



FUNZIONI PRINCIPALI		
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
Combi (Microwave + Grill) (Cottura Combinata (Microonde + Grill))		Griglia alta
Dual Crisp		Piatto Crisp Manico per piatto Crisp
Jet Defrost (Scongelamento rapido)		1* 2* 3* 4* 5*
Bread Defrost (Scongelamento pane)		Piatto Crisp Manico per piatto Crisp
Keep Warm (Mantenimento del Calore)		Piatto per microonde e a prova di forno
Steam / Boil (Vapore / Bollire)		Vaporiera

FUNZIONI SPECIALI

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 20 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, ammorbidire e sciogliere burro, cioccolato, formaggio, ecc.
Stop Turnable (Stop piatto rotante)		Questa funzione consente di usare recipiente 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.

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:
900W	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.

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 conferma per Confirmation (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

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 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

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

Accessori:

-Piatto Crisp

-Manico per piatto Crisp

•Usare questa funzione per riscaldare e cuocere pizze, e altri alimenti a base di farina e lievito. È ottima anche per friggere pancetta e uova, salsicce, patate, patate fritte, hamburger e altre carni, ecc. senza aggiungere olio (oppure aggiungendone solo un quantitativo molto limitato).

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



BREAD DEFROST
(SCONGELAMENTO PANE)

- Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di scongelare e riscaldare il pane. Combinando le tecnologie Scongelamento e Crisp, il pane sembrerà come appena sfornato. Usare questa funzione per scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e cornetti surgelati.
- Con questa funzione devono essere usati i seguenti accessori:

Accessori:



-Piatto Crisp



-Manico per piatto Crisp



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.



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 (900W) 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.



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, ammorbidire e sciogliere burro, cioccolato, formaggio, ecc.

	METODO	CATEGORIA ALIMENTO
<i>P1</i>	Lievitazione impasto	Lievitazione impasto
<i>P2</i>	Ammorbidire	Burro
<i>P3</i>	Ammorbidire	Gelato
<i>P4</i>	Ammorbidire	Formaggio cremoso
<i>P5</i>	Ammorbidire	Granite
<i>P6</i>	Sciogliere	Burro
<i>P7</i>	Sciogliere	Scaglie di cioccolato
<i>P8</i>	Sciogliere	Formaggio
<i>P9</i>	Sciogliere	Marshmallows



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:
- Cottura Combinata (Microonde + Grill)
- Questa funzione consente inoltre di accedere alla modalità di impostazione Orologio tenendo premuto questo pulsante per 3 secondi.



KEEP WARM
(MANTENIMENTO DEL CALORE)

- Questa funzione consente di mantenere caldi i cibi freschi cucinati.

	CATEGORIA ALIMENTO
<i>P1</i>	Aggiungere se è necessario utilizzare accessori (ad esempio il piatto Crisp).
<i>P2</i>	Carne arrosto



STEAM / BOIL
(VAPORE / BOLLIRE)

- Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina con la funzione Vapore / Bollire. Usare questa funzione con la vaporiera in dotazione per cuocere al vapore cibi come verdure e pesce. Oppure utilizzare lo stesso accessorio (senza la griglia intermedia) per bollire la pasta o il riso.
- Il menu Quinoa è adatto anche per altri tipi di grano, tra cui bulgur, grano saraceno, amaranto.

	CATEGORIA ALIMENTO
<i>P1</i>	Riso
<i>P2</i>	Pasta
<i>P3</i>	Farro
<i>P4</i>	Quinoa
<i>P5</i>	Patate al vapore
<i>P6</i>	Verdure surgelate al vapore
<i>P7</i>	Cotolette di pesce
<i>P8</i>	Filetti di pollo
<i>P9</i>	Frutta
<i>P10</i>	Capesante



		1-VERDURE
<i>P1</i>		Pomodori
<i>P2</i>		Patate
<i>P3</i>		Spicchi di patate
<i>P4</i>		Patine fritte

		2-POLLO
<i>P1</i>		Cosce di pollo
<i>P2</i>		Filetti di pollo
<i>P3</i>		Crocchette di pollo
<i>P4</i>		Alette di pollo

		3-CARNE
<i>P1</i>		Entrecote
<i>P2</i>		Pancetta

		4-PESCE/FRUTTI DI MARE
<i>P1</i>		Bastoncini di scampi
<i>P2</i>		Pesce panato/ Bastoncini di pesce

		5-PIZZA/QUICHE
<i>P1</i>		Pizza fatta in casa
<i>P2</i>		Quiche lorraine
<i>P3</i>		Pizza in teglia
<i>P4</i>		Pizza sottile

		6-DESSERT/ PASTICCINI
<i>P1</i>		Focaccine
<i>P2</i>		Torta Crisp
<i>P3</i>		Nocciole, tostate
<i>P4</i>		Yogurt

ACCESSORI



Piatto a prova di microonde e forno



Piatto Crisp e Manico per piatto Crisp



Griglia di cottura



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