

CHEF PLUS

MCP 349

Gebrauchsanweisug
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستخدام
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INDICE

INSTALLAZIONE

- 3 Installazione

SICUREZZA

- 4 Importanti istruzioni di sicurezza
- 5 Guida alla risoluzione dei problemi
- 6 Precauzioni

ACCESSORI E MANUTENZIONE

- 7 Accessori
- 8 Manutenzione e pulizia

PANNELLO COMANDI

- 9 Pannello comandi

USO GENERALE

- 10 Modalità Stand-by
- 10 Protezione anti-avvio/Sicurezza bambini
- 10 Sospensione o interruzione della cottura
- 10 Aggiungere/MESCOLARE/Girare i cibi
- 11 Clock (Orologio)

FUNZIONI DI COTTURA

- 12 Jet Start
- 13 Microwave (Microonde)
- 14 Grill
- 15 Combi Grill (Microwave + Grill) (cottura combinata microonde + grill)
- 16 Ventilato
- 17 Combi Air (Ventilato combinato) (Microwave + Forced Air) (Microonde + Ventilato)
- 18 Crisp

FUNZIONI SPECIALI

- 19 Menu Jet Reheat (Riscaldamento rapido)
- 20 Menu Jet Defrost (Scongelamento rapido)
- 21 Steam Menu (Menu vapore)
- 23 Chef Menu (Menu Chef)

OPZIONI

- 26 Auto Clean (Pulizia automatica)
- 26 Stop Turntable (Stop piatto rotante)

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- 27 Consigli per la salvaguardia dell'ambiente
- 28 Specifiche tecniche

INSTALLAZIONE

-PRIMA DEL COLLEGAMENTO

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

Il microonde non deve essere collocato all'interno di un mobile. Questo forno non è progettato per essere disposto o utilizzato su una superficie di lavoro ad altezza inferiore a 850 mm dal pavimento.

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta corrisponda a quella dell'impianto domestico.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.

Installare il forno 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 consenta una circolazione d'aria adeguata.

Assicurarsi che l'apparecchio non sia danneggiato. Verificare che lo sportello del forno si chiuda perfettamente e che la guarnizione interna non sia danneggiata. Vuotare il forno 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 prolunghie:

Se il cavo d'alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista, o ad altro tecnico qualificato, di installare una presa di corrente vicino all'elettrodomestico.

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 dei dubbi sull'appropriata messa a terra del forno a microonde.

-DOPO IL COLLEGAMENTO

Il forno può funzionare solo se lo sportello è chiuso correttamente.

Se installato vicino ad apparecchi radio, televisivi o antenne, il forno 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 dovesse prendere fuoco o se dovesse essere esalato del fumo, tenere chiuso lo sportello e spegnere il forno. 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 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: L'elettrodomestico e le sue parti accessibili diventano molto calde con l'utilizzo. Fare attenzione a non toccare gli accessori/elementi surriscaldati all'interno del forno.

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 cuscinetti 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.

AVVISO: Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.

AVVISO: Le guarnizioni dello sportello e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

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).

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

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

Non lasciare il forno 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 o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Non usare sostanze chimiche corrosive o vapori all'interno di questo apparecchio. Questo tipo di forno 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. Non appendere oggetti alla maniglia.

I contenitori metallici per alimenti e bevande non sono ammessi durante la cottura a microonde.

Fare attenzione a non spostare il piatto girevole quando si rimuovono i contenitori dall'apparecchio.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Se il forno 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 abbia una adeguata ventilazione.
- Spegnerne il forno, attendere una decina di minuti, quindi riprovare a riavviare il forno.
- 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 (vedere la targhetta). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la rete di assistenza. 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. 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.

Suggeriamo pertanto di non procedere alla rimozione dei pannelli di copertura del forno.

PRECAUZIONI

- INDICAZIONI GENERALI

L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali:

- zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi;
- agriturismi;
- camere di hotel, motel e altri ambienti residenziali;
- bed & breakfast.

Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

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 non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno e compromettere i risultati di cottura.

Per provare il funzionamento del forno, inserire un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno 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 ferretti di chiusura dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno.

Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

Per evitare di bruciarsi, usare sempre presine o guanti da forno prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

-LIQUIDI

Es. bevande o acqua. Si può arrivare a surriscaldare un liquido oltre il suo punto di ebollizione anche senza la presenza di bollicine. Ciò potrebbe causare un traboccamento del liquido bollente .

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
2. Mescolare il liquido prima di introdurre il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino.
3. Dopo il riscaldamento, lasciar riposare brevemente il liquido e mescolarlo nuovamente prima di estrarre il recipiente dal forno.

- 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.

Per i dettagli, fare sempre riferimento a un libro di cucina al microonde. Fare attenzione nel caso in cui il cibo o liquidi da cuocere o riscaldare contengono alcool.

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

ACCESSORI

INDICAZIONI GENERALI

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 e che permettano il passaggio delle microonde.

Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno.

Questa precauzione è particolarmente importante per gli accessori metallici o con componenti metallici.

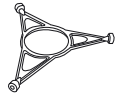
Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Se il piatto rotante non gira liberamente, è necessario usare un recipiente più piccolo.

SUPPORTO DEL PIATTO ROTANTE

Servirsi dell'apposito supporto per appoggiare il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra il supporto per il piatto rotante.

- Inserire il piatto rotante nel forno.



PIATTO ROTANTE DI VETRO

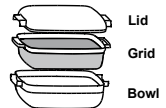
Il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

- Collocare il piatto rotante in vetro sul relativo supporto.



VAPORIERA

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 o fagioli. Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



GRIGLIA DI COTTURA

Usare la griglia di cottura alta durante la cottura Grill o Combi Grill.

Usare la griglia di cottura bassa durante la cottura con Forced Air (Ventilato) o Combi Air (Ventilato combinato).



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.

MANICO PER PIATTO CRISP

Usare il manico in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.



COPERCHIO PIATTO (accessorio venduto separatamente)

Utilizzare il coperchio per coprire il recipiente durante la cottura e il riscaldamento a microonde. Il coperchio permette di ridurre gli schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti e abbreviare i tempi di cottura.

Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli.



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.

Non usare pagliette metalliche, detergenti abrasivi, pagliette d'acciaio, panni abrasivi, etc. che possono rovinare il pannello di controllo e le superfici interne o esterne del forno. Usare un panno con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri. Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

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 il prodotto direttamente sul forno.

Questo forno è stato progettato per operare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non azionare il forno quando il piatto rotante in vetro è stato rimosso per la pulizia.

Non lasciare che il grasso o pezzi di cibo si accumulino intorno allo sportello. Per le macchie difficili, far bollire una tazza d'acqua per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

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 26.

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.

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.

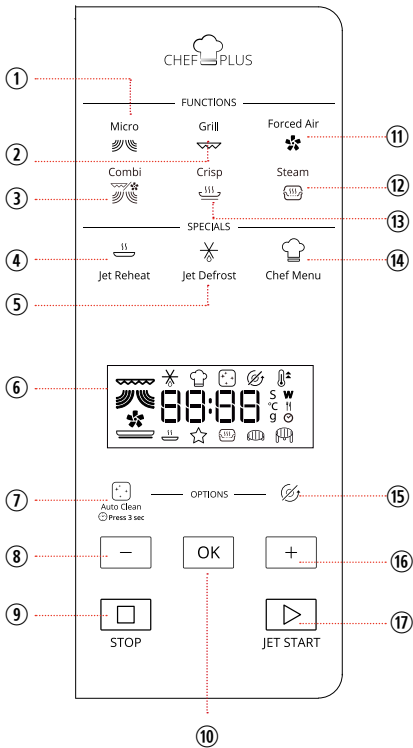
Non immergere o risciacquare con acqua il piatto Crisp quando è ancora caldo. Un raffreddamento rapido potrebbe danneggiarlo.

Non usare pagliette metalliche. Il materiale righebbe la superficie.

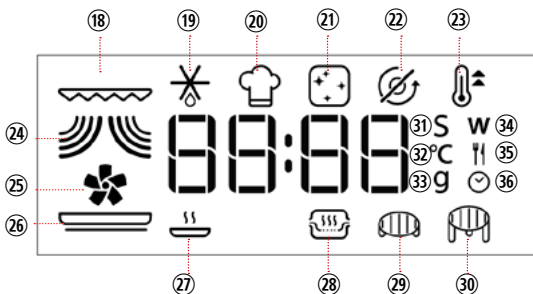
LAVABILI IN LAVASTOVIGLIE:

- Supporto piatto rotante
- Piatto rotante di vetro
- Vaporiera
- Manico per piatto Crisp
- Coperchio piatto (accessorio venduto separatamente)
- Griglia di cottura

PANNELLO COMANDI



- 1 Pulsante Microwave (Microonde)
- 2 Pulsante Grill
- 3 Pulsante Combi (Combi Grill / Combi Air (Ventilato combinato))
- 4 Pulsante Jet Reheat Menu (Menu riscaldamento rapido)
- 5 Pulsante Jet Defrost Menu (Menu scongelamento rapido)
- 6 Display
- 7 Pulsante Auto Clean / Clock (Pulizia automatica/Orologio)
- 8 Pulsante Meno
- 9 Pulsante Stop
- 10 Pulsante OK
- 11 Pulsante Forced Air (Ventilato)
- 12 Pulsante Steam (Vapore)
- 13 Pulsante Crisp
- 14 Pulsante Chef Menu (Menu Chef)
- 15 Pulsante Stop Turntable (Stop piatto rotante)
- 16 Pulsante Più
- 17 Pulsante Jet Start



- 18 Icona Grill
 - 19 Icona Menu scongelamento rapido
 - 20 Icona Menu Chef
 - 21 Icona Pulizia automatica
 - 22 Icona Stop piatto rotante
 - 23 Icona Pre-riscaldamento
 - 24 Icona Microonde
 - 25 Icona Ventilato
 - 26 Icona Crisp
 - 27 Icona Menu riscaldamento rapido
 - 28 Icona funzione Menu vapore
 - 29 Icona Griglia bassa
 - 30 Icona Griglia alta
 - 31 Icona dei secondi
 - 32 Icona temperatura
 - 33 Selezione peso/porzioni
 - 34 Potenza del microonde (Watt)
 - 35 Selezione tipo di cibo
- Impostazione orologio / Selezione dell'ora



MODALITÀ STAND-BY

Il forno è in stand-by quando viene visualizzato l'orologio (oppure, se l'orologio non è stato impostato, quando il display indica “.”).



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

Per riprendere il processo di cottura:

Chiudere lo sportello e premere UNA VOLTA il pulsante Jet Start. 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.

Al termine della cottura:

Il display mostrerà la scritta “Fine”. Un segnale acustico avviserà ogni minuto per una durata di 10 minuti. Questo è il comportamento normale del prodotto, in fase di raffreddamento.

In base al tipo di prodotto, la ventola o la lampada interna, potrebbero rimanere accesi anche dopo il termine dell'utilizzo.

Semplicemente premendo il tasto STOP o aprendo lo sportello del microonde, il segnale acustico e la fase di raffreddamento, si fermeranno. Ridurre o interrompere il ciclo di raffreddamento programmato, non ha impatti negativi nel funzionamento del prodotto.

Nota: Se al termine del processo di cottura lo sportello viene aperto e quindi richiuso, le impostazioni rimangono memorizzate per 60 secondi.



MESCOLARE / GIRARE I CIBI

In base alla funzione selezionata, potrebbe essere necessario mescolare o girare il cibo durante la cottura. In questi casi, il forno metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria.

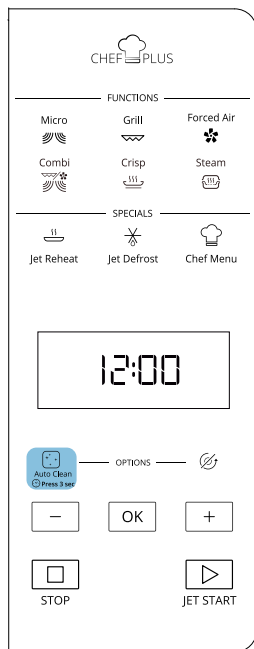
A quel punto sarà necessario:

- 1 Aprire lo sportello.
- 2 Mescolare/girare il cibo (in base all'azione richiesta).
- 3 Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il pulsante Jet Start.

Nota: se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di mescolare o girare il cibo, il forno continuerà il processo di cottura (in questo caso i risultati finali potrebbero non essere ottimali).



CLOCK (OROLOGIO)



Per impostare l'orologio dell'elettrodomestico:

- 1 Tenere premuto il pulsante Auto Clean/Clock (Pulizia automatica/Orologio) per 3 secondi.
- 2 Per impostare l'ora, premere i pulsanti Più/Meno.
- 3 Premere il pulsante OK/Jet Start. Le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare.
- 4 Per impostare i minuti, premere i pulsanti Più/Meno.
- 5 Premere il pulsante OK/Jet Start. L'orologio è impostato.

Nota:

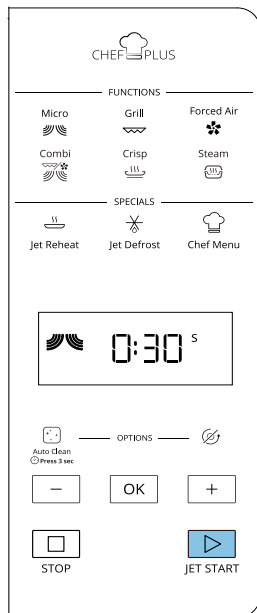
La prima volta in cui viene collegato l'elettrodomestico alla rete elettrica (oppure dopo un'interruzione della corrente elettrica) il prodotto entrerà automaticamente in modalità impostazione orologio; in tal caso, seguire la procedura di cui sopra partendo dal passaggio 2.

Consigli e suggerimenti:

- Se dopo il collegamento alla rete elettrica l'orologio non è stato impostato, visualizzerà "12:00".
- 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 " :".



FUNZIONE JET START



Questa funzione consente di avviare la funzione Microwave (Microonde) alla massima potenza (800 Watt) 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.

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

Ogni pressione aggiuntiva aumenterà il tempo di cottura di 30 secondi.

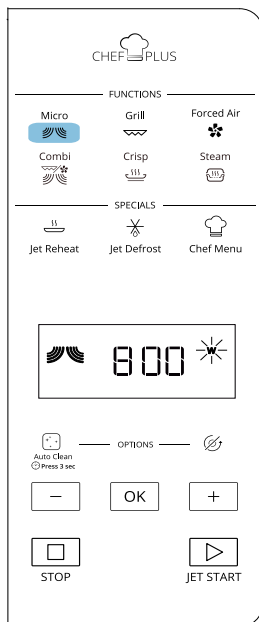
Una volta selezionata una funzione di cottura (es.: Grill), premere Jet Start per avviarla.

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, premere i pulsanti Più/Meno o premere il pulsante Jet Start per aumentare la durata di 30 secondi.

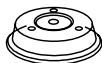


MICROWAVE (MICROONDE)



La funzione Microwave (Microonde) consente di cuocere o riscaldare veloce-

Accessorio suggerito:



Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

mente cibi e bevande.

- 1 Premere il pulsante Microwave (Microonde). Il livello di potenza massimo (800 W) verrà mostrato sul display e l'icona watt (potenza) inizierà a lampeggiare.
- 2 Per impostare la potenza, premere i pulsanti Plus/Minus (più/meno).
- 3 Premere il pulsante OK/Jet Start per confermare.
- 4 Per impostare i tempi di cottura, premere i pulsanti Plus/Minus (più/meno).
- 5 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

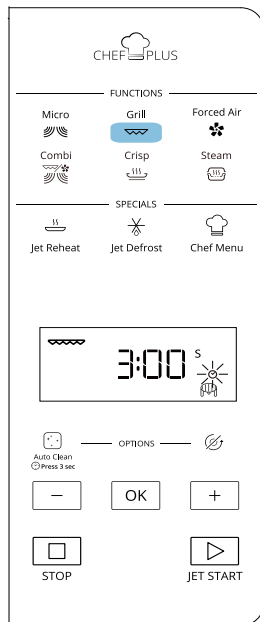
Una volta avviato il processo di cottura:

- Per regolare la potenza: premere il pulsante Microwave (Microonde), quindi premere i pulsanti Più/Meno per regolare il valore.
- Per aumentare/diminuire il tempo, premere i pulsanti Più/Meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
800 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.
650 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
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. Mantenere caldo.



GRILL



Questa funzione usa un potente grill al quarzo 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

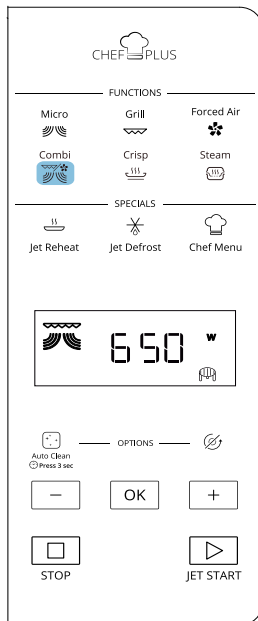
- 1 Premere il pulsante Grill.
- 2 Premere i pulsanti Più/Meno per impostare il tempo di cottura.
- 3 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

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.



COMBI GRILL (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.
- 2 Premere i pulsanti Più/Meno per **selezionare "1"** e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare la potenza del microonde, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso).
- 4 Premere il pulsante OK per confermare.
- 5 Per impostare i tempi di cottura, premere i pulsanti Più/Meno.
- 6 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

Una volta avviato il processo di cottura:

- Per regolare la potenza: premere il pulsante Microwave (Microonde), quindi premere i pulsanti Più/Meno per regolare il valore.
- Per aumentare/diminuire il tempo, premere i pulsanti Più/Meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

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

Consigli e suggerimenti:

- Non lasciare aperto lo sportello del forno per lunghi periodi quando il grill è in funzione, in quanto tale operazione causa un calo di temperatura.
- Quando si cuociono piatti al gratin di grandi dimensioni che richiedono l'arresto del piatto ruotante, ruotare il piatto dopo circa metà tempo di cottura. Questo è necessario per rosolare in modo uniforme tutta la superficie superiore.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e alle microonde.
- 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.
- Se si cucinano elementi di grandi dimensioni, ad esempio pollame, usare piatti per microonde o per forno e mettere direttamente il piatto sul piatto rotante.



FORCED AIR (FORNO 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 quello di un forno tradizionale. Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticceria, pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

Accessori dedicati:



Griglia bassa

- 1 Premere il pulsante Forced Air (Ventilato).
- 2 Per impostare la temperatura, premere i pulsanti Più/Meno.
- 3 Premere il pulsante OK per confermare.
- 4 Per impostare i tempi di cottura, premere i pulsanti Più/Meno.
- 5 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà. L'icona Ventilato lampeggia non appena si raggiunge la temperatura impostata.

Una volta avviato il processo di cottura:

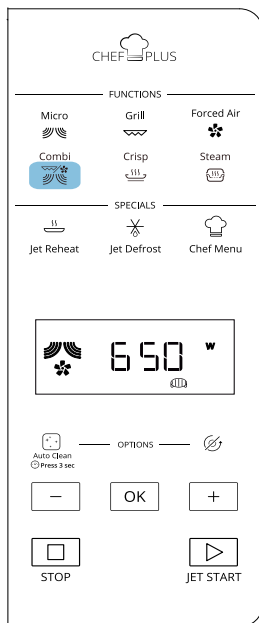
- Per regolare la temperatura: premere il pulsante Forced Air (Ventilato), quindi premere i pulsanti Più/Meno per regolare il valore.
- Per aumentare/diminuire il tempo, premere i pulsanti Più/Meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

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 idonei all'utilizzo in forno.
- Usare il piatto Crisp come teglia per cuocere cibi di piccole dimensioni come biscotti e muffin. Collocare il piatto sulla griglia bassa.



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



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

Ventilato combinato 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.
- 2 Premere i pulsanti Più/Meno per **selezionare "2"** e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare la temperatura, premere i pulsanti Più/Meno e premere il pulsante OK per confermare.
- 4 Per impostare la potenza del microonde, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante OK per confermare.
- 5 Per impostare il tempo, premere i pulsanti Più/Meno.
- 6 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

LIVELLO DI POTENZA	USO CONSIGLIATO:
350 W	Pollame, patate intere, lasagne e pesce
160 W	Arrosti di carne e torte di frutta
90 W	Dolci e paste

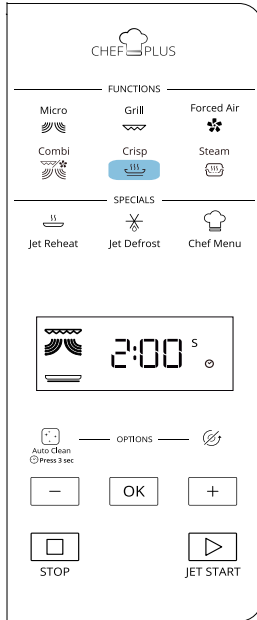
Una volta avviato il processo di cottura:

- Per aumentare/diminuire il tempo, premere i pulsanti Più/Meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura 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 resistenti al calore e idonei all'uso in forno a microonde.
- Nella tabella in basso sono mostrate alcune ricette da preparare con la funzione Combi Air (Ventilato combinato):

TIPO DI ALIMENTO	PARAMETRI	PESO	TEMPI	CONSIGLI	
	Pollo intero	200°C - 350 W	1200G	60MIN	Collocare il pollo sulla griglia bassa. Si consiglia di collocare un recipiente sotto la griglia per raccogliere gli alimenti che potrebbero gocciolare.
	Ciambella	180°C - 90W	700G	55MIN	Collocare il piatto per microonde o per forno sul piatto rotante.
	Torta al limone	160°C - 90W	800G	55MIN	Collocare il piatto per microonde o per forno sul piatto rotante.



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 Crisp funzione i seguenti accessori sono progettati per l'uso:

- il piatto Crisp
- il manico per piatto Crisp (venduto separatamente), 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



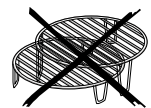
Manico per piatto Crisp

- 1 Premere il pulsante Crisp.
- 2 Premere i pulsanti Più/Meno per impostare il tempo di cottura.
- 3 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

Con questa funzione, usare solamente il piatto Crisp in dotazione. L'uso di altri piatti disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.

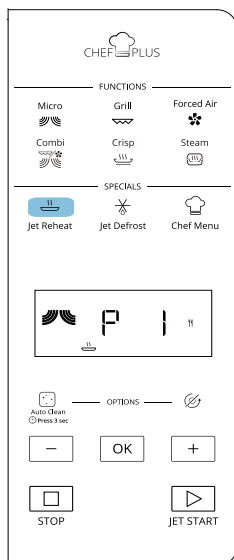
Consigli e suggerimenti:

- Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.
- 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 manico apposito.
- Prima di cuocere cibi che non richiedono una lunga cottura (pizza, dolci, ecc.), consigliamo di preriscaldare il piatto Crisp 2-3 minuti in anticipo.



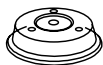


JET REHEAT MENU (MENU RISCALDAMENTO RAPIDO)



Questa funzione consente di riscaldare automaticamente i piatti. Usare questa funzione per riscaldare: minestra, sugo, pizza congelata, piatti pronti, bevande.






Accessorio suggerito:



Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

- 1 Premere il pulsante Jet Reheat Menu (Menu riscaldamento rapido).
- 2 Per impostare la classe di cibo, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare il peso del cibo, premere i pulsanti Più/Meno.
- 4 Premere il pulsante OK/Jet Start. Il ciclo di riscaldamento si avvia. La durata della funzione sarà calcolata automaticamente sulla base del cibo e del peso che sono stati selezionati.

Nota: dopo un certo periodo di tempo, il display potrebbe chiedervi di aggiungere, mescolare o girare il cibo per un migliore riscaldamento. Vedere il capitolo "Aggiungere/Mescolare/Girare i cibi" a pagina 10.

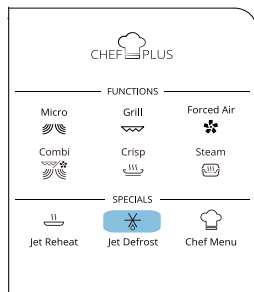
TIPO DI CIBO		PESO	SUGGERIMENTO
P1	 Zuppa	250 - 1000g	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione. Mescolare il cibo quando richiesto dal microonde. Prima di servire, lasciare riposare per almeno 3 minuti.
P2	 Sugo	250 - 1000g	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione. Mescolare il cibo quando richiesto dal microonde. Prima di servire, lasciare riposare per almeno 3 minuti.
P3	 Pizza refrige- rata	200 - 600g	Togliere la pizza dalla confezione, sistemare la pizza su un piatto sicuro per microonde. Non si consiglia di impilare varie pizze.
P4	 Piatto da por- tata	250 - 350g	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione. Prima di servire, lasciare riposare per almeno 3 minuti.
P5	 Bevanda	150ml - 600ml	Inserire un cucchiaino metallico nella tazza per evitare il surriscaldamento.

Consigli e suggerimenti:

- Sistemare i cibi più spessi e densi al centro del piatto e quelli più sottili o meno densi verso l'esterno.
- Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
- 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.
- 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.
- Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.



JET DEFROST MENU (MENU SCONGELAMENTO RAPIDO)



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

- 1 Premere il pulsante Jet Defrost Menu (Menu scongelamento rapido).
- 2 Per impostare il tipo di cibo, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare il peso del cibo, premere i pulsanti Più/Meno.
- 4 Premere il pulsante OK/Jet Start. Il ciclo di scongelamento si avvia. La durata della funzione sarà calcolata automaticamente sulla base del cibo e del peso che sono stati selezionati.

Per ottenere i risultati migliori possibili, il prodotto richiederà di girare/mescolare il cibo quando necessario. Vedere il capitolo "Aggiungere/Mescolare/Girare i cibi" a pagina 10.

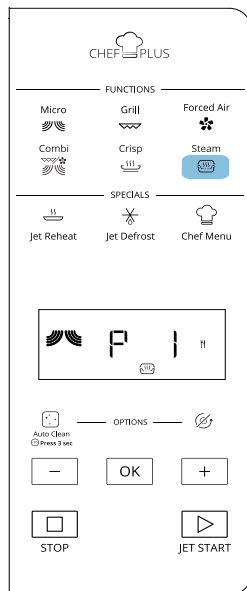
TIPO DI CIBO	PESO	USO CONSIGLIATO:
P1 Carne macinata	100g- 2000g	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti.
P2 Pollame	100g- 2500g	Pollo intero, spezzatino o filetti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.
P3 Pesce	100g- 1500g	Intero, bistecche o filetti. Per ottenere i migliori risultati, una volta terminata la cottura, lasciare riposare il cibo per 5 minuti.
P4 Verdure	100g- 1500g	Verdure tagliate grandi, medie e piccole. Per ottenere i migliori risultati, prima di servire, lasciare riposare il cibo per 3-5 minuti.
P5 standard	100g - 550g	Panini, baguette e cornetti congelati. Per ottenere i migliori risultati, lasciare riposare il cibo per 5 minuti.
P6 Scongelamento pane (con il piatto Crisp)	50- 500g	La funzione esclusiva di Whirlpool consente di scongelare il pane. Combinando le tecnologie Scongelamento e Crisp, il pane sembrerà come appena sfornato. Usare questa funzione per scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e cornetti surgelati. Collocare il piatto Crisp vuoto sul piatto girevole in vetro, chiudere lo sportello, quindi selezionare il programma Bread Defrost (Scongelamento pane), impostare il peso del pane e premere il pulsante OK. Il display visualizzerà "PRE HEAT" (Pre-riscaldamento) e il forno utilizzerà Microonde e Grill per pre-riscaldare il piatto Crisp. Quando si raggiunge la temperatura, un messaggio ("Aggiungi") informa l'utente che può aggiungere il pane. Collocare il pane sul piatto Crisp, chiudere lo sportello e premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà. Girare quando viene richiesto.

Consigli e suggerimenti:

- Sistemare i cibi più spessi e densi al centro del piatto e quelli più sottili o meno densi verso l'esterno. Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra l'altra, oppure inframmezzate.
- **In caso di alimenti non elencati nella presente tabella e se il peso è inferiore o superiore a quello consigliato, scegliere la funzione manuale con una potenza inferiore delle microonde (come microonde 160 W).**
- 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.
- 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.
- Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde.



STEAM MENU (MENU VAPORE)



Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come la pasta, il riso, le verdure e il pesce.

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 la pasta (P1) o il riso (P2):

Accessori dedicati: Lid Bowl Vaporiera senza griglia

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

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 indicato 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.

Impostare la funzione sul pannello di controllo:

- 1 Premere il pulsante Steam Menu (Menu vapore).
- 2 Per impostare il tipo di cibo, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Premere i pulsanti Più/Meno per regolare il livello (in base alla tabella con le porzioni in alto).
- 4 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

TIPO DI CIBO		SUGGERIMENTO
P1		Prima della cottura, impostare il tempo di ebollizione in base alle raccomandazioni sulla confezione.
P2		Prima della cottura, impostare il tempo di ebollizione in base alle raccomandazioni sulla confezione.

Per cuocere verdure o pesce (P3-P8):

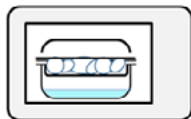
Accessori dedicati:  Vaporiera



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 Per impostare il tipo di cibo, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare il peso del cibo, premere i pulsanti Più/Meno (min: 150 - max: 500g).
- 4 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

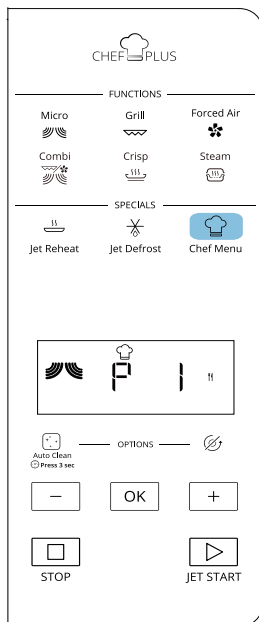
	TIPO DI CIBO	PESO	SUGGERIMENTO
P3	 Patate/tuberi	150g - 500g	Usare formati omogenei. Tagliare le verdure in pezzi omogenei.
P4	 Ortaggi	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
P5	 Verdure congelate	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
P6	 Filetti di pesce	150g - 500g	Distribuire i filetti di pesce in maniera omogenea sulla griglia della vaporiera. Interlacciare le parti sottili. Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.
P7	 Filetti di pollo	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.
P8	 Frutta	150g - 500g	Aggiungere 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera.

 Consigli e suggerimenti:

- Usare l'acqua a temperatura ambiente.
- La vaporiera deve essere utilizzata esclusivamente con la funzione microonde.
- Non usare la vaporiera con altre funzioni. L'uso della vaporiera con altre funzioni può produrre danni agli accessori.
- Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.
- 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.



CHEF MENU (MENU CHEF)











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





- 1 Premere il pulsante Chef Menu (Menu Chef).
- 2 Tenere premuti i pulsanti Più/Meno per selezionare il tipo di cibo.
- 3 Premere il pulsante OK per confermare.
- 4 In base al tipo di cibo, il display potrebbe chiedere di impostare il peso. Premere i pulsanti Più/Meno per impostare i valori richiesti.
- 5 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.
La durata della funzione sarà calcolata automaticamente sulla base del cibo e del peso che sono stati selezionati.

Consigli e suggerimenti:

- Per alimenti di grandi dimensioni o in grandi quantità, come arrosti e pesci interi, si raccomanda un tempo di riposo di 8-10 minuti.
- Per verdure, wurstel e pesce al vapore, il tempo di riposo consigliato è di 2-3 minuti.
- Per i dettagli richiesti di aggiunta/mescolamento/rotazione cibi, vedere la tabella a pagina 10.

RICETTA	STATO INIZIALE	RICETTE DI FRITTURA CRISP	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
1 Popcorn	Temperatura ambiente		100g	3min	Disporre il sacchetto sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.
2 Riso misto	Congelato		300-650g	6-11min	Rimuovere la confezione, disporre il cibo su un piatto per microonde, mescolare quando viene richiesto.
3 Pasta mista	Congelato		250-550g	5-10min	Rimuovere la confezione, disporre il cibo su un piatto per microonde, mescolare quando viene richiesto.
4 Verdure miste	Congelato		150-600g	4-12min	Disporre il cibo su un piatto per microonde. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua al cibo. Mescolare quando viene richiesto.
5 Lasagne congelate	Congelato		300-600g	26-40min	Rimuovere la carta di alluminio, disporre gli alimenti in piatti per microonde e per forno sulla griglia bassa.
6 Pizza congelata	Congelato		250-750g	6-11min	Rimuovere la confezione, disporre il cibo su un piatto Crisp.

RICETTA	STATO INIZIALE	RICETTE DI FRITTURA CRISP	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
 7 Quiche	Temperatura ambiente		950g	18min	<p>Preparare 370 g di una base pronta. Allineare il piatto Crisp con l'impasto. Punzecchiare con una forchetta. Inserire nel forno e pre-cuocere.</p> <p>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.</p> <p>Quando viene richiesto, aggiungere il ripieno. Riporre nel forno e continuare la cottura.</p>
 8 Cordon Bleu/Co- tolette di pollo	Congelato		100-400g /100g	6-11min	<p>Ungero leggermente il piatto Crisp. Disporre l'alimento sul piatto Crisp preriscaldato. Girare quando viene richiesto.</p>
 9 Patatine fritte	Congelato	√	200-400g /50g	9-11min	<p>Non per patatine fritte congelate con pelle. Aggiungere l'alimento sul piatto Crisp senza olio. Disporre il piatto Crisp sulla griglia alta. Mescolare quando viene richiesto.</p>
 10 Crocchette di pollo	Congelato	√	200-500g /50g	8-11min	<p>Aggiungere l'alimento sul piatto Crisp senza olio. Disporre il piatto Crisp sulla griglia alta. Girare quando viene richiesto.</p>
 11 Pesce panato	Congelato	√	250-500g /50g	8-11min	<p>Aggiungere l'alimento sul piatto Crisp senza olio. Girare quando viene richiesto.</p>
 12 Spicchi di patate	Temperatura ambiente	√	300-550g /50g	12-20min	<p>Pulire e tagliare le patate. Condire e ungero delicatamente il piatto Crisp, quindi versare un filo d'olio sopra. Mescolare quando viene richiesto.</p>
 13 Alette di pollo	Congelato	√	200-600g /50g	9-19min	<p>Aggiungere l'alimento sul piatto Crisp senza olio. Disporre il piatto Crisp sulla griglia alta. Girare quando viene richiesto.</p>
 14 Pan di Spagna (leggero)	Temperatura ambiente		400g	23min	<p>Sbattere 2 uova e 125 g di zucchero con le fruste elettriche per 2-3 minuti. Far sciogliere 37 g di margarina e mescolare nel composto di uova e zucchero. Mescolare 125 g di farina con 7,5 g di lievito e aggiungerlo gradualmente insieme a 75 g di acqua. Collocare carta da forno tonda sul fondo di un piatto per microonde o per forno e versare la pastella.</p> <p>Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire il piatto nel microonde utilizzando la griglia bassa.</p>

RICETTA	STATO INIZIALE	RICETTE DI FRITTURA CRISP	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
 <p>15 Pizza fresca</p>	Temperatura ambiente		700g	21min	<p>Versare 150 g di acqua a 37°C direttamente nella ciotola e sciogliere 15 g di lievito nell'acqua. Misurare 2 ml di sale e 2 cucchiaini di olio e pesare 225 g di farina, quindi aggiungere all'acqua. Lavorare bene fino a formare un impasto (per almeno 5 minuti). Coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente. Lavorare l'impasto finché non è pronto. Spianare l'impasto con un mattarello, metterlo sul piatto Crisp leggermente unto e bucarlo con una forchetta. Stendere uniformemente 10 ml di salsa di pomodoro sull'impasto, quindi cospargere la parte superiore con 60 g di prosciutto e 125 g di formaggio (e origano). Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire il piatto Crisp nel microonde utilizzando la griglia bassa.</p>
 <p>16 Muffin</p>	Temperatura ambiente		350g	23min	<p>Frullare 170 g di margarina e 170 g di zucchero con le fruste elettriche 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 collocare 11-13 pezzi in modo uniforme sul piatto Crisp. Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire il piatto Crisp nel microonde utilizzando la griglia bassa.</p>
 <p>17 Biscotti</p>	Temperatura ambiente		180g	14min	<p>Mescolare il mix per biscotti, 80 g di burro e 1 uovo grande in una ciotola di grandi dimensioni con un cucchiaino in legno fino a creare il composto. Utilizzare le mani per mescolare completamente e formare un impasto morbido. Misurare cucchiaini di impasto per biscotti e formare delle palline (20 g per ciascuno). Disporre sul piatto Crisp, ad una distanza di 5 cm. Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire il piatto Crisp nel microonde utilizzando la griglia bassa.</p>
 <p>18 Meringhe</p>	Temperatura ambiente		100g	60min	<p>Sbattere 2 albumi e 80 g di zucchero. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 10-12 pezzi sul piatto Crisp. Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire il piatto Crisp nel microonde utilizzando la griglia bassa.</p>



ARRESTA PIATTO ROTANTE

Per ottenere il risultato migliore possibile con questo particolare forno a microonde, il piatto rotante in vetro deve ruotare durante la cottura.

Tuttavia, qualora fosse necessario utilizzare piatti molto grandi che potrebbero non ruotare liberamente nel forno, è possibile arrestare la rotazione del piatto o arrestare la funzione piatto rotante.

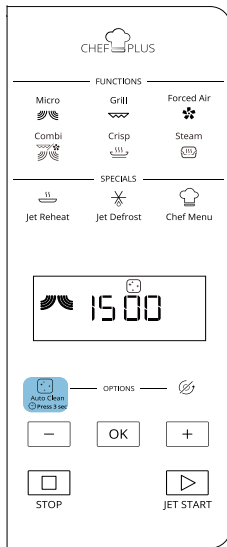
Questa funzione è utilizzabile solo con le seguenti funzioni di cottura:

- Forced Air (Forno ventilato)
- Combi Grill (Microwave + Grill) (cottura combinata microonde + grill)
- Combi Air (Ventilato combinato) (Microwave + Forced Air) (Microonde + Ventilato)



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 235ml di acqua nel contenitore (vedi le nostre raccomandazioni nella sezione in basso "Consigli e suggerimenti").

2 Posizionare il contenitore direttamente al centro del piatto rotante in vetro.

PER FAR PARTIRE IL PROGRAMMA:

3 Premere il pulsante Auto Clean (pulizia automatica), la durata del ciclo di pulizia sarà visibile sul display.

4 Per avviare la funzione, premere il pulsante Jet Start.

QUANDO IL CICLO È TERMINATO, viene emesso un segnale acustico ogni 10 secondi per 10 minuti, al termine del programma di pulizia:

5 Premere il tasto Stop o aprire lo sportello per far cessare il segnale.

6 Togliere il contenitore.

7 Usare un panno morbido o un panno carta con un detergente delicato per pulire le superfici interne.

i 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 2002/96/ CE 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	TEMPO APPROSS.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1 (Crema pasticcera)	1000 g	12min	800W	Pyrex 3.227
12.3.2 (Pan di Spagna)	475 g	7min	800W	Pyrex 3.827
12.3.3 (polpettone)	900 g	14-15min	800W	Pyrex 3.838
12.3.4 (Patate gratinate)	1100 g	18-20min	Grill+650 W MW	Pyrex 3.827
12.3.5 (Torta)	700 g	55min	FC180+90 W MW	Pyrex 3.827
12.3.6 (Pollo intero)	1000 g	60min	FC200C+350 W MW	griglia bassa
13.3 (Scongelo manuale)	500 g	13,5 - 14,5min	160W	Piatto di plastica da 3 mm

SPECIFICHE TECNICHE

Descrizione dei dati	MCP 349
Tensione di alimentazione	230 V~50 Hz
Corrente in ingresso nominale	1900W
Dimensioni esterne (AxLxP)	301 x 520 x 494
Dimensioni interne (AxLxP)	222 x 336 x 331



W 1 0 8 9 0 3 2 4 / A

