490 x 426
Dimensioni interne (AxLxP)	234 x 320 x 329



432E15A003882

