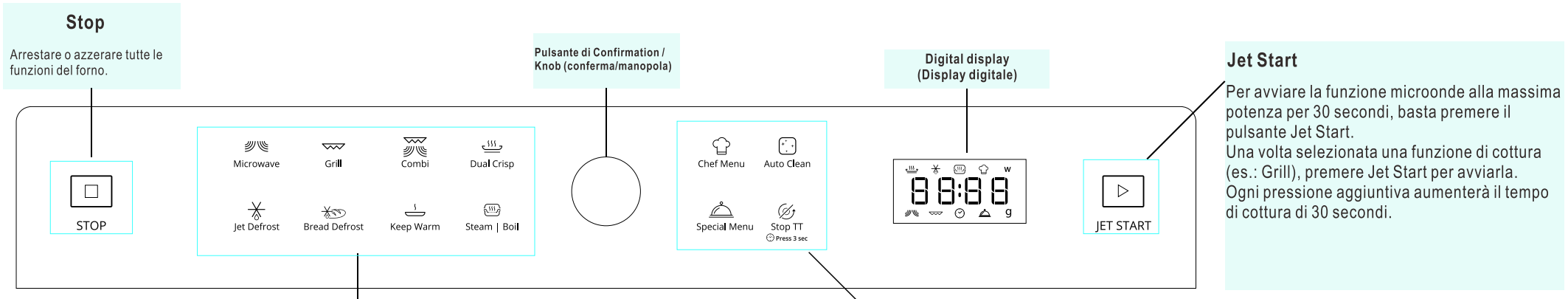


IT

PANNELLO COMANDI – GUIDA RAPIDA

MWP 337



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 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 (Scongellamento rapido)		1* 2* 3* 4* 5*
Bread Defrost (Scongellamento 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

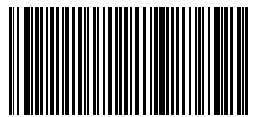
FUNZIONI SPECIALI

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.



IT

FUNZIONI PRINCIPALI – GUIDA RAPIDA

MWP 337

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	Scongellamento.
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

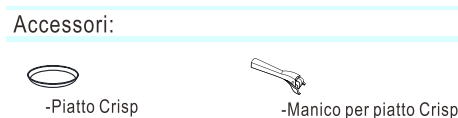
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (COTTURA COMBINATA (MICROONDE + GRILL))

- 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:



- 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 Scongellamento rapido consente di scongelare rapidamente il cibo. Premere il pulsante Defrost (Scongellamento), 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

BREAD DEFROST (SCONGELAMENTO PANE)

• Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di scongelare e riscaldare 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.

• 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
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

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
P1	Aggiungere se è necessario utilizzare accessori (ad esempio il piatto Crisp).
P2	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
P1	Riso
P2	Pasta
P3	Farro
P4	Quinoa
P5	Patate al vapore
P6	Verdure surgelate al vapore
P7	Cotolette di pesce
P8	Filetti di pollo
P9	Frutta
P10	Capesante

3/4

MENU CHEF- RICETTE AUTOMATICHE

		1-VERDURE
P1		Pomodori
P2		Patate
P3		Spicchi di patate
P4		Patatine fritte

		2-POLLO
P1		Cosce di pollo
P2		Filetti di pollo
P3		Crocchette di pollo
P4		Alette di pollo

		3-CARNE
P1		Entrecote
P2		Pancetta

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

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

		6-DESSERT/ PASTICCINI
P1		Focaccine
P2		Torta Crisp
P3		Nocciole, tostate
P4		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.