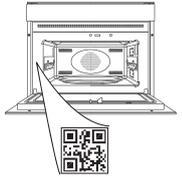




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

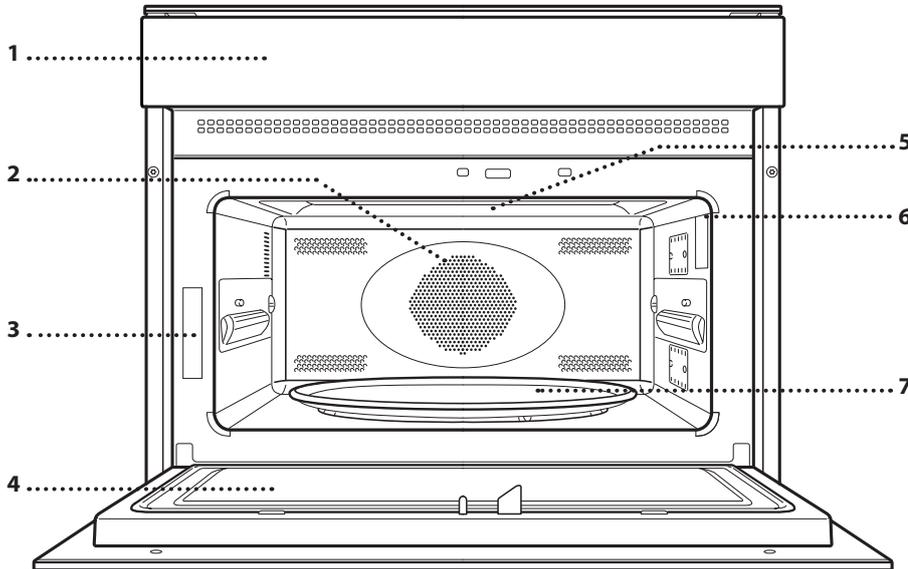
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**



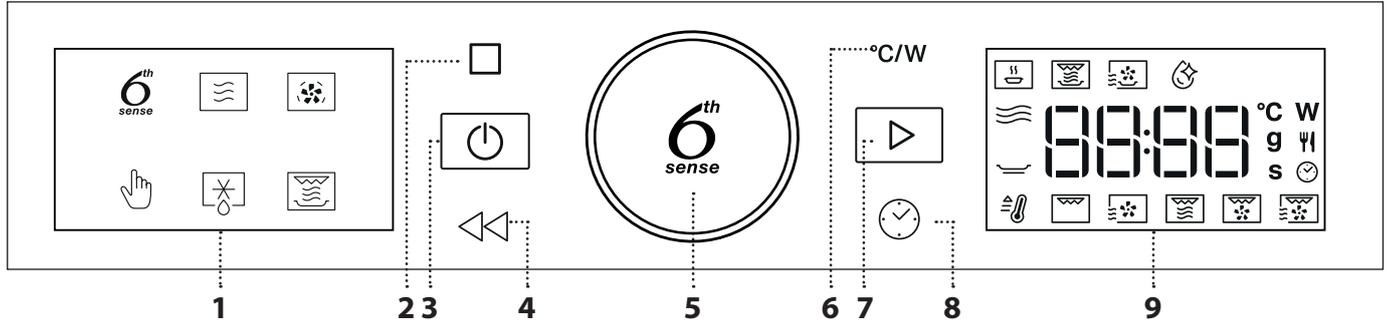
**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

# PRODUCT DESCRIPTION



- 1. Control panel
- 2. Circular heating element (non-visible)
- 3. Identification plate (do not remove)
- 4. Door
- 5. Upper heating element/grill
- 6. Light
- 7. Turntable

## CONTROL PANEL



**1. LEFT-HAND DISPLAY**

**2. PAUSE**

To pause a cooking cycle

**3. ON/OFF**

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

**4. BACK**

For returning to the previous screen.

**5. ROTARY KNOB / 6<sup>th</sup> SENSE BUTTON**

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press  to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

**6. POWER**

To adjust the temperature, grill level or microwave power.

**7. START**

For starting functions and confirming settings

**8. TIME**

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

**9. RIGHT-HAND DISPLAY**

# ACCESSORIES

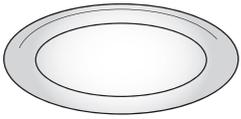
There are a number of accessories available on the market. Before you buy, ensure they are suitable for microwave use and resistant to oven temperatures.

Metallic containers for food or drink should never be used during microwave cooking. Always ensure that foods and accessories do not come into contact with the inside walls of the oven.

Always ensure that the turntable is able to turn freely before starting the oven. Take care not to unseat the turntable whilst inserting or removing other accessories.

Accessories during microwave function may raise in temperature. It is recommended to use protection to handle accessories at the end of the cycle

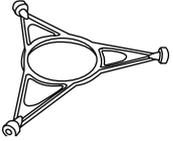
## TURNTABLE



Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or

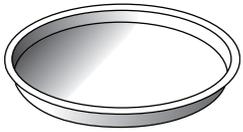
accessories, with the exception of the rectangular baking tray.

## TURNTABLE SUPPORT



Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

## CRISP PLATE



Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the center of the glass turntable or wire rack and can be pre-heated when empty, using the

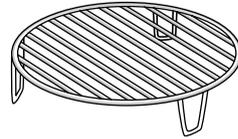
special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

## HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

## WIRE RACK



This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish and allows an optimal air circulation.

It must be used as base for the crisp plate in some "Crisp Fry"

functions. Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come into contact with other surfaces.

## RECTANGULAR BAKING TRAY



Only use the baking tray with functions that allow for convection cooking; it must never be used in combination with microwaves.

Insert the plate horizontally, resting it on the rack in the cooking compartment.

Please note: You do not need to remove the turntable and its support when using the rectangular baking tray.

The number and type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

# FUNCTIONS

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

With the 6th Sense functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses. To use at best this function, follow the indications on the relative cooking table.

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

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	Plated Meal	250 - 800 g
2*	Frozen Lasagna	400 g - 1 kg
3*	Frozen Portion	250 - 800 g
4	Milk/Water	100 - 500 g
5	Soup	200 - 800 g

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

For quickly reheating and cooking frozen foods and giving them a golden, crunchy top. Only use this function with the crisp plate provided. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1	Chicken Parts	400 g - 1.2 kg
2*	Hamburgers	100 - 500 g
3*	Chicken Nuggets	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Fish Fingers	100 - 500 g

Required accessories: Crisp plate, handle for crisp plate.

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

This healthy and exclusive function combines the quality of crisp function with the properties of the warm air circulation. It allows crunchy, tasty frying results to be achieved, with a remarkable reduction of oil needed compared to the traditional way of cooking, even removing the need for oil in some recipes. It is possible to fry a variety of preset foods, either fresh or frozen.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	French Fries	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Breaded Chicken Fillet	100 - 500 g
4	Peppers Strips	100 - 500 g
5*	Fried Seafood	100 - 500 g

Required accessories: Crisp plate, wire rack, handle for crisp plate.

### MW SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour a cup of drinking water into microwave proof container and activate the function.

### MICROWAVE

Use microwave function only with food or beverages inside to preserve the correct functionality of the product.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
900	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
750	Cooking vegetables.
650	Cooking meat and fish.
500	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes.
350	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate.
160	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese.
90	Softening ice cream.

ACTION	FOOD	POWER (W)	DURATION (MIN.)
Reheat	2 cups	900	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes 1kg	900	10 - 12
Defrost	Minced meat 500g	160	15 - 16
Cook	Sponge cake	750	7 - 8
Cook	Egg custard	500	13 - 16
Cook	Meat loaf	750	17 - 20

### FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods. To achieve best results this function has a preheating phase: wait the end of preheat to insert the food.

FOOD	TEMP. (°C)	DURATION (MIN.)
Cupcake / Smallcakes	160	20 - 30
Cookies	160 - 170	20 - 30

Recommended accessories: Rectangular baking tray / Wire rack

### MANUAL FUNCTIONS

#### FAST PREHEAT

For quickly preheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven. Once preheating has finished, the oven will select the "Forced Air" function automatically.



## GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking.

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Toast	High	5 - 6*
Prawns	Medium	18 - 22

\*For thick bread slices preheat the empty microwave with grill high for 3 minutes

Recommended accessories: Wire rack



## FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time. It is suggested to use the rack in order to optimize the air circulation.

FOOD	POWER (W)	TEMP. (°C)	DURATION (MIN.)
Roasts	350	170	35 - 40
Meat Pie	160	180	25 - 35

Required accessories: wire rack



## GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Potatoes gratin	650	Medium	20 - 22
Jacked potatoes	650	High	10 - 12

Recommended accessories: Wire rack



## TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and oven air convection. We recommend turning the food during cooking.

FOOD	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Chicken kebab	High	25 - 35

Recommended accessories: Wire rack



## TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and the oven air convection.

FOOD	POWER (W)	GRILL LEVEL	DURATION (MIN.)
Cannelloni frozen	650	High	25 - 35
Pork chops	350	High	30 - 40

Recommended accessories: Wire rack



## DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Always place the food directly on the glass turntable for best results.

### CRISP BREAD DEFROST

This exclusive Whirlpool function allows you to defrost frozen bread. Combining both Defrost and Crisp technologies, your bread will taste and feel as if it were freshly baked. Use this function to quickly defrost and heat frozen rolls, baguettes & croissants. The Crisp Plate must be used in combination with this function.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
1*	Timed Defrost	-
2*	Meat	100 g - 2 kg
3*	Poultry	100 g - 3 kg
4*	Fish	100 g - 2 kg
5*	Crisp Bread Defrost	50 - 800 g



## CRISP

For perfectly browning a dish, both on the top and bottom of the food. This function must only be used with the special Crisp plate.

FOOD	DURATION (MIN.)
Leavened cake	7 - 8
Hamburger	8 - 10*

\* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

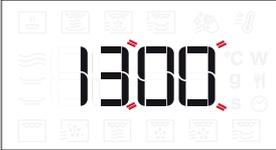
# FIRST TIME USE

## 1. SETTING THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the *knob* to set the hour and then press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the *knob* to set the minutes and press to confirm.

Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above. You may need to set the time again following lengthy power outages.

## 2. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours. Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air"). Follow the instructions for setting the function correctly.

Odors and smoke are normal when the oven is used the first few times, or when it is heavily soiled.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the *knob* to view the main functions available on the left-hand display. The function currently in selection will blink, and will stop blinking after the press of the knob (i.e. after its selection). Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the *knob* to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm. The sub-function in selection will blink until its confirmation.

## 2. SET A FUNCTION

### . AUTOMATIC FUNCTIONS / JET DEFROST

#### FOOD CLASS

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the icon flashes, turn the *knob* to select the category you require and then press to confirm. Categories are shown on the stickers applied on the inner door frame.

#### WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions (and Jet Defrost) require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the icon flashes, turn the *knob* to set the weight and then press to confirm.

## . MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show the settings that can be changed in sequence.

### MICROWAVE POWER / TEMPERATURE

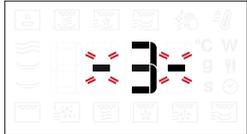


When the **W** icon flashes on the display, turn the *knob* to adjust the power setting and then press **Ⓔ** to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the power can be changed by pressing **°C/W** to access the settings menu, then turning the *knob* to change the setting.

### GRILL POWER

There are three defined power levels for grilling: 1 (low), 2 (mid), 3 (high). The default value is displayed between two flashing **"-"** symbols.



Turn the knob to set the desired grill level, then press **Ⓔ** to confirm.

### DURATION



When the **⌚** icon flashes on the display, use the *knob* to set the cooking time you require and then press **Ⓔ** to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press **▶** to confirm and start the function.

Note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the *knob*; each time you press **▶**, the cooking time increases by 30 seconds.

### QUICK HEAT

Select the function, then use the *knob* to set the target temperature you require and press **▶** to confirm and start the function.



When the oven reaches the target temperature a buzzer sound.

Please note: It is advisable to do not put the food into the oven before the end of this function.

## 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.

Every time the **▶** button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

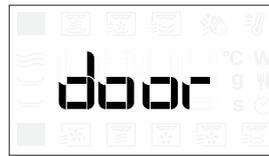
Please note: You can press **⏏** at any time to stop the function that is currently active.

## . JET START

When the oven is switched off, it is possible to press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds. Each additional press of the button **▶** will increase the time by an additional 30 seconds.

## . SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press **▶** to start the function.

## 4. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press **▶**.

### AUTOMATIC PAUSE

(STIR OR TURN THE FOOD)

Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.

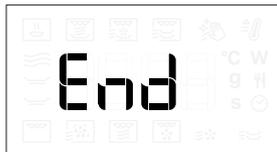


Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing **▶** to continue with cooking.

---

## 5. COOKING END TIME

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



To extend the cooking time without changing the settings, turn the *knob* to set a new cooking time and press .

---

### . COOLING DOWN

When a function with hot air is finished, the appliance may carry out a cooling procedure.

The display shows "Cool On".

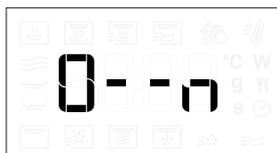
After this procedure, the oven automatically switches off.

Please note: the cooling procedure can be interrupted by opening the door and will be eventually reactivated, if needs, by closing it again.

---

### . KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold  for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding .

# CLEANING AND MAINTENANCE

**Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.**  
**Do not use steam cleaners.**

**Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.**

## INTERIOR AND EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- At regular intervals, or in case of spills, remove the turntable and its support to clean the bottom of the oven, removing all food residue.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.
- Activate the "MW Self Clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.

## ACCESSORIES

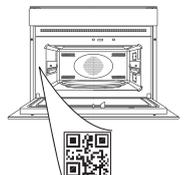
All accessories are dishwasher safe with the exception of the Crisp plate. The Crisp plate should be cleaned using water and a mild detergent. For stubborn dirt, rub gently with a cloth. Always leave the Crisp plate to cool down before cleaning.

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not switching on.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or press  .
The display shows the letter "F" followed by a letter or number.	Software fault.	Contact your nearest After-sales Service Centre and state the letter or number that follows the letter "F".
The oven does not heat up.	When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up.	To exit DEMO mode, follow this procedure: press <b>°C/W</b> ,  , <b>°C/W</b> ,  , <b>°C/W</b> ,  in sequence (6 taps in total). You will hear a beep signal that the operation has been successful. The clock flashes waiting for the hour setting. At this point, the oven is ready to be used.

**Policies, standard documentation and additional product information can be found by:**

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

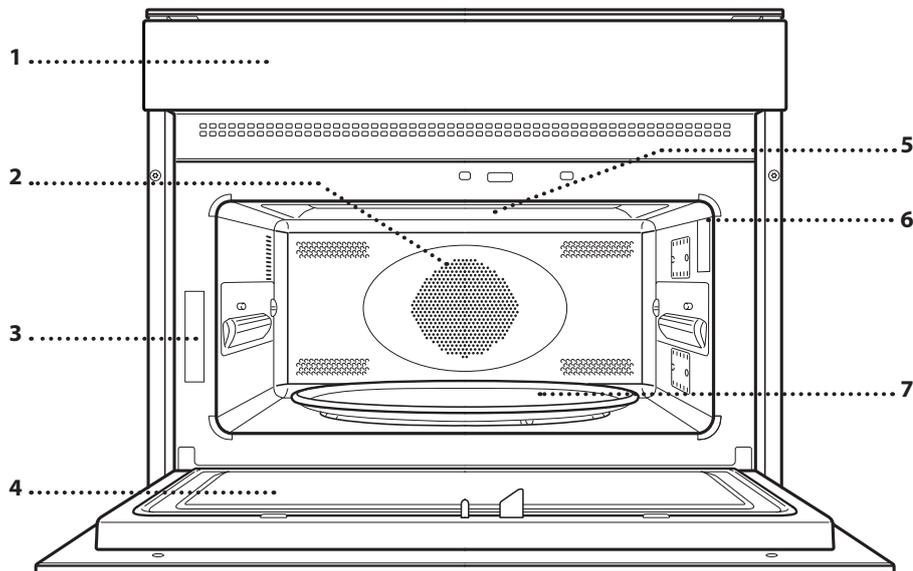
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI**



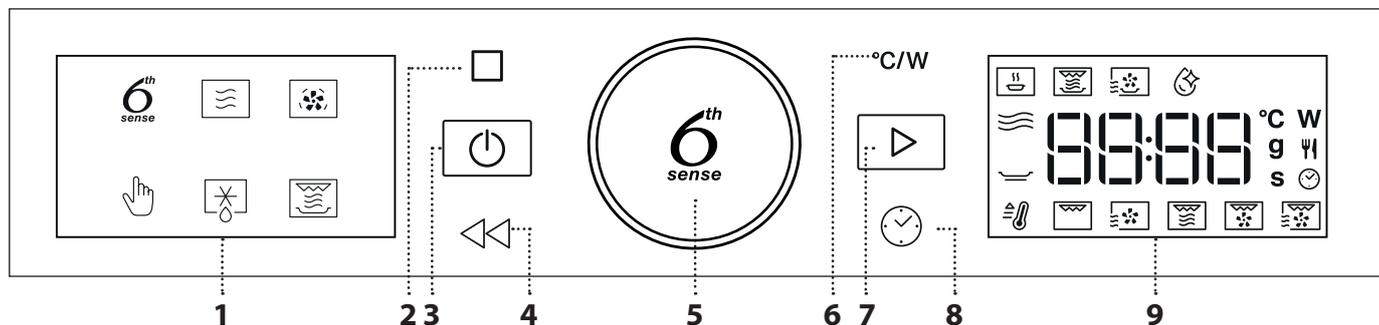
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

## PANNELLO COMANDI



### 1. DISPLAY SINISTRA

### 2. PAUSA

Per sospendere il processo di cottura

### 3. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

### 5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6<sup>th</sup> SENSE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere  per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

### 6. POTENZA

Per regolare la temperatura, la potenza del grill o l'intensità delle microonde.

### 7. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare i valori impostati

### 8. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

### 9. DISPLAY DESTRA

# ACCESSORI

In commercio sono disponibili diversi accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde e in 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.

Gli accessori durante la funzione microonde possono subire un aumento di temperatura. Si raccomanda di utilizzare una protezione per maneggiare gli accessori al termine del ciclo

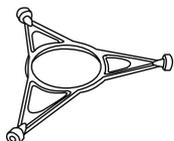
## PIATTO ROTANTE



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

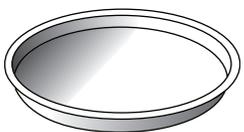
Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

## SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri accessori sul supporto.

## PIATTO CRISP



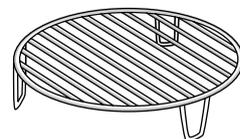
Da utilizzare solo con le funzioni designate. Il piatto Crisp deve essere sempre posizionato al centro del piatto rotante in vetro o della griglia e può essere preriscaldato quando è vuoto, utilizzando la funzione speciale solo a questo scopo. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

## IMPUGNATURA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

## GRIGLIA



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.

## 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.

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

Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

# FUNZIONI

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

Con le funzioni 6th Sense è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

### 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 piano resistente al calore e alle microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	Piatto pronto	250 - 800 g
2*	Lasagna surgelata	400 g - 1 kg
3*	Porzioni surgelate	250 - 800 g
4	Latte/Acqua	100 - 500 g
5	Zuppa	200 - 800 g

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

Per riscaldare e cuocere rapidamente alimenti surgelati, creando una superficie dorata e croccante. Usare la funzione solo in combinazione con il piatto Crisp in dotazione. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1	Pollo a pezzi	400 g - 1,2 kg
2*	Hamburger	100 - 500 g
3*	Bocconcini di pollo	100 - 500 g
4*	Pizza	350 - 600 g
5*	Bastoncini di pesce impanati	100 - 500 g

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp.

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

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Patate fritte	100 - 500 g
2*	Fish and Chips	100 - 500 g
3	Filetto di pollo impanato	100 - 500 g
4	Peperoni a fette	100 - 500 g
5*	Frutti di mare fritti	100 - 500 g

Accessori necessari: piatto Crisp, griglia, impugnatura per piatto Crisp.

### AUTO PULIZIA MW

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 nel contenitore per microonde e attivare la funzione.

### MICROONDE

Utilizzare la funzione microonde solo con alimenti o bevande all'interno, per preservare la corretta funzionalità del prodotto.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
900	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sfornati 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	ALIMENTI	POTENZA (W)	DURATA (MIN.)
Riscaldamento	2 tazze	900	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate 1kg	900	10 - 12
Scongelare	Carne macinata 500g	160	15 - 16
Cottura	Sponge cake (Pan di spagna)	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	500	13 - 16
Cottura	Polpettone	750	17 - 20

### 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. Per ottenere risultati ottimali, questa funzione prevede una fase di preriscaldamento: attendere la fine del preriscaldamento per inserire gli alimenti.

ALIMENTI	TEMP. (°C)	DURATA (MIN.)
Cupcake / Tortine	160	20 - 30
Biscotti	160 - 170	20 - 30

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia

### MANUAL FUNCTIONS (FUNZIONI MANUALI)

#### PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare 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".



## GRILL

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

ALIMENTI	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Pane tostato	Alto	5 - 6*
Gamberetti	Medio	18 - 22

\*Per le fette di pane spesse, preriscaldare il microonde vuoto con grill alto per 3 minuti.

Accessori consigliati: Griglia



## VENTILATO + MICR.

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.)
Roasts (Arrosto)	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori necessari: griglia



## GRILL + MICROONDE

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

ALIMENTO	POTENZA (W)	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Gratin di patate	650	Medio	20 - 22
Patate al cartoccio	650	Alto	10 - 12

Accessori consigliati: Griglia



## 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	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Kebab di pollo	Alto	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia



## TURBOGRILL+MICROONDE

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

ALIMENTO	POTENZA (W)	POTENZA GRILL	DURATA (MIN.)
Cannelloni surgelati	650	Alto	25 - 35
Costolette di maiale	350	Alto	30 - 40

Accessori consigliati: Griglia



## SCONGELAMENTO

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.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	Scongelamento programmato	-
2*	Carne	100 g - 2 kg
3*	Pollame	100 g - 3 kg
4*	Pesce	100 g - 2 kg
5*	Scongelamento pane con crisp	50 - 800 g



## 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 - 8
Hamburger	8 - 10*

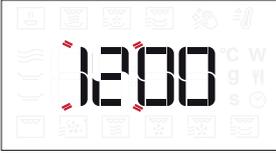
\* Girare il cibo a metà cottura.

Accessori necessari: piatto Crisp, impugnatura per piatto Crisp

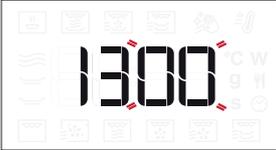
# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: Ruotare la *manopola* per impostare l'ora desiderata e premere per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. ruotare la *manopola* per impostare i minuti e premere per confermare.

Note: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte. dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

## 2. RISCALDAMENTO DEL 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. Riscaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, idealmente utilizzando una funzione con circolazione d'aria (ad esempio, "Termoventilato"). Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

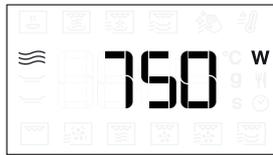
Odori e fumo sono normali quando il forno viene utilizzato per le prime volte o quando è molto sporco.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio tenere premuto per accendere il forno. Ruotare la *manopola* per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili. La funzione attualmente in selezione lampeggia e smette di lampeggiare dopo la pressione della manopola (ovvero dopo la relativa selezione). e premere per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la *manopola* per selezionare le sottofunzioni disponibili sul display di destra e premere per confermare. La sottofunzione selezionata lampeggerà fino alla relativa conferma.

## 2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

### . FUNZIONI AUTOMATICHE / JET DEFROST

#### CATEGORIA DI ALIMENTO

Dopo avere selezionato una funzione automatica, occorre selezionare la categoria di alimenti appropriata.



Quando l' icona lampeggia, ruotare la *manopola* per selezionare la categoria desiderata e premere per confermare. Le categorie sono indicate sugli adesivi applicati sul telaio interno della porta.

#### PESO

Per ottenere risultati ottimali con le funzioni automatiche (e Jet Defrost), è necessario inserire il peso degli alimenti scegliendo tra le impostazioni predefinite: il forno calcolerà la durata ideale della funzione per la categoria di alimenti selezionata.

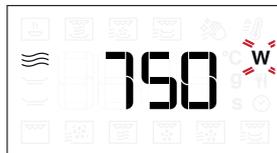


Quando sul display compaiono le impostazioni predefinite e l' icona lampeggia, ruotare la *manopola* per impostare il peso e premere per confermare.

## . FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza le impostazioni che è possibile modificare.

### POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA

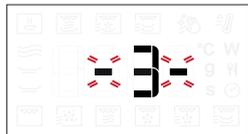


Quando l'icona **W** lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per regolare il livello di potenza, quindi premere **OK** per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (se possibile).

Note: dopo avere attivato la funzione, la potenza può essere modificata premendo **°C/W** per accedere al menu delle impostazioni e ruotando la *manopola* per cambiare il valore impostato.

### POTENZA GRILL

Sono disponibili tre livelli di potenza per il grill: 1 (basso), 2 (medio), 3 (alto). Il valore predefinito è visualizzato tra due icone "--" lampeggianti.



Ruotare la *manopola* per selezionare la potenza del grill desiderata, quindi premere **OK** per confermare.

### DURATA



Quando l'icona **🕒** lampeggia sul display, utilizzare la *manopola* per impostare la durata desiderata, quindi premere **OK** per confermare.

È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: premere **▶** per confermare e avviare la funzione.

Note: dopo l'avvio del forno, il tempo di cottura può essere modificato ruotando la *manopola*; ad ogni pressione di **▶** il tempo di cottura aumenta di 30 secondi.

### RISCALDAMENTO RAPIDO

Selezionare la funzione, quindi utilizzare la *manopola* per impostare la temperatura richiesta e premere **▶** per confermare e avviare la funzione selezionata.



Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura desiderata.

Note: è consigliabile non sistemare il cibo nel forno prima che la funzione selezionata sia conclusa.

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere **▶** per avviare la funzione.

Ogni pressione successiva del tasto **▶** aumenterà la durata di cottura di ulteriori 30 secondi.

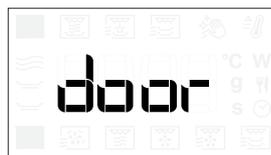
Note: premendo **▶** è possibile interrompere in qualsiasi momento la funzione in corso.

## . JET START

A forno spento, è possibile premere **▶** per avviare la cottura con la funzione microonde impostata alla potenza massima (900 W) per 30 secondi. Ogni ulteriore pressione del pulsante **▶** aumenterà il tempo di altri 30 secondi.

## . BLOCCO DI SICUREZZA

Questa funzione si attiva automaticamente per prevenire un avvio involontario del forno.



Aprire e chiudere la porta, poi premere **▶** per avviare la funzione.

## 4. PAUSA

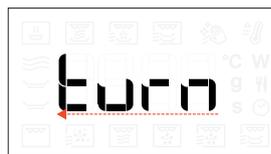
Per sospendere una funzione attiva, per esempio per mescolare o girare gli alimenti, è sufficiente aprire la porta.

Per riprendere, chiudere sportello, premere **▶**.

### PAUSA AUTOMATICA

(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

Alcune funzioni prevedono una pausa per consentire di girare o mescolare gli alimenti.

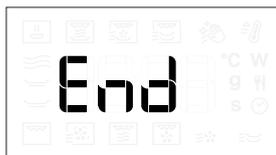


Quando il forno interrompe la cottura, aprire la porta per eseguire le operazioni indicate prima di chiuderla nuovamente e premere **▶** per riprendere al cottura.

---

## 5. TEMPO DI FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la *manopola* per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

.....

### . RAFFREDDAMENTO

Al termine di una funzione con aria calda, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento.

Sul display viene visualizzato "Cool On".

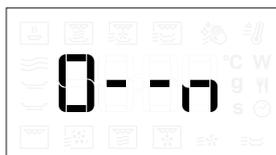
Alla fine del ciclo di raffreddamento, il forno si spegne automaticamente.

Note: la procedura di raffreddamento può essere interrotta aprendo lo sportello e, all'occorrenza, può essere riattivata richiudendo lo sportello.

.....

### . BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Note: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, il forno può essere spento in qualsiasi momento premendo a lungo .

# PULIZIA E MANUTENZIONE

**Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.**

**Non utilizzare pulitori a vapore.**

**Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.**

## SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno.
- Pulire i vetri della porta con detergenti 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.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco. attivare la funzione a intervalli regolari.
- Attivare la funzione "MW Self Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.

## ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detergente 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 si accende.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o premere  .
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o 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.	Per uscire dalla modalità DEMO, eseguire questa procedura: premere °C/W,  , °C/W,  , °C/W,  in sequenza (6 tocchi in totale). Un segnale acustico indica che l'operazione è stata eseguita. L'orologio lampeggia, in attesa dell'impostazione dell'ora. A questo punto il forno è pronto per essere utilizzato.

**Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:**

- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web [docs.whirlpool.eu/docs](https://docs.whirlpool.eu/docs)
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



**Whirlpool**



400011716647/B