



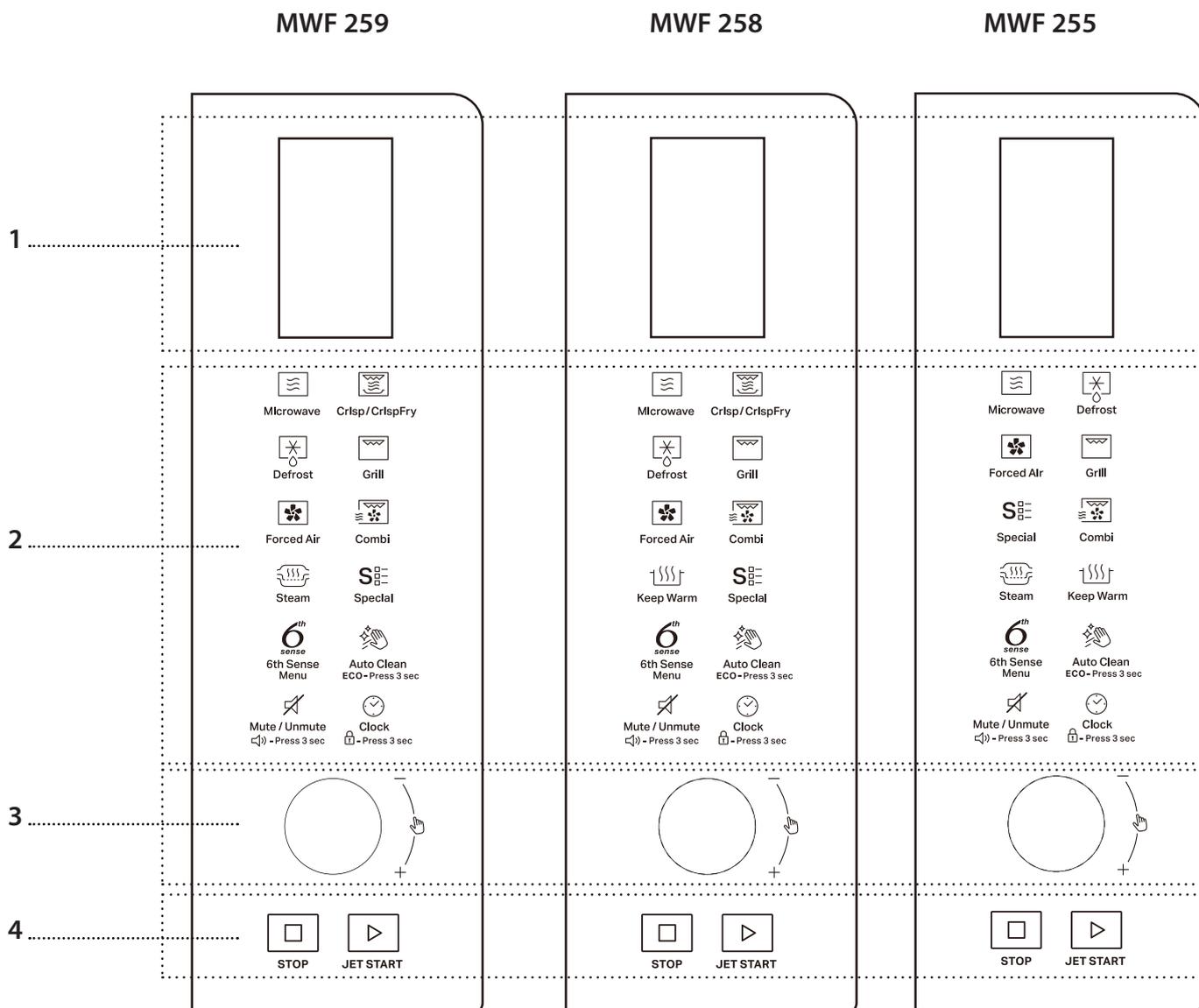
GRAZIE PER ACQUISTATO UN  
 PRODOTTO WHIRLPOOL.

Per ricevere un'assistenza più completa,  
 registrare l'apparecchio sul sito  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO DI CONTROLLO



### 1. DISPLAY

### 2. PULSANTI FUNZIONE

### 3. MANOPOLA DI ROTAZIONE/CONFERMA

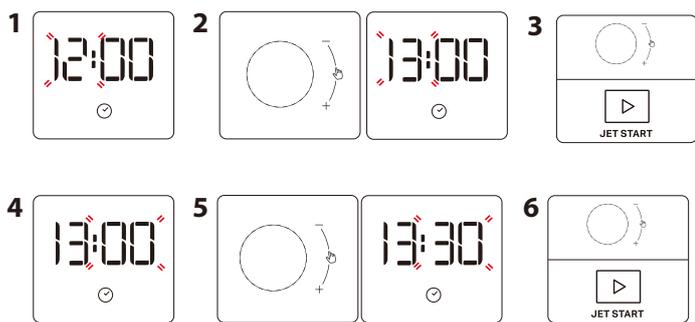
- Ruotare per impostare la durata, la potenza, la temperatura (a seconda dei modelli) e il peso, per scegliere la categoria di cibo e per regolare l'orologio. La rotazione a destra o a sinistra aumenta o diminuisce il valore.
- Premere la manopola per confermare il parametro. Quando viene confermato l'ultimo parametro, la funzione va in ESEGUI.

### 4. PULSANTI DI AVVIO/ARRESTO

## PRIMO UTILIZZO

### IMPOSTAZIONE DELL'ORA

È necessario impostare l'ora alla prima accensione dell'apparecchio. Ad esempio impostando l'ora alle 13:30:



1. Ore 12: lampeggia.
2. Ruotare la manopola per impostare le ore su 13.
3. Premere la manopola OK o Jet Start per confermare.
4. Minuti :00 lampeggia.
5. Ruotare la manopola per impostare i minuti su 30.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per confermare.

## FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

### MODALITÀ STAND-BY

Il forno è in modalità Stand-by quando viene visualizzato l'orologio o “.” (l'orologio non è stato impostato).

### MODALITÀ ECO-STANDBY

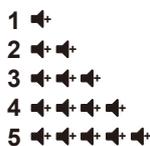
Questa funzione spegne il display durante la modalità Stand-by quando viene visualizzato l'orologio “.”. Premere il pulsante Pulizia automatica per 3 secondi per attivare la funzione. Sul display viene visualizzata l'icona “ECO” lampeggiante. Con la modalità ECO-Standby attivata, il display si spegne. Premendo un tasto della tastiera, il display si accende. Premere di nuovo il pulsante Pulizia automatica per 3 secondi per uscire dalla modalità.

### ATTIVA/DISATTIVA SUONI

Questa funzione permette di attivare/disattivare tutti i suoni riprodotti dagli apparecchi. Premendo il pulsante Disattiva audio/Riattiva audio una volta, il display mostra l'icona , tutti i suoni si disattivano. Premere di nuovo per attivare i suoni. Tutti i suoni includono la pressione del pulsante, avvisi, allarme e suono di fine.

### VOLUME (TONO): AUMENTA/ DIMINUISCI

Questa funzione consente di aumentare o diminuire tutti i suoni emessi dal cicalino dell'apparecchio. Premere il pulsante DISATTIVA AUDIO/RIATTIVA AUDIO per 3 secondi per attivare il pulsante Volume. Ruotare la manopola OK per regolare il livello del suono da 1 a 5. Premere nuovamente per 3 secondi per disattivare la funzione.



### BLOCCO PER MINORI

Questa funzione consente di bloccare il pannello durante l'utilizzo del forno a microonde. Premere il pulsante Orologio per 3 secondi per attivare la funzione. Una volta attivata, il pannello di controllo è bloccato e sul display viene visualizzato . Premere nuovamente il pulsante Orologio per 3 secondi per uscire dalla modalità.

### PROTEZIONE ANTI-AVVIO / BLOCCO SPORTELLO

Questa funzione di sicurezza pressione si attiva un minuto dopo la chiusura dello sportello. Quando la funzione di sicurezza è attiva, lo sportello deve essere aperto e chiuso per iniziare la cottura, altrimenti il display visualizzerà la scritta “door” (sportello).

door

### INTERRUZIONE O ARRESTO DELLA COTTURA

**Per interrompere la cottura:**

È possibile interrompere la cottura per controllare aprendo lo sportello.

### Per riprendere la cottura:

Chiudere lo sportello e premere una volta il pulsante Jet Start o la manopola OK. La cottura riprenderà da dove era stato interrotta.

### Se non si desidera continuare la cottura:

Rimuovere il cibo, chiudere lo sportello e premere il pulsante ARRESTO.

### Al termine della cottura:

- Sul display viene visualizzato “End” (Fine). Viene emesso anche un breve segnale acustico di promemoria una volta al minuto per i successivi 10 minuti o fino all'apertura dello sportello.
- Dopo la cottura, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per 2 minuti. Si tratta di comportamenti normali destinati al raffreddamento del prodotto.

## AGGIUNGERE/MESCOLARE/GIRARE CIBO

A seconda della funzione selezionata, potrebbe essere necessario aggiungere/mescolare/girare il cibo durante la cottura. In questi casi, il forno metterà in pausa la cottura e chiederà di effettuare l'azione necessaria. Se necessario, si deve:

1. Aprire lo sportello.
2. Aggiungere/mescolare/girare il cibo (a seconda dell'azione richiesta).
3. Chiudere lo sportello e continuare a cucinare premendo il pulsante Jet Start.

### NOTA:

Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di aggiunta di cibi, il forno entrerà in Stand-by.

Se lo sportello non viene aperto entro 2 minuti dalla richiesta di mescolare o girare il cibo, il forno continuerà il processo di cottura (in questo caso il risultato finale potrebbe non essere ottimale).

Quando le ricette arrivano al passaggio “Add Food” (Aggiungi Cibo), aprire lo sportello e aggiungere cibo. Se non viene eseguita alcuna azione entro 2 minuti, il forno entra in modalità Inattivo.

## REGOLARE IL TEMPO

È possibile regolare il tempo, se necessario, toccando la tastiera , quindi osservando le istruzioni della sezione IMPOSTAZIONE DELL'ORA. 

## JET START

Questa funzione viene utilizzata per riscaldare rapidamente alimenti con un alto contenuto di liquidi, come zuppe, caffè o tè. Ad ogni pressione, aggiungere 30 secondi alla potenza massima.

Premere più volte .

## ACCESSORI

### GENERALE

- Sul mercato è disponibile una serie di accessori. Prima di acquistarli, accertarsi che siano idonei alla cottura a microonde.
- Assicurarsi che gli utensili utilizzati siano resistenti al forno e permettano alle microonde di penetrare all'interno prima della cottura.
- Quando si introducono alimenti e accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino l'interno del forno.
- Ciò è particolarmente importante con accessori in metallo o parti metalliche. Se gli accessori metallici vengono a contatto con le pareti interne mentre il forno a microonde è in funzione, si produrranno scintille e il forno ne risulterà danneggiato.

### PER MICROONDE

- Piatto crisp (osservare le raccomandazioni del produttore)
- Vetro ceramico, vetro
- Cina, terracotta (osservare le raccomandazioni del produttore)
- Melamina (osservare le raccomandazioni del produttore)
- Tovaglioli di carta, piatti di carta, tovaglioli (utilizzare carta non riciclata).
- Pellicole di plastica, borse, copertine, stoviglie, contenitori (osservare le raccomandazioni del produttore)
- Ceramica e argilla (osservare le raccomandazioni del produttore)
- Teglie da forno in silicone (osservare le raccomandazioni del produttore)
- Carta cerata

### PER L'USO CON CICLI DI GRILL E COMBI GRILL

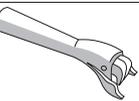
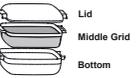
- Usare stoviglie a prova di forno e per microonde per raccogliere le gocce.

## PER L'USO CON CICLI DI ARIA FORZATA/COMBI FC

- Le teglie in metallo possono essere utilizzate solo durante i cicli di cottura. Usare stoviglie a prova di forno e per microonde per tutti gli altri cicli Aria forzata e Combi FC.

### NON USARE

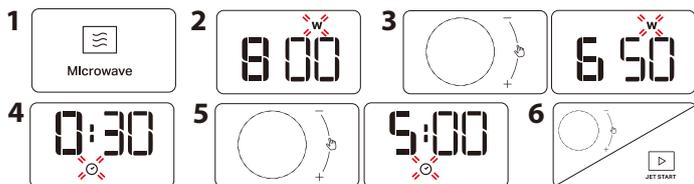
- Stoviglie e pentole in metallo
- Paglia o vimini
- Oro, argento o peltro
- Termometri per carne, spiedini non omologati
- Piattina animata
- Alluminio, come involucri per sandwich
- Graffette
- Oggetti con finiture in oro o argento o con smalti metallizzati

ACCESSORI		MWF 255	MWF 258	MWF 259	SUGGERIMENTO
	Griglia alta	✓	✓	✓	Usare la griglia alta durante la cottura Grill o Combi (Microonde + Grill) Cottura combinata. Alcune categorie di cottura vengono utilizzate con il piatto Crisp, come la frittura Crisp.
	Griglia bassa	✓	✓	✓	Usare la griglia bassa durante la cottura con Aria forzata Aria Combi (Microonde + FC). Alcune categorie di cottura vengono utilizzate con il piatto Crisp.
	Piatto Crisp		✓	✓	Disporre il cibo direttamente sul piatto Crisp. È possibile preriscaldare il piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Non appoggiare utensili sul piatto Crisp, poiché il calore intenso raggiunto potrebbe danneggiarli.
	Manico per piatto Crisp		✓	✓	Usare il manico per piatto Crisp per rimuovere il piatto Crisp dal forno.
	Vaporiera	✓		✓	Per cuocere cibo a vapore con diverse funzioni di cottura. Collocare i cibi nella griglia centrale durante la cottura di alimenti come pesci e verdure. Non usare la griglia di mezzo durante la cottura di alimenti come pasta, riso o fagioli.

## FUNZIONI DI COTTURA

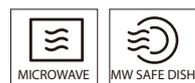
### MICROONDE (MANUALE)

La funzione Microonde è una funzione manuale che permette di cuocere o riscaldare velocemente cibi e bevande. Ad esempio, impostando i watt su 650 W e 5 min. durata:



- Premere il pulsante Microonde.
- 800 W è l'impostazione predefinita.
- Ruotare la manopola per impostare il livello di potenza su 650 W.

### INDICATORI:



- Premere la manopola OK per confermare o dopo 3 secondi, sul display appare 0:30.
- Ruotare la manopola per impostare la durata su 5 minuti.
- Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

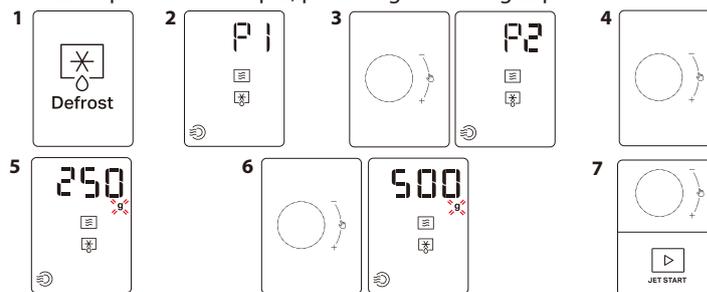
### Consigli e suggerimenti

Se è necessario modificare la potenza, premere nuovamente il pulsante Microonde e ruotare la manopola per regolare il valore. Il livello di potenza desiderato può essere selezionato come da tabella sottostante.

ALIMENTAZIONE	USO CONSIGLIATO:	ACCESSORI
90 W	Ammorbidire il gelato. Mantenere caldo.	 (NON IN DOTAZIONE)
160 W	Scongelare, ammorbidire burro e formaggi.	
350 W	Piatti a cottura lenta e delicata, come gli stufati. Sciogliere burro, formaggi e cioccolato.	
500 W	Cucinare piatti delicati. Adatto a piatti ricchi di proteine, formaggi o uova; finire di cuocere gli stufati.	
650 W	Cucinare pietanze a base di carne, pesce o verdure che necessitano di una cottura uniforme.	
800 W	Riscaldare bevande, acqua, zuppe, tè o caffè. Adatto per alimenti ricchi di acqua. Non utilizzare per alimenti contenenti uova o panna.	

### SCONGELAMENTO

Questa funzione consente di scongelare rapidamente e automaticamente il cibo. Utilizzare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane. Ad esempio, per scongelare 500 g di pollo:



- Premere il pulsante Sbrinamento.
- P1 è l'impostazione predefinita.
- Ruotare la manopola per impostare la categoria su P2.
- Premere Jet Start o la manopola OK per confermare.
- 250 g è il peso predefinito.
- Ruotare la manopola per impostare il peso su 500 g.
- Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

### Consigli e suggerimenti:

- Per ottenere i migliori risultati possibili, il prodotto richiederà di girare/mescolare il cibo quando necessario. Vedere il capitolo "Aggiungere/mescolare/girare cibo" nella sezione "FUNZIONI E UTILIZZO QUOTIDIANO".
- Perforare o incidere la pellicola in plastica con una forchetta per liberare la pressione ed evitare scoppi dovuti all'accumulo di vapore durante la cottura.
- Per un miglior risultato, si consiglia di far riposare il cibo per almeno 5 minuti.

CATEGORIA DI CIBO		MWF 258	MWF 255	PESO	ACCESSORI
	Carne	P1	P1	100-2000 g/ 50 g	Piatto per microonde  (NON IN DOTAZIONE)
	Pollo	P2	P2	100-2000 g/ 50 g	
	Pesce	P3	P3	100-1500 g/ 50 g	
	Verdure	P4	P4	100-1500 g/ 50 g	

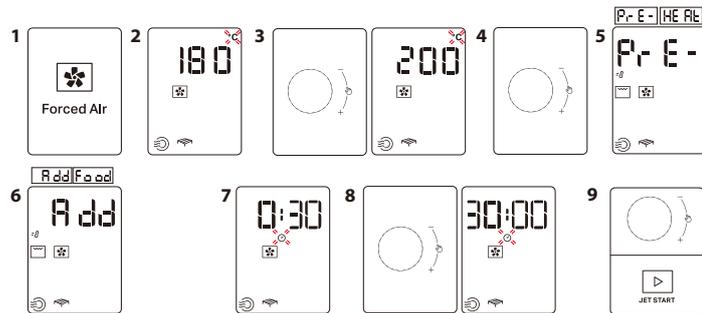
INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):



	Pane Crisp	<b>P5</b>		50-500 g/ 50 g	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 
	Pane	<b>P6</b>	<b>P5</b>	50-500 g/ 50 g	 MW SAFE DISH (NON IN DOTAZIONE)

## ARIA FORZATA (MANUALE)

Questa funzione consente di preparare piatti al forno. Utilizzando un potente elemento riscaldante e una ventola, il ciclo di cottura è proprio come quello di un forno tradizionale. Utilizzare questa funzione per cuocere dolci, pane, carne, pollame, pesce ecc. Il processo di cottura sarà preceduto da una fase di preriscaldamento del forno per ottenere i migliori risultati di cottura possibili. Ad esempio, per cuocere cibo in 200 °C, 30 minuti:



1. Premere il pulsante Aria forzata.
2. 180 °C è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per impostare la temperatura a 200 °C.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. "Preheat" (Preriscaldamento) è sul display.
6. Dopo il preriscaldamento, sul display viene visualizzato "Add Food" (Aggiungi Cibo). Aprire lo sportello e aggiungere cibo. Quindi, chiudere lo sportello.
7. 30 sec. è la durata predefinita.
8. Ruotare la manopola per impostare la durata su 30 minuti
9. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

### Consigli e suggerimenti

- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati siano a prova di forno.
- Per un miglior risultato, si consiglia di far riposare il cibo per almeno 5 minuti.

Aria forzata	ACCESSORI
Manuale 40-200 °C/ 5 °C	 Griglia bassa

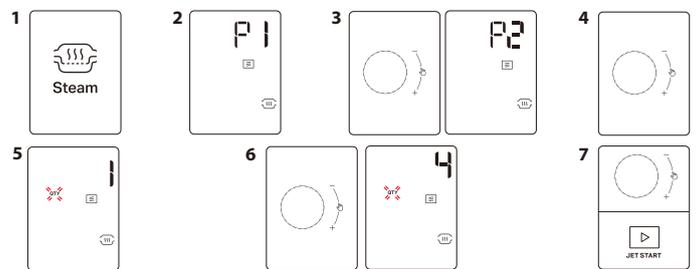
INDICATORI:



## MENU VAPORE (SOLO MWF 255 E MWF 259)

Questa funzione consente di ottenere piatti salutari e naturali grazie alla cucina al vapore. Utilizzare questa funzione per cuocere al vapore cibi come pasta, riso, verdure e pesce. Viene richiesto di impostare il tempo di ebollizione per il riso e la pasta in base alla confezione del cibo. Ad esempio, per far bollire 4 porzioni di Quinoa, utilizzare la vaporiera senza griglia.

INDICATORI:



1. Premere il pulsante Vapore.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per impostare la categoria su P2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. Sul display viene visualizzato 1 porzione.
6. Ruotare la manopola per impostare il peso per 4 porzioni.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

### Consigli e suggerimenti

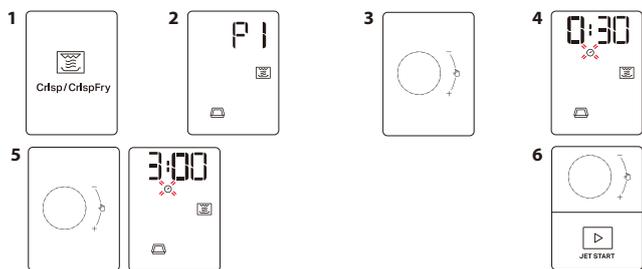
- La temperatura iniziale dell'acqua è compresa tra 15 e 27 °C.
- La vaporiera è progettata per l'uso in modalità Solo microonde! L'utilizzo della vaporiera in qualsiasi altra funzione potrebbe causare danni all'accessorio.
- Categoria di alimenti da P4 a P16. Versare 100 ml di acqua sul fondo della vaporiera prima della cottura.
- Dato che il contenitore sarà caldo a seguito del ciclo di pulizia, si raccomanda di usare dei guanti resistenti al calore per togliere il contenitore dal microonde.

CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI
<b>P1</b>	Riso bollito	1-4 porzioni/ 1 porzione	Vaporiera senza griglia
<b>P2</b>	Bollire quinoa	1-4 porzioni/ 1 porzione	Lid
<b>P3</b>	Pasta bollita	1-3 porzioni/ 1 porzione	Bottom
<b>P4</b>	Verdure al vapore (broccoli, cavolfiori)	150-500 g/50 g	
<b>P5</b>	Patate al vapore	150-500 g/50 g	
<b>P6</b>	Verdure congelate al vapore	150-500 g/50 g	
<b>P7</b>	Frutta al vapore	150-500 g/50 g	
<b>P8</b>	Filetto di pollo al vapore	150-500 g/50 g	
<b>P9</b>	Filetti di pesce al vapore	150-500 g/50 g	
<b>P10</b>	Cotoletta di pesce al vapore	150-500 g/50 g	Vaporiera
<b>P11</b>	Gamberi al vapore	150-500 g/50 g	Lid
<b>P12</b>	Patate ripiene di funghi cremosi al vapore	1 programma	Middle Grid
<b>P13</b>	Polpette vegetariane al vapore	1 programma	Bottom
<b>P14</b>	Involtili vegetariani di carta di riso al vapore	4 involtini	
<b>P15</b>	Seppie ripiene al vapore	1 programma	
<b>P16</b>	Hamburger di pesce bianco e basilico al vapore	150-500 g/50 g	
<b>P17</b>	Asparagi bolliti e quinoa alla curcuma	1 programma	Vaporiera senza griglia
<b>P18</b>	Pomodori secchi e farro con olive bolliti	1 programma	Lid
<b>P19</b>	Insalata di pollo bollito e curry burghul	1 programma	Bottom
<b>P20</b>	Riso basmati bollito con coriandolo e zucchine	1 programma	

## FRITTURA CRISP (SOLO MWF 258 E MWF 259)

### Crisp manuale

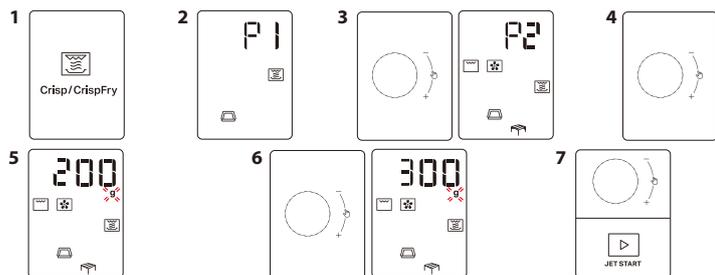
Questa funzione permette di ottenere una perfetta doratura sia sulla superficie superiore che inferiore dei cibi, cuocendo internamente sviluppando la perfetta consistenza. Funzione di cottura che utilizza microonde e grill. Il piatto Crisp raggiunge le temperature adeguate che consentono di cuocere e dorare i cibi. Ad esempio per friggere manualmente per 3 minuti:



1. Premere il pulsante Crisp/Frittura Crisp.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Premere la manopola OK per confermare.
4. 0:30 è sul display.
5. Ruotare la manopola per impostare la durata su 3 minuti.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

### Frittura Crisp

Questa funzione è adatta per la cottura di cibi fritti congelati, patate, alette di pollo, bocconcini di pollo. Il vero vantaggio è che non serve olio (o una quantità molto bassa) mentre i risultati sono davvero buoni e molto simili ai fritti. Ad esempio per friggere 300 g di patatine fritte croccanti:



1. Premere il pulsante Crisp/Frittura Crisp.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola su P2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 200 g è il peso predefinito.
6. Ruotare la manopola per cambiare il peso su 300 g.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per avviare la cottura.

### Consigli e suggerimenti

- Non collocare il piatto Crisp caldo su superfici che possono essere danneggiate dal calore.
- Utilizzare guanti da forno o lo speciale manico per piatto Crisp fornito in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo.
- Con questa funzione, usare solamente il piatto Crisp dedicato. L'uso di altri piatti Crisp disponibili in commercio non darà risultati equivalenti.
- Durante il periodo di cottura, il forno a microonde potrebbe richiedere di aggiungere/mescolare/girare il cibo. (per i dettagli, vedere "AGGIUNGERE/MESCOLARE/GIRARE IL CIBO" nella sezione FUNZIONI E USO QUOTIDIANO).

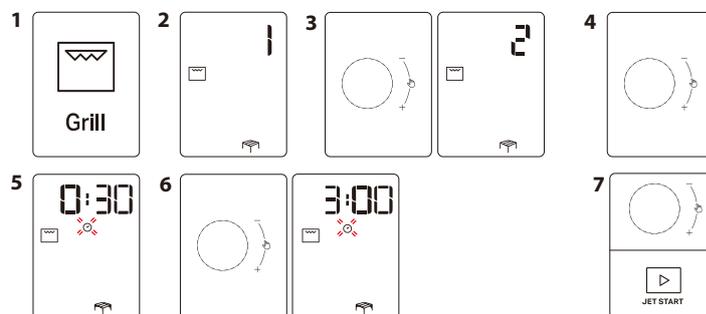
INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO		PESO	ACCESSORI
P1	Funzione manuale	-	Piatto Crisp Manico per piatto Crisp
P2	Patatine fritte	200-400 g/50 g	Piatto Crisp su griglia alta Manico per piatto Crisp
P3	Bocconcini di pollo	200-500 g/50 g	
P4	Bastoncini di pesce	250-500 g/50 g	
P5	Hamburger congelati	100-600 g/50 g	
P6	Filetto di pollo impanato	200-500 g/50 g	
P7	Alette di pollo	200-500 g/50 g	
P8	Cotolette di pesce	200-500 g/50 g	
P9	Pollo impanato con prosciutto e formaggio	1 programma	
P10	Melanzane impanate con origano e timo	1 programma	
P11	Gamberi impanati e croccanti	1 programma	

## GRILL

Questa funzione usa una potente griglia al quarzo per rosolare i cibi, creare un effetto di grigliatura o di gratin. Ad esempio, per grigliare cibo al livello medio per 3 minuti:

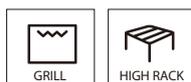


1. Premere il pulsante Grill.
2. 1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola per cambiare il livello di potenza su 2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 0:30 è l'impostazione predefinita.
6. Ruotare la manopola per cambiare la durata su 3 minuti.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

### Consigli e suggerimenti

- Per cibi quali toast, bistecche e salsicce, usare la griglia alta.
- Per questa funzione è necessaria la griglia alta. Avvicinare il cibo alla griglia consentendo i migliori risultati di cottura. Collocarlo al centro della cavità.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore.
- Non utilizzare utensili in plastica per cuocere alla griglia. Si scioglieranno. Non sono adatti neppure gli utensili di legno o di carta.
- Prestare attenzione a non toccare il cielo sotto l'elemento Grill.

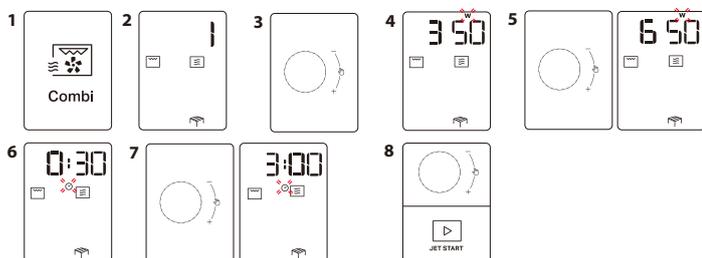
INDICATORI:



LIVELLO DI POTENZA		SUGGERIMENTI	ACCESSORI
1	Basso	Questo livello viene utilizzato per ultimare la cottura di un lato già grigliato, che deve ancora rosolare un altro lato; questo livello è utile per quei prodotti che devono cuocere/mantenersi in caldo per lungo tempo senza rischio di bruciature.	
2	Medio	Viene utilizzato per cuocere alcuni tipi di carne che devono essere cotti in modo uniforme all'esterno e all'interno. È adatto anche per tostare lentamente il pane, per gratinare i cibi e per riscaldarli.	
3	Alto	Questo livello è indicato per quegli alimenti che devono sviluppare rapidamente un'intensa doratura in superficie, oppure per tostare il pane o finire di gratinare cibi.	

## COMBI GRILL (MW + GRILL)

Questa funzione combina il riscaldamento Microonde e Grill, permettendo di cuocere il gratin in meno tempo. Ad esempio per grigliare cibi combinati a 650 W di potenza per 3 minuti:



1. Premere il pulsante Combi.
2. 1 è la funzione Combi Grill.
3. Premere la manopola OK per confermare.
4. 350 W è l'impostazione predefinita.
5. Ruotare la manopola per impostare il livello di potenza su 650 W.
6. La durata di 0:30 è l'impostazione predefinita.
7. Ruotare la manopola per impostare la durata su 3 minuti.
8. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

### Consigli e suggerimenti

- Non lasciare lo sportello del forno aperto per lunghi periodi quando il Grill è in funzione, in quanto ciò provocherebbe un abbassamento della temperatura.
- Quando si cuociono gratin grandi, girare il cibo circa dopo metà del tempo di cottura in modo che la superficie prenda il giusto colore di superficie.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano resistenti al calore e alle microonde/al forno.
- Non utilizzare utensili in plastica per cuocere alla griglia. Si scioglierebbero. Non sono adatti neppure gli utensili di legno o di carta.
- Prestare attenzione a non toccare il cielo sotto l'elemento Grill.
- Per questa funzione è necessaria la griglia alta. Avvicinare il cibo alla griglia consentendo i migliori risultati di cottura. Collocarlo al centro della cavità.

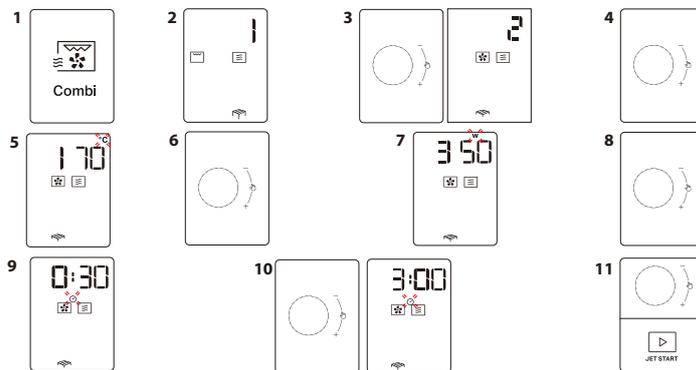
LIVELLO DI POTENZA	USO CONSIGLIATO	ACCESSORI
650 W	Verdure	
500 W	Pollame	
350 W	Pesce	
160 W	Carne	
90 W	Gratin di frutta	

INDICATORI:



## COMBI (MW + FC)

1. Questa funzione combina la cottura Microonde e Aria forzata, permettendo di preparare i piatti al forno in minor tempo. Combi Microonde + Aria forzata permette di cucinare pietanze come pollame arrosto, patate intere, lasagne, pesce. Torte di carne e frutta arrosto, dolci e pasticcini. Ad esempio per cuocere cibi a 350 W di potenza, 170 °C per 3 minuti:



1. Premere il pulsante Combi.
2. 1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola su 2 funzioni Combi-FC.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 170 °C è l'impostazione predefinita.
6. Premere la manopola OK per confermare.
7. 350 W è l'impostazione predefinita.
8. Premere la manopola OK per confermare.
9. 0:30 è l'impostazione predefinita.
10. Ruotare la manopola per impostare la durata su 3 minuti.
11. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

### Consigli e suggerimenti

- Non lasciare lo sportello del forno aperto per lunghi periodi quando la funzione è attiva, in quanto ciò provocherebbe un abbassamento della temperatura.
- Accertarsi che gli utensili utilizzati con questa funzione siano a prova di forno e per microonde.
- Per un miglior risultato, si consiglia di far riposare il cibo per almeno 5 minuti.
- Disporre gli alimenti sulla griglia bassa, in modo che l'aria possa circolare adeguatamente.

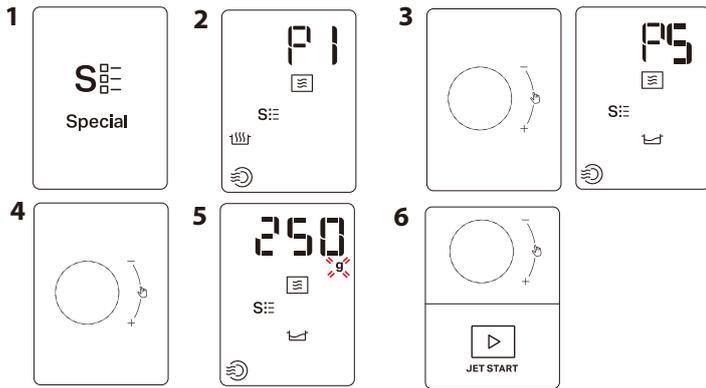
FC+MW	USO CONSIGLIATO	ACCESSORI
Temperatura 160-200 °C / 5 °C		
350 W	Pollame, patate intere, lasagne, pesce	
160 W	Carne arrosto e torte di frutta	
90 W	Dolci e pasticcini	

INDICATORI:



## SPECIALE

Menu speciale è un comodo pulsante che contiene diverse funzioni che supportano il processo di cottura. Consente di realizzare yogurt, impasto, ammorbidire e sciogliere burro, gelato, crema di formaggio, ecc. Ad esempio, per ammorbidire 250 g di burro con il modello MWF 259:



1. Premere il pulsante Speciale.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola su P5.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 250 g è l'impostazione predefinita.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

### Consigli e suggerimenti per lo yogurt:

#### Ingredienti:

- 600 ml di latte fresco o intero UHT.
- 50 g di zucchero e 15 g di starter (yogurt naturale) (l'etichetta deve indicare che il prodotto contiene coltura viva).

#### Accessorio:

- Tazze singole della dimensione di 1 litro.
- Un tegame di medie dimensioni.

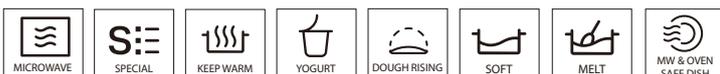
#### Procedura:

- Igienizzare i contenitori dello yogurt risciacquando con acqua bollente.
- Scaldare il latte in un tegame prossimo alla bollitura (fino a circa 70 °C, se si utilizza latte UHT, evitare di farlo scaldare).
- Una volta raggiunta la temperatura target, togliere dal fuoco e attendere che il latte si raffreddi (a circa 25 °C).
- Scartare la "panna" che potrebbe essersi formata sul latte.
- Quando il latte ha raggiunto la temperatura adeguata, mescolare il latte con lo zucchero e lo starter (yogurt naturale).
- Mescolare bene ma delicatamente, senza incorporare troppa aria (se viene mescolata troppa aria, la coltura starter crescerà lentamente).
- Versare il composto in contenitori puliti, coprirli con il coperchio e posizionarli al centro della cavità.
- Premere il pulsante Speciale, ruotare la manopola su P1 o P3 (vedere la tabella precedente), quindi premere il pulsante Jet Start.
- Non mescolare lo yogurt durante questo periodo.
- A cottura ultimata, togliere i contenitori dalla cavità e conservare in frigorifero prima di servire.
- Per mantenere una coltura, conservare una piccola porzione di yogurt in un contenitore pulito e ermetico (ma dopo diversi cicli la forza delle colture diminuisce). Si conserva per due o tre settimane in frigorifero.

### Consigli e suggerimenti per la lievitazione dell'impasto:

1. Versare 200 ml di acqua in un contenitore per microonde all'interno della cavità.
2. Premere il pulsante Speciale, ruotare la manopola su P2 o P4 (vedere la tabella precedente), quindi premere il pulsante Jet Start su umidità e riscaldare la temperatura della cavità per 5 minuti.
3. Dopo 5 minuti sul display viene visualizzato "Add Food" (Aggiungi Cibo), inserire l'impasto con il contenitore nella cavità molto velocemente per mantenere vapore e temperatura, chiudere lo sportello.
4. Premere il pulsante Jet Start per avviare il programma di cottura.

INDICATORI (DIPENDE DALLA CATEGORIA DI CIBO):

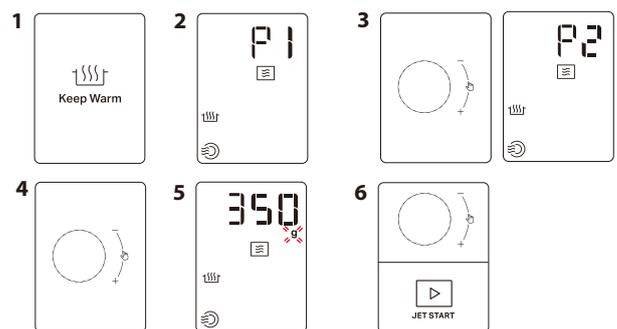


- Per l'impasto della pizza, ad esempio, versare acqua a 37 °C direttamente nel contenitore e sciogliere il lievito nell'acqua, aggiungere 250 g di farina, 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, 2 g di sale. Lavorare bene fino a formare un impasto. Questa funzione può essere utilizzata con qualsiasi altra ricetta di impasto.
- Per un miglior risultato, si consiglia di utilizzare questa funzione per lievitazioni di 250-500 g.

CATEGORIA DI CIBO		MWF 255	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI
	Mantieni caldo - Roast beef	-	-	P1	600-1400 g	 (NON IN DOTAZIONE)
	Mantieni caldo - Pizza	-	-	P2	300-800 g	
	Yogurt	P1	P1	P3	Vedere i consigli per lo yogurt.	
	Lievitazione impasto	P2	P2	P4	Vedere i consigli per la lievitazione impasto.	
	Ammorbidire burro	P3	P3	P5	50 g-500 g/50 g	
	Ammorbidire gelato	P4	P4	P6	100-1000/50 g	
	Ammorbidire formaggio cremoso	P5	P5	P7	50 g-500 g/50 g	
	Ammorbidire granita	P6	P6	P8	250 ml - 1 L /250 ml	
	Burro fuso	P7	P7	P9	50 g-500 g/50 g	
	Cioccolato fuso a pezzi	P8	P8	P10	100 g-500 g/50 g	
	Formaggio fuso	P9	P9	P11	50 g-500 g/50 g	
	Marshmallow fusi	P10	P10	P12	100-500 g/50 g	

## MANTIENI CALDO (SOLO MWF 255 E MWF 258)

La funzione Mantieni caldo serve solo per mantenere in caldo roast beef e pizza. Ad esempio, per tenere in caldo una pizza da 350 g con il modello MWF 255:



1. Premere il pulsante Mantieni caldo.
2. P1 è l'impostazione predefinita.
3. Ruotare la manopola su P2.
4. Premere la manopola OK per confermare.
5. 350 g è l'impostazione predefinita.
6. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

INDICATORI:



## Consigli e suggerimenti

- Non lasciare il cibo in forno per più di un'ora dopo la cottura. Ciò può causare intossicazione alimentare o malattie.

	CATEGORIA DI CIBO	PESO	ACCESSORI
P1	Roast beef	600-1400 g	 (NON IN DOTAZIONE)
P2	Pizza	300-800 g	

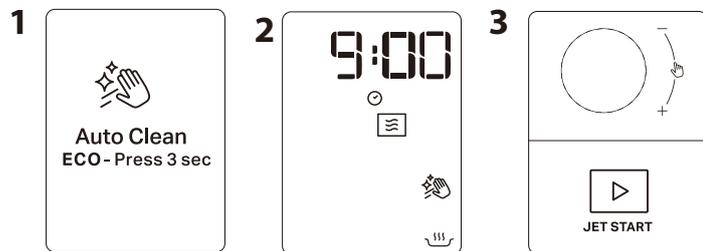
## PULIZIA AUTOMATICA

Questo programma di pulizia automatica consente di tenere pulito il forno a microonde ed eliminare gli odori sgradevoli. La durata è di 9 minuti e non può essere modificata.

### PRIMA DI AVVIARE IL PROGRAMMA:

Versare 250 ml di acqua a temperatura ambiente in un contenitore per microonde o sul fondo della vaporiera, a seconda del modello. Posizionare il contenitore direttamente nella cavità.

### PER AVVIARE IL PROGRAMMA:



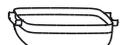
1. Premere il pulsante Pulizia automatica.
2. 9:00 è l'impostazione predefinita.
3. Premere la manopola OK o Jet Start per pulire.

### AL TERMINE DEL PROGRAMMA:

1. Premere il tasto ARRESTO e aprire lo sportello.
2. Togliere il contenitore.
3. Usare un panno morbido o un panno carta con un detergente delicato per pulire le superfici interne.

## Consigli e suggerimenti:

- Per un miglior effetto pulente, si raccomanda di usare un contenitore per microonde dal diametro di 17-20 cm e di altezza inferiore a 6,5 cm.
- Dato che il contenitore sarà caldo a seguito del ciclo di pulizia, si raccomanda di usare dei guanti resistenti al calore per togliere il contenitore dal microonde.
- Per un miglior effetto pulente e la rimozione di odori sgradevoli, aggiungere all'acqua un po' di succo di limone.
- Il grill non necessita di alcuna pulizia perché il calore intenso brucia direttamente lo sporco, mentre il cielo sotto di esso deve essere pulito regolarmente. Tale operazione può essere effettuata con un panno morbido inumidito con un detergente delicato.

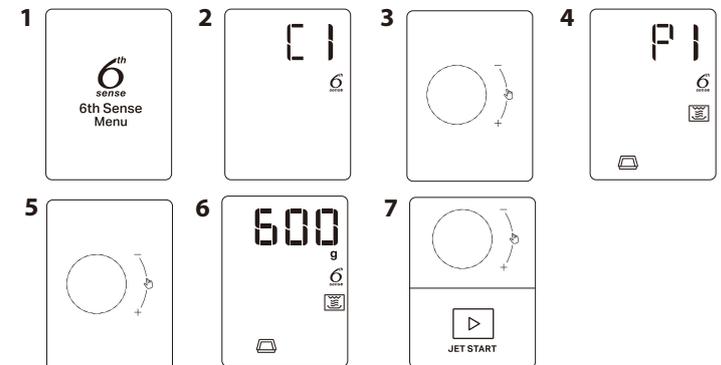
ACCESSORI	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Fondo della vaporiera 	 (NON IN DOTAZIONE)

INDICATORI (DIPENDE DAL MODELLO):



## MENU 6° SENSO

Questa funzione esclusiva di Whirlpool consente di ottenere ottimi risultati di cottura. Il microonde calcola automaticamente il livello di potenza e il tempo necessari per ottenere il miglior risultato possibile nel più breve tempo possibile. Disporre gli alimenti su un piatto per microonde o su un cestello alto, basso, un piatto adatto per microonde o un piatto Crisp (secondo le indicazioni fornite per ciascuna ricetta). Ad esempio, per cucinare un mix per torte pronto con il modello MWF 259:



1. Premere il pulsante Menu 6° senso.
2. Sul display viene visualizzato C1
3. Premere la manopola OK per confermare.
4. Sul display viene visualizzato P1
5. Premere la manopola OK per confermare.
6. Sul display viene visualizzato 600 g.
7. Premere la manopola OK o Jet Start per eseguire la cottura.

### Nota:

Dopo aver scaldato pappe o liquidi in un biberon o in una tazza per microonde, agitare/mescolare sempre e controllare la temperatura prima dell'uso. Assicurarsi che il calore venga distribuito in modo uniforme ed evitare il rischio di scottature o ustioni.

- Togliere le tettarelle (dai biberon) e i coperchi (per vasetti).
- Agitare dopo aver riscaldato
- Lasciare riposare il cibo per un po'
- Agitare nuovamente il prodotto
- Controllare la temperatura
- Servire intorno ai 30-40 °C (cibi solidi) o intorno ai 37 °C (latte)

Per i modelli MWF 258 e MWF 259, fare riferimento alla tabella di seguito:

CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI
<b>C1 - Convenienza</b>				
Mix per torte pronto	P1	P1	600 g	Stampo per dolci per microonde (non in dotazione) 
Pizza sottile congelata	P2	P2	350 g	Piatto Crisp Manico per piatto Crisp 
<b>C2 - Colazione</b>				
Toast	P1	P1	40-80 g/40 g	Griglia alta 
Farinata d'avena	P2	P2	1-4 porzioni/1 porzione	 (NON IN DOTAZIONE)

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI
Bacon	<i>P3</i>	<i>P3</i>	50-150 g/25 g	
Uova fritte	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1-4 porzioni/1 porzione	
Bacon e uova	<i>P5</i>	<i>P5</i>	1-4 porzioni/1 porzione	Piatto Crisp 
Salsicce	<i>P6</i>	<i>P6</i>	100-400 g/100 g	
Bacon croccante con uova in cocotte	<i>P7</i>	<i>P7</i>	1 programma	Manico per piatto Crisp 
Toast di prosciutto e uova	<i>P8</i>	<i>P8</i>	1 programma	
Funghi e cipolle rosolate	<i>P9</i>	<i>P9</i>	1 programma	
Frittata di prosciutto e formaggio	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 programma	
<b>C3 - Pasti completi</b>				
Salmone con verdure	<i>P1</i>	<i>P1</i>	1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)
Pesce e patate	<i>P2</i>	<i>P2</i>	200-500 g/50 g	
Riso al curry e pollo con piselli		<i>P3</i>	1 programma	Vaporiera senza griglia 
Tutto in una pasta al ragù		<i>P4</i>	1 programma	
Cous cous di ceci e pollo		<i>P5</i>	1 programma	Lid Bottom 
Lenticchie in umido con polpette		<i>P6</i>	1 programma	
Pollo e patate	<i>P3</i>	<i>P7</i>	200-500 g/50 g	Piatto Crisp 
Uova e asparagi	<i>P4</i>	<i>P8</i>	1-4 porzioni/1 porzione	Manico per piatto Crisp 
Quiche	<i>P5</i>	<i>P9</i>	1 infornata (1025 g)	
Quiche di verdure	<i>P6</i>	<i>P10</i>	1 infornata (1025 g)	
Lasagne congelate	<i>P7</i>	<i>P11</i>	600 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa 
Lasagne fresche	<i>P8</i>	<i>P12</i>	1000 g	
Pizza fatta in casa	<i>P9</i>	<i>P13</i>	900 g	Piatto Crisp su griglia bassa  Manico per piatto Crisp 

CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI
<b>C4 - Sano/vegetale</b>				
Zuppa di verdura	<i>P1</i>	<i>P1</i>	4 porzioni	
Patate al forno	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1-4 porzioni/1 porzione	
Zuppa di porri, zucchine e carciofi alla giudea	<i>P3</i>	<i>P3</i>	4 porzioni	 (NON IN DOTAZIONE)
Zuppa di lenticchie rosse e curcuma	<i>P4</i>	<i>P4</i>	4 porzioni	
Zuppa di cipolle	<i>P5</i>	<i>P5</i>	4 porzioni	
Patate dolci (intere)	<i>P6</i>	<i>P6</i>	1-4/1	
Patate al forno al formaggio	<i>P7</i>	<i>P7</i>	1 programma	Piatto Crisp 
Zucchine ripiene in stile vegetariano	<i>P8</i>	<i>P8</i>	1 programma	
Involtini di melanzane alla menta e pomodoro	<i>P9</i>	<i>P9</i>	1 programma	Manico per piatto Crisp 
Patate al forno con feta ed erba cipollina	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 programma	
Hamburger a base vegetale	<i>P11</i>	<i>P11</i>	100-400 g/100 g	Griglia alta 
<b>C5 - Pesce/frutti di mare</b>				
Filetti di pesce bianco	<i>P1</i>	<i>P1</i>	150-500 g/50 g	
Filetti di merluzzo impanati alle erbe e curry	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1 programma	Piatto Crisp 
Spiedini di salmone e funghi con glassa teriyaki	<i>P3</i>	<i>P3</i>	1 programma	Manico per piatto Crisp 
Involtini di salmone e zucchine allo zenzero	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1 programma	
Gamberoni al burro all'aglio e coriandolo	<i>P5</i>	<i>P5</i>	1 programma	
Pesce intero	<i>P6</i>	<i>P6</i>	500 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa  
<b>C6 - Carne e pollame</b>				
Ragù alla bolognese	<i>P1</i>	<i>P1</i>	1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI
Filetto di pollo e bacon	P2	P2	200-500 g / 50 g	Piatto Crisp  Manico per piatto Crisp 
Filetto di pollo	P3	P3	150-500 g / 50 g	
Hamburger	P4	P4	100-400 g / 100 g	
Rotoli di pollo con prosciutto e formaggio	P5	P5	1 programma	
Souvlaki di maiale con tzatziki	P6	P6	1 programma	
Polpette marocchine	P7	P7	1 programma	
Hamburger di pollo e cipolle caramellate	P8	P8	1 programma	
Pollo intero	P9	P9	800-1500 g / 100 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa
Manzo, arrosto	P10	P10	800-1500 g / 100 g	 
Pasticcio di manzo	P11	P11	1 programma	Piatto Crisp su griglia bassa   Manico per piatto Crisp 
<b>C7 - Dessert e pasticceria</b>				
Torta di cioccolato e pere	P1	P1	1 programma	Piatto Crisp 
Cheesecake leggera al lime e fragole	P2	P2	1 programma	Manico per piatto Crisp 
Pane di soda al sesamo e semi di girasole	P3	P3	1 programma	
Focaccine	P4	P4	560 g	
Biscotti	P5	P5	200 g	Piatto Crisp su griglia bassa   Manico per piatto Crisp 
Pan di Spagna	P6	P6	900 g	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa  

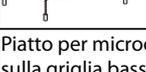
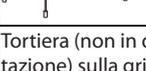
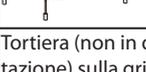
CATEGORIA DI CIBO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACCESSORI
Torta (ad es., di ciliegie)	P7	P7	1 programma	Piatto Crisp su griglia bassa   Manico per piatto Crisp 
Muffin	P8	P8	252 g (9 pezzi*28 g)	Teglia per muffin (non in dotazione) sulla griglia bassa  
Focaccia al rosmarino	P9	P9	1 programma	Piatto Crisp su griglia bassa   Manico per piatto Crisp 
Torta di mele	P10	P10	1 programma	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa  
<b>C8 - Menu Bambino</b>				
Riscaldare il latte a temperatura ambiente.	P1	P1	100-500 ml / 50 ml	Bottiglia per microonde (non in dotazione)
Riscaldare il latte a temperatura di refrigerazione.	P2	P2	100-500 ml / 50 ml	Bottiglia per microonde (non in dotazione)
Pappe (miscelate)	P3	P3	100-300 g / 50 g	Piatto per microonde (non in dotazione)
igiene	P4	P4	1, 2 o 3 bicchieri	Bicchieri per microonde (non in dotazione)

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



**Per il modello MWF 255, fare riferimento alla tabella di seguito:**

CATEGORIA DI CIBO	PESO	ACCESSORI
<b>C1 - Colazione</b>		
Toast	P1 40-80 g/ 40 g	Griglia alta 
Farinata d'avena	P2 1-4 porzioni/1 porzione	 (NON IN DOTAZIONE)
<b>C2 - Pasti completi</b>		
Salmone con verdure	P1 1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)
Pesce e patate	P2 200-500 g/ 50 g	
Riso al curry e pollo con piselli	P3 1 programma	Vaporiera senza griglia  Lid  Bottom
Tutto in una pasta al ragù	P4 1 programma	
Cous cous di ceci e pollo	P5 1 programma	
Lenticchie in umido con polpette	P6 1 programma	
Lasagne congelate	P7 600 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa 
Lasagne fresche	P8 1000 g	
Pizza fatta in casa	P9 900 g	Teglia per microonde (non in dotazione) sulla griglia bassa  
<b>C3 - Sano/vegetale</b>		
Zuppa di verdura	P1 4 porzioni	 (NON IN DOTAZIONE)
Patate al forno	P2 1-4 porzioni/1 porzione	
Zuppa di porri, zucchine e carciofi alla giudea	P3 4 porzioni	
Zuppa di lenticchie rosse e curcuma	P4 4 porzioni	
Zuppa di cipolle	P5 4 porzioni	
Patate dolci (intere)	P6 1-4/1	
Hamburger a base vegetale	P7 100-400 g/ 100 g	Griglia alta 
<b>C4 - Carne e pollame e Pesce</b>		
Ragù alla bolognese *	P1 1 programma	 (NON IN DOTAZIONE)

CATEGORIA DI CIBO	PESO	ACCESSORI
Pollo intero	P2 800-1500 g/ 100 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa 
Manzo, arrosto	P3 800-1500 g/ 100 g	
Pasticcio di manzo	P4 1 programma	Teglia su griglia bassa  
Pesce intero	P5 500 g	Piatto per microonde sulla griglia bassa  
<b>C5 - Dessert e pasticceria</b>		
Biscotti	P1 200 g	Teglia (non in dotazione) sulla griglia bassa  
Pan di Spagna	P2 900 g	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa  
Torta (ad es., di ciliegie)	P3 1 programma	Teglia (non in dotazione) sulla griglia bassa  
Muffin	P4 252 g (9 pezzi*28 g)	Teglia per muffin (non in dotazione) sulla griglia bassa  
Focaccia al rosmarino	P5 1 programma	Teglia (non in dotazione) sulla griglia bassa  
Torta di mele	P6 1 programma	Tortiera (non in dotazione) sulla griglia bassa  

INDICATORI (DIPENDE DAI MODELLI E DALLA CATEGORIA DI CIBO):



CATEGORIA DI CIBO	PESO	ACCESSORI
<b>C6 - Menu Bambino</b>		
Riscaldare il latte a temperatura ambiente.	P1	100-500 ml / 50 ml
Riscaldare il latte a temperatura di refrigerazione.	P2	100-500 ml / 50 ml
Pappe (miscelate)	P3	100-300 g / 50 g
igiene	P4	1, 2 o 3 bicchieri

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente.	Verificare la presenza della rete elettrica e se il forno è collegato alla rete elettrica.
	Disconnessione dalla rete.	Spegnere il forno e riavviarlo per vedere se l'errore persiste.
	Lo sportello non è chiuso correttamente.	Aprire e chiudere lo sportello per vedere se l'errore persiste.
Sul display viene visualizzata la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Guasto al forno.	Contattare l'assistenza post-vendita più vicina e indicare il numero dopo la lettera "F".

## SPECIFICHE TECNICHE

### In conformità alla norma IEC 60705.

L'International Electrotechnical Commission ha sviluppato uno standard per il test comparativo delle prestazioni di riscaldamento di diversi forni a microonde. Si consiglia quanto segue per questo forno:

TEST	QUANTITÀ	TEMPO APPROS.	LIVELLO DI POTENZA	CONTENITORE
12.3.1 (Crema pasticcera)	1000 g	13-15 min.	800 W	Pirofila 3,227
12.3.2 (Pan di Spagna)	475 g	8-10 min.	800 W	Pirofila 3,827
12.3.3 (Polpettone)	900 g	14-16 min.	800 W	Pirofila 3,838
12.3.4 (Gratin di patate)	1100 g	18-25 min.	Grill+650 W MW	Pirofila 3,827
13.3 (Manual defrost) (Scongelo manuale)	500 g	13,5-14,5 min.	160 W	Piatto in plastica da 3 mm

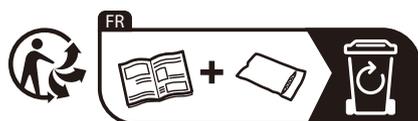
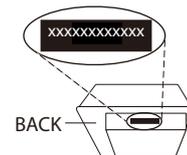
Descrizione dei dati	MWF 255	MWF 258	MWF 259
Tensione di alimentazione	220-230 V ~ 50 Hz		
Potenza di ingresso nominale	2300 W		
Dimensioni interne (L x A x P mm)	320 x 233,5 x 331		
Dimensioni esterne (L x A x P mm)	490 x 325 x 468,3		

▼ Per ulteriori informazioni sul prodotto, scaricare la guida per l'uso e la cura dal sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu).



Politiche, documentazione standard e informazioni aggiuntive sul prodotto possono essere trovate come segue:

- Visitare il nostro sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Utilizzo del codice QR
- In alternativa, **contattare l'assistenza post-vendita** (vedere il numero di telefono nel libretto di garanzia). Quando si contatta l'assistenza post-vendita, indicare i codici forniti sulla targhetta di identificazione del prodotto.



**Whirlpool**

SENSING THE DIFFERENCE



W11599394/A