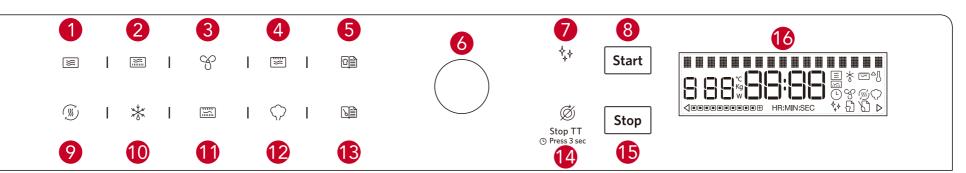
KitchenAid®

MICROWAVE OVEN **Quick Start Guide**





•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. | |
| 750 W | Cottura di pesce, carne, verdura, ecc. | |
| 650 W | Cottura di piatti che non possono essere mescolati. | |
| 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 | Cottura a fuoco lento di stufati, scioglimento di burro. | |
| 160 W | Scongelamento. | |
| 90 W | Ammorbidire gelato, burro e formaggio. | |

∭ 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. 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

•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.

432E15A005361

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

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

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

 Con questa Crisp funzione devono essere usati i sequenti accessori:







-Manico per piatto Crisp

METODO CATEGORIA ALIMENTO Dual Crisp Dual Crisp manual 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 P5 Frittura Dual Crisp Alette di pollo P7 | Frittura Dual Crisp | Spicchi di patate PB Frittura Dual Crisp Falafel

| P9 | Frittura Dual Crisp | Merluzzo impanato speziato

5 🗐 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.

PULSANTE DI CONFIRMATION/KNOB (CONFERMA/MANOPOLA)

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

|≋| START

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

•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.

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.

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.

| | CATEGORIAALIMENTO | |
|----|-------------------|--|
| PI | Carne | |
| P2 | Pollo | |
| P3 | Pesce | |
| PY | 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

COTTURA COMBINATA (MICROONDE + GRILL)/ COMBINATO (MICROONDE + VENTILATO)

•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 corrispondente alla funzione Cottura numero 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: |
|--------------------|-----------------------|
| 650 W | Verdure |
| 500 W | Lasagne |
| 350 W | Pollame e pesce |
| 160 W | Carne |
| 90 W | Gratinatura di frutta |

•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.

| USO CONSIGLIATO: |
|---|
| Pollame, patate intere, lasagne e pesce |
| Arrosti di carne e torte di frutta |
| Dolci e paste |
| |

DUAL STEAM (DOPPIO VAPORE)

- •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.
 •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.



DIGITAL DISPLAY (DISPLAY DIGITALE)

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.

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.

| (1 | 5 Stop STOP |
|----|--|
| | •Arrestare o azzerare tutte le funzioni del forno. |

| | METODO | CATEGORIA ALIMENTO |
|------------|-----------------------|-----------------------|
| PI | Lievitazione impasto | Lievitazione impasto |
| P2 | Mantenimento al caldo | Mantenimento al caldo |
| P3 | Ammorbidire | Burro |
| PY | Ammorbidire | Gelato |
| <i>P</i> 5 | Ammorbidire | Formaggio cremoso |
| P5 | Ammorbidire | Soften |
| P7 | Sciogliere | Burro |
| P8 | Sciogliere | Scaglie di cioccolato |
| P9 | Sciogliere | Formaggio |
| PI O | Sciogliere | Marshmellow |

432E15A005361

MENU CHEF- RICETTE AUTOMATICHE

©2017 KitchenAid. All rights reserved. Specifications subject to change without notice.

| | | 1-VEGETABLES |
|------------|---|-------------------|
| PI | $\widehat{\widetilde{\approx}} \widehat{\mathbb{S}}^{\hat{\mathbf{z}}}$ | Patate |
| P2 | (≅ Q [±] | Pomodori |
| P3 | £111} | Carote |
| PY | £111} | Broccoli |
| P5 | £111} | Patate |
| <i>P</i> 5 | £111} | Verdure congelate |

| | | 2-CHICKEN |
|----|------|------------------|
| PI | | Filetti di pollo |
| P2 | | Cosce di pollo |
| P3 | £117 | Filetti di pollo |

| | 3-MEAT |
|----|-----------|
| P¦ | Carne |
| P2 | Agnello |
| P3 | Entrecote |
| PY | Pancetta |

| | | 4-FISH/SEA FOOD |
|----|-------|-----------------------------|
| Pl | | Filetti di pesce |
| P2 | | Filetti ricoperti surgelati |
| P3 | | Scampi |
| PY | | Bastoncini di scampi |
| P5 | | Cotolette di pesce |
| 25 | (III) | Capesante |
| | | |

| | 5-PIZZA / QUICHE |
|----|---------------------|
| PI | Pizza fatta in casa |
| P2 | Quiche lorraine |
| P3 | Pizza in teglia |
| PY | Pizza sottile |
| P5 | Pizza fresca |
| | |
| | 6-PASTA/ LASAGNA |

| | | 6-PASTA/ LASAGNA |
|----|---------|-------------------|
| PI | | Lasagna fresca |
| P2 | | Lasagne congelate |
| P3 | <u></u> | Pasta |

| | | 7-RICE/ CEREALS |
|-----------|------------|-----------------|
| PI | 555 | Riso |
| P2 | <u></u> | Farro |
| <i>P3</i> | <u></u> | Quinoa |

| | 8-DESSERTS / PASTRIES |
|------------|----------------------------------|
| PI | Crostata di frutta fatta in casa |
| P2 | Focaccine |
| <i>P3</i> | Torta |
| PY | Nocciole tostate |
| P5 | Frutta |
| <i>P</i> 5 | Pan di Spagna |
| P7 | Muffin |
| P8 | Biscotti |
| P9 | Meringhe |
| PI O | Yogurt |

ACCESSORI

≋₽ Piatto a prova di

microonde e

Manico per

piatto Crisp

Vaporiera

555 Vaporiera piatto Crisp e (vaporiera a singolo strato) (fondo e coperchio)

Griglia bassa Griglia alta

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