



## 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
Forced Air (Ventilato)		Griglia alta
Dual Crisp		Piatto Crisp Manico per piatto Crisp
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
Keep Warm (Mantenimento del Calore)		Piatto per microonde e a prova di forno
Dual Crisp Fry (Frittura Dual Crisp)		Piatto Crisp Manico per piatto Crisp  Griglia di cottura

## 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 30 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 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.



432E15A004137

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:
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 (conferma) 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.

•I seguenti accessori devono essere utilizzati con le funzioni Dual Crisp manuale e Scongelamento pane Dual Crisp.

Accessori:



-Piatto Crisp

-Manico per piatto Crisp

## 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

**DUAL CRISP FRY**  
**(FRITTURA DUAL CRISP)**

•Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di rendere il cibo croccante e friggerlo contemporaneamente. Utilizzare questa funzione per rendere croccanti e friggere patatine fritte, crocchette di pollo, pesce impanato e spicchi di patate.

	CATEGORIA ALIMENTO
P1	Patatine fritte
P2	Crocchette di pollo
P3	Pesce panato
P4	Alette di pollo
P5	Spicchi di patate
P6	Falafel
P7	Merluzzo impanato piccante

**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

**KEEP WARM**  
**(MANTENIMENTO DEL CALORE)**

•Questa funzione consente di mantenere caldi i cibi freschi cucinati.  
 •La temperatura può essere regolata tra 60°C-80°C. Fare riferimento alle ricette consigliate 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, ammorbidire e sciogliere burro, cioccolato, formaggio, ecc.

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

**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.

**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.

**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. E anche possibile aumentare o diminuire il tempo ruotando la manopola dopo aver avviato la funzione.

3/4

		1-VEGETABLES
P1		Patate ripiene
P2		Patate
P3		Pomodori

		2-CHICKEN
P1		Filetti di pollo
P2		Cosce di pollo
P3		Pollo sottile impanato croccante
P4		Uova strapazzate

		3-MEAT
P1		Carne
P2		Agnello
P3		Entrecote
P4		Pancetta
P5		Polpette di carne

		4-FISH/SEA FOOD
P1		Filetti ricoperti surgelati
P2		Bastoncini di scampi

		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

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

## ACCESSORI



Piatto a prova di microonde e forno



Manico per piatto Crisp e piatto Crisp



Griglia bassa



Griglia alta



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

4/4