

# 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)

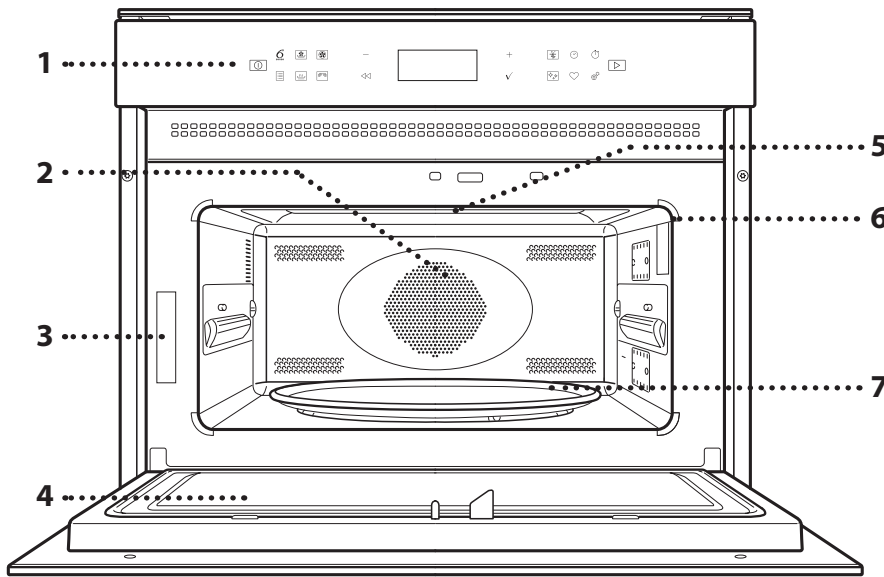


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



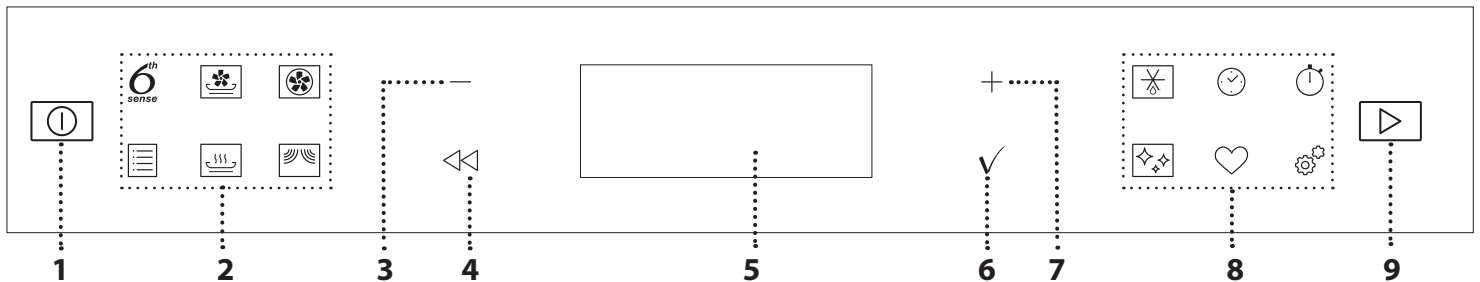
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## 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. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A MENU E FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

### 3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFERMA

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

### 7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

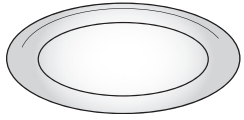
Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

## ACCESSORI

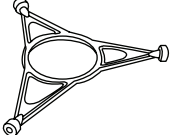
### PIATTO ROTANTE



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.

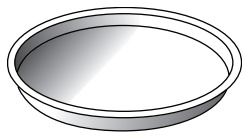
### SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

### PIATTO CRISP

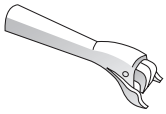


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

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

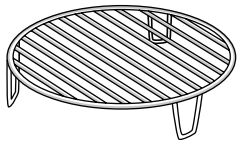
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

### 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.

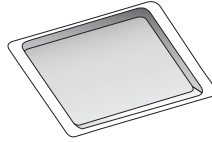
Deve essere utilizzata come base

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



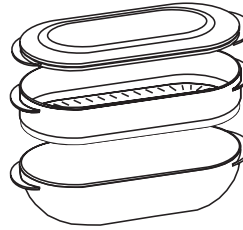
Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

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

### 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.



### 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>  |                     |
| Filetti di pollo impanati<br>Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.   | 100 - 500           |
| Melanzane<br>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           |

### ALIMENTO

#### Zucchine

Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.

PESO (g) / PORZIONI

200 - 500

### SURGELATI

#### Nugget di pollo

Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.

200 - 600

#### Formaggio impanato

Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.

100 - 400

#### Anelli di cipolla

Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.

100 - 500

#### Fish & chips

Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.

1 - 3

#### Frittura pesce

Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.

100 - 500

#### Bastoncini di pesce impanati

Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.

100 - 500

#### Patate fritte

Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.

200 - 500



### 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 o utilizzare 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



### TRADIZIONALI

#### 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       |
| Braciole di maiale     | 350         | 3             | 30 - 40       |

Accessori consigliati: Griglia metallica

## • 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 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.



## 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



## 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         | Scongellare 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  | Purè di patate (1 kg)  | 900         | 10 - 12       |
| Scongellamento | 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       |




## 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 |



## TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.



## CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



### 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.

Accessori richiesti: Vaporiera



### PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



### IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni dell'apparecchio.

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.

## PRIMO UTILIZZO


### 1. SELEZIONARE LA LINGUA

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



Premere + o – per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .


### 2. IMPOSTARE L'ORA

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



Premere + o – per impostare l'ora corrente e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o – 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", accessibile premendo .

### 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

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.


Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu.

Per selezionare una funzione da un menu, premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere  per confermare.




Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

## 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.

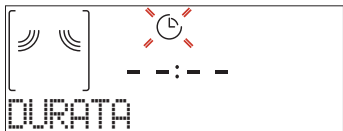
### POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL







Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, 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, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere  per confermare.

Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi 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 "Turbogrill", 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.

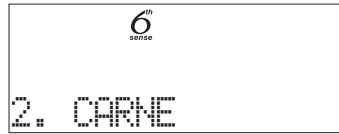


Premere + o - per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  per confermare e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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 premere + o - per regolare l'ora di fine programmata oppure premere  per modificare altre impostazioni. Premendo , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

## 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

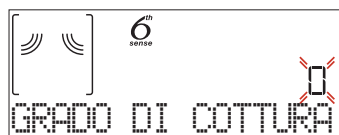




Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo + o - , quindi premere  per confermare.

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, premere + o - 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 ritardo, premendo  sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

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

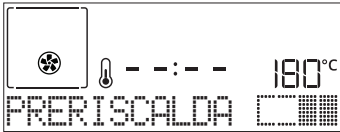
Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

#### 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, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

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 usando + o -.

### 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.



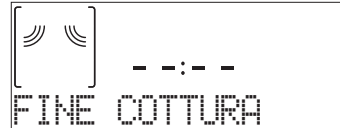
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.


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.



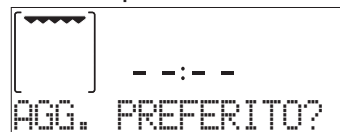
Premere  per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure premere + per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno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



Per riprendere la cottura, premere .



#### . PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 9 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 9.



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 , premere + o - 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 successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ►.

### . 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).

Premere ☒ 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 contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + o - : sul display lampeggerà l'icona ⌚.



Premere + o - per impostare il tempo desiderato, 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.

Premere + o - per modificare il tempo impostato sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione. Premere ⏻ per accendere il forno, quindi 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 conta minuti, premere ⏻ per interrompere la funzione correntemente attiva.

### . 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 ogni momento premendo ⏻.



## TABELLA DI COTTURA

| CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE | ACCESSORI          | QUANTITÀ  | INFORMAZIONI PER LA COTTURA  |  |
|---------------------------------|--------------------|---|--|--|
| PASTA AL FORNO                  | Lasagna            |  +  | 4-10 porzioni<br>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<br>Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio   |  |
| RISO, PASTA & CEREALI           | Riso               |    | 100 - 400 g *<br>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 *<br>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<br>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<br>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<br>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<br>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 *<br>Aggiungere l'acqua salata e i fiocchi d'avena in un recipiente a bordo alto, mescolare e introdurre nel forno  |  |
|                                 | CARNE              | Manzo   | Roast Beef   |  +         |
| Bistecca                        |                    |   |   | 2-6 pezzi<br>Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia   |
| Hamburger surgelato             |                    |   |   | 100 - 500 g<br>Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno  |
| Maiale                          |                    | Maiale arrosto  |  +                                 | 800 g - 1,5 kg<br>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<br>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<br>Distribuire uniformemente sul piatto crisp   |
| Pollo                           |                    | Pollo arrosto   |   | 800 g - 2,5 kg<br>Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto   |
|                                 |                    | Pezzi   |   | 400 g - 1,2 kg<br>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 *<br>Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera  |
|                                 |                    | Filetto impanato fritto   |  +                                 | 100 - 500 g<br>Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp  |
| Piatti di carne                 | Hot dog            |    | 4-8 pezzi *<br>Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto   |  |
|                                 | Polpettone         |    | 4-8 porzioni<br>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<br>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<br>micronde/forno   | Vaporiera<br>(completa)   | Vaporiera<br>(fondo + coperchio)  | Vaporiera<br>(fondo)  | Griglia metallica   | Teglia<br>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   |
|                                 | Arrosto           | 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                                 |
|                                 |                   | Frutti di mare-surgelati      |                | 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 |
|                                 | Arrosto           | 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  |  |
|                                 | Gratin-surgelato  |                               | 400 g - 800 g  | Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio   |  |
|                                 | Verdure-surgelate |                               | 300 - 800 g *  | Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera   |  |
| Al vapore                       | 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  |  |
|                                 | Patate-surgelate  |                               | 200 - 500 g    | Distribuire uniformemente sul piatto crisp   |  |
| Fritture                        | 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 microne/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   |   | 2-6 porzioni  | Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto   |
|                                 | 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.<br>Disconnessione dalla rete principale.  | Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.<br>Spegnere 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.  | Spegnere 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

 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

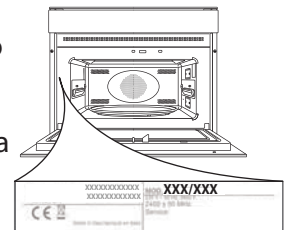
>  Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> 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.



**40001158688**

Stampato in Italia