

# COOK 20

## MWP 203

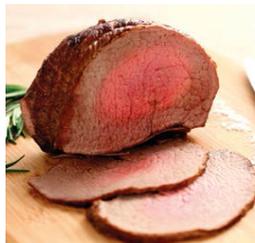
Gebrauchsanweisung  
Instruction for use  
Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso



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 الاستعمال  
Қолдану бойынша нұсқаулық

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

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

## **INSTALLAZIONE**

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

## **SICUREZZA**

|                                          |   |
|------------------------------------------|---|
| Importanti Istruzioni Di Sicurezza ..... | 4 |
| Guida Alla Ricerca Guasti .....          | 5 |
| Precauzioni .....                        | 6 |

## **ACCESSORI E MANUTENZIONE**

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Accessori .....              | 7 |
| Manutenzione E Pulizia ..... | 8 |

## **PANNELLO COMANDI**

|                                                 |   |
|-------------------------------------------------|---|
| Pannello Comandi E Descrizione Del Display..... | 9 |
|-------------------------------------------------|---|

## **USO GENERALE**

|                                                 |    |
|-------------------------------------------------|----|
| Modalità Stand-By .....                         | 10 |
| Protezione Anti-Avvio / Sicurezza Bambini ..... | 10 |
| Sospensione O Interruzione Della Cottura .....  | 10 |
| Aggiungere/Mescolare/Girare I Cibi .....        | 10 |
| Clock (Orologio) .....                          | 11 |

## **FUNZIONI DI COTTURA**

|                                                                    |    |
|--------------------------------------------------------------------|----|
| Jet Start .....                                                    | 12 |
| Microwave (Microonde) .....                                        | 13 |
| Defrost (Scongelamento) .....                                      | 14 |
| Menu Auto Cook (Cottura Automatica).....                           | 15 |
| Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere) .....                           | 18 |
| Grill .....                                                        | 19 |
| Combi Microwave + Grill (Cottura Combinata Micoonde + Grill) ..... | 20 |
| Auto Clean (Pulizia Automatica) .....                              | 21 |
| Keep Warm (Mantenere Caldo).....                                   | 22 |

## **CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE**

|                                                  |    |
|--------------------------------------------------|----|
| Consigli Per La Salvaguardia Dell'ambiente ..... | 23 |
| Specifiche Tecniche .....                        | 23 |

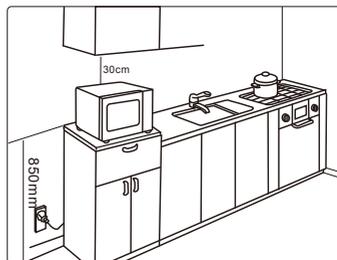
# INSTALLAZIONE

## 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.

Il microonde deve essere poggiato alla parete.



- \* 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 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.
- \* 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.
- \* Spegner 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:**

- \* La funzione a microonde non deve essere attivata con l'apparecchio vuoto. Questo tipo di utilizzo può danneggiare l'apparecchio.
- \* Le aperture di ventilazione sul forno a microonde non devono essere coperte. L'ostruzione delle aperture di aspirazione o scarico dell'aria può causare danni al forno a microonde e compromettere i risultati di cottura.
- \* Per fare pratica nell'utilizzo del forno a microonde, inserire al suo interno un bicchiere d'acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno a microonde non verrà danneggiato.
- \* Non depositare o utilizzare questo apparecchio all'aperto.
- \* Non usare questo forno vicino a lavandini, in seminterrati umidi, vicino a piscine o in contesti simili.
- \* Non usare la cavità 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

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

Per prevenire questa eventualità, procedere come segue:

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

## ATTENZIONE

**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

- \* 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.
- \* Per migliorare la cottura, si consiglia di collocare gli accessori al centro della cavità interna completamente piatta.



### 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.

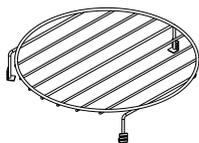
- Appoggiare il piatto rotante in vetro sull'apposito supporto.



### 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.

- Montare il supporto per il piatto rotante nel forno.



### GRIGLIA DI COTTURA

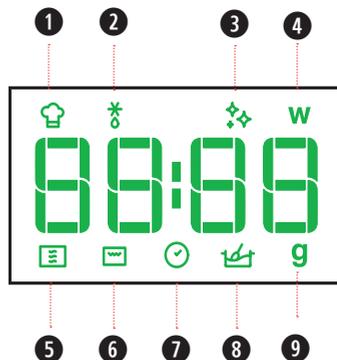
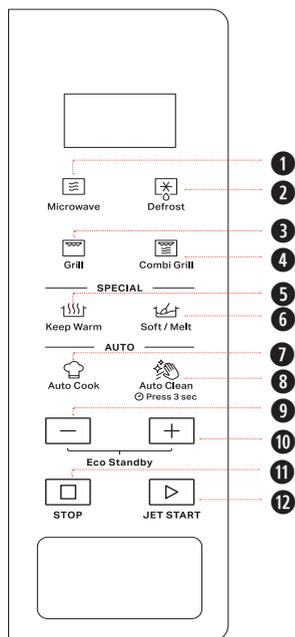
Usare la griglia con le funzioni Grill e Cottura combinata (Microonde + Grill).

## 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 utilizzare programmi di cottura con un adeguato contenitore direttamente 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 AUTO CLEAN (Pulizia automatica) a pagina 21.
- \* Il Grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco.
- \* Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

# PANNELLO COMANDI E DESCRIZIONE DEL DISPLAY



- ① Microwave (Microonde)
- ② Defrost (Scongelamento)
- ③ Grill
- ④ Combi Grill
- ⑤ Keep Warm (Mantenere Caldo)/morbidire/Sciogliere)
- ⑥ Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere)

- ⑦ AUTO COOK (Cottura automatica)
- ⑧ Auto Clean (Pulizia automatica)
- ⑨ ⑩ +/-
- ⑪ STOP
- ⑫ JET START

- ① Icona Cottura automatica
- ② Icona Scongelamento
- ③ Icona Pulizia automatica
- ④ Icona Potenza del microonde (watt)
- ⑤ Icona Microonde
- ⑥ Icona Grill
- ⑦ Icona Orologio/Inserisci ora
- ⑧ Icona Ammorbidire/Sciogliere
- ⑨ Icona Peso (grammi)



## 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 “:.”).

**ECO STANDBY:** La funzione è impostata in modo da garantire il risparmio energetico. In modalità Standby, è possibile premere simultaneamente i pulsanti “+” e “-” per accedere alla modalità ECO STANDBY. Al termine della cottura, sul display vengono visualizzati l'ora o “:.” per 10 secondi, quindi si passa alla modalità ECO STANDBY. Premere nuovamente i due pulsanti per uscire dalla modalità.



## PROTEZIONE ANTI-AVVIIO / SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione di sicurezza automatica si attiva un minuto dopo che il forno è tornato in “modalità Stand-by”.

Quando la funzione di sicurezza è attiva, lo sportello deve essere aperto e chiuso per iniziare la cottura, altrimenti il display visualizzerà la scritta "door (sportello)".

door



## SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

### Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, aggiungere, mescolare o girare l'alimento, aprire lo sportello e il processo di cottura si interromperà automaticamente.

La funzione viene arrestata se si preme il pulsante STOP durante la cottura.

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). Viene emesso un segnale acustico al minuto per 2 minuti.

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:

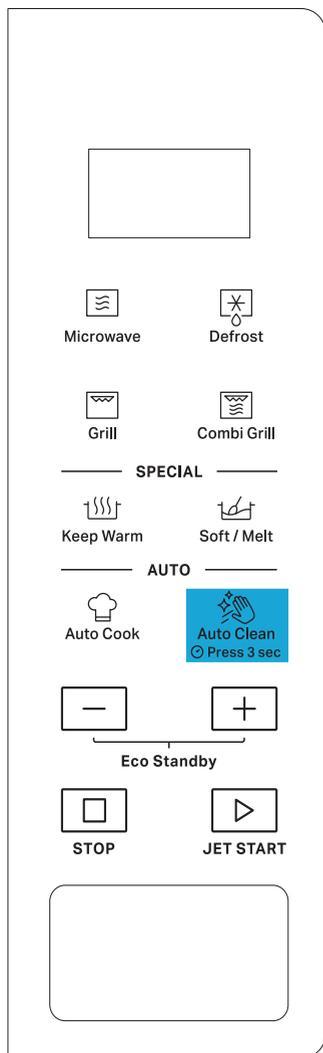
\* Aprire lo sportello.

\* 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 In standby, premere il pulsante Auto Clean (Pulizia automatica) per 3 secondi. Sul display viene visualizzato l'orologio attuale.
- 2 Premere +/- per impostare l'ora.
- 3 Premere il pulsante Auto Clean (Pulizia automatica)/ JET START (Orologio/JET START) per confermare.
- 4 Premere +/- per impostare il minuto.
- 5 Premere il pulsante Auto Clean (Pulizia automatica)/ JET START (Orologio/JET START) per confermare l'impostazione.

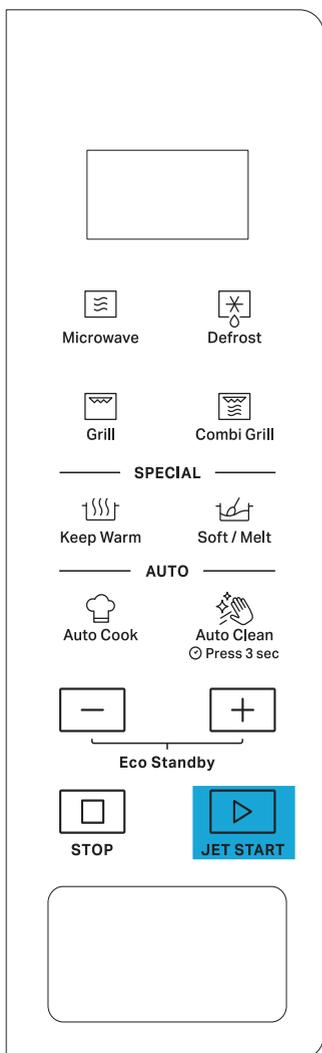
Ogni volta, al termine della cottura, sullo schermo viene visualizzato "End" (Fine) e viene emessa una richiesta affinché non si apre lo sportello per tornare in standby (in caso di nessuna operazione per 10 minuti si torna automaticamente in standby).

### Consigli e suggerimenti:

- Una volta collegato, sullo schermo viene visualizzato "12:00" ("12" lampeggiante), 1 minuto dopo torna in standby (prima che torni in standby è possibile impostare direttamente l'orologio).
- Durante la cottura, nessun sistema in funzione torna automaticamente alla modalità standby in 1 minuto.



## JET START



**QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI avviare rapidamente il forno. Premendo una volta il pulsante JET START, il forno inizia a funzionare automaticamente a piena potenza. Durante la cottura, premere JET START per aggiungere tempo. Il tempo di cottura più lungo è 90 minuti.**

- 1 Premere il pulsante Jet Start.

### ! Nota:

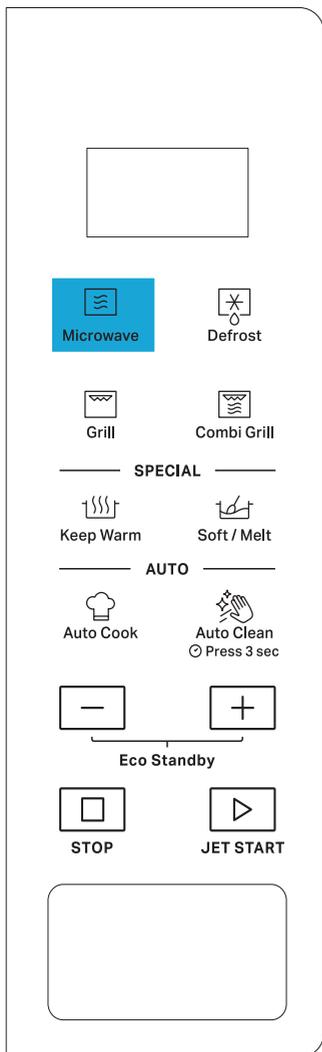
Premendo il pulsante JET START, la funzione Microwave (Microonde) partirà a piena potenza (700 W) per 30 secondi.

### 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, premere il pulsante +/- . Oppure premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.

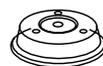


## MICROWAVE (MICROONDE)



**PER CUCINARE CON** potenza microonde individualmente, premere ripetutamente il pulsante Microwave (Microonde) per selezionare un livello di potenza di cottura, quindi premere il pulsante +/- per impostare il tempo di cottura desiderato. Il tempo di cottura più lungo è 90 minuti.

Accessorio suggerito:



Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

- 1 Premere il pulsante Microwave (Microonde). Il livello di potenza predefinito (700 W) verrà mostrato sul display e l'icona watt (potenza) inizierà a lampeggiare.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Micro o premere il pulsante +/- per selezionare una adeguata potenza di cottura, quindi premere il pulsante JET START.
- 3 Premere +/- per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante JET START per avviare la cottura.

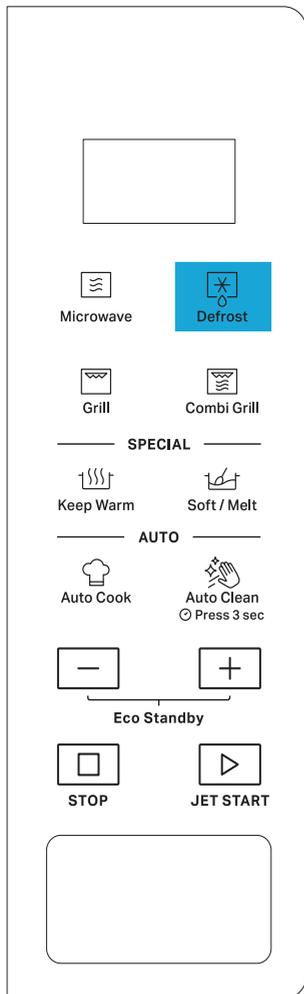
### ! Nota:

Per cambiare potenza, premere di nuovo il pulsante Microwave (Microonde) per selezionare il livello di potenza desiderato, come mostrato nella seguente tabella.

| POTENZA | USO CONSIGLIATO                                                                                                                                                                                             |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90 W    | Ammorbidire gelato, burro e formaggio.                                                                                                                                                                      |
| 160 W   | Scongelamento.                                                                                                                                                                                              |
| 350 W   | Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro.                                                                                                                                                    |
| 500 W   | Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.                                                                                        |
| 700 W   | Cottura di pesce, carne, verdura, ecc. 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. |



## DEFROST (SCONGELAMENTO)



USARE QUESTA FUNZIONE per scongelare carne, pollo, pesce e verdure.

- 1 Premere il pulsante Defrost (Scongelamento).
- 2 Premere più volte il pulsante Defrost (Scongelamento) o il pulsante +/- per selezionare la categoria di cibo nella tabella di seguito e premere JET START per confermare.
- 3 Premere il pulsante +/- per impostare il peso e premere il pulsante JET START per iniziare.

| TIPO DI ALIMENTO                                                                       | PESO         | USO CONSIGLIATO:                                                                                                                                      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| P1    | 100g - 2000g | Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.<br>Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti. |
| P2    | 100g - 1000g | Verdure tagliate grandi, medie e piccole.<br>Per ottenere i migliori risultati, prima di servire, lasciare riposare il cibo per 3-5 minuti.           |
| P3    | 100g - 2000g | Bistecche intere o filetti di pesce.<br>Per ottenere i migliori risultati, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.                                 |
| P4  | 100g - 2000g | Pollo intero, spezzatino o filetti.<br>Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.                 |

### Consigli e suggerimenti:

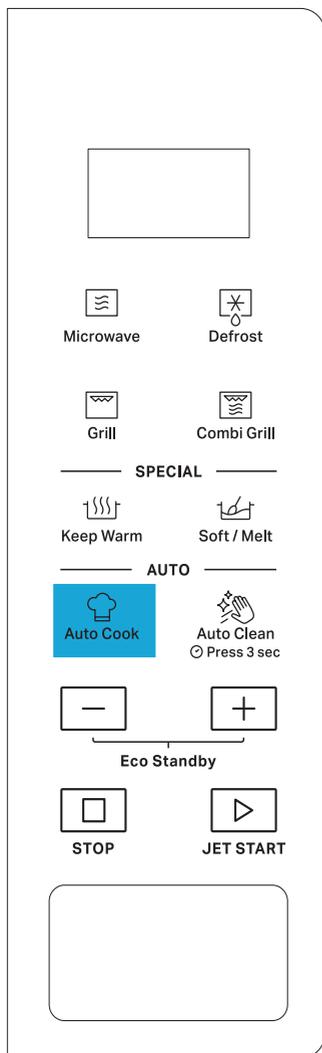
- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di effettuare lo scongelamento direttamente sul fondo della cavità.
- Se il cibo è più caldo rispetto alla temperatura di surgelazione (-18 °C), scegliere per il cibo un peso inferiore.
- Se il cibo è più freddo rispetto alla temperatura di surgelazione (-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.

### Nota:

Il programma di cottura viene confermato quando si rilascia il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo il tasto funzione per cambiare il tipo di programma.



## MENU AUTO COOK (COTTURA AUTOMATICA)



UNA SELEZIONE DI PROGRAMMI AUTOMATICI con valori predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premendo il pulsante Auto Cook (Cottura automatica).
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Auto Cook (Cottura automatica) o premere il pulsante +/- per selezionare il programma desiderato (vedere la tabella di seguito).
- 3 Premere il pulsante Jet Start per confermare il programma e premere il pulsante +/- 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 10.

### ! Nota:

Il programma di cottura viene confermato quando si rilascia il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo il tasto funzione per cambiare il tipo di programma.

| RICETTA                                                                            |                       | STATO INIZIALE | QUANTITÀ DI PESO            | DURATA          | PREPARAZIONE  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|----------------|-----------------------------|-----------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   | Lievitazione impasto  | 1              | Temperatura ambiente        | 500-1000g       | 65min.        | Mettere 200 ml di acqua nel forno. Aggiungere l'impasto preparato quando viene richiesto. Il volume del contenitore deve essere almeno 3 volte l'impasto. Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia.                                                                                                                                                                    |
|   | Yogurt                | 2              | Temperatura ambiente        | 1000g           | 5 ore 20 min. | Usare acqua bollente per pulire il contenitore. Versare 1000 ml di latte; utilizzando yogurt starter resistente al calore si ottiene un risultato migliore. Allo stesso tempo, 1 g di yogurt starter può essere sostituito da 15 g di yogurt. Quindi aggiungere 50 g di zucchero. Coprire il contenitore durante la cottura. Non aprire lo sportello durante il conto alla rovescia. |
|   | Cupcake               | 3              | Temperatura ambiente        | 300g            | 4 min.        | Mettere 125 g di uova e 170 g di zucchero nel contenitore, quindi mescolare per 2-3 minuti, aggiungere 170 g di farina, 10 g di lievito, 100 g di acqua, 50 g di burro, mescolare bene e disporre gli alimenti in tazze. Mettere le tazze intorno al piatto rotante per garantire un calore uniforme.                                                                                |
|   | Verdure               | 4              | Temperatura ambiente        | 200-500g /50g   | 4-7 min.      | Tagliare a pezzi le verdure e aggiungere 2 cucchiaini di acqua.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|   | Zuppa                 | 5              | Temperatura del frigorifero | 300-1200g /300g | 4-11 min.     | Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Fagioli verdi         | 6              | Temperatura ambiente        | 200-500g /50g   | 4-7 min.      | Aggiungere 2 cucchiaini di acqua e coprire il piatto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  | Filetti di pesce      | 7              | Temperatura del frigorifero | 200-500g /50g   | 4-7 min.      | Coprire il piatto e lasciare spazio per la ventilazione.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|  | Polpettone            | 8              | Temperatura ambiente        | 400-900g /100g  | 15-30 min.    | Mescolare 800 g di carne macinata, 2 uova e 1,5 g di sale. Coprire con pellicola                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|  | Hamburger             | 9              | Temperatura ambiente        | 100-400g /100g  | 30-39 min.    | Disporre l'hamburger (100 g/ognuno) sulla griglia. Girare quando viene richiesto.                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  | Lasagne fatte in casa | 10             | Temperatura ambiente        | 250-1000g /50g  | 18-37 min.    | Preparare la ricetta preferita di lasagne                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

| RICETTA                                                                                               |    | STATO INIZIALE       | QUANTITÀ DI PESO | DURATA     | PREPARAZIONE                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------------|------------------|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Gratin di patate  | 11 | Temperatura ambiente | 750-1200g /50g   | 28-43 min. | <p>Ingredienti: 750 g di patate sbucciate, 100 g di formaggio grattugiato, 25-30% di grassi per sostanza secca, 50 g di uova, albume e tuorlo mescolati, 200 g di panna (15-20% di grassi), 5 g di sale e preparare come segue: Tagliare le patate a fette di circa 4 mm di spessore con un robot da cucina.</p> <p>Riempire il contenitore con circa la metà della quantità di patate affettate e coprire con la metà del formaggio grattugiato.</p> <p>Aggiungere le patate rimanenti. Mescolare le uova, la panna e il sale con il mixer elettrico e versare sulle patate. Distribuire infine il formaggio restante uniformemente sopra il gratin.</p> |
| <br>Uova strapazzate | 12 | Temperatura ambiente | 1-4 uova         | 2-4 min.   | Sbattere bene l'uovo insieme all'acqua, quindi coprire il misurino con pellicola alimentare.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

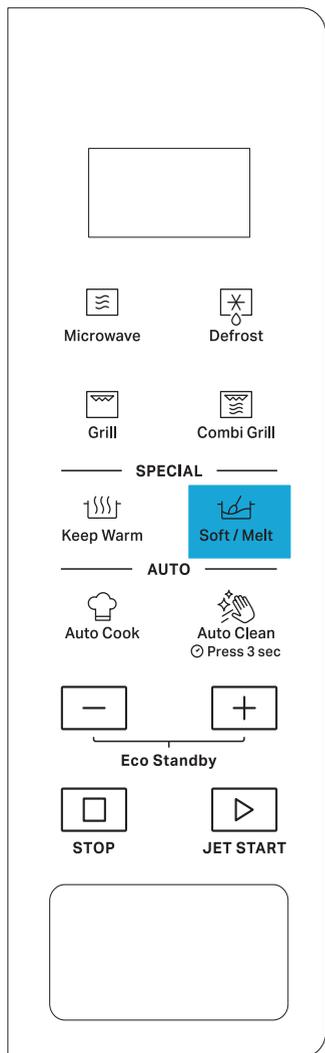
## SOFT/MELT (AMMORBIDIRE/SCIOGLIERE)

UNA SELEZIONE DI PROGRAMMI AUTOMATICI con valori predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premendo il pulsante Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere).
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere) o premere il pulsante +/- per selezionare il programma desiderato (vedere la tabella di seguito).
- 3 Premere il pulsante JET START per confermare il programma e premere il pulsante +/- per selezionare il peso quando è presente un intervallo di peso nella tabella.
- 4 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

### Nota:

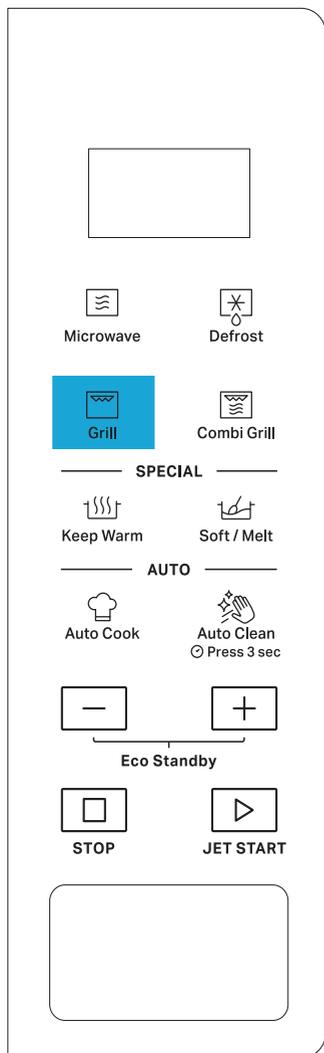
Il programma di cottura viene confermato quando si rilascia il tasto funzione per 3 secondi. Premere di nuovo il tasto funzione per cambiare il tipo di programma.



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



## 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 Premendo il pulsante Grill, quindi premere JET START per confermare.
- 2 Premere +/- 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 griglia.
- È possibile cambiare il tempo di cottura anche a cottura iniziata.
- Per cambiare il tempo di cottura, premere il pulsante +/- . Oppure premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.

### Nota:

Per cambiare la funzione di cottura, premere due volte il pulsante STOP per arrestare la funzione attuale, quindi utilizzare in base alle istruzioni della nuova funzione.



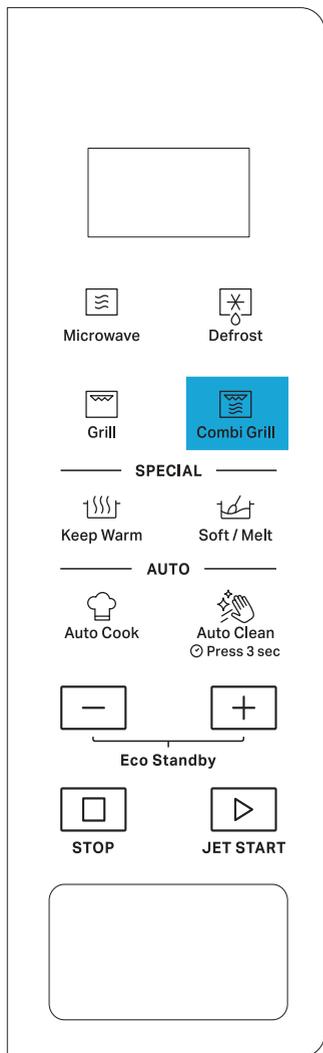
## COMBI MICROWAVE + GRILL (COTTURA COMBINATA MICROONDE + GRILL)

QUESTA FUNZIONE COMBINA LA COTTURA A MICROONDE E IL GRILL, per poter cucinare al gratin in minor tempo.

Accessori dedicati:



Griglia di cottura



- 1 Premendo il pulsante Combi Grill.
- 2 Premere più volte il pulsante Combi Grill o premere il pulsante +/- per selezionare il tipo di cottura. Premere JET START per confermare.
- 3 Premere +/- per impostare il tempo di cottura, quindi premere il pulsante JET START per avviare la cottura.

| Cibo Tipo | USO CONSIGLIATO                                                                                                                               |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| C0_1      | Frutti di mare, pasticcio. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, si consiglia di lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti. |
| C0_2      | Carne, pollo intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura, si consiglia di lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti.                        |

### ! Nota:

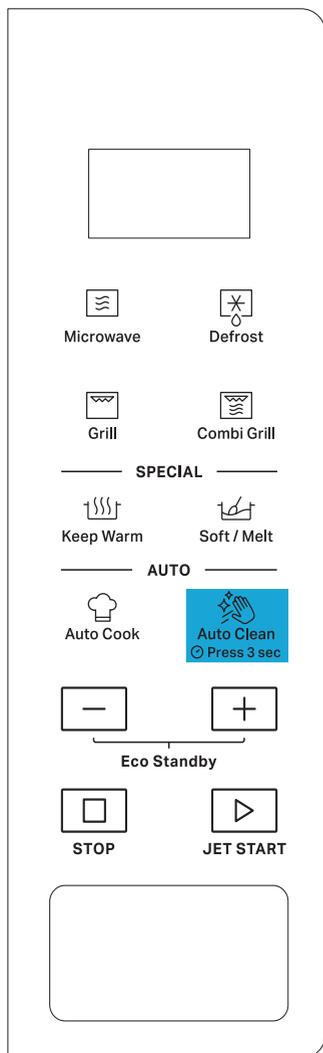
Una volta avviata la cottura, premere il pulsante +/- o premere più volte il pulsante JET START per aumentare o diminuire il tempo di cottura.

### 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 griglia.
  - È possibile cambiare il tempo di cottura anche a cottura iniziata.
  - Per cambiare il tempo di cottura, premere il pulsante +/-.
- Oppure premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.



## 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 300ml 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:

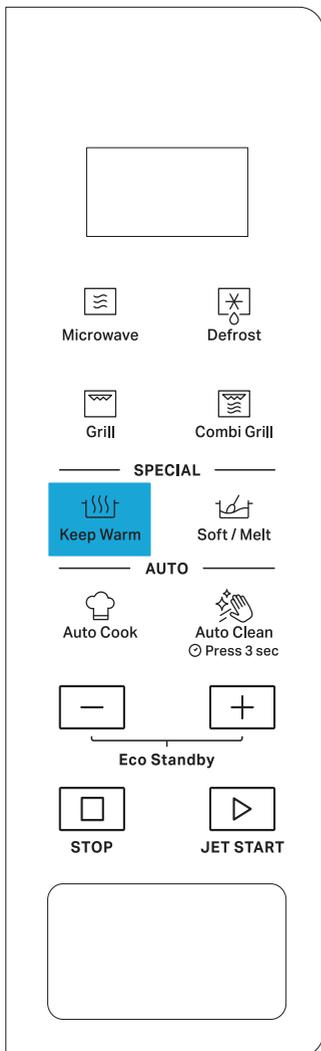
- 1 Premere il pulsante Stop.
- 2 Togliere il contenitore.
- 3 Usare un panno morbido o un panno carta con un detergente delicato per pulire le superfici interne.

### 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 o aceto.
- Il Grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre lo spazio intorno al forno deve essere pulito 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.

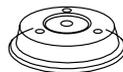


## KEEP WARM (MANTENERE CALDO)



QUESTA FUNZIONE CONSENTE di mantenere automaticamente i piatti caldi.

Accessorio suggerito:



Coperchio piatto (venduto separatamente)

- 1 Premere il pulsante Keep Warm (Mantenere caldo).
- 2 Premere il pulsante +/- per selezionare il tempo adeguato, quindi premere il pulsante JET START.

### ! Nota:

Il ciclo di Keep Warm (Mantenere caldo) è di 15 minuti (predefinito 30 minuti). Per garantire un effetto ottimale, selezionare un tempo superiore a 15 minuti.

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- \* Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo corrispondente. Per lo smaltimento, seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini, poiché può rappresentare una fonte di pericolo.
- \* Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire i potenziali danni all'ambiente e alla salute.
- \* Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere trattato come rifiuto domestico. Deve invece essere consegnato presso un punto di raccolta predisposto per il riciclaggio delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.
- \* Lo smaltimento deve essere effettuato seguendo le normative locali in materia.
- \* Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.
- \* Prima della rottamazione, rendere l'apparecchio inservibile tagliando il cavo elettrico.



### Specifiche tecniche

|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Descrizione dei dati          | MWP 203         |
| Tensione di alimentazione     | 230-240V~50 Hz  |
| Corrente in ingresso nominale | 1200 W          |
| Grill                         | 1000 W          |
| Dimensioni esterne (AxLxP)    | 262 x 452 x 363 |
| Dimensioni interne (AxLxP)    | 210 x 315 x 329 |

