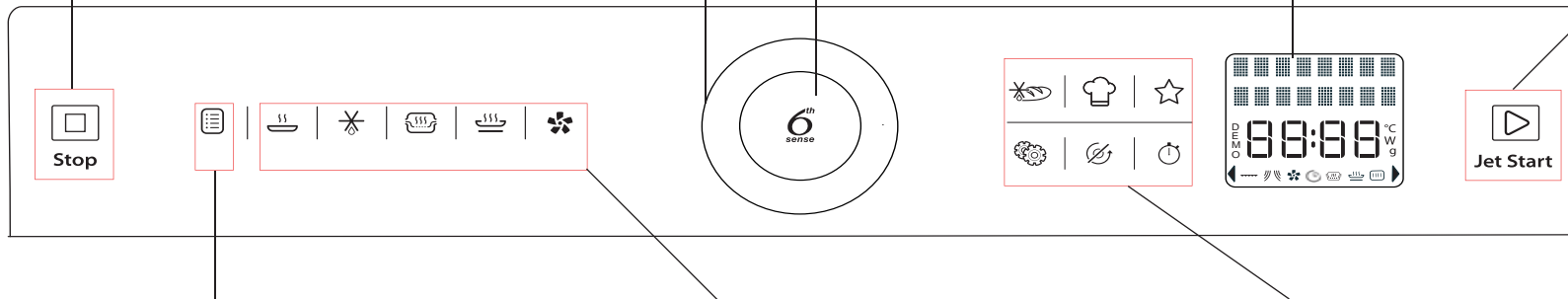


Stop


Arresta o ripristina le funzioni del forno, mettendo il forno in modalità stand-by.












**Jet Start**


Per avviare la funzione microonde alla massima potenza per 30 secondi, basta premere il pulsante Jet Start. Una volta selezionata una funzione di cottura (es.: Grill), premere Jet Start per avviarla.

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

FUNZIONI MANUALI

☛ Toccare l'icona  per accedere alle funzioni manuali. Usare la manopola e il pulsante di conferma per selezionare la funzione.

Icona	Funzione	Accessori suggeriti
	Microonde	 Coperchio piatto (venduto separatamente)
	Grill	 Griglia alta
	Grill + Microonde	 Griglia alta
	Ventilato + microonde	 Griglia bassa
	Riscaldamento rapido	 Griglia bassa  Teglia da forno (venduta separatamente)

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



W 1 0 7 0 9 0 7 3

FUNZIONI ASSISTITE

☛ Toccare l'icona sul pannello comandi per selezionare la funzione. Usare la manopola e il pulsante di conferma per impostare i parametri di cottura.

Icona	Funzione	Accessori suggeriti/categorie di cibi
	6° Senso riscaldamento	 Coperchio piatto (venduto separatamente)
	1: Scongelo manuale 2---6: 6° Senso scongelamento	 2*  3*  4*  5*  6*
	6° Senso Vapore	 Vaporiera
	Crisp	 Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp
	Forno ventilato: 1---Con preriscaldamento 2---Senza preriscaldamento	 Griglia bassa  Teglia da forno (venduta separatamente)

FUNZIONI E IMPOSTAZIONI SPECIALI


☛ Toccare l'icona sul pannello comandi per selezionare la funzione, quindi seguire le istruzioni mostrate sul display.

Icona	Funzione	Note
	6° Senso scongelamento pane	Accessori:  Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp
	6° Senso Chef Menu	Una guida semplice e intuitiva che offre ricette automatiche che garantiscono sempre risultati impeccabili. È possibile trovare l'elenco completo delle ricette disponibili nella pagina grande di questa guida rapida.
	Preferiti	Ora è possibile creare le proprie ricette personali usando la funzione Preferiti.
	Impostazioni	Qui è possibile modificare le impostazioni del prodotto (lingua, suoni, ecc.)
	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.
	Timer	Un timer da cucina utile per diversi scopi, come per lasciare l'impasto in lievitazione prima della cottura, ecc.

6th sense Con la tecnologia 6° SENSO, il microonde imposta automaticamente il tempo di cottura e i livelli di potenza sulla base del tipo di cibo da preparare. Il logo 6° SENSO, che si trova al centro della manopola, si illuminerà all'utilizzo di una funzione guidata 6° SENSO.



MICROONDE



La funzione microonde consente di cuocere o riscaldare velocemente cibi e bevande. Premere l'icona Funzioni manuali , quindi premere il pulsante di conferma per selezionare la funzione Microonde. Scegliere il livello di potenza in base alla tabella.




POTENZA	USO CONSIGLIATO:
950 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.
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	Ammorbidimento di burro, formaggi, gelati e cioccolato.



GRILL

Questa funzione usa un potente grill al quarzo per rosolare i cibi, creare un effetto di grigliatura o di gratin.


Premere l'icona Funzioni manuali , quindi usare la  rotella e il pulsante di conferma per selezionare la funzione GRILL. Scegliere il livello di potenza in base alla tabella.

	LIVELLO DI POTENZA
	Bassa
	Media
	Alta



GRILL + MICROONDE

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



Premere l'icona Funzioni manuali , quindi usare la rotella e il pulsante di conferma per selezionare la funzione COMBI GRILL + MICROONDE. Scegliere il livello di potenza in base alla tabella.

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



VENTILATO + MICROONDE

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

Premere l'icona Funzioni manuali , quindi usare la  rotella e il pulsante di conferma per selezionare la funzione COMBI VENTILATO + MICROONDE.


Scegliere una temperatura adeguata nell'intervallo 50- 200 °C, quindi selezionare il livello di potenza in base alla tabella.

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



RISCALDAMENTO RAPIDO

Usare questa funzione per preriscaldare il forno vuoto in breve tempo. La temperatura desiderata può essere impostata e il forno informerà l'utente non appena tale temperatura sarà raggiunta.

Premere l'icona Funzioni manuali , quindi usare la rotella e il pulsante di conferma per selezionare la funzione RISCALDAMENTO RAPIDO.

Non collocare cibo nel forno mentre la funzione è attiva, poiché potrebbe bruciarsi a causa del calore eccessivo.

6° SENSO RISCALDAMENTO


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.

Quando si usa questa funzione, il peso netto dell'alimento deve essere compreso tra 250 - 600 g.

SCONGELAMENTO

Questa funzione consente di scongelare rapidamente il cibo in modo automatico o manualmente.

Premere l'icona Scongelo , quindi usare la manopola e il pulsante di conferma per selezionare la scelta preferita tra quelle mostrate nella tabella.

TIPO DI SCONGELAMENTO	CATEGORIA ALIMENTO
1 Manuale	-
2 6° Senso	Carne
3 6° Senso	Pollame
4 6° Senso	Pesce
5 6° Senso	Verdure
6 6° Senso	Pane

Selezionando un'opzione 6° senso scongelamento per ottenere i risultati migliori possibili, il prodotto chiederà:

- di inserire il peso del cibo
- ruotare/mescolare il cibo quando necessario

6° SENSO VAPORE

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

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 la funzione Crisp devono essere usati i seguenti accessori:

- il piatto Crisp
- il manico per piatto Crisp, per prenderlo quando è caldo

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).

Prima di cuocere cibi che non richiedono una lunga cottura (pizza, dolci, ecc.), consigliamo di preriscaldare il piatto Crisp 2-3 minuti in anticipo.

VENTILATO

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

■ CON PRERISCALDAMENTO

Prima che inizi la cottura, c'è una fase di preriscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura, verrà visualizzato un messaggio che richiede di aggiungere il cibo.

■ SENZA PRERISCALDAMENTO

Va direttamente alla funzione ventilato.

SCONGELAMENTO PANE

Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di scongelare il pane. Combinando le tecnologie Scongelo e Crisp, il pane sembrerà come appena sfornato.

Usare questa funzione per scongelare rapidamente e riscaldare panini, baguette e cornetti surgelati.


Scongelo pane può essere usato se il peso netto è tra i 50 e i 400 g.

Con questa funzione devono essere usati i seguenti accessori:

- il piatto Crisp
- il manico per piatto Crisp, per prenderlo quando è caldo

CHEF MENU

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 , quindi basta selezionare una ricetta e seguire le istruzioni sul display: Lo Chef Menu senso regolerà automaticamente i parametri di cottura per ottenere i migliori risultati possibili. Una descrizione completa di tutte le ricette Chef Menu è inclusa nelle istruzioni per l'uso.

PREFERITO

La funzione preferiti fornisce un modo semplice per memorizzare velocemente e richiamare fino a 10 ricette personalizzate.

Ogni preferito può contenere:

- un solo ciclo
- una sequenza di cicli

Vedere le istruzioni per l'uso per scoprire come salvare e richiamare un preferito.

IMPOSTAZIONI

Qui è possibile vedere e modificare le impostazioni più importanti del prodotto (audio, lingua, impostazioni predefinite, modalità demo).

È possibile accedere al menu impostazioni solo quando il prodotto è in Stand-by.

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:

- Forno ventilato
- Grill + microonde
- Ventilato + microonde.

TIMER

Questa funzione è utile per misurare la durata precisa di una determinata operazione, ad esempio il tempo di lievitazione di un impasto prima della cottura, ecc.

Il timer della cucina NON attiva nessun ciclo di cottura.

FUNZIONE 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 (950 W) 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.



1. VERDURE

- 1. Patate [Al forno]
- 2. Patate al gratin [Al forno]
- 3. Patate [Vapore]
- 4. Spicchi di patate [Crisp]
- 5. Verdure surgelate [Vapore] *
- 6. Verdure al gratin surgelato [Al forno] *
- 7. Pomodori [Al forno]
- 8. Peperoni [Crisp]
- 9. Melanzana [Crisp]
- 10. Carote [Vapore]
- 11. Piselli [Vapore]
- 12. Broccoli [Vapore]
- 13. Cavolfiore [Vapore]
- 14. Peperoni [Vapore]
- 15. Zucca [vapore]
- 16. Pannocchia di granturco [Vapore]

2. POLLO

- 1. Arrosto
- 2. Pezzi [Crisp]
- 3. Cosce [Crisp]
- 4. Ali [Crisp]
- 5. Filetti [Crisp]
- 6. Filetti [Vapore]
- 7. Filetti con pancetta [Crisp]
- 8. Kebab [Grigliato]

3. M CARNE

- 1. Manzo [Arrostito]
- 2. Maiale [Arrostito]
- 3. Agnello [Arrostito]
- 4. Cotoletta di agnello [Grigliata]
- 5. Vitello [Arrostito]
- 6. Costolette [Crisp]
- 7. Polpettone di carne tradizionale [Al forno]
- 8. Polpette [Al forno]
- 9. Entrecote [Grigliata]
- 10. Hamburger congelati [Crisp] *
- 11. Wurstel [Crisp]
- 12. Hot Dog [Vapore]
- 13. Pancetta [Crisp]

4. PESCE E FRUTTI DI MARE

- 1. Filetti di pesce [Vapore]
- 2. Pesce [Al forno]
- 3. Pesce [Bollito]
- 4. Cotoletta [Vapore]
- 5. Cotolette [Crisp]
- 6. Gratin surgelato [Al forno] *
- 7. Filetti ricoperti surgelati [Crisp] *
- 8. Cozze [Vapore]
- 9. Cozze precotte [Crisp]
- 10. Scampi [Vapore]
- 11. Scampi [Crisp]

5. FRITTURA SALUTARE

- 1. Patatine fritte [Crisp] *
- 2. Bastoncini di pesce surgelati [Crisp] *
- 3. Chorizo a fette [Grigliata]
- 4. Buffalo wings surgelate [Crisp] *
- 5. Crocchette congelate [Crisp] *

6. PIZZA E QUICHE

- 1. Pizza pane congelata [Crisp] *
- 2. Pizza pane congelata [Crisp] *
- 3. Pizza fatta in casa [Crisp]
- 4. Pizza fredda [Crisp]
- 5. Pizza vegetariana sottile [Crisp]
- 6. Quiche Lorraine [Crisp]
- 7. Quiche precotta congelata [Crisp] *

7. RISO E CEREALI

- 1. Riso [Vapore]
- 2. Porridge di riso [Vapore]
- 3. Porridge di avena

8. PASTA E LASAGNE

- 1. Pasta [Vapore]
- 2. Lasagna vegetariana
- 3. Lasagne di carne
- 4. Lasagne congelate *

9. PANE

- 1. Pasta sfoglia
- 2. Pane in cassetta
- 3. Panini precotti
- 4. Pasta sfoglia, surgelata *

10. DOLCI E PASTE

- 1. Ciambella
- 2. Torta al cioccolato [Crisp]
- 3. Torta alle carote [Crisp]
- 4. Scones [Crisp]
- 5. Muffin
- 6. Biscotti
- 7. Brownies
- 8. Rotolo di pan di spagna farcito
- 9. Meringhe
- 10. Crostata di frutta fatta in casa
- 11. Crostata alla frutta precotta congelata [Crisp] *

11. DESSERT E SNACK

- 1. Mele al forno
- 2. Composta di frutta [Vapore]
- 3. Crema catalana
- 4. Soufflé
- 5. Salsa al cioccolato
- 6. Pop corn
- 7. Nocciole tostate [Crisp]
- 8. Semi di zucca arrosto [Crisp]

ACCESSORI

Piatto adatto per il microonde

Piatto a prova di microonde e forno

Piatto Crisp

Vaporiera

Vaporiera (fondo e coperchio)

Griglia bassa

Griglia alta

Teglia da forno

Senza Coperchio

Piatto con bordi alti

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