

## FUNZIONI PRINCIPALI

1 Toccare il nome della funzione per selezionarla. Usare la manopola e il pulsante di Confirmation (conferma) per impostare i parametri di cottura.

Funzione	Icona	Accessori suggeriti / categorie di cibi
Microwave (Microonde)		Piatto per microonde e a prova di forno
Grill		Griglia di cottura
Forced Air (Ventilato)		Griglia alta
Dual Crisp		Piatto Crisp Manico per piatto Crisp
Jet Reheat (Riscaldamento rapido)		Piatto per microonde e a prova di forno
Jet Defrost (Scongelamento rapido)		1*  2*  3*  4*  5*
Combi (Cottura Combinata) Funzioni combinate		
1. Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (Microonde + Grill))		Griglia di cottura
2. Combi (Microwave + Forced Air) (Combinato (Microonde + Ventilato))		Griglia alta
Dual Steam (Doppio vapore)		Doppia vaporiera

## FUNZIONI SPECIALI

1 Toccare il nome o l'icona sul pannello comandi per selezionare la funzione. Ulteriori informazioni sulle funzioni speciali sono contenute nelle istruzioni per l'uso.

Funzione	Icona	Nota
Chef Menu (Menu Chef)		Per vedere l'elenco delle 40 ricette automatiche disponibili su questo prodotto, andare all'ultima pagina di questa guida rapida. Nelle istruzioni per l'uso, è inclusa una descrizione completa di ciascuna ricetta.
Auto Clean (Pulizia automatica)		Questo programma di pulizia automatica ti aiuterà a tenere pulito il tuo forno a microonde e a eliminare gli odori sgradevoli. Le modalità d'uso e i consigli per l'uso sono inclusi nelle istruzioni per l'uso.
Special Menu (Menu speciale)		Questo menu speciale consente di far lievitare l'impasto, mantenere caldo il cibo, ammorbidire e sciogliere burro, cioccolato, formaggio, ecc.
Stop Turnable (Stop piatto rotante)		Questa funzione consente di usare recipienti grandi e quadrati che potrebbero non ruotare liberamente all'interno del prodotto. Disponibile solo con alcune funzioni di cottura.

Scopri tutti gli accessori Whirlpool originali!

Visita il sito internet Whirlpool del tuo paese.



1/4

## MICROWAVE (MICROONDE)

- La funzione Microonde consente di cuocere o riscaldare velocemente cibi e bevande.
- Premere il pulsante Microwave (Microonde), quindi usare la manopola e il pulsante di Confirmation (conferma) per scegliere il livello di potenza in base alla tabella.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
JET	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.
750W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
650W	Cottura di piatti che non possono essere mescolati.
500W	Cottura più intensa di salse molto proteiche, piatti a base di uova e formaggio e cottura finale di piatti in umido.
350W	Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro.
160W	Scongelamento.
90W	Ammorbidire gelato, burro e formaggio.

## JET REHEAT (RISCALDAMENTO RAPIDO)

- Questa funzione consente di riscaldare automaticamente i piatti. Il microonde calcolerà automaticamente il livello di potenza e il tempo necessario per ottenere i migliori risultati possibili nel tempo minore. Utilizzare questa funzione per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente.

## GRILL

- Questa funzione usa un potente tubo metallico per cucinare alla griglia i cibi, creando una perfetta rosolatura. Premere il pulsante Grill, ruotare la manopola per selezionare il livello di potenza in base alla tabella di seguito, premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare e ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura. Premere il pulsante Jet Start per iniziare il ciclo di cottura.

	LIVELLO DI POTENZA
1	Bassa
2	Media
3	Alta

## FORCED AIR (VENTILATO)

- Questa funzione consente di ottenere piatti al forno. Utilizzare questa funzione per cuocere meringhe, pasticceria, pan di Spagna, soufflé, pollame e arrosti di carne.

- La funzione Ventilato è stata progettata per cuocere alimenti con la fase di preriscaldamento. Usa sia la ventilazione che il grill per riscaldare velocemente il forno prima di iniziare la cottura, per ottenere i risultati di cottura migliori possibili.

- Premere il pulsante Forced Air (Ventilato) e accedere alla fase di preriscaldamento, regolare la temperatura ruotando la manopola. Una volta raggiunta la temperatura, viene emesso un segnale acustico e viene richiesto di aggiungere cibo. Dopo aver aggiunto il cibo, ruotare la manopola per impostare il tempo, confermare e avviare il programma di cottura.

## DUAL CRISP

- Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore dell'alimento. Usando le cotture microonde e Grill, il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la giusta temperatura e inizierà a rosolare e rendere croccante il cibo.

## Funzione Dual Crisp manuale:

- Premere il pulsante Dual Crisp e confermare, ruotare la manopola per impostare il tempo di cottura e premere il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

## Funzione Scongelamento pane Dual Crisp:

- Premere il pulsante Dual Crisp e ruotare la manopola per selezionare la funzione P2 Scongelamento pane Dual Crisp e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare. Ruotare la manopola per regolare il peso e premere il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

## Funzione Frittura Dual Crisp:

- Premere il pulsante Dual Crisp e ruotare la manopola per selezionare le ricette Frittura Dual Crisp e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare. Ruotare la manopola per regolare il peso e premere il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

- Con questa Crisp funzione devono essere usati i seguenti accessori:

## Accessori:



## Guida alle ricette Dual Crisp:

	METODO	CATEGORIA ALIMENTO
P1	Dual Crisp	Dual Crisp manuale
P2	Dual Crisp	Scongelamento pane Dual Crisp
P3	Frittura Dual Crisp	Patatine fritte
P4	Frittura Dual Crisp	Crocchette di pollo
P5	Frittura Dual Crisp	Pesce panato
P6	Frittura Dual Crisp	Alette di pollo
P7	Frittura Dual Crisp	Spicchi di patate
P8	Frittura Dual Crisp	Falafel
P9	Frittura Dual Crisp	Merluzzo impanato speziato

## JET DEFROST (SCONGELAMENTO RAPIDO)

- La funzione Scongelamento rapido consente di scongelare rapidamente il cibo. Premere il pulsante Defrost (Scongelamento), quindi utilizzare la manopola e il pulsante di Confirmation (conferma) per selezionare la scelta preferita tra quelle mostrate nella tabella.

	CATEGORIA ALIMENTO
P1	Carne
P2	Pollo
P3	Pesce
P4	Verdure
P5	Pane

- Per ottenere i risultati migliori possibili, il prodotto richiederà:
  - regolare il valore di peso del cibo
  - ruotare / mescolare il cibo quando necessario

2/4

### 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. Premere il pulsante Combi (Cottura Combinata): il display visualizza il numero "1", corrispondente alla funzione Cottura Combinata (Microonde + Grill). Premere il pulsante di Confirmation (conferma), quindi selezionare il livello di potenza in base alla tabella in basso.

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

### STOP TURNTABLE (STOP PIATTO ROTANTE)

• Usare questa funzione quando è necessario usare recipienti molto grandi che non possono ruotare liberamente nel forno.

• La funzione "Stop piatto rotante" è utilizzabile solo con le seguenti funzioni di cottura:

- Ventilato
- Combinato (Microonde + Ventilato)

• Questa funzione consente inoltre di accedere alla modalità di impostazione Orologio tenendo premuto questo pulsante per 3 secondi.

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

• Questa funzione combina la cottura a microonde e il forno ventilato, per poter preparare piatti al forno in minor tempo. Premere il pulsante Combi (Cottura combinata), quindi utilizzare la manopola e il tasto di Confirmation (conferma) per selezionare il numero 2 per la funzione (Ventilato + microonde). Scegliere la temperatura corretta e premere il pulsante di Confirmation (conferma) per confermare, quindi scegliere il livello di potenza in base alla tabella.

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

### AUTO CLEAN (PULIZIA AUTOMATICA)

• Questo programma di pulizia automatica ti aiuterà a tenere pulito il tuo forno a microonde e a eliminare gli odori sgradevoli.

• Le modalità d'uso e i consigli per l'uso sono inclusi nelle istruzioni per l'uso.

### CHEF MENU (MENU CHEF)

• Chef menu è una guida semplice e intuitiva che offre ricette automatiche che garantiscono sempre risultati impeccabili.

• Usare questo menu per preparare i piatti elencati nell'ultima pagina di questa guida rapida. Premere l'icona Chef Menu (Menu Chef), quindi basta selezionare una ricetta e seguire le istruzioni sul display: Il menu regolerà automaticamente i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati possibili. Una descrizione completa di tutte le ricette del menu è inclusa nelle istruzioni per l'uso.

### SPECIAL MENU (MENU SPECIALE)

• Menu speciale è un comodo pulsante che contiene diverse funzioni che supportano il processo di cottura. Consente di far lievitare l'impasto, mantenere caldo il cibo, ammorbidire e sciogliere burro, cioccolato, formaggio, ecc.

	METODO	CATEGORIA ALIMENTO
P1	Lievitazione impasto	Lievitazione impasto
P2	Mantenimento al caldo	Mantenimento al caldo
P3	ammorbidire	Burro
P4	ammorbidire	Gelato
P5	ammorbidire	Formaggio cremoso
P6	ammorbidire	Granite
P7	Sciogliere	Burro
P8	Sciogliere	Scaglie di cioccolato
P9	Sciogliere	Formaggio
P10	Sciogliere	Marshmallow

### JET START

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

• Premere il pulsante Jet Start per avviare automaticamente la funzione microonde alla massima potenza per 30 secondi. Ogni pressione aggiuntiva aumenterà il tempo di cottura di 30 secondi. È anche possibile aumentare o diminuire il tempo ruotando la manopola dopo aver avviato la funzione.

### DUAL STEAM (DOPPIO VAPORE)

• Questa funzione consente di ottenere piatti salutarissimi e naturali grazie alla cucina al vapore.

• Usare questa funzione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce.

• Questa funzione opera in 2 fasi.

• La prima fase porta rapidamente l'acqua alla temperatura di ebollizione. Il tempo di cottura viene calcolato dal sensore.

• La seconda fase imposta automaticamente una temperatura più bassa per evitare traboccamenti.

• Il tempo di cottura deve essere impostato manualmente. Il sensore del forno a microonde regola automaticamente la potenza del microonde.

• Le ricette consigliate di Doppia vaporiera sono incluse nelle istruzioni per l'uso.

## MENU CHEF- RICETTE AUTOMATICHE

		1-VEGETABLES
P1		Patate
P2		Pomodori
P3		Carote
P4		Broccoli
P5		Patate
P6		Verdure congelate

		2-CHICKEN
P1		Filetti di pollo
P2		Cosce di pollo
P3		Filetti di pollo

		3-MEAT
P1		Carne
P2		Agnello
P3		Entrecote
P4		Pancetta

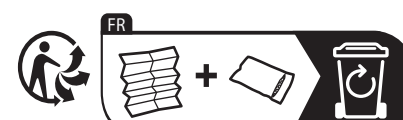
		4-FISH/SEA FOOD
P1		Filetti di pesce
P2		Filetti ricoperti surgelati
P3		Scampi
P4		Bastoncini di scampi
P5		Cotolette di pesce
P6		Capesante

		5-PIZZA / QUICHE
P1		Pizza fatta in casa
P2		Quiche lorraine
P3		Pizza in teglia
P4		Pizza sottile
P5		Pizza fresca

		6-PASTA/ LASAGNA
P1		Lasagna fresca
P2		Lasagne congelate
P3		Pasta

		7-RICE/ CEREALS
P1		Riso
P2		Farro
P3		Quinoa

		8-DESSERTS / PASTRIES
P1		Crostata di frutta fatta in casa
P2		Focaccine
P3		Torta
P4		Nocciole tostate
P5		Frutta
P6		Pan di Spagna
P7		Muffin
P8		Biscotti
P9		Meringhe
P10		Yogurt



Una descrizione completa di tutte le ricette Chef Menu è inclusa nelle istruzioni per l'uso.



### ACCESSORI

Piatto a prova di microonde e forno

Manico per piatto Crisp e piatto Crisp

Vaporiera

Vaporiera (fondo e coperchio)

Griglia bassa

Griglia alta