

# 4YOU

## **Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

## **Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

## **Istruzioni per l'uso**



## **Brugsanvisning**

Bruksanvisning

## **Käyttöohje**

Manual de utilizare

## **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**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INDICE

---

## INSTALLAZIONE

- 3 Installazione

## SICUREZZA

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

## ACCESSORI E MANUTENZIONE

- 7 Accessori
- 8 Manutenzione e pulizia

## PANNELLO COMANDI

- 9 Pannello comandi e descrizione del display

## USO GENERALE

- 10 Protezione anti-avvio/Sicurezza bambini
- 10 Sospensione o interruzione della cottura
- 10 Aggiungere/girare i cibi
- 11 Clock (Orologio)

## Funzioni di cottura

- 12 Jet Start
- 13 Microwave (Microonde)
- 14 Defrost Menu (Menu Scongelamento)
- 15 Reheat Menu (Menu Riscaldamento)
- 16 Memo
- 16 Popcorn (disponibile solo sul modello MWA260)
- 17 Grill (disponibile solo sui modelli MWA268 e MWA269)
- 18 Combi Grill + Microwave (Microonde)  
(disponibile solo sui modelli MWA268 e MWA269)
- 19 Steam Menu (Menu Vapore) (disponibile solo sul modello MWA267)
- 20 Pasta & Rice (Pasta e riso) (disponibile solo sul modello MWA267)
- 21 Steam & Boil Menu (Menu Vapore ed ebollizione)  
(disponibile solo sul modello MWA269)

## CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

- 23 Consigli per la salvaguardia dell'ambiente
- 24 Specifiche tecniche

## 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.

Verificare che la tensione indicata sulla targhetta con le specifiche corrisponda alla tensione dell'abitazione.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano ai lati della sua cavità. 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.

Accertarsi che l'elettrodomestico 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 essere usato solo se lo sportello è saldamente chiuso.

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 esalare 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 dell'interruttore di circuito nel quadro elettrico.

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 cuscini termici, pantofole, spugne, panni umidi e oggetti simili può comportare il rischio di infortuni o incendi.

Questo elettrodomestico può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da soggetti con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o privi di esperienza e di conoscenze se controllati o hanno ricevuto istruzioni riguardo a come usare l'apparecchio in modo sicuro e comprendano i rischi a ciò connessi. Operazioni di pulizia e di manutenzione da parte dell'utente non dovranno essere effettuate da bambini a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e siano opportunamente controllati. tenere sotto controllo 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 cibi in contenitori chiusi ermeticamente. L'aumento di pressione potrebbe causare danni o esplosioni all'apertura del contenitore.

**AVVISO:** Le guarnizioni dello sportello e le aree attorno ad esse devono essere controllate regolarmente per verificare che non ci siano danni. In caso di danni, non utilizzare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

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 costituire un rischio di incendio.

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno del forno 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 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 e le cerniere. Non appendere oggetti alla maniglia.

---

## GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

Se il forno non funziona, non effettuare chiamate per richiedere assistenza finché non saranno stati effettuati i seguenti controlli:

- 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.
- Attendere una decina di minuti, quindi provare 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 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!

Quando si usa il microonde, l'apparecchio 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 fare pratica nell'utilizzo del forno, inserire al suo interno 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 con lo scopo di riporre oggetti.

Togliere i laccetti in metallo dai sacchetti di carta o plastica prima di metterli in forno.

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 prima di toccare i recipienti o le parti del forno.

## –LIQUIDI

come 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 cibi per bambini o liquidi all'interno di biberon oppure vasetti di omogeneizzati, controllare la temperatura prima di servire. Questo permette di ottenere una distribuzione più omogenea del calore e di evitare scottature.

Per i dettagli, fare sempre riferimento a un libro di cucina al microonde. 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

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 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 e il forno ne risulterà danneggiato.

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

#### Supporto del piatto rotante

Usare il supporto sotto 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

Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

- Collocare il piatto rotante in vetro sul relativo supporto.



#### VAPORIERA (disponibile solo sui modelli MWA267 e MWA269)

Per cuocere cibo a vapore usando la funzione dedicata (VAPORE). Collocare i cibi nella griglia durante la cottura di alimenti come pesce e verdure. Non usare la griglia durante la cottura di alimenti come pasta, riso o fagioli. Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



#### GRIGLIA (disponibile solo sui modelli MWA268 e MWA269)

- Usare la griglia con le funzioni Grill e Combi 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, detergenti abrasivi, panni abrasivi, ecc. che possano danneggiare il pannello comandi e le superfici interne ed 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 di carta.

A 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 detergente neutro per pulire le superfici interne, la parte anteriore e quella posteriore dello sportello e l'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 l'unica manutenzione generalmente necessaria. Deve essere effettuata con il forno staccato dalla rete elettrica.

Non spruzzare direttamente sul forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante al suo posto.

Non usare il forno se il piatto rotante è stato tolto per la pulizia.

Non lasciare che grasso o particelle di cibo si accumulino attorno allo sportello. In caso di macchie ostinate, lasciar 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. Ciò può essere fatto con un panno morbido e umido e un detersivo delicato.

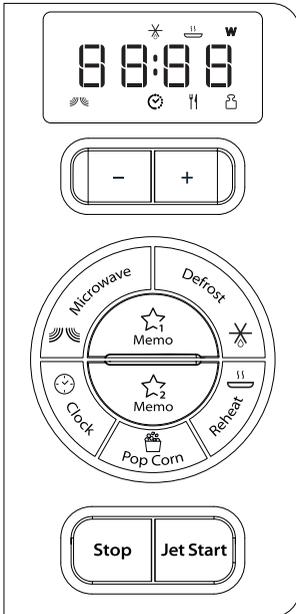
Se la funzione Grill non è usata regolarmente, attivarla per 10 minuti una volta al mese per ridurre il rischio d'incendio.

È POSSIBILE LAVARE IN LAVASTOVIGLIE I SEGUENTI COMPONENTI :

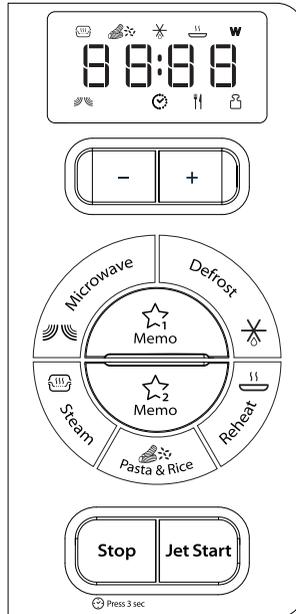
- Supporto piatto rotante
- Griglia
- Piatto rotante in vetro
- Vaporiera

## PANNELLO COMANDI E DESCRIZIONE DEL DISPLAY

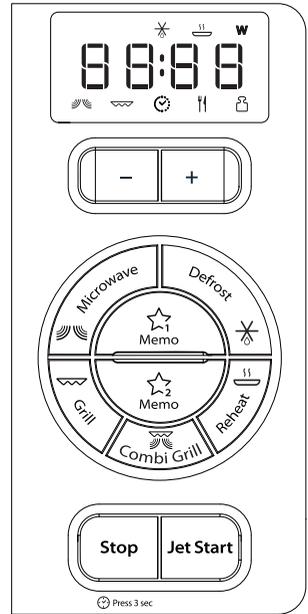
### MWA260



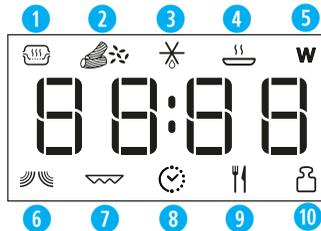
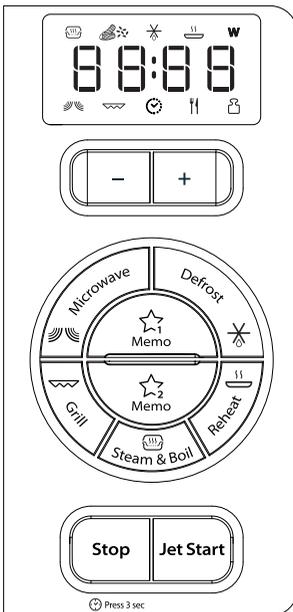
### MWA267



### MWA268



### MWA269



- 1 Funzioni del menu Steam menu/Steam & Boil menu (Menu Vapore/Menu Vapore ed ebollizione) (\*)
- 2 Funzione Pasta & Rice (Pasta e riso) (\*)
- 3 Funzione Defrost Menu (Menu Scongellamento)
- 4 Funzione Reheat Menu (Menu Riscaldamento)
- 5 Selezione Potenza microonde
- 6 Funzione Microwave (Microonde)
- 7 Funzione Grill (\*)
- 8 Impostazione orologio/Selezione dell'ora
- 9 Selezione tipo di cibo
- 10 Selezione peso/porzioni

\* In alcuni modelli questa icona non è disponibile. Controllare in questa pagina il pannello comandi del microonde.



## PROTEZIONE ANTI-AVVIO / SICUREZZA BAMBINI

---

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno entra in "modalità stand-by". (Il forno è in "stand-by" quando viene visualizzato l'orologio o se l'orologio non è stato impostato, quando il display indica ":").

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.

Una volta terminata la cottura:  
Al termine del processo di cottura, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 10 minuti.  
Premere il tasto STOP o aprire lo sportello per far cessare il segnale.



## 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:

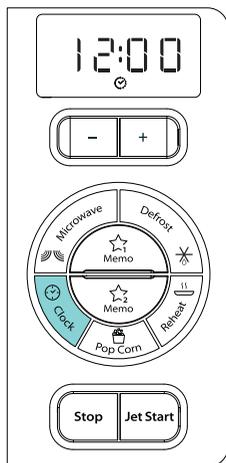
- 1 Aprire lo sportello.
- 2 Mescolare o girare il cibo (in base all'azione richiesta).
- 3 Chiudere lo sportello e riavviare il forno premendo il tasto Jet Start.

Note: 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 il risultato finale potrebbe non essere ottimale).



## CLOCK (OROLOGIO)

### • Solo per il modello MWA260:

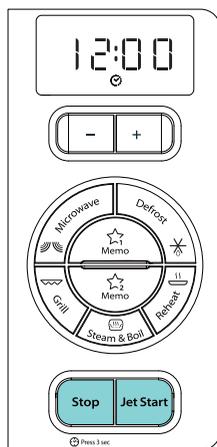


La prima volta in cui viene collegato l'elettrodomestico alla rete elettrica (oppure dopo un'interruzione della corrente elettrica) il prodotto entrerà in modalità impostazione orologio.

È possibile entrare nella modalità Impostazione orologio in qualsiasi momento premendo il pulsante Clock (Orologio).

- 1 Per impostare l'ora, premere il pulsante più/meno.
- 2 Premere il pulsante Clock (Orologio). I numeri a destra del display inizieranno a lampeggiare.
- 3 Per impostare i minuti, premere i pulsanti più/meno.
- 4 Premere il pulsante Clock (orologio). L'orologio è impostato.

### • Solo per i modelli MWA267, MWA268 e MWA269:



La prima volta in cui viene collegato l'elettrodomestico alla rete elettrica (oppure dopo un'interruzione della corrente elettrica) il prodotto entrerà in modalità impostazione orologio.

È possibile entrare nella modalità Impostazione orologio in qualsiasi momento tenendo premuto il pulsante Stop per almeno 3 secondi.

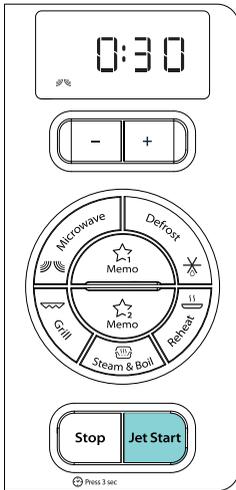
- 1 Per impostare l'ora, premere i pulsanti più/meno.
- 2 Premere il tasto Jet Start. I numeri a destra del display inizieranno a lampeggiare.
- 3 Per impostare i minuti, premere i pulsanti più/meno.
- 4 Premere il pulsante Jet Start. L'orologio è impostato.

### 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 permette di riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come minestre, caffè o tè.

- 1 Premere il pulsante Jet Start.

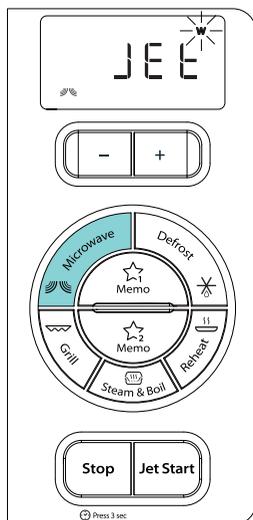
Premendo il pulsante Jet Start, la funzione Microwave (Microonde) partirà alla massima potenza per 30 secondi.

Una volta avviato il processo di cottura:

- per regolare la potenza: premere il pulsante Microwave (Microonde) per regolare il valore.
- per aumentare/diminuire il tempo, premere il pulsante più/meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.



## MICROWAVE (MICROONDE)



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

Accessorio suggerito:  Coperchio piatto (venduto separatamente)

- 1 Premere ripetutamente il pulsante Microwave (Microonde) per impostare la potenza (vedere la tabella in basso per gli usi suggeriti).
- 2 Premere i pulsanti più/meno per impostare il tempo di cottura.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

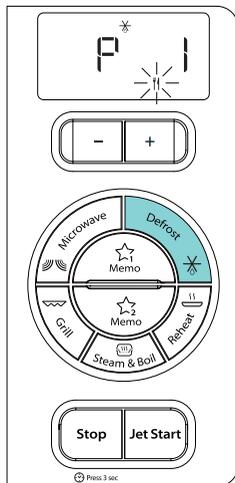
Una volta avviato il processo di cottura:

- per regolare la potenza: premere il pulsante Microwave (Microonde) per regolare il valore.
- per aumentare/diminuire il tempo, premere il pulsante più/meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
JET	Riscaldamento di bevande, acque, minestre, caffè, tè o altro cibo con alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.
600 W	Cottura di pesce, carne, verdure, 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	sobollire stufati, sciogliere burro.
160 W	Scongelamento.
90 W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio. mantenere caldo.



## DEFROST MENU (MENU SCONGELAMENTO)



Questa funzione consente di scongelare rapidamente il cibo in modo automatico.

Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.

Accessorio suggerito:



Coperchio piatto (venduto separatamente)

- 1 Per impostare il tipo di cibo, premere ripetutamente il pulsante Defrost (Scongela).
- 2 Per impostare il peso, premere i pulsanti più/meno.
- 3 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

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

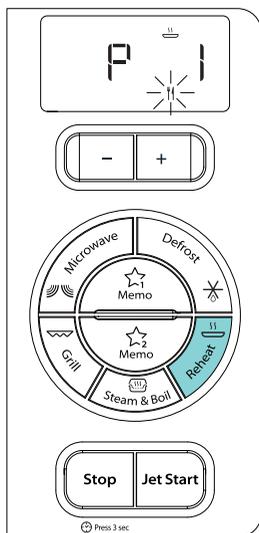
TIPO DI CIBO	PESO	SUGGERIMENTO
<b>P1</b> Carne	100 g - 1500 g	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrostiti. Dopo la cottura, lasciar riposare la carne per 5 minuti per ottenere un migliore risultato.
<b>P2</b> Pollame	100 g - 1500 g	Pollo intero, spezzatino o filetti. Dopo la cottura lasciar riposare il pollo per 5-10 minuti.
<b>P3</b> Pesce	100 g - 1500 g	Intero, bistecche o filetti. Una volta terminata la cottura, attendere almeno 5 minuti per ottenere un risultato migliore.
<b>P4</b> Verdure	100 g - 1500 g	Verdure tagliate grandi, medie e piccole. Prima di consumarle, lasciar riposare per 3-5 minuti.
<b>P5</b> Pane	100 g - 600 g	Panini, baguette e cornetti congelati. Attendere 5 minuti prima di consumarli.

### Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati, si consiglia di effettuare lo scongelamento direttamente sul piatto rotante in vetro. Se necessario, è possibile usare un contenitore di plastica leggera adatta al microonde.
- 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).
- 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.
- 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.
- Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.
- Separare i pezzi man mano che iniziano a scongelarsi. Le porzioni separate si scongelano più rapidamente.
- Per i dettagli necessari per girare/mescolare il cibo, vedere il capitolo "Mescolare/girare i cibi" a pag. 10.



## REHEAT MENU (MENU RISCALDAMENTO)



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

Accessorio suggerito:



Coperchio piatto (venduto separatamente)

- 1 Per impostare il tipo di cibo, premere ripetutamente il pulsante Reheat (Riscaldamento).
- 2 Per impostare il peso del cibo, premere il pulsante più/meno.
- 3 Premere il pulsante Jet Start. La funzione si avvierà.

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

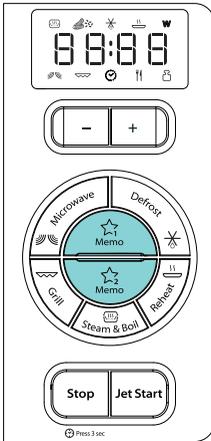
TIPO DI CIBO	PESO	SUGGERIMENTO
<b>P1</b> Piatti pronti	200 - 500 g	Coprire il piatto.
<b>P2</b> Sugo	250 - 1000 g	Usare piatti sicuri per il microonde. Coprire il piatto. Dopo la cottura, attendere 3 minuti per ottenere il migliore risultato.
<b>P3</b> Pizza refrigerata	200 - 600 g	Togliere la confezione, sistemare i pezzi su un piatto sicuro per microonde.
<b>P4</b> Lasagne surgelate	250 - 500 g	Estrarre le lasagne dal freezer, togliere il coperchio della confezione, inserire al centro del forno.
<b>P5</b> Bevanda	150 ml - 600 ml	Inserire un cucchiaino metallico nella tazza per evitare il surriscaldamento.
<b>P6</b> Pizza congelata	200 - 600 g	Meglio usare il piatto da microonde o il piatto Crisp.

### 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.
- Per i dettagli necessari per girare/mescolare il cibo, vedere il capitolo "Mescolare/girare i cibi" a pag. 10.



## MEMO



La funzione Memo fornisce un modo semplice per memorizzare velocemente e richiamare le ricette preferite.  
Il principio della funzione Memo è quello di memorizzare una funzione di qualsiasi impostazione attualmente visualizzata.

### COME SALVARE UN MEMO:

- 1 Avviare una funzione di cottura preferita.
- 2 Tenere premuto per qualche secondo il pulsante Memo.
- 3 Sarà emesso un segnale acustico e la funzione sarà memorizzata.

Nota: è possibile sostituire un Memo esistente con uno nuovo.

### COME RICHIAMARE UN MEMO:

- 1 Premere il pulsante Memo.

Nota: se l'apparecchio è collegato alla rete elettrica durante o dopo la mancanza di corrente, la funzione Memo sarà ripristinata al valore predefinito: massima potenza microonde per 2 minuti.

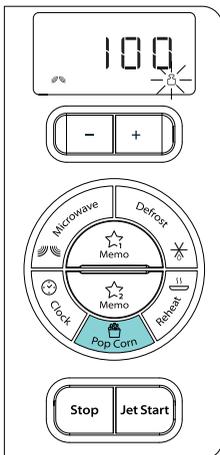


### Consigli e suggerimenti:

- Se alcuni parametri non sono stati ancora impostati, i preferiti memorizzeranno i valori predefiniti.
- Per i dettagli necessari per girare/mescolare il cibo, vedere il capitolo "Mescolare/girare i cibi" a pag. 10.



## POPCORN (disponibile solo sul modello MWA260)



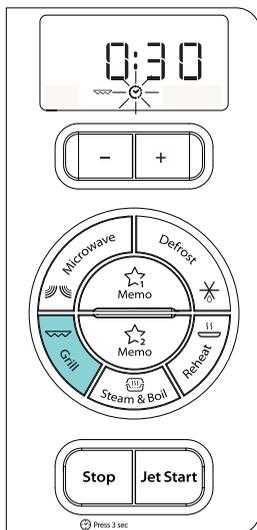
Questa funzione consente di cuocere sacchetti di popcorn da microonde (il peso netto del sacchetto deve essere tra 90 g e 100 g). Il forno selezionerà automaticamente il tempo di cottura e la potenza necessaria, dopo aver selezionato il peso dei popcorn.

- 1 Premere il pulsante Popcorn.
- 2 Per impostare il peso dei popcorn, premere i pulsanti più/meno.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

Nota: è possibile cuocere un sacchetto alla volta.



## GRILL (disponibile solo sui modelli MWA268 e MWA269)



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 alta

- 1 Premere il pulsante Grill.
- 2 Premere i pulsanti più/meno 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 alta.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non usare utensili di plastica durante la grigliatura. Si fonderebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.



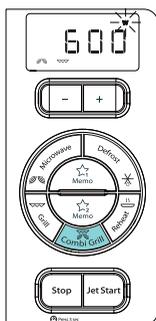
## COMBI GRILL + MICROWAVE (COMBI GRILL + MICROONDE) (disponibile solo nei modelli MWA 268 e MWA269)

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

Accessori  
dedicati:



Griglia alta

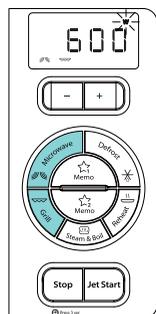


Per il modello MWA268:

- 1 Premere il pulsante Combi Grill più volte per impostare la potenza (vedere la tabella in basso).
- 2 Premere i pulsanti più/meno per impostare il tempo di cottura.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

Una volta avviato il processo di cottura:

- per regolare l'alimentazione: premere il pulsante Combi Grill per regolare il valore.
- per aumentare/diminuire il tempo, premere il pulsante più/meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.



Per il modello MWA269:

- 1 Premere il pulsante Microwave (Microonde) ripetutamente per impostare la potenza (vedere la tabella in basso).
- 2 Premere il pulsante Grill.
- 3 Per impostare i tempi di cottura, premere i pulsanti più/meno.
- 4 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

Nota: in alternativa è possibile premere prima il pulsante Grill e poi il pulsante Microwave (Microonde). In questo caso, la potenza sarà impostata al suo valore predefinito per la cottura Combi Grill (600 W).

Una volta avviato il processo di cottura:

- per regolare la potenza: premere il pulsante Microwave (Microonde) e i pulsanti più/meno per regolare il valore.
- per aumentare/diminuire il tempo, premere il pulsante più/meno oppure premere il pulsante Jet Start per aumentare il tempo di cottura di 30 secondi.
- premendo il pulsante Grill, il prodotto entrerà nella modalità solo Microwave (Microonde). Premendo di nuovo Grill, il prodotto entrerà di nuovo nella funzione Combi Grill.

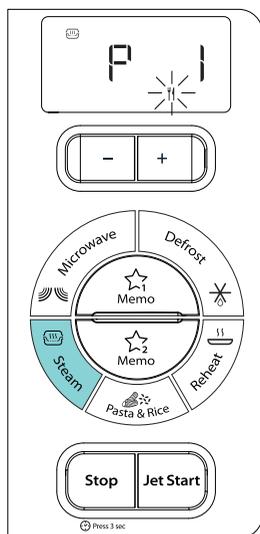
LIVELLO DI POTENZA	USO CONSIGLIATO
600 W	VERDURE E GRATIN
500 W	POLLAME E LASAGNE
350 W	PESCE
160 W	CARNE
90 W	FRUTTA GRATINATA

**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 fonderebbero. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.
- Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiata la griglia.



## STEAM MENU(MENU VAPORE) (disponibile solo sul modello MWA267)



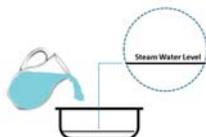
Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce.

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

Accessori dedicati:



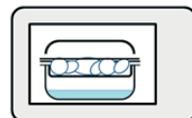
Vaporiera



A: Versare l'acqua fino al 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) più volte per impostare il tipo di cibo (vedere la tabella in basso).
- 2 Per impostare il peso del cibo, premere il pulsante più/meno.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

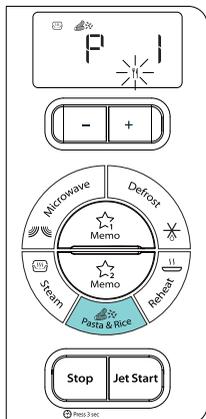
TIPO DI CIBO		PESO	SUGGERIMENTO
P1	Patate/tuberi	150 g - 500 g	Usare formati omogenei.
P2	Ortaggi	150 g - 500 g	Tagliare le verdure in pezzi omogenei. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.
P3	Verdure congelate	150 g - 500 g	Lasciar riposare per 1-2 minuti.
P4	Filetti di pesce	150 g - 500 g	Distribuire i filetti di pesce in maniera omogenea sulla griglia della vaporiera. Intrecciate le parti sottili. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.

### Consigli e suggerimenti:

- L'acqua usata per il vapore deve essere 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.
- Collocare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro.



## PASTA & RICE (PASTA E RISO) (disponibile solo sul modello MWA267)



Questa funzione consente di usare la vaporiera (senza griglia) per cuocere la pasta corta e il riso lungo nel forno a microonde. I livelli della scala graduata contrassegnati sulla vaporiera aiuteranno a mettere il giusto quantitativo di acqua.

Accessori dedicati:



Vaporiera senza griglia

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

Seguire il procedimento in basso (esempio di pasta):

A) Pesare la pasta	B) Mettere la pasta nella ciotola e aggiungere il sale	C) Versare acqua fino al livello	D) Coprire con il coperchio e inserire nel forno
Seguire sempre la quantità di porzioni indicata nella tabella in alto.		Usare l'acqua a temperatura ambiente.	

E: Impostare la funzione sul pannello di controllo:

- 1 Premere il pulsante Pasta & Rice (Pasta e riso) più volte per impostare il tipo di cibo (vedere la tabella in basso).
- 2 Premere il pulsante più/meno per regolare il livello (in base alla tabella con le porzioni in alto).
- 3 Premere il pulsante Jet Start per avviare la cottura.

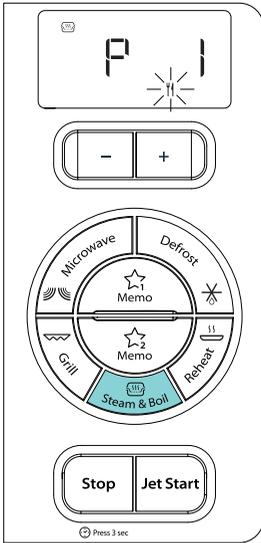
TIPO DI CIBO	SUGGERIMENTO
<b>P1</b> Pasta	Usare pasta corta. Il tempo di ebollizione raccomandato è 10-12 minuti.
<b>P2</b> Riso	Usare riso lungo.

Consigli e suggerimenti:

- 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.
- 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.



## STEAM & BOIL MENU (MENU VAPOR E FERVER) (disponibile solo sul modello MWA269)



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.

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

Accessori dedicati:

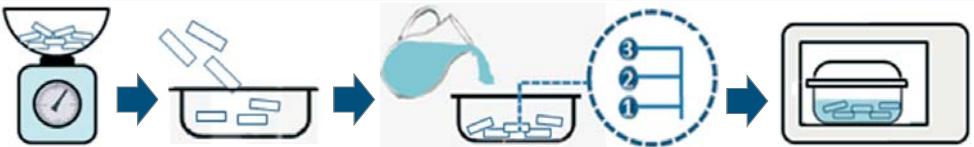


Vaporiera senza griglia

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

Seguire il procedimento in basso (esempio di pasta):

- A) Pesare la pasta    B) Mettere la pasta nella ciotola e aggiungere il sale    C) Versare acqua fino al livello    D) Coprire con il coperchio e inserire nel forno



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

Usare l'acqua a temperatura ambiente.

E: Impostare la funzione sul pannello di controllo

- 1 Premere più volte il pulsante Steam & Boil (Vapor e Ferver) per impostare il tipo di cibo (vedere la tabella in basso).
- 2 Premere il pulsante più/meno per regolare il livello (in base alla tabella con le porzioni in alto).
- 3 Premere il pulsante Jet Start per avviare la cottura.

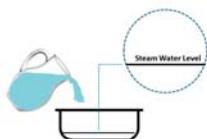
TIPO DI CIBO	SUGGERIMENTO
<b>P1</b> Pasta	Usare pasta corta. Il tempo di ebollizione raccomandato è 10-12 minuti.
<b>P2</b> Riso	Usare riso lungo.

## Per cuocere verdure o pesce (P3-P6):

Accessori dedicati:



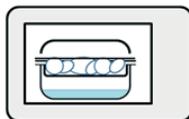
Vaporiera



A: Versare l'acqua fino al 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 più volte il pulsante Steam Menu (Menu vapore) per impostare il tipo di cibo (vedere la tabella in basso).
- 2 Per impostare il peso del cibo, premere il pulsante più/meno (min: 150 - max: 500 g).
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante Jet Start.

TIPO DI CIBO	PESO	SUGGERIMENTO
<b>P3</b> Patate/tuberi	150 g - 500 g	Usare formati omogenei. Tagliare le verdure in pezzi omogenei. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.
<b>P4</b> Ortaggi	150 g - 500 g	
<b>P5</b> Verdure congelate	150 g - 500 g	Lasciar riposare per 1-2 minuti.
<b>P6</b> Filetti di pesce	150 g - 500 g	Distribuire i filetti di pesce in maniera omogenea sulla griglia della vaporiera. Intrecciare le parti sottili. Dopo la cottura, lasciar riposare 1-2 minuti.

**i** 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.
- 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.

## 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 pasticceria)	750 G	Per MWA260 e MWA267, 10 min. Per MWA268 e MWA269, 10 min. 30 sec.	JET	Pyrex 3.220
12.3.2 (Pan di Spagna)	475 G	Per MWA260 e MWA267, 7 min. 30 sec. Per MWA268 e MWA269, 7 min.	JET	Pyrex 3.827
12.3.3 (Pagnotta)	900 G	17 MIN.	JET	Pyrex 3.838
12.3.4 (Patate gratinate)	1100 G	25 MIN.	Combi (600 W+Grill)	Pyrex 3.827
13.3 (Carne macinata)	500 G	Per MWA260 e MWA267, 16min. Per MWA268 e MWA269, 15 min.	Scongellamento manuale	Collocare sul piatto rotante con un piatto di plastica dallo spessore di 3 mm

### SPECIFICHE TECNICHE

Descrizione dei dati	MWA260 E MWA267	MWA268 E MWA269
Tensione di alimentazione	220-230V~50 Hz	220-230V~50 Hz
Corrente in ingresso nominale	1100 W	1850 W
Potenza di uscita microonde	750 W	750 W
Grill	N/D	650-700 W
Dimensioni esterne (AxLxP)	287 x 474 x 382	287 x 474 x 402
Dimensioni interne (AxLxP)	225 x 308 x 336	200 x 308 x 336

