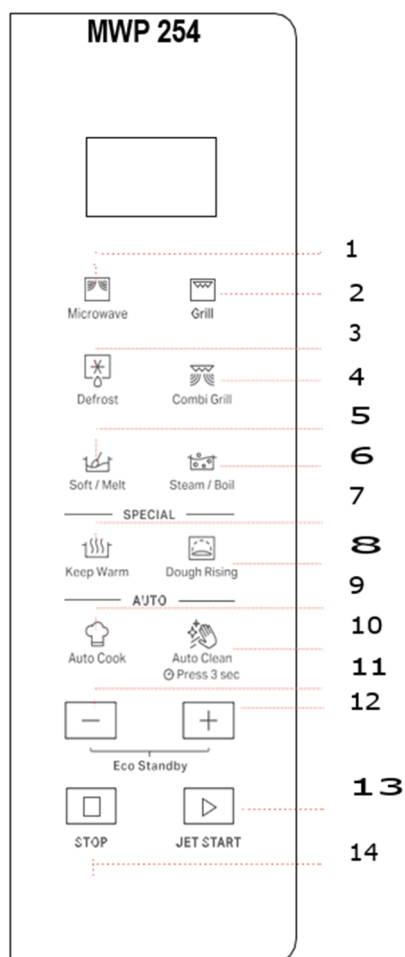


# Whirlpool Microwave Tutorial

\*The Whirlpool microwave should be unplugged (see last step) from the previous guest.\*

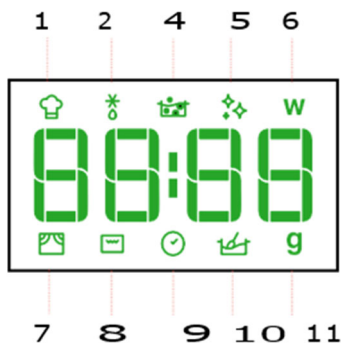
- Plug in the microwave
- Control Panel



- 1 Microwave** - Use to set the power level.
- 2 Grill** - Press this button to enter the Grill cooking mode.
- 3 Defrost** - To set defrost programs.
- 4 Combi Grill** - Press this button to enter one of the two combination cooking settings.
- 5 Soft/Melt (soften\melt)**
- 6 Yogurt** - To set the Yogurt function.
- 7 Steam/Boil (steam\to boil)**
- 8 Keep Warm** - Use to set the Keep Warm function.

- 9 Dough Rising (Dough leavening)** - Use for set the Dough Rising function (meal).
- 10 Auto Cook (Cottura automatica)**—Use to access the automatic program menu.
- 11 Auto Clean** - Use to clean the oven.  
Press 3 sec - Use to set the clock.
- 12 +/-** - Use to enter the food menu code, the time, cooking time, and weight of the food.
- 13 Jet START** - Use to begin cooking. Use to set the Quick Start Program.
- 14 STOP** - Use to stop or cancel cooking.

- **Display**



- |                                |                         |
|--------------------------------|-------------------------|
| 1 Auto Cook Icon               | 7 Microwave icon        |
| 2 Defrost <u>icon</u>          | <b>8</b> Icon Grill     |
| 3 Yogurt Icon                  | 9 Clock Icon/Enter Time |
| 4 Steam/Boil icon              | 10 Soften/Dissolve Icon |
| 5 Auto Clean Icon              | 11 Weight icon (grams)  |
| 6 Microwave power icon (watts) |                         |

- **Anti-Start Protection:** **This** automatic safety function is activated one minute after the oven has returned to "Standby mode". When the safety function is active, the door must be opened and closed to begin cooking, otherwise the display will show "door".

#### Suspended Cooking:

**To pause the cooking process:** To check, add, stir or turn the food, open the door and the cooking process will stop automatically. The function is stopped if the STOP button is pressed during cooking. The settings are maintained for 5 minutes.

**To resume the cooking process:** Close the door and press the Jet Start button. The cooking process will pick up where it left off.

**If you do not want to continue cooking:** Remove the food, close the door and press the Stop button.

**Once cooking is finished:** The display will show the text "end". One beep sounds per minute for 2 minutes. Reducing or stopping this programmed cooling cycle will not have a negative impact on the operation of the product.

- **Add, Mix or Turn Foods:** Depending on the function selected, food may need to be added, stirred, or rotated during cooking. In these cases, the oven will pause cooking and prompt you to take the necessary action. At that point, you will need to: Open the door, add, stir, or turn the food (depending on the action required), close the door and restart the oven by pressing the **Start** button.

## JET Start



**This function allows you** to start the oven quickly. By pressing the JET START button once, the oven starts to operate automatically at full power. During cooking, press JET START to add time. The longest cooking time is 90 minutes.

- 1 Press the Jet Start button.

### ! Note:

By pressing the JET START button, the Microwave (Microwave) function will start at full power (900 W) for 30 seconds.

### i Tips & Tricks:

- You can change the power and cooking time even after cooking has started. To change the power level, simply press the Microwave button several times. To change the cooking time, press the +/- button. Or press the JET START button once to increase the duration by 30 seconds.

## Microwave



**To cook with Microwave Power** individually, press the Micro button repeatedly to select a cooking power level, then press the +/- to set the desired cooking time. The longest cooking time is 90 minutes.

Suggested accessory :



Plate lid (sold separately)

- 1 Press the Microwave button. The default power level (750W) will be shown on the display and the watt icon will start flashing.
- 2 Press the Microwave button repeatedly or press the +/- button to select appropriate cooking power, then press the JET START button.
- 3 Press +/- to set the cooking time, then press the JET START button to start cooking.

### ! Note:

To change power, press the Microwave button again to select the desired power level, as shown in the following table.

Power	RECOMMENDED USE :
90 W	Soften ice cream, <u>butter</u> and cheese. <u>Keep warm</u> .
160 W	Thawing.
350 W	Simmering stews, melting butter.
500 W	More intensive cooking of high-protein sauces, egg and cheese dishes, and final cooking of stewed dishes.
650 W	Cooking dishes that cannot be Drained.
750 W	Cooking fish, meat, vegetables, etc.
900 W	Heating beverages, water, broth, coffee, tea, or other foods with a <u>high water content</u> . If the food contains eggs or cream, choose a lower potency.

## DEFROST



**Use this function** to defrost meat, chicken, fish, and vegetables.

**1** Press the Defrost button.

**2** Press the Defrost button or +/- button repeatedly to select the food category in the table below and press JeT START to con-  
stop.

**3** Press the Defrost button or +/- button repeatedly to set the weight and press the JeT START button to begin.

FOOD TYPE		Weight	RECOMMENDED USE :
P 1	Meat	100g - 2000g	Minced meat, cutlets, <u>steaks</u> or roasts. For best results, after cooking, let the food rest for at least 5 minutes.
p 2	Vegetables	100g - 1000g	Large, <u>medium</u> and small cut vegetables. For best results, allow the food to rest for 3-5 minutes before serving.
p 3	Fish	100g - 2000g	Whole steaks or fish fillets. For best results, let the food sit for 5-10 minutes.
p 4	Poultry	100g - 2000g	Whole chicken, stew, or fillets. For best results, after cooking, let the food sit for 5-10 minutes.

### Tips & Tricks:

- For best results, it is recommended to defrost directly at the bottom of the cavity.
- If the food is warmer than the freezing temperature (-18 °C), choose a lower weight for the food.
- If the food is colder than the freezing temperature (-18 °C), choose a higher weight for the food.
- Separate the pieces as they begin to thaw. Separate portions thaw more quickly.
- Letting it sit after thawing always improves the result as the temperature will be evenly distributed throughout the food.

## GRILL



**This feature** uses a powerful grill to brown food, creating a grilling or gratin effect.

The Grill function allows you to brown foods such as cheese toast, hot rolls, potato croquettes, sausages and vegetables.

Accessories indicated:



Cooking grate

**1** When the Grill button is pressed, the display will appear as on the left side, then press JeT START to confirm.

**2** Press +/- to set the cooking time.

**3** To start cooking, press the Jet Start button.

### **i** Tips & Tricks:

- For foods such as cheese, toast, steak and sausages, use the grill.
- Make sure that the tools used with this function are heat-resistant.
- Do not use plastic utensils when grilling. They would melt. Paper or wood is also not recommended.
- Avoid touching the grille.
- It is also possible to change the cooking time after cooking has started.
- To change the cooking time, press the button +/- . Or press the JeT START button once to increase the duration by 30 seconds.

### **! Note:**

To change the cooking function, press the STOP button twice to stop the current function, then use according to the instructions of the new function.

## Combo Microwave + Grill

This function combines microwave cooking and grilling, so you can cook au gratin in less time.



Microwave



Grill



Defrost



Combi Grill



Soft / Melt



Yogurt

SPECIAL



Keep Warm



Dough Rising

AUTO



Auto Cook



Auto Clean  
⊙ Press 3 sec



Eco Standby



STOP



JET START

Accessories indicated:



Cooking grate

- 1 When the Combi Grill button is pressed, the display appears as on the left-hand side.
- 2 Press the Combi Grill button repeatedly or press the +/- button to select the type of cooking. Pre-JeT START to confirm.
- 3 Press +/- to set the cooking time, then press the JeT START button to start cooking.

Food Type	USE CONSIGLIATO
C0_1	Seafood, pie. For best results, after cooking, it is recommended to let the food sit for at least 5 Minutes.
C0_2	Meat, whole chicken, stew or fillets. After cooking, it is recommended to let the food rest for 5-10 minutes.

### ! Note:

Once cooking has started, press the +/- button or press the JeT START button several times to increase or decrease the cooking time.

### i Tips & Tricks:

- Make sure that the utensils used with this function are resistant to heat and microwaves.
- Do not use plastic utensils when grilling. They would melt. Paper or wood are also recommended.
- Avoid touching the grille.
- It is also possible to change the cooking time after the cooking has started.
- To change the cooking time, press the +/- button. Or press the JeT START button once to increase the duration by 30 seconds.

## Menu Auto Cook (Automatic Cooking)



A selection of automatic programs with predefined values to offer optimal cooking results.









- 1 When the Auto Cook button is pressed, the display appears as on the left-hand side.
- 2 Press the Auto Cook button repeatedly or press the +/- button to select the desired programme (see table below).
- 3 Press the Jet Start button to confirm the program and press the +/- button to select the weight when there is a weight range in the table.
- 4 Press the Jet Start button. the function will start.


### ! Note:



Note: Depending on the program selected, after a certain time, the display may ask you to add, turn, or stir food. See chapter "Adding/Stirring/Turning Food" on page 11.

### ! Note:

The cooking program is confirmed when you release the function button for 3 seconds. Press the function button again to change the program type.

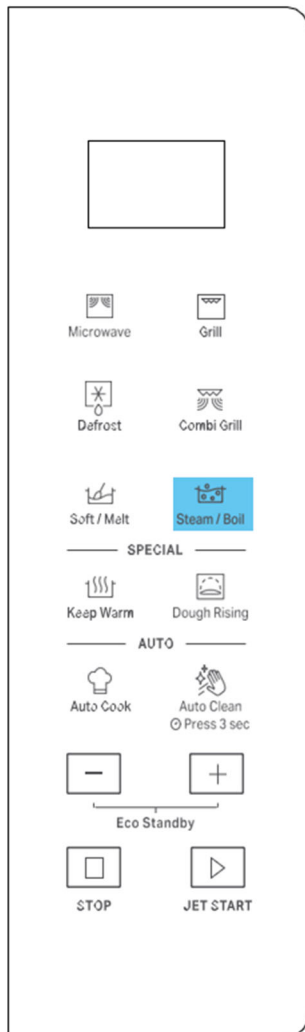
Recipe	MWP254	STATE Initial	WEIGHT QUANTITY	DURATION	Preparation
 Yogurt	<b>1</b>	Room temperature	1000g	5 hr 20 min	Use boiling water to clean the container. Pour in 1000 ml of milk; Using <u>heat-resistant</u> yogurt starter gives you a better result. At the same time, 1 g of starter yogurt can be replaced by 15 g of yogurt. Then add 50 g of sugar. Cover the container during cooking. Do not open the door during the countdown.
 Cupcake	<b>2</b>	Room temperature	300g	5-11 min	Put 125 g of eggs and 170 g of sugar in the container, then mix for 2-3 minutes, add 170 g of flour, 10 g of baking powder, <u>100</u> g of water, 50 g of butter, mix well and arrange the food in cups. Place the cups around the turntable to ensure even heat.
 Vegetables	<b>3</b>	Room temperature	250-500g /50g	3-6 min	Cut the vegetables into pieces and add 2 tablespoons of water.
 Soup	<b>4</b>	Refrigerator temperature	300-1200g /300g	2-7 min	Cover the plate, leaving room for ventilation.
 Green beans	<b>5</b>	Room temperature	200-500g /50g	4-7 min	Add 2 tablespoons of water and cover the dish.
 Fish fillets	<b>6</b>	Refrigerator temperature	200-500g /50g	6-11 min	Cover the dish and leave room for ventilation.
 hamburger	<b>7</b>	Room temperature	100-400g /100g	30-39 min	Arrange the burger (100 g/ each) on the grid. Turn <u>when prompted</u> .
 Meat loaf	<b>8</b>	Room temperature	400-900g /100g	20 min.	Mix 800 g of minced meat, 2 eggs and 1.5 g of salt. Cover with <u>plastic wrap</u> .

 Homemade lasagna	<b>9</b>	Room temperature	250-1000g /50g	25 min.	Making Your Favorite Lasagna Recipe
---	----------	------------------	----------------	---------	-------------------------------------

Recipe	MWP254	STATE Initial	WEIGHT QUANTITY	DURATION	Preparation
 Potato gratin	<b>10</b>	Room temperature	750-1200g /50g	39 min	Ingredients: 750 g peeled potatoes, 100 g grated cheese, 25-30% fat per dry matter, 50 g eggs, egg white and yolk mixed, 200 g <u>cream</u> (15-20% fat), 5 g salt and prepare as follows: Cut the potatoes into slices about 4 mm thick with a food processor. Fill the container with about half the <u>amount</u> of sliced potatoes and cover with half of the grated cheese. Add the remaining potatoes. Mix the eggs, cream and salt with an electric mixer and pour over the potatoes. <u>Finally</u> , spread the <u>remaining</u> cheese evenly over the gratin.
 Scrambled egg		Room temperature	1-4 eggs	2-4 min	Beat the egg well together with the water, then <u>cover</u> the measuring cup with cling film.



## Steam (Vapor)



**This function allows you to obtain** healthy and natural dishes thanks to the steam cooker. Use this function to steam foods such as vegetables and fish.

### To cook rice (P1) or pasta (P2):

Dedicated accessories:










**1** Press the Steam button repeatedly or press the +/- button to select the food type.

**2** Press the Jet Start button to confirm Press the +/- button to select the time.

**3** Press the Jet Start button to begin the function.

### ! Note:

You are prompted to set the cooking time for rice and pasta according to the recommendations on the package.

Food	Portions	Quantity	level
 Rice		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
 Dough		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3

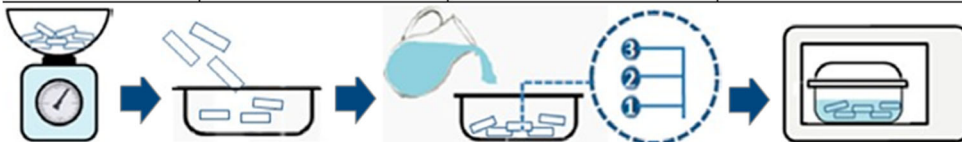
### Follow the procedure below (example of pasta):

A) Weigh the dough

B) Put the dough in the bowl and add salt

C) Pour water up to the level

D) Cover with the lid and Place in the oven



**i** Always follow the amount of portions shown in the table above.

**i** Use water at room temperature.

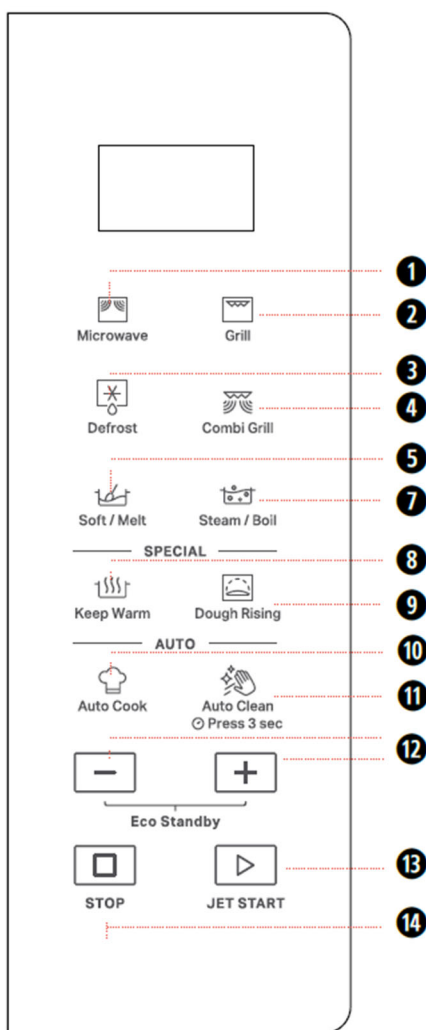
**\*Note: Unplug the microwave when not in use\***



## Tutorial sul microonde Whirlpool

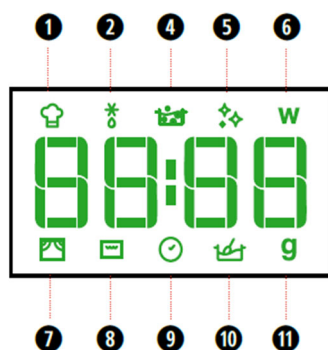
\*Il microonde Whirlpool deve essere scollegato (vedi ultimo passaggio) dall'ospite precedente.\*

- Collegare il microonde
- Control Panel



- ❶ Microwave - Utilizzare per impostare il livello di potenza
- ❷ Grill - Premere questo pulsante per accedere alla modalità di cottura Grill.
- ❸ Defrost (scongelamento) - Per impostare i programmi di scongelamento.
- ❹ Combi Grill - Premere questo pulsante per accedere ad una delle due impostazioni di cottura combinata.
- ❺ Soft/Melt (Ammorbidire/Sciogliere)
- ❻ Yogurt - Per impostare la funzione Yogurt.
- ❼ Steam/Boil (Vapore/Bollire)
- ❽ Keep Warm (Mantenere caldo) - Utilizzare per impostare la funzione Keep Warm (Mantenere caldo).
- ❾ Dough Rising (Lievitazione impasto) - Utilizzare per impostare la funzione Dough Rising (Lievitazione impasto).
- ❿ Auto Cook (Cottura automatica) - Utilizzare per accedere al menu di programmi automatici.
- ⓫ Auto Clean (Pulizia automatica) - Utilizzare per pulire il forno.
- Press 3 sec (Premere per 3 sec) - Utilizzare per impostare l'orologio.
- ⓬ +/- - Utilizzare per immettere il codice del menu cibo, l'ora, il tempo di cottura e il peso del cibo.
- ⓭ JET START - Utilizzare per iniziare la cottura. Utilizzare per impostare il programma di avvio rapido.
- ⓮ STOP - Utilizzare per arrestare o annullare la cottura.

## • Schermo



- ❶ Icona Cottura automatica
- ❷ Icona Scongelamento
- ❸ Icona Yogurt
- ❹ Icona Vapore/Bollire
- ❺ Icona Pulizia automatica
- ❻ Icona Potenza del microonde (watt)
- ❼ Icona Microonde
- ❽ Icona Grill
- ❾ Icona Orologio/Inserisci ora
- ❿ Icona Ammorbidire/Sciogliere
- ⓫ Icona Peso (grammi)



## PROTEZIONE ANTI-AVVIO / 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

---

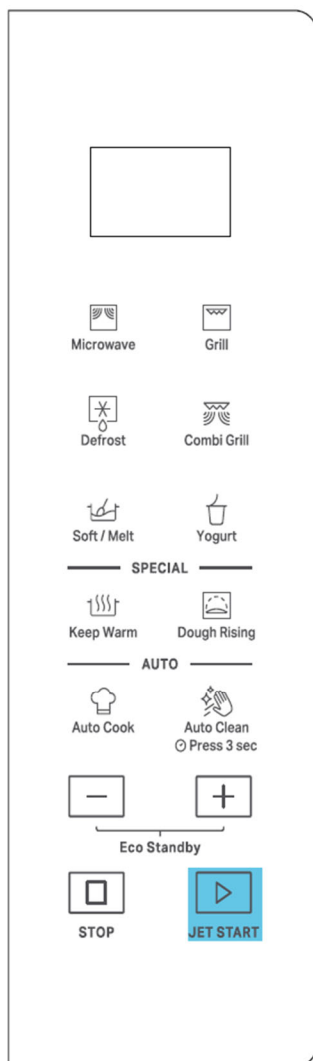
In base alla funzione selezionata, potrebbe essere necessario aggiungere, mescolare o ruotare il cibo durante la cottura. In questi casi, il forno metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria.

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).

## 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.

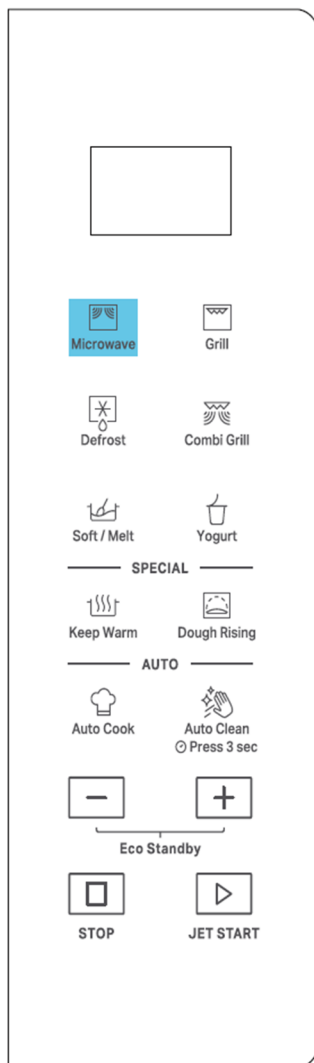
### ! Nota:

Premendo il pulsante JET START, la funzione Microwave (Microonde) partirà a piena potenza (900 W) per 30 secondi.

### i Consigli e suggerimenti:

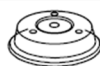
- È possibile cambiare la potenza e il tempo di cottura anche dopo che la cottura è iniziata. Per cambiare il livello di potenza, premere semplicemente il pulsante Microwave (Microonde) più volte. Per cambiare il tempo di cottura, premere il pulsante +/- . Oppure premere una volta il pulsante JET START per aumentare la durata di 30 secondi.

## MICROWAVE (MICROONDE)



PER CUCINARE CON POTENZA MICROONDE individualmente, premere ripetutamente il pulsante Micro 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 (750 W) verrà mostrato sul display e l'icona watt (potenza) inizierà a lampeggiare.
- 2 Premere ripetutamente il pulsante Microwave 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 per selezionare il livello di potenza desiderato, come mostrato nella seguente tabella.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
90 W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio. mantenere caldo.
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.
650 W	Cottura di piatti che non possono essere mescolati.
750 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
900 W	Riscaldamento di bevande, acqua, brodo, caffè, tè o altri alimenti ad alto contenuto di acqua. Se l'alimento contiene uova o panna, scegliere una potenza inferiore.

## DEFROST (SCONGELAMENTO)



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

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

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

## 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, il display appare come sul lato sinistro, 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, il display appare come sul lato sinistro.
- 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.



## 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), il display appare come sul lato sinistro.
- 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 11.

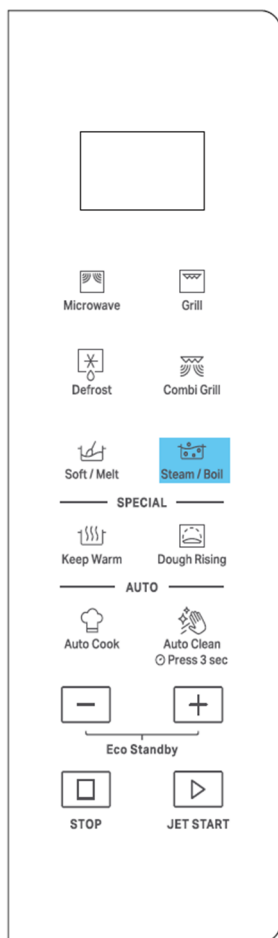
### ! Nota:

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	MWP253	MWP254	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
 Yogurt		1	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	1	2	Temperatura ambiente	300g	5-11 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	2	3	Temperatura ambiente	250-500g /50g	3-6 min	Tagliare a pezzi le verdure e aggiungere 2 cucchiaini di acqua.
 Zuppa	3	4	Temperatura del frigorifero	300-1200g /300g	2-7 min	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione.
 Fagioli verdi	4	5	Temperatura ambiente	200-500g /50g	4-7 min	Aggiungere 2 cucchiaini di acqua e coprire il piatto.
 Filetti di pesce	5	6	Temperatura del frigorifero	200-500g /50g	6-11 min	Coprire il piatto e lasciare spazio per la ventilazione.
 Hamburger	6	7	Temperatura ambiente	100-400g /100g	30-39 min	Disporre l'hamburger (100 g/ognuno) sulla griglia. Girare quando viene richiesto.
 Polpettone	7	8	Temperatura ambiente	400-900g /100g	20 min.	Mescolare 800 g di carne macinata, 2 uova e 1,5 g di sale. Coprire con pellicola
 Lasagne fatte in casa	8	9	Temperatura ambiente	250-1000g /50g	25 min.	Preparare la ricetta preferita di lasagne

RICETTA	MWP253	MWP254	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
 Gratin di patate	9	10	Temperatura ambiente	750-1200g /50g	39 min	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. Riempire il contenitore con circa la metà della quantità di patate affettate e coprire con la metà del formaggio grattugiato. 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.
 Uova strapazzate	10		Temperatura ambiente	1-4 uova	2-4 min	Sbattere bene l'uovo insieme all'acqua, quindi coprire il misurino con pellicola alimentare.

## **STEAM (VAPORE) (disponibile solo sul modello MWP 254)**



QUESTA FUNZIONE CONSENTE DI OTTENERE piatti salutarì e naturali grazie alla cucina al vapore. Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce.

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










Accessori dedicati:



- 1 Premere ripetutamente il pulsante Steam (Vapore) o premere il pulsante +/- per selezionare il tipo di alimento.
- 2 Premere il pulsante Jet Start per confermare. Premere il pulsante +/- per selezionare l'ora.
- 3 Premere il pulsante Jet Start per iniziare la funzione.

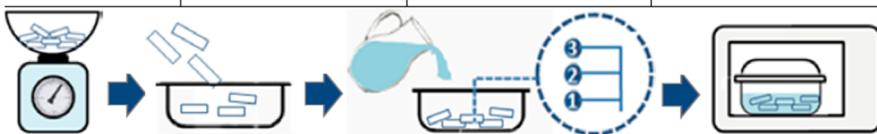
### ! Nota:



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

Cibo	Porzioni	Quantità	Livello
 Riso		100g	L1
		200g	L2
		300g	L3
		400g	L4
 Pasta		100g	L1
		200g	L2
		300g	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. |
|--|---|

**\*Nota: scollegare il microonde quando non in uso\***