

# GUIDA RAPIDA

 **GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**  
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

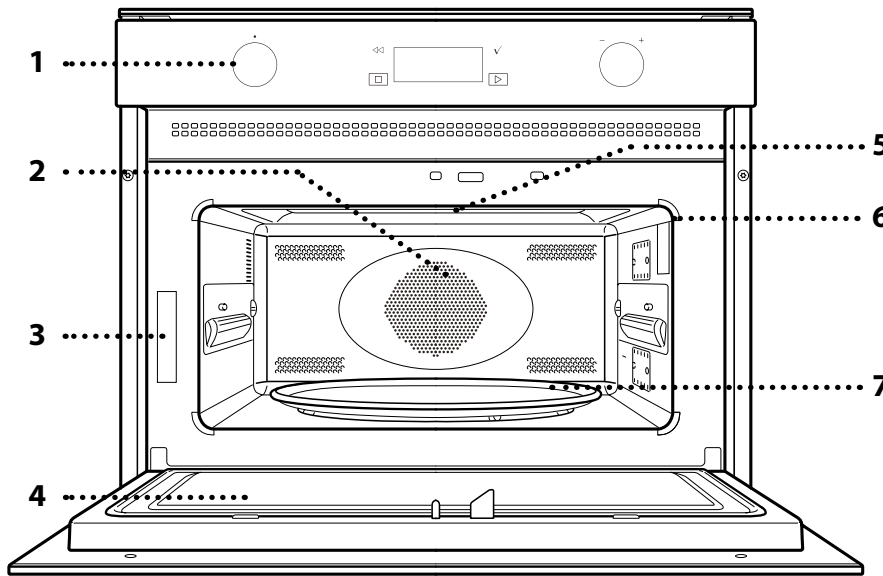


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



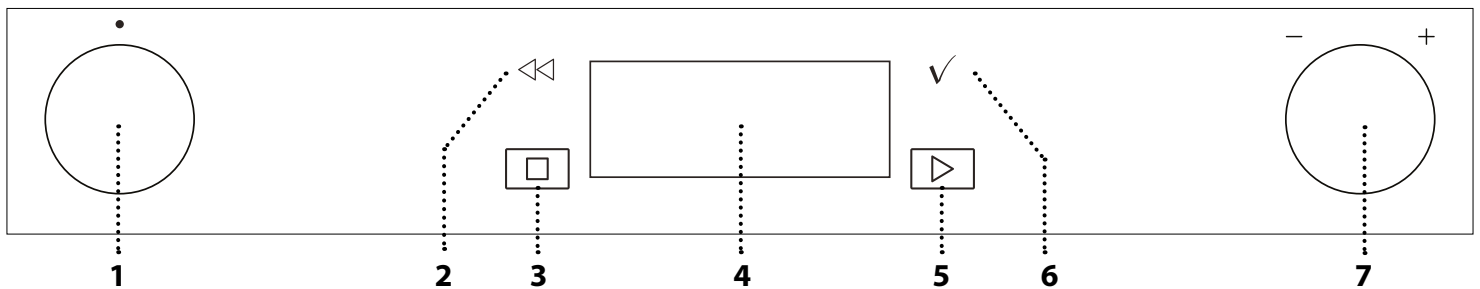
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Piatto rotante

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione "0".

### 2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

### 3. STOP

Per interrompere in qualsiasi momento la funzione correntemente attiva.

### 4. DISPLAY

### 5. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

### 6. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

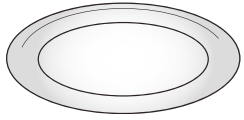
### 7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

## ACCESSORI

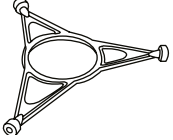
### PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura.

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

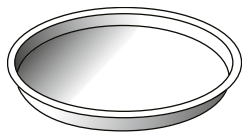
### SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

### PIATTO CRISP

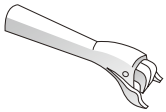


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere

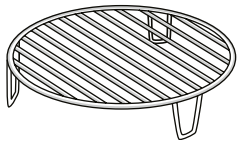
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

### MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

### GRIGLIA METALLICA



Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

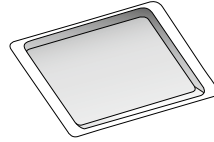
Deve essere utilizzata come base per

il piatto crisp in alcune funzioni "Crisp Fry".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

### TEGLIA RETTANGOLARE



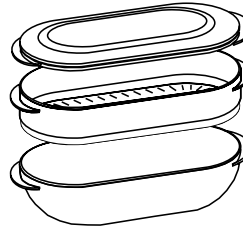
Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente,

appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

Nota: non è necessario togliere il piatto rotante e il suo supporto durante l'utilizzo della teglia rettangolare.

### VAPORIERA



Per cuocere a vapore alimenti come pesce o verdure, appoggiarli sul cestello (2) e versare acqua potabile (100 ml) sul fondo della vaporiera (3) per ottenere una corretta quantità di vapore.

Per lessare alimenti come patate, pasta, riso o cereali, disporli direttamente sul fondo della vaporiera (non è necessario il cestello) aggiungendo una quantità proporzionata di acqua potabile.

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1).

Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

Il fondo della vaporiera è studiato anche per essere usato con la speciale funzione di pulizia a vapore.

È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.

**In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e alle temperature del forno.**

**Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde.**

**Verificare che alimenti e accessori non tocchino le pareti interne del forno.**

**Prima di avviare il forno, assicurarsi sempre che il piatto rotante possa ruotare liberamente. Fare attenzione a non spostare il piatto rotante dalla sua sede mentre si inseriscono o rimuovono altri accessori.**

## FUNZIONI

### 6<sup>th</sup> SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per qualsiasi tipo di alimento.

#### 6<sup>th</sup> SENSE RISCALDAMENTO

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati. Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

#### 6<sup>th</sup> SENSE VAPORE

Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. La fase di preparazione genera automaticamente il vapore portando a ebollizione l'acqua versata sul fondo della vaporiera. Questa fase può avere una durata variabile. Il forno procede quindi alla cottura a vapore degli alimenti in base al tempo impostato.

Si raccomanda di impostare 1-2 minuti per le verdure tenere, come broccoli e porri, e 4-5 minuti per quelle più dure, come carote e patate.

Non aprire la porta dell'apparecchio fino al termine della funzione.

Accessori richiesti: Vaporiera

#### 6<sup>th</sup> SENSE COTTURA


Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali in modo semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

### JET DEFROST

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Per un risultato ottimale, disporre sempre gli alimenti sul piatto rotante in vetro.

#### SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

Questa esclusiva funzione Whirlpool è studiata in modo specifico per lo scongelamento del pane. L'unione tra la funzione di scongelamento e la tecnologia crisp consente di ottenere un pane freschissimo, come appena sfornato. Questa funzione è ideale per scongelare velocemente panini, baguette e croissant surgelati. Questa funzione richiede l'uso del piatto crisp.

ALIMENTO	PESO
SCONGELAMENTO PANE CON CRISP 	50 - 800 g
CARNE	100 g - 2,0 kg
POLLAME	100 g - 3,0 kg
PESCE	100 g - 2,0 kg
VERDURE	100 g - 2,0 kg
PANE	100 g - 2,0 kg

### MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di vegetali.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate (1 kg)	900	10 - 12
Scongelamento	Carne macinata (500 g)	160	15 - 16
Cuocere	Pan di spagna	750	7 - 8
Cuocere	Crema pasticcera	500	16 - 17
Cuocere	Polpettone	750	20 - 22

### CRISP

Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo. Questa funzione deve essere usata solo con lo speciale piatto Crisp.

ALIMENTO	DURATA (min.)
Torte lievitate	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Ruotare il cibo a metà cottura.

Accessori richiesti: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

## CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati.

La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati).

ALIMENTO	PESO (g) PORZIONI
<b>CIBI FRESCHI</b>	
<b>Filetti di pollo impanati</b> Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
<b>Melanzane</b> Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto.	200 - 600
<b>Zucchine</b> Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 500
<b>SURGELATI</b>	
<b>Nugget di pollo</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 600
<b>Formaggio impanato</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 400
<b>Anelli di cipolla</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
<b>Fish &amp; chips</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	1 - 3
<b>Frittura pesce</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	100 - 500
<b>Bastoncini di pesce impanati</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.	100 - 500
<b>Patate fritte</b> Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.	200 - 500

## FUNZIONI TERMOVENTILATE

### • TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia rettangolare o altri recipienti adatti alla cottura in forno.

ALIMENTO	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortino di formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

\* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

### • TERMOVENTILATO+MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

ALIMENTO	POTENZA (W)	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Arrosto	350	170	35 - 40
Sformato di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia metallica

## FUNZIONI GRILL

### • GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Pane tostato	3	5 - 6
Gamberi	2	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia metallica

### • GRILL+MICROONDE

Per cuocere e gratinare rapidamente le pietanze combinando le microonde con il grill.

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Patate gratinate	650	2	20 - 22
Patate al cartoccio	650	3	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia metallica

### • TURBO GRILL

Permette di ottenere risultati perfetti combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Kebab di pollo	3	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia metallica

### • TURBO GRILL+MICROONDE

Indicata per cuocere e dorare velocemente gli alimenti combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Cannelloni [surgelati]	650	3	20 - 25
Braciola di maiale	350	3	30 - 40

Accessori consigliati: Griglia metallica

## FUNZIONI SPECIALI

- PRERISCALDAMENTO RAPIDO**  
 Per scaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.  
 Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".
- TIENI IN CALDO**  
 Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.
- LIEVITAZIONE**  
 Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- SMART CLEAN**  
 L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

## IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

### PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

## PRIMO UTILIZZO

### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua può essere modificata successivamente scegliendo "LINGUA" dal menu "IMPOSTAZIONI".

### 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo aver selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora corretta e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI".

### 3. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

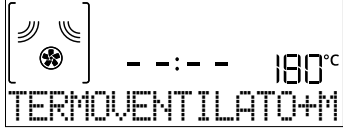
# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno e visualizzare sul display la funzione desiderata.

Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

Il display mostrerà l'icona della funzione e i valori di base: premere ✓ per confermare.



## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo << è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

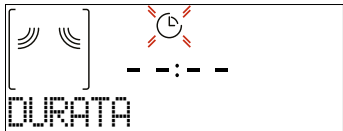
### POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

### DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare.

Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la *manopola di regolazione* per regolarlo e premere ✓ per confermare.

Nelle funzioni che non utilizzano le microonde è possibile non impostare la durata e gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione.

Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

### FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come "Grill" o "Turbo Grill", una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni di cottura a microonde questo tempo equivale alla durata.

Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ⌚ lampeggia.



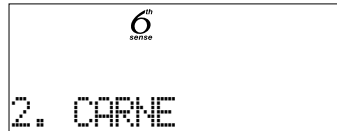
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermarla e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile ruotare la *manopola di regolazione* per cambiare l'ora di fine programmata o premere << per modificare altre impostazioni.

## . 6<sup>th</sup> SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza, la temperatura e la durata di cottura più adatte per le varie pietanze.



Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

### PESO / PORZIONI

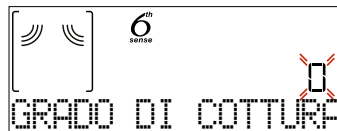


Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la *manopola di regolazione* e quindi premere ✓ per confermare.

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense non richiedono di specificare la quantità: grazie a un sensore di umidità intelligente, il forno può regolare automaticamente il tempo di cottura in base alla quantità di alimenti.


### GRADO DI COTTURA


Nelle funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di cottura.




Alla richiesta, ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il livello desiderato tra Leggero/Basso (-1) e Extra/Alto (+1). Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione.


### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, premere  per attivare la funzione prescelta.


Ad ogni pressione del tasto , il tempo di cottura viene aumentato di 30 secondi (o di 5 minuti per le funzioni che non attivano le microonde).

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo  sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

Nota: La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo .

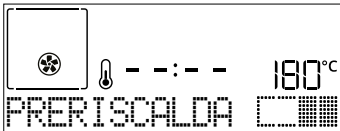
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

#### JET START



A forno spento, premere  per avviare la cottura con la funzione a microonde impostata alla potenza massima (900 W) per 30 secondi.

### 4. PRERISCALDAMENTO

La funzione di cottura termoventilata richiede una fase di preriscaldamento: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti.

A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo  o .

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura impostato non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata ruotando la *manopola di regolazione*.

### 5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / AGGIUNGERE, GIRARE O CONTROLLARE IL CIBO

#### PAUSA

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere .


Nota: durante le funzioni "6<sup>th</sup> Sense", aprire la porta solo se richiesto.

#### AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

Alcune ricette 6<sup>th</sup> Sense Cottura richiedono di introdurre gli alimenti dopo la fase di preriscaldamento, o di aggiungere altri ingredienti per completare la cottura. In questi casi, sul display comparirà un messaggio con la richiesta di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.



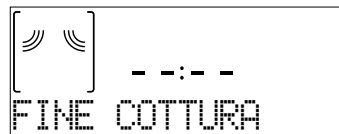
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.


Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta e premere  per continuare la cottura.

Nota: se compare la richiesta di girare o mescolare gli alimenti ma l'operazione richiesta non viene eseguita entro 2 minuti, il forno riprende automaticamente la cottura. La richiesta di "AGG. ALIMENTO" viene mantenuta per 2 minuti: se l'azione corrispondente non viene eseguita, la funzione viene terminata.

### 6. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.



Premere  per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.



Per riprendere la cottura, premere .



### . PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 10 funzioni preferite.

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.





Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere  per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto , ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il numero di posizione, quindi premere  per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

Per richiamare in un momento successivo le funzioni già salvate, ruotare la *manopola di selezione* su "PREFERITI": il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.





Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare la funzione, confermarla premendo  e premere  per attivarla.

## . SMART CLEAN


Prima di attivare questa funzione si raccomanda di rimuovere tutti gli accessori dal forno a microonde (ad eccezione del piatto rotante in vetro).

Ruotare la *manopola di selezione* per accedere alla funzione "Smart clean".




Premere  per attivare la funzione: il display mostrerà in sequenza le operazioni da eseguire prima di avviare la pulizia. Una volta completate le operazioni preliminari, premere .

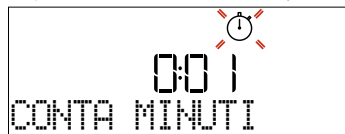
Alla richiesta, versare una tazza d'acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione o in un recipiente resistente alle microonde, quindi chiudere la porta.


Dopo l'ultima conferma, premere  per avviare il ciclo di pulizia.

Al termine, rimuovere il recipiente, ultimare la pulizia con un panno liscio e asciugare la cavità del forno con un panno di microfibra inumidito.

## . CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contamini. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggerà l'icona .




Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere  per attivare il timer.

Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.


Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Ruotare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Durante questa fase non sarà possibile vedere il conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il timer, attendere il termine della funzione o spegnere il forno.

## . BLOCCO TASTI























Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.










Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento.



## TABELLA DI COTTURA

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE	ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA	
PASTA AL FORNO	Lasagna	 4-10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
	Lasagna surgelata	 500 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
RISO, PASTA & CEREALI	Riso	 100 - 400 g *	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso	
	Pasta	 1-4 porzioni *	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta	
	Quinoa	 100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa	
	Farro	 100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro	
	Orzo	 100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo	
	Cous cous	 100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous cous	
	Porridge d'avena	 1-2 porzioni *	Aggiungere l'acqua salata e i fiocchi d'avena in un recipiente a bordo alto, mescolare e introdurre nel forno	
CARNIE	Manzo	Roast Beef	 800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Bistecca	 2-6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
		Hamburger surgelato	 100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Maiale	Maiale arrosto	 800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
		Costolette	 700 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
		Bacon	 50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Pollo	Pollo arrosto	 800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Informare con il petto verso l'alto
		Pezzi	 400 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetto al vapore	 300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Filetto impanato fritto	 100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Piatti di carne	Hot dog	 4-8 pezzi *	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto	
	Polpettone	 4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria	
	Salsicce & wurstel	 200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva	

\* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI	Contenitore per micronde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Vaporiera (fondo)	Griglia metallica	Teglia rettangolare	Piatto Crisp
							

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE		ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA	
PESCE	Al vapore	Pesce intero		600 g - 1,2 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
		Filetti di pesce		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Trancio di pesce		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Cozze		400 g - 1,0 kg	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
		Gamberetti		100 - 600 g	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
Arrosti	Pesce intero	+	600 g - 1,2 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo	
	Gratin-surgelato		600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
Fritture	Fish & chips-surgelati		1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate	
	Fritto misto impanato-surgelato		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Bastoncini impanati-surgelati		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
	Trancio di pesce		300 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Condire con olio e cospargere con semi di sesamo	
Arrosti	Patate a pezzi	+	300 g - 1,2 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare	
	Patate a fette		300 - 800 g	Tagliare le patate a spicchi e condire con olio, sale e aromi prima di infornare	
	Verdure-ripiene		600 g - 2,2 kg	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi	
	Veggie burger-surgelato		2-6 pezzi	Ungere leggermente il piatto Crisp	
Gratinato	Patate	+	4-10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio	
	Broccoli		600 g - 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio	
	Cavolfiori	+	600 g - 1,5 kg	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio	
VERDURE	Gratinato		400 g - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
	Al vapore	Verdure-surgelate		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Patate		300 g - 1 kg *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera
		Broccoli		200 - 500 g *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Carote		200 - 500 g *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
		Cavolfiori		200 - 500 g *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
	Fritture	Patate-surgelate		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Melanzane	+	200 - 600 g	Tagliare le verdure a dadini e immergerle in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di melanzane asciutte. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
		Zucchine	+	200 - 500 g	Affettare le verdure e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp

\* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI

Contenitore per microwde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia metallica




































Teglia rettangolare



Piatto Crisp



CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE	ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
DESSERTS & PASTICCINI	Biscotti al cioccolato		1 teglia Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
	Torta di frutta		1 teglia Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Torta di frutta-surgelata		300 - 800 g Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Conserva di frutta		300 - 800 ml * Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera
	Mele cotte		4-8 pezzi Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Cioccolata calda		2-8 porzioni Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare
	Brownies		1 teglia Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno
TORTE & PANE	Torta ripiena alla frutta	 + 	800 g - 1,5 kg Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
	Muffin		1 teglia Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pan di Spagna	 + 	1 teglia Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
	Panini-surgelati		1 teglia Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pane in cassetta		1-2 pezzi Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Scones		1 teglia Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
	PIZZA & TORTE	Pizza	
Pizza sottile-surgelata			250 - 500 g * Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
Pizza alta-surgelata			300 - 800 g * Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
Pizza-fredda			200 - 500 g Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Quiche lorraine			1 teglia Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni
Quiche lorraine-surgelata			200 - 800 g Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
Torta salata		 + 	1 teglia Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
Veggie strudel			800 g - 1,5 kg Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
UOVA & SNACK	Popcorn	-	90 - 100 g * Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta
	Alette di pollo-surgelate		300 - 600 g * Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Nugget di pollo-surgelati	 + 	200 - 600 g Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Formaggio impanato-surgelato		100 - 400 g Spennellare le crocchette con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Anelli di cipolla-surgelati	 + 	100 - 500 g Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Uova strapazzate		2-10 pezzi Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente
	Occhio di bue		1-6 pezzi Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Frittata		1 teglia Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno

\* Quantità consigliata. Non aprire la porta del forno durante la cottura.

ACCESSORI

Contenitore per  
micronde/forno



Vaporiera  
(completa)



Vaporiera  
(fondo + coperchio)



Vaporiera  
(fondo)



Griglia metallica



Teglia  
rettangolare



Piatto Crisp



# PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore. Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

## SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- A intervalli regolari o in caso di traboccamenti, togliere il piatto rotante e il suo supporto per pulire la base del forno, rimuovendo tutti i residui di cibo.
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco. attivare la funzione a intervalli regolari.


## ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.


# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

## SCHEDE TECNICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

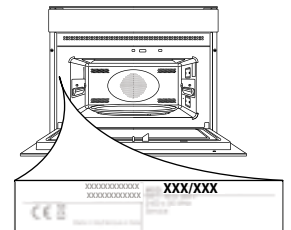
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



400011158729

Stampato in Italia