

MWD 319

MWD 320

Gebrauchsanweisung

Instructions 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



Návod k použití

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات وكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com


Whirlpool[®]
HOME APPLIANCES

INSTALLAZIONE

-PRIMA DI EFFETTUARE IL COLLEGAMENTO ALLA RETE ELETTRICA

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 matricola 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 prolunghe:

Se il cavo d'alimentazione è troppo corto, richiedere a un elettricista, o ad altro personale 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 ai termini di legge. 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 del 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 durante l'utilizzo. È necessario fare particolare attenzione a non toccare gli elementi 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

Gli apparecchi non devono essere azionati mediante 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 causare 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, frutta o altro materiale combustibile. Potrebbe insorgere un rischio di incendio.

Non usare prodotti chimici o vapori corrosivi in 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.

GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, effettuare i seguenti controlli prima di chiamare il Servizio Assistenza:

- Il piatto rotante e il relativo supporto sono alloggiati correttamente.
- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- Lo sportello si chiude correttamente
- Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- Attendere una decina di minuti, quindi provare a riavviare il forno.
- Prima del riavvio, aprire e richiudere lo sportello.

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

Quando si chiama il servizio di assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (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 effettuati esclusivamente da tecnici qualificati. È pericoloso per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelli forniscono la necessaria protezione contro l'energia delle microonde.

Non rimuovere nessun pannello di copertura.

PRECAUZIONI

- INDICAZIONI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

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 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. Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua, questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di 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 riscaldato alimenti per bambini, biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Fare riferimento sempre a un libro di ricette per microonde per i dettagli. In particolare, se il cibo da cuocere o riscaldare contiene alcol.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

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 o arrestare la funzione di rotazione (vedere Recipienti grandi).

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.



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.



GRIGLIA DI COTTURA (disponibile solo per modelli specifici)

- Usare la griglia di cottura con le funzioni 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.

Non usare pagliette metalliche, detersivi abrasivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi e le superfici interne ed esterne del forno. Usare un panno con un detersivo 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 morbido inumidito con un detersivo neutro per pulire le superfici interne, le parti interna ed esterna dello sportello e le guarnizioni.

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 nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati introducendo una tazza di acqua e succo di limone sul piatto rotante in vetro e facendola bollire per alcuni minuti.

Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre la parete superiore del forno deve essere pulita regolarmente. A tale scopo, utilizzare un panno morbido inumidito con un detersivo neutro.

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 detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, usare un panno ruvido e un detersivo neutro.

Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

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

Non usare pagliette metalliche. Il materiale righerebbe la superficie.

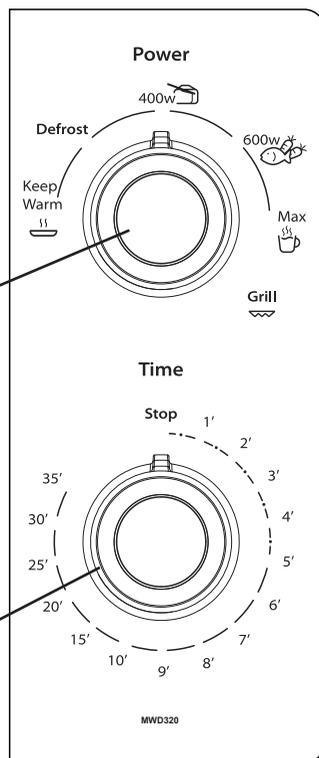
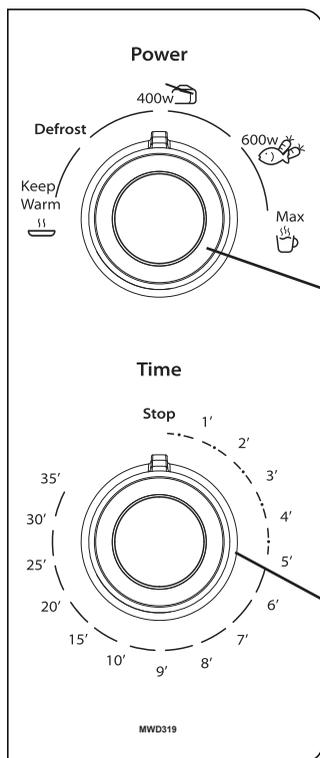
È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI :

- Supporto del piatto rotante
- Griglia
- Piatto rotante in vetro

FUNZIONAMENTO DEL FORNO

MWD319

MWD320



1 SELEZIONARE IL LIVELLO DI POTENZA E LA FUNZIONE ruotando la manopola multifunzione.

2 RUOTARE LA MANOPOLA DI REGOLAZIONE in senso orario per impostare il tempo di cottura desiderato. Il forno parte automaticamente.

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

PER SOSPENDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente.



PER NON CONTINUARE LA COTTURA

Togliere l'alimento, girare la manopola di regolazione portandola sullo zero e chiudere la porta.

PER RIPRENDERE IL PROCESSO DI COTTURA

Chiudere la porta. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.



SELEZIONE DELLA POTENZA DELLE MICROONDE

POTENZA	Uso SUGGERITO:
M _{MAX} (700 W)	RISCALDAMENTO DI BEVANDE , acqua, zuppe non dense, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
600 W	COTTURA DI PESCE , carne, piatti gratinati, ecc.
400 W	COTTURA ACCURATA DI SALSE molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e per terminare la cottura di piatti in umido. Far bollire lentamente stufati, e per sciogliere il burro.
DA UTILIZZARE PER SCONGELARE	SCONGELAMENTO . Per ammorbidire burro e formaggi.
PER MANTENERE IN CALDO LE PIETANZE	PER PORTARE I GELATI a temperatura.

TABELLA COTTURA

SI RICORDA CHE MAGGIORE È LA QUANTITÀ DI ALIMENTO CHE SI DESIDERA PREPARARE, maggiore è il tempo necessario per la cottura. Secondo una semplice regola pratica, una quantità doppia di alimento necessita quasi il doppio del tempo di cottura.

PIÙ BASSA È LA TEMPERATURA INIZIALE DEL FORNO, più lunghi saranno i tempi di cottura richiesti per l'alimento. Riscaldare un alimento appena tolto dal frigorifero richiede più tempo di uno lasciato riposare a temperatura ambiente.

ALIMENTI come patate con la buccia vanno scelti di misura simile e quindi disposti a cerchio in modo da ottenere una cottura uniforme.

NEGLI ALIMENTI RIVESTITI DA PELLE O MEMBRANE, come ad es. patate, mele e tuorli d'uovo devono essere praticati piccoli fori con una forchetta o stecchini da cocktail prima di cuocerli nel forno a microonde, così da permettere la fuoriuscita del vapore interno altrimenti la pressione potrebbe farli scoppiare.

I PEZZI PICCOLI CUOCIONO PIÙ RAPIDAMENTE di quelli grandi e i pezzi di misura regolare cuociono in modo più uniforme rispetto ai pezzi tagliati in modo meno omogeneo.

COME NELLA COTTURA TRADIZIONALE, anche nella cottura a microonde mescolare e girare gli alimenti in preparazione sono operazioni che permettono di distribuire rapidamente il calore al centro del piatto ed evitare di surriscaldare le parti più esterne.



DURANTE LA COTTURA DI ALIMENTI DI FORMA spessore non omogenei, ricordarsi di posizionare le parti più sottili verso il centro del piatto in quanto, nel forno a microonde avvenendo la cottura dall'esterno verso l'interno, le parti sottili verranno in tal modo cotte per ultime.

GLI ALIMENTI AD ALTO TENORE DI GRASSI E ZUCCHERI cuociono più rapidamente rispetto agli alimenti ad alto contenuto d'acqua. Ricordarsi inoltre che grassi e zuccheri raggiungono una temperatura più elevata rispetto all'acqua.

DOPO LA COTTURA, RICORDARSI DI LASCIARE SEMPRE riposare gli alimenti per qualche minuto. Tenere presente che alcuni minuti di riposo miglioreranno sempre il risultato in quanto consentono una distribuzione più uniforme della temperatura all'interno dell'alimento.

TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
POLLO (intero)	1000 G	700 W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE IL POLLO a metà cottura. Verificare che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VERIFICARE che il sugo della carne sia incolore a fine cottura.
PANCETTA	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	ADAGIARE su 2 o 3 strati di carta da forno e coprire con altra carta.
VERDURA (fresca)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	CUOCERE COPERTO e aggiungere 2 cucchiaini di sale.
VERDURE (surgelate)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	CUOCERE COPERTO
Patate in camicia	1 PEZZO 4 PEZZI		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PUNGERE CON UNA FORCHETTA. (1 pezzo = 250 g). Girare a metà cottura.
CARNE (polpettone)	600 - 700 G	600 W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PESCE (intero)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	INCIDERE LA PELLE e cuocere coperto.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	POSIZIONARE con le parti più sottili verso il centro del piatto. Cuocere coperto.

TABELLA RISCALDAMENTO

COME NEI METODI DI COTTURA TRADIZIONALI, l'alimento riscaldato in un forno a microonde dovrà sempre risultare bollente.

SI RICORDA CHE I MIGLIORI RISULTATI DI COTTURA si ottengono posizionando le parti più spesse dell'alimento verso l'esterno del piatto e le parti più sottili al centro.

SISTEMARE LE FETTINE SOTTILI DI CARNE l'una sopra all'altra oppure inframmezzate. Le fette tagliate più spesse, come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate l'una accanto all'altra.

STUFATI E SUGHI si riscaldano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per far penetrare ovunque il calore in ugual misura.



CUOCERE L'ALIMENTO COPERTO aiuta a conservarne l'umidità all'interno, consente di evitare schizzi e richiede un minor tempo di riscaldamento.

PER RISCALDARE PORZIONI DI ALIMENTI ANCORA CONGELATI, si raccomanda di attenersi alle indicazioni riportate dalla casa produttrice sulla confezione.

PER RISCALDARE AL MEGLIO GLI ALIMENTI CHE NON POSSONO ESSERE MESCOLATI, come ad esempio i piatti gratinati, si raccomanda di impostare un livello di potenza compreso tra 400 e 600 W.

È PREFERIBILE CONSIDERARE SEMPRE UN TEMPO DI RIPOSO di alcuni minuti per gli alimenti, onde garantire una distribuzione uniforme della temperatura interna.

TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
PIATTO PRONTO	300 G 450 G	700 W	3 - 5 MIN. 4 - 5 MIN.	1 - 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
RISO	2 DL 6 DL		1 - 2 MIN. 3 - 4 MIN.	1 MIN. 2 MIN.	COPRIRE IL PIATTO
POLPETTE DI CARNE	250 G		2 MIN.	1 - 2 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO
BEVANDE	2 DL		1 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	METTERE UN CUCCHIAIO DI METALLO nella tazza per prevenire una cottura eccessiva.
ZUPPA (poco densa)	2 ½ DL		2 - 2 ½ MIN.	1 MIN.	RISCALDARE SCOPERTO in un piatto fondo o una ciotola.
ZUPPE O SALSE A BASE DI LATTE	2 ½ DL		2 ½ - 3 MIN.	1 MIN.	NON RIEMPIRE il contenitore oltre 3/4. Mescolare una volta durante il riscaldamento.
HOT DOG	1 PEZZO 2 PEZZI	600 W	½ - 1 MIN. 1 - 1 ½ MIN.	1 MIN.	
LASAGNE	500 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	

TABELLA SCONGELAMENTO

ALIMENTI CONGELATI CONFEZIONATI IN SACCHETTI DI PLASTICA, pellicola in plastica o scatole di cartone possono essere messi in cottura direttamente purché la confezione non contenga parti metalliche (es. lacci di chiusura in metallo).

LA FORMA DEL CONTENITORE IN CUI È CONFEZIONATO l'alimento interagisce sui tempi di scongelamento. Confezioni di basso spessore scongelano più rapidamente rispetto a blocchi più spessi.

RICORDARSI DI STACCARE L'UNA DALL'ALTRA LE PARTI dell'alimento quando cominciano a scongelarsi. Le fette separate una ad una scongelano più rapidamente.

SE DURANTE LO SCONGELAMENTO SI NOTA CHE ALCUNE PARTI DI ALIMENTO iniziano a cuocere (es. cosce di pollo ed estremità delle ali), coprirle con pezzetti di foglio di alluminio.

GIRARE I PEZZI PIÙ GROSSI A METÀ tempo nel corso del processo di scongelamento.

ALIMENTI LESSATI, STUFATI E RAGÙ DI CARNE SCONGELANO meglio se vengono mescolati di tanto in tanto per l'intera durata del processo.

PER UN PERFETTO RISULTATO DI SCONGELAMENTO, è sempre preferibile non scongelare completamente l'alimento e prevedere sempre un tempo di riposo adeguato.

ALCUNI MINUTI DI RIPOSO DOPO LO SCONGELAMENTO migliorano sempre il risultato in quanto la temperatura interna dell'alimento viene distribuita con maggiore uniformità.



TIPO DI CIBO	QUANTITÀ	LIVELLO DI POTENZA	TEMPO	TEMPO DI RIPOSO	SUGGERIMENTI
ARROSTO	800 - 1000 G	DA UTILIZZARE PER SCONGELARE	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
CARNE MACINATA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
BRACIOLE, COSTOLETTE, BISTECHE	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (intero)	1200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
POLLO (striscioline o bocconcini)	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE/SEPARARE a metà scongelamento. Coprire le punte delle ali e delle zampe con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE(intero)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	GIRARE a metà scongelamento e coprire la coda con la pellicola per prevenire un riscaldamento eccessivo.
PESCE (tranci o filetti)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento. Separare le parti scongelate.
PAGNOTTA DI PANE	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	GIRARE a metà scongelamento.
PANINI E FOCACCE	4 PEZZI (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	DISPORLI in cerchio
FRUTTI E BACCHE	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARARE durante lo scongelamento.

TABELLA COTTURA AL GRILL*

LA FUNZIONE **GRILL** È PERFETTA per dorare il cibo dopo la cottura a microonde.

LA **GRIGLIA DI COTTURA** può essere utilizzata per spostare gli alimenti più vicini all'elemento grill per una duratura più rapida.

POSIZIONARE GLI ALIMENTI di basso spessore come toast e salsicce sulla griglia e cuocere solo con la funzione Grill.

PER GLI ALIMENTI PIÙ SPESSE, come pietanze gratinate e pollo, cuocere a microonde e poi attivare la funzione Grill per dorare la superficie.

È POSSIBILE DISPORRE recipienti o piatti da gratinare direttamente sul piatto rotante in vetro.



PRIMA DI USARE LA FUNZIONE GRILL in combinazione con le microonde, accertarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

NON USARE utensili di plastica con la funzione Grill in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.

TIPO DI ALIMENTO	QUANTITÀ	IMPOSTAZIONI	TEMPO	SUGGERIMENTI
TOAST AL FORMAGGIO	3 PEZZI	FUNZIONE GRILL	9 -11 MIN.	POSIZIONARE sulla griglia.
PATATE DUCHESSE	2 PORZIONI		12 - 14 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia.
SALSICCIA (100 G / PEZZO)	2 - 3 PEZZI		20 - 22 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
HOT DOG (40 - 50G / PEZZO)	4 PEZZI		18-20 MIN.	PORRE il piatto sulla griglia. Girare a metà cottura.
PATATE AL GRATIN	4 PORZIONI	700 W POI GRILL	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	POSIZIONARE il recipiente sul piatto rotante.
LASAGNE (surgelate)	400 G	600 W POI GRILL	16 - 18 min. 9 - 11 min.	POSIZIONARE il recipiente sul piatto rotante.
PESCE AL GRATIN (surgelato)	600 G		15 - 18 MIN. 10 - 12 min.	POSIZIONARE il recipiente sul piatto rotante.

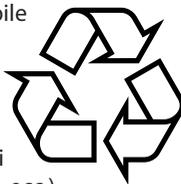
Nota: *disponibile solo per modelli specifici

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

IL MATERIALE D'IMBALLO è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio.

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 in quanto potenziale fonte di pericolo.

QUESTO APPARECCHIO è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

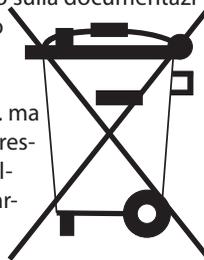


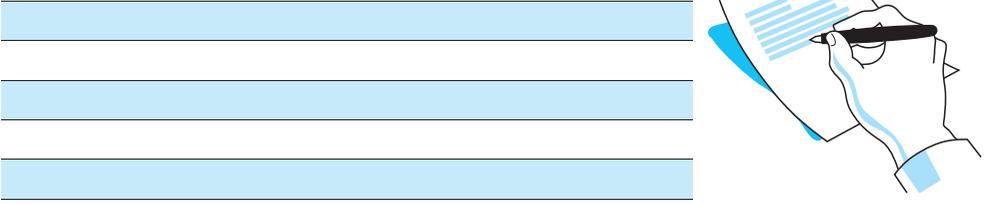
IL SIMBOLO sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DISFARSENE seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

PER ULTERIORI INFORMAZIONI sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattate l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

PRIMA DELLA ROTTAMAZIONE, renderlo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.





A series of horizontal light blue lines for writing, consisting of three short lines at the top, followed by a long continuous line, and then another series of three short lines at the bottom.

CONFORME ALLA NORMA IEC 60705.

LA COMMISSIONE ELETTROTECNICA INTERNAZIONALE ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno si raccomanda quanto segue:

PROVA	QUANTITÀ	TEMPO CA.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1	750 G	13 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 MIN.	COMBINATO(700W+GRILL)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 MIN.	SCONGELAMENTO	PORRE SUL PIATTO ROTANTE

Nota: *disponibile solo per modelli specifici

SPECIFICHE TECNICHE

MWD319

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230-240 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1100 W
POTENZA UTILE	700 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	285 x 456 x 349
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	196 x 292 x 295

MWD320

TENSIONE DI ALIMENTAZIONE	230-240 V/50 Hz
POTENZA NOMINALE	1100 W
POTENZA UTILE	700 W
GRILL	800 W
DIMENSIONI ESTERNE (HxLxP)	285 x 456 x 349
DIMENSIONI INTERNE (HxLxP)	196 x 292 x 295

