



## CHEF MENU (MENU CHEF)

Una selezione di programmi automatici con parametri di cottura predefiniti per offrire risultati di cottura ottimali.

- 1 Premere il pulsante Chef Menu (Menu Chef).
- 2 Per selezionare la ricetta, tenere premuti i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 In base alla ricetta, il display potrebbe chiedere di impostare il peso. Premere i pulsanti Più/Meno per impostare i valori richiesti.
- 4 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

La durata della funzione sarà calcolata automaticamente sulla base del cibo e del peso che sono stati selezionati.

RICETTA	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
1 Zuppa	Temperatura ambiente	250-1000g/250g	3-8 min.	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione. Mescolare il cibo quando richiesto dal microonde. Prima di servire, lasciare riposare per almeno 3 minuti.
2 Sugo	Temperatura ambiente	250-1000g/250g	4-13 min.	Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione. Mescolare il cibo quando richiesto dal microonde. Prima di servire, lasciare riposare per almeno 3 minuti.
3 Pizza refrigerata	Temperatura frigorifero	200-600g/50g	3-5 min.	Sistemare la pizza su un piatto sicuro per microonde. Non si consiglia di impilare varie pizze.
4 Piatto da portata	Temperatura frigorifero	250-350g/50g	7-10 min.	Preparare il piatto da portata con carne, purè di patate e verdure. Coprire il piatto, lasciando spazio per la ventilazione. Prima di servire, lasciare riposare per almeno 3 minuti.
5 Bevanda	Temperatura ambiente	150-600ml/150ml	1-5 min.	Inserire un cucchiaino metallico nella tazza per evitare il surriscaldamento.
6 Carne macinata	Congelato	100-2000g (100-499g/50g, 500-2000g/100g)	1-29 min.	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrostiti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per almeno 5 minuti. Girare quando viene richiesto.
7 Pollame	Congelato	100-2500g (100-499g/50g, 500-2500g/100g)	1-41 Min.	Pollo intero, spezzatino o filetti. Per ottenere i migliori risultati, dopo la cottura, lasciare riposare il cibo per 5-10 minuti. Girare quando viene richiesto.

RICETTA	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
8 Pesce	Congelato	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18 min.	Intero, bistecche o filetti. Per ottenere i migliori risultati, una volta terminata la cottura, lasciare riposare il cibo per 5 minuti. Girare quando viene richiesto.
9 Verdure	Congelato	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18 min.	Verdure tagliate grandi, medie e piccole. Per ottenere i migliori risultati, prima di servire, lasciare riposare il cibo per 3-5 minuti. Girare quando viene richiesto.
10 Pane (standard)*	Congelato	100-550g/50g	1-4 min.	Panini, baguette e cornetti congelati. Per ottenere i migliori risultati, lasciare riposare il cibo per 5 minuti. Girare quando viene richiesto.
11 Popcorn	Temperatura ambiente	100g	3 min.	Disporre il sacchetto sul piatto rotante. Cuocere un solo sacchetto alla volta.
12 Riso misto	Congelato	300-650g	6-11 min.	Rimuovere la confezione, disporre il cibo su un piatto per microonde, mescolare quando viene richiesto.
13 Pasta mista	Congelato	250-550g	5-10 min.	Rimuovere la confezione, disporre il cibo su un piatto per microonde, mescolare quando viene richiesto.
14 Verdure miste	Congelato	150-600g	4-12 min.	Disporre il cibo su un piatto per microonde. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua al cibo. Mescolare quando viene richiesto.
15 Lasagne congelate	Congelato	300-600g	14-18 min.	Rimuovere la carta di alluminio, disporre gli alimenti in piatti per microonde e per forno.
16 (Pan di Spagna (leggero))	Temperatura ambiente	400g	23 min.	Sbattere 2 uova e 125 g di zucchero in un mixer per 2-3 minuti. Far sciogliere 37 g di margarina e mescolare nel composto di uova e zucchero. Mescolare 125 g di farina con 7,5g di lievito e aggiungerlo gradualmente insieme a 75 g di acqua. Collocare carta da forno tonda sul fondo di un piatto per microonde o per forno e versare la pastella. Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire sulla griglia bassa per cuocere.

RICETTA	STATO INIZIALE	QUANTITÀ DI PESO	DURATA	PREPARAZIONE
17 Pizza fresca	Temperatura ambiente	700g	21 min.	Versare 150 g di acqua a 37°C direttamente nella ciotola e sciogliere 15 g di lievito nell'acqua. Misurare 2 ml di sale e 2 cucchiaini di olio e pesare 225 g di farina, quindi aggiungere all'acqua. Lavorare bene fino a formare un impasto (per almeno 5 minuti). Coprire con un panno e lasciare lievitare per 30 minuti a temperatura ambiente. Lavorare l'impasto finché non è pronto. Spianare l'impasto con un mattarello, metterlo sul piatto Crisp leggermente unto o sulla teglia e bucarlo con una forchetta. Stendere uniformemente 1 dl di salsa di pomodoro sull'impasto, quindi cospargere la parte superiore con 60 g di prosciutto e 125 g di formaggio (e origano). Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire sulla griglia bassa per cuocere.
18 Muffin	Temperatura ambiente	350g	23 min.	Frullare 170 g di margarina e 170 g di zucchero con le fruste elettriche finché non diventa morbido e di colore chiaro. Aggiungere 3 uova, una per volta. Aggiungere delicatamente 225 g di farina setacciata mescolata con 7 g di lievito e 0,25 g di sale. Pesare 28 g del composto in stampini di carta e collocare 11-13 pezzi in modo uniforme sul piatto Crisp o la teglia. Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire il piatto sulla griglia bassa.
19 Biscotti	Temperatura ambiente	180g	14 min.	Mescolare il mix per biscotti, 80 g di burro e 1 uovo grande in una ciotola di grandi dimensioni con un cucchiaino in legno fino a creare il composto. Utilizzare le mani per mescolare completamente e formare un impasto morbido. Misurare cucchiaini di impasto per biscotti e formare delle palline (20 g per ciascuno). Dopo aver pre-riscaldato il forno, metterlo sul piatto Crisp o sulla teglia, ad una distanza di 5 cm, e aggiungerlo sulla griglia bassa.
20 Meringhe	Temperatura ambiente	100g	60 min.	Sbattere 2 albumi e 80 g di zucchero. Aggiungere essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 10-12 pezzi su un piatto Crisp o su una teglia. Dopo aver pre-riscaldato il forno, inserire il piatto sulla griglia bassa.



Scopri tutti gli accessori Whirlpool originali. Visita il sito internet Whirlpool del tuo paese.



## JET START

Per avviare la funzione microonde alla massima potenza (800 W) per 30 secondi, basta premere il pulsante Jet Start.

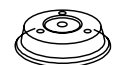
Ogni pressione aggiuntiva aumenterà il tempo di cottura di 30 secondi.

Una volta selezionata una funzione di cottura (es.: Grill), premere Jet Start per avviarla.



## MICROWAVE (MICROONDE)

Accessorio suggerito:



Coperchio per piatto (in vendita separatamente)

La funzione Microonde consente di cuocere o riscaldare velocemente cibi e bevande.

- 1 Premere il pulsante Microwave (Microonde). Il livello di potenza massimo (800 W) verrà mostrato sul display e l'icona watt (potenza) inizierà a lampeggiare.
- 2 Per impostare la potenza, premere i pulsanti Più/Meno.
- 3 Premere il pulsante OK per confermare.
- 4 Per impostare i tempi di cottura, premere i pulsanti Più/Meno.
- 5 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

POTENZA	USO CONSIGLIATO:
800 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.
650 W	Cottura di pesce, carne, verdura, ecc.
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. Mantenere caldo.



## GRILL

Accessori dedicati:



Griglia alta

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.

- 1 Premere il pulsante Grill.
- 2 Premere i pulsanti Più/Meno per impostare il tempo di cottura.
- 3 Per avviare la cottura, premere il pulsante OK/Jet Start.



## COMBI GRILL

Accessori dedicati:



Griglia alta

Questa funzione combina la cottura a microonde e il grill, per poter cucinare al gratin in minor tempo.

- 1 Premere il pulsante Combi.
- 2 Premere i pulsanti Più/Meno per **selezionare "1"** e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare la potenza del microonde, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso).
- 4 Premere il pulsante OK per confermare.
- 5 Per impostare i tempi di cottura, premere i pulsanti Più/Meno.
- 6 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà.

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



## FORCED AIR (VENTILATO)

Accessori dedicati:



Griglia bassa

Questa funzione consente di ottenere piatti al forno. Usando un potente elemento di riscaldamento e la ventilazione, il ciclo di cottura è proprio come quella di un forno tradizionale.

- 1 Premere il pulsante Forced Air (Ventilato).
- 2 Per impostare la temperatura, premere i pulsanti Più/Meno e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare i tempi di cottura, premere i pulsanti Più/Meno.
- 4 Premere il pulsante OK/Jet Start. La funzione si avvierà. L'icona Pre-riscaldamento si illumina non appena si raggiunge la temperatura impostata.



## COMBI AIR (VENTILATO COMBINATO)

Accessori dedicati:



Griglia bassa

Questa funzione combina la cottura a microonde e il forno ventilato, per poter preparare piatti al forno in minor tempo.

- 1 Premere il pulsante Combi.
- 2 Premere i pulsanti Più/Meno per **selezionare "2"** e premere il pulsante OK per confermare.
- 3 Per impostare la temperatura, premere i pulsanti Più/Meno e premere il pulsante OK per confermare.
- 4 Per impostare la potenza del microonde, premere i pulsanti Più/Meno (vedere la tabella in basso) e premere il pulsante OK per confermare.
- 5 Per impostare il tempo, premere i pulsanti Più/Meno.
- 6 Premere il pulsante OK/Jet Start.

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



## CLOCK (OROLOGIO)

Per impostare l'orologio dell'elettrodomestico:

- 1 Tenere premuto il pulsante Stop per 3 secondi.
- 2 Per impostare l'ora, premere i pulsanti Più/Meno.
- 3 Premere il pulsante OK/Jet Start. Le cifre dei minuti inizieranno a lampeggiare.
- 4 Per impostare i minuti, premere i pulsanti Più/Meno.
- 5 Premere il pulsante OK/Jet Start. L'orologio è impostato.

Nota:

La prima volta in cui viene collegato l'elettrodomestico alla rete elettrica (oppure dopo un'interruzione della corrente elettrica) il prodotto entrerà automaticamente in mode (modalità) impostazione orologio; in tal caso, seguire la procedura di cui sopra partendo dal passaggio 2.



## 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.

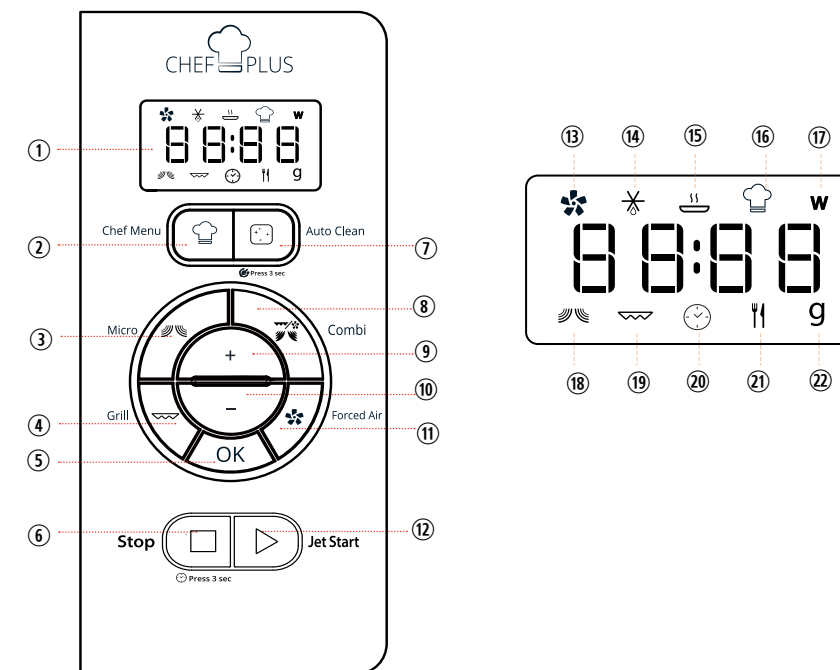
Versare 235 ml di acqua in un contenitore di plastica e disporlo sul piatto rotante.

Premere il pulsante Auto Clean (Pulizia automatica), quindi premere il pulsante Jet Start per avviare il programma di pulizia.

Alla fine viene emesso un segnale acustico ogni 10 secondi per 10 minuti, al termine del programma di pulizia, quindi premere il pulsante Stop o aprire lo sportello per far cessare il segnale. Infine, quindi togliere il contenitore e pulire le superfici interne con un panno morbido o un panno carta.



## GUIDA RAPIDA



- 1 Display
- 2 Pulsante Chef Menu (Menu Chef)
- 3 Pulsante Microwave (Microonde)
- 4 Pulsante Grill
- 5 Pulsante OK
- 6 Pulsante Stop/ Clock (Orologio)
- 7 Pulsante Auto Clean (Pulizia automatica)
- 8 Pulsante Combi (Combi Grill / Combi Air (Ventilato combinato))
- 9 Pulsante Più
- 10 Pulsante Meno
- 11 Pulsante Forced Air (Ventilato)
- 12 Pulsante Jet Start
- 13 Icona Ventilato
- 14 Icona Menu scongelamento rapido
- 15 Icona Menu riscaldamento rapido
- 16 Icona Menu Chef
- 17 Potenza del microonde (Watt)
- 18 Icona Microonde
- 19 Icona Grill
- 20 Icona Impostazione orologio / Selezione dell'ora
- 21 Icona Selezione tipo di cibo
- 22 Icona Peso (grammi)