

# DAILY REFERENCE GUIDE



## THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

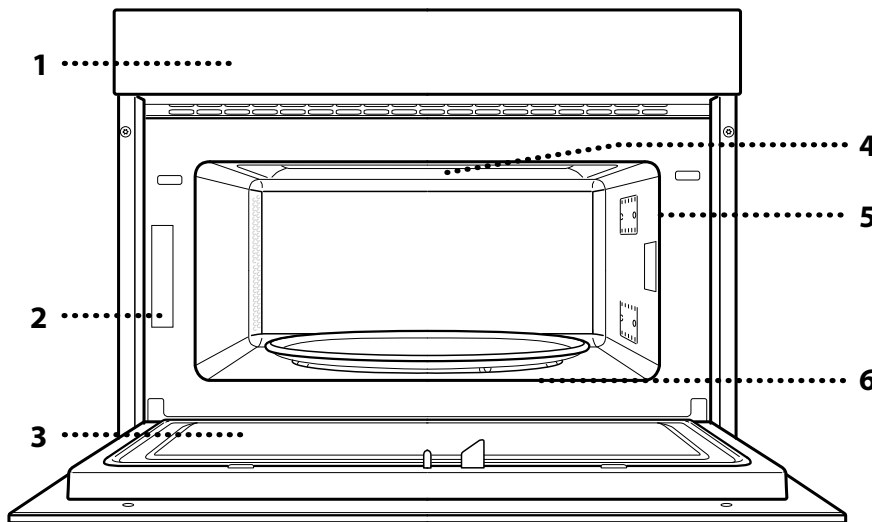


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) and following the instructions on the back of this booklet.



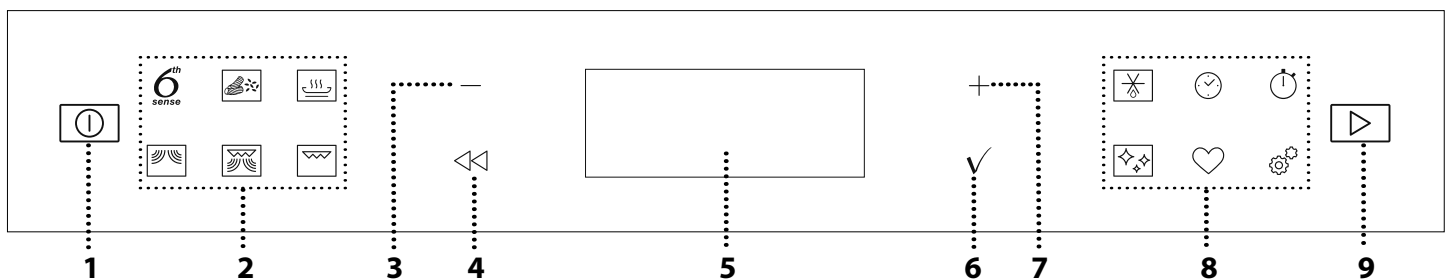
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

## PRODUCT DESCRIPTION



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

## CONTROL PANEL DESCRIPTION



### 1. ON / OFF

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

### 2. MENU / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

For quick access to the functions and menu.

### 3. NAVIGATION BUTTON MINUS

For scrolling through a menu and decreasing the settings or values of a function.

### 4. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

### 5. DISPLAY

### 6. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

### 7. NAVIGATION BUTTON PLUS

For scrolling through a menu and increasing the settings or values of a function.

### 8. OPTIONS / FUNCTIONS DIRECT ACCESS

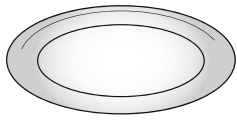
For quick access to the functions, settings and favorites.

### 9. START

For starting a function using the specified or basic settings.

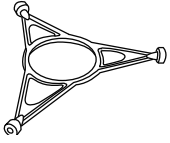
## ACCESSORIES

### TURNTABLE



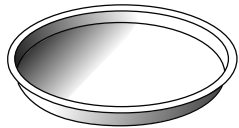
Placed on its support, the glass turntable can be used with all cooking methods. The turntable must always be used as a base for other containers or accessories.

### TURNTABLE SUPPORT



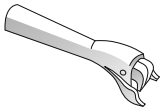
Only use the support for the glass turntable. Do not rest other accessories on the support.

### CRISP PLATE



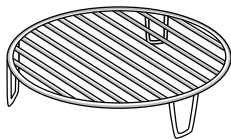
Only for use with the designated functions. The Crisp plate must always be placed in the centre of the glass turntable and can be pre-heated when empty, using the special function for this purpose only. Place the food directly on the Crisp plate.

### HANDLE FOR CRISP PLATE



Useful for removing the hot Crisp plate from the oven.

### WIRE RACK



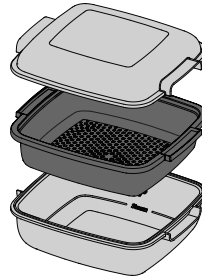
This allows you to place food closer to the grill, for perfectly browning your dish.

Place the wire rack on the turntable, making sure that it does not come

into contact with other surfaces.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

### STEAMER



- .....1 To steam foods such as fish or vegetables, place these in the basket (2) and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer (3) to achieve the right amount of steam.
- .....2
- .....3 To boil foods such as potatoes, pasta, rice or cereals, place these directly on the bottom of the steamer (the basket is not

required) and add an appropriate amount of drinking water for the amount you are cooking.

For best results, cover the steamer with the lid (1) provided.

Always place the steamer on the glass turntable and only use it with the appropriate cooking functions, or with microwave function.

The steamer bottom has been designed also to be used in combination with the special Smart clean function.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

**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.**

## FUNCTIONS

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

These functions automatically select the best temperature and cooking method for all types of food.

#### 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. At the end of reheating process, leaving to stand for 1-2 minutes will always improve the result, especially for frozen food.

Do not open the door during this function.

FOOD	WEIGHT (g)
DINNER PLATE	250 - 500
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
SOUP	200 - 800
Heat uncovered in separate bowls	
DINNER PLATE-FROZEN	250 - 500
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
BEVERAGE	100 - 500
Place a heat resistant plastic spoon into a mug or cup to prevent overboiling	
LASAGNE FROZEN	250 - 500
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	

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

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results quickly and easily.

FOOD	WEIGHT (g)
BAKED POTATOES	200 - 1000
Brush with oil or melted butter. Cut a cross on top of the potato and pour with source cream and your favourite topping	
VEGETABLES	200 - 800
Cut in pieces. Distribute evenly into a microwave safe container	
VEGETABLES-FROZEN	200 - 800
Distribute evenly into a microwave safe container	
VEGETABLES-CANNED	200 - 600
Distribute evenly into a microwave safe container	
POPCORN	100
Always place the bag directly on the glass turntable. Pop only one bag a time	

#### 6<sup>th</sup> SENSE 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	WEIGHT (g)
POTATOES FRIED FROZEN	200 - 500
Distribute evenly in the crisp plate	
THIN PIZZA FROZEN	200 - 600
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
THICK PIZZA FROZEN	300 - 800
Take out from packaging being careful to remove any aluminium foil	
CHICKEN WINGS-FROZEN	200 - 500
Distribute evenly in the crisp plate	
BREADED STICK-FROZEN	100 - 500
Distribute evenly in the crisp plate	

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate

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

For steam-cooking foods such as vegetables or fish, using the steamer provided. Distribute evenly the food into the steamer basket and and pour drinking water (100 ml) into the bottom of the steamer. The oven automatically calculates the settings required to achieve perfect results. During the initial part of the cooking, microwaves generate steam, bringing the water add into the bottom of the steamer to boil.

FOOD	WEIGHT (g)
ROOTS VEGETABLES	150 - 500
VEGETABLES	
VEGETABLES-FROZEN	
FISH FILLETS	
CHICKEN FILLETS	
FRUIT	

Required accessories: Steamer



#### 6<sup>th</sup> SENSE RICE & PASTA

To quickly cook rice or pasta. This function must only be used in combination with the steamer.

FOOD	PORTIONS	WEIGHT (g)
RICE	1 person	100
	2 people	200
	3 people	300
	4 people	400
PASTA	1 person	70
	2 people	140
	3 people	210

Required accessories: Steamer bottom and lid



## 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 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Turn food halfway through cooking.

Required accessories: Crisp plate, handle for the Crisp plate



## MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER (W)	RECOMMENDED FOR
1000	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content.
800	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	1000	1 - 2
Reheat	Mashed potatoes (1 kg)	1000	9 - 11
Defrost	Minced Meat (500 g)	160	13 - 14
Cook	Sponge cake	800	6 - 7
Cook	Egg custard	650	11 - 12
Cook	Meat loaf	800	18 - 20



## GRILL

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

FOOD	DURATION (min.)
Toast	5 - 6
Prawns	18 - 22

Recommended accessories: Wire rack



## GRILL+MW

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

FOOD	POWER (W)	DURATION (min.)
Potatoes gratin	650	20 - 22
Roast chicken	650	40 - 45

Recommended accessories: Wire rack




## JET 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.

FOOD	WEIGHT
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
MEAT	100 g - 2.0 kg
POULTRY	100 g - 2.5 kg
FISH	100 g - 1.5 kg
VEGETABLES	100 g - 2.0 kg
BREAD	100 g - 1.0 kg



## TIMERS

For editing function time values.



## MINUTEMINDER

For keeping time without activating a function.



## SMART 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 the supplied steamer bottom (3) only or on a microwave proof container and activate the function.

Required accessories: Steamer



## FAVORITES

For retrieving the list of 10 favorite functions.



## SETTINGS

For adjusting the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute.

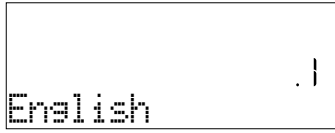
When "DEMO" is "On" all commands are active and menus available but the oven doesn't heat up. To deactivate this mode, access "DEMO" from "SETTINGS" menu and select "Off".

By selecting "FACTORY RESET", the product switches off and then it returns to first switch on. All settings will be deleted.

## FIRST TIME USE

### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "English" will show on the display.



Press + or – to scroll through the list of available languages and select the one you require.

Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed by selecting "LANGUAGE" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

### 2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Press + or – to set the current hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display.

Press + or – to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages. Select "CLOCK" in "SETTINGS" menu, available by pressing ⚙️.

### 3. CLEAN 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 cleaning 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.

Activate the "Smart Clean" function. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

## DAILY USE

### 1. SELECT A FUNCTION

Press ⏻ to switch on the oven: the display will show the last running main function or the main menu.

The functions can be selected by pressing the icon for one of the main functions or by scrolling through a menu.

To select a function contained in a menu, press + or – to select the desired one, then press ✓ to confirm.

Please note: Once a function has been selected, the display will recommend the most suitable level for each function.

### 2. SET THE FUNCTION

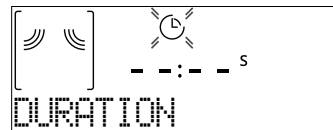
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence. Pressing ⏪ allows you to change the previous setting again.

#### POWER



When the value flashes on the display, press + or – to change it, then press ✓ to confirm and continue with the settings that follow (if possible).

#### DURATION



When the ⌚ icon flashes on the display, press + or – to set the cooking time you require and then press ✓ to confirm.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing ⌚: press + or – to amend it and then press ✓ to confirm.

In non-microwave functions you do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually (untimed): Press ✓ or ▶ to confirm and start the function.

By selecting this mode, you cannot program a delayed start.

#### END TIME (START DELAY)

In functions which do not activate the microwave such as "Grill", once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. In microwave functions the end time is equal to the duration. The display shows the end time while the ⌚ icon flashes.



Press **+** or **-** to set the time you want cooking to end, then press **✓** to confirm and activate the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.

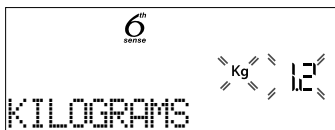
Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than expected. During the waiting time, you can press **+** or **-** to amend the programmed end time or press **⏪** to change other settings. By pressing **⊙**, in order to visualize information, it is possible to switch between end time and duration.

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

These functions automatically select the best cooking mode, power and duration for all the dishes available.

When required, simply indicate the characteristic of food to obtain an optimal result.

#### WEIGHT / PORTIONS



To set the function correctly, follow the indications on the display. When prompted, press **+** or **-** to set the required value then press **✓** to confirm.

#### DONENESS

In 6<sup>th</sup> Sense functions it is possible to adjust the doneness level.



When prompted, press **+** or **-** to select the desired level between Light/Low (-1) and Extra/High (+1). Press **✓** or **▶** to confirm and start the function.

### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

At any time, if the default values are those desired or once you have applied the settings you require, press **▶** to activate the function.

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

During the delay phase, by pressing **▶** the oven will ask if you want to skip this phase, starting immediately the function.

Please note: At any time you can stop the function that has been activated by pressing **⊙**.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will be shown on the display. Press **⏪** to return to previous screen and select a different function or wait for a complete cooling.

### JET START

When the oven is switched off, press **▶** to activate cooking with the microwave function set at full power (1000 W) for 30 seconds.

### 4. PAUSE COOKING / TURN OR STIR FOOD

#### PAUSE

By opening the door, the cooking will be temporarily paused through deactivating heating elements.

To resume the cooking, close the door and press **▶**.

Please note: During "6<sup>th</sup> Sense" functions open the door only when prompted.

#### TURN OR STIR FOOD

Some 6<sup>th</sup> Sense Cook recipes will require the food to turn or stir the food during cooking.



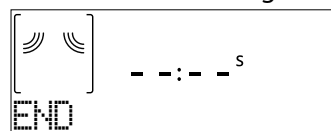
An audible signal will sound and the display shows the action to be done.

Open the door, do the action prompted by the display and close the door, then press **▶** to continue cooking.

Please note: When turning or stirring is needed, after 2 minutes, even if no action is performed, the oven will resume the cooking.

### 5. END OF COOKING

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



Press **▶** to continue cooking in manual mode adding time in steps of 30 seconds (in microwave functions) or 5 minutes (without microwave) or press **+** to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the cooking parameters will be retained.

By pressing **✓** or **▶** the cooking starts again.

## . FAVORITES

To make the oven easier to use, it can save up to 10 of your favorite functions.

Once cooking is complete the display will prompt you to save the function in a number between 1 and 10 on your list of favorites.

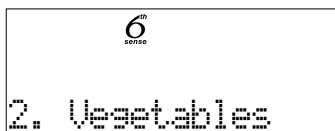


If you would like to save a function as a favorite and store the current settings for future use, press ✓ otherwise, to ignore the request press <<.

Once ✓ has been pressed, press + or – to select the number position, then press ✓ to confirm.

Please note: If the memory is full or the number chosen has already been taken, the oven will ask you to confirm overwriting the previous function.

To call up the functions you have saved at a later time, press ♥: The display will show your list of favorite functions.

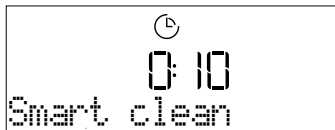


Press + or – to select the function, confirm by pressing ✓, and then press ▶ to activate.

## . SMART CLEAN

Remove all accessories (with the exception of the glass turntable) from the microwave oven before activating the function.

Press ✕ to access the “Smart Clean” function.



Press ▶ to activate the cleaning function: the display will prompt in sequence actions to be performed before starting the cleaning. Press ✓ anytime when done.

When required, pour a cup of drinking water into the supplied steamer bottom or in a microwave resistant container, then close the door.

After the last confirmation, press ▶ to start the cleaning cycle.

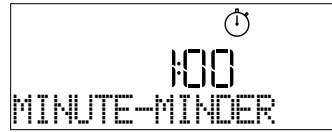
Once finished, remove the container, finish the cleaning with the help of a smooth cloth and then dry the oven cavity using a damp microfibre cloth.

## . MINUTEMINDER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and press + or –: The ⌚ icon will flash on the display.

Press + or – to set the length of time you require and then press ✓ to activate the timer.

An audible signal will sound and the display will indicate once the minuteminder has finished counting down the selected time.



Once the minuteminder has been activated, you can also select and activate a function. Press ⏻ to switch on the oven and then select the function you require.

Once the function has started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

During this phase, it isn't possible to see the minuteminder (only the ⌚ icon will be displayed), that will continue counting down in background. To retrieve the minuteminder screen press ⏻ to stop the function that is currently active.

## . KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold << for at least five seconds. Do this again to unlock the keypad.



Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing ⏻.

# CLEANING

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Never use steam cleaning equipment. 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.
- Activate the "Smart clean" function for an optimum cleaning of the internal surfaces.
- The grill does not need to be cleaned as the intense heat burns away any dirt. Use this function on a regular basis.

## 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 working.	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 hold or wait until the cooling process has finished.
The display shows the letter "F" followed by a number.	Software fault.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

## PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

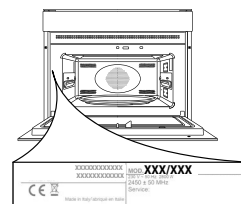
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

## CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





# GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



## MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

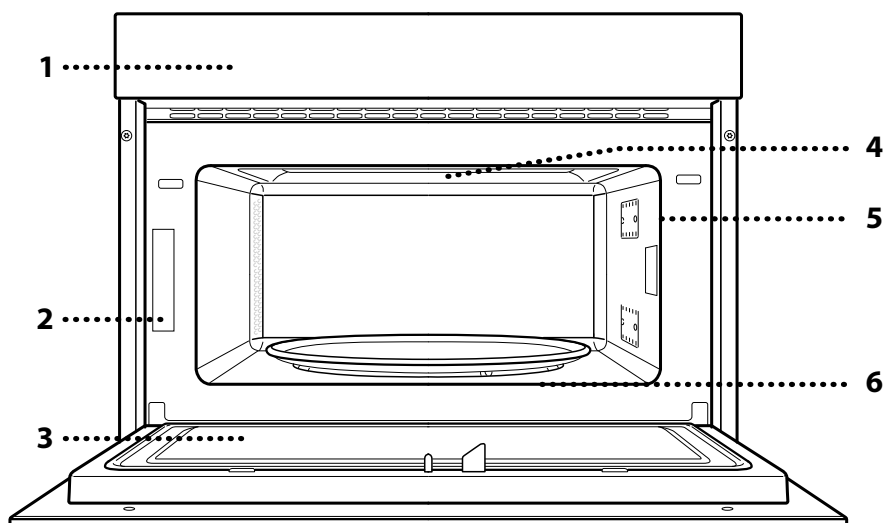


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) et en suivant les consignes au dos de ce livret.



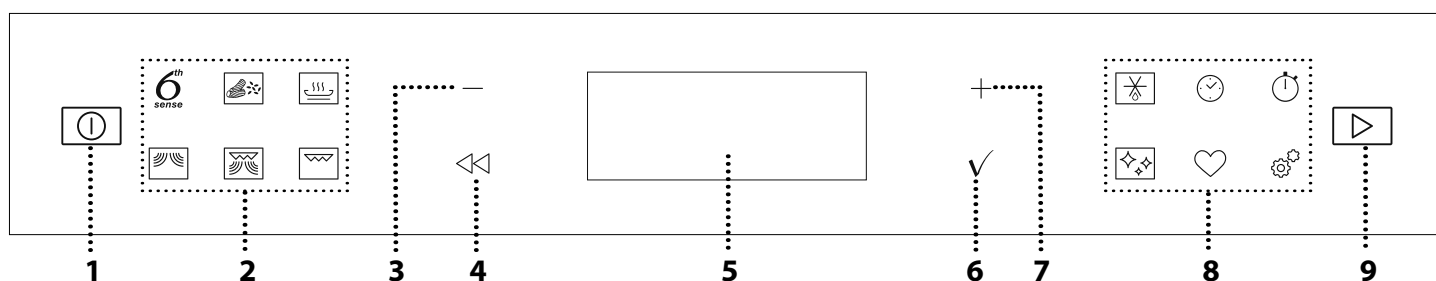
**Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.**

## DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Plaque signalétique (ne pas enlever)
3. Porte
4. Élément chauffant supérieur/gril
5. Ampoule
6. Plaque tournante

## DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



### 1. ON / OFF

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

### 2. ACCÈS DIRECT AU MENU / FONCTIONS

Pour accéder rapidement aux fonctions et au menu.

### 3. BOUTON DE NAVIGATION MOINS

Pour naviguer à travers un menu et diminuer les réglages ou valeurs d'une fonction.

### 4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, permet de modifier les réglages.

### 5. ÉCRAN

### 6. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

### 7. BOUTON DE NAVIGATION PLUS

Pour naviguer à travers un menu et augmenter les réglages ou valeurs d'une fonction.

### 8. ACCÈS DIRECT AUX OPTIONS / FONCTIONS

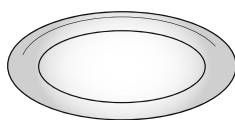
Pour accéder rapidement aux fonctions, aux réglages et aux favoris.

### 9. DÉMARRER

Pour lancer une fonction en utilisant des réglages de base ou spécifique.

## ACCESSOIRES

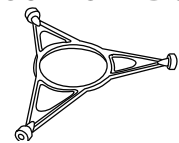
### PLAQUE TOURNANTE



Installée sur son support, la plaque tournante en verre peut être utilisée avec toutes les méthodes de cuisson. La plaque tournante doit toujours être utilisée comme base

pour les autres récipients ou accessoires.

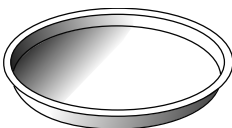
### SUPPORT DU PLATEAU TOURNANT



Utilisez le support uniquement pour la plaque tournante en verre.

Ne placez pas d'autres accessoires sur le support.

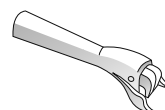
### PLAT CRISP



Utiliser seulement avec les fonctions désignées. Le plat Crisp doit être placé au centre de la plaque tournante en verre, et peut être préchauffé lorsqu'il est vide en

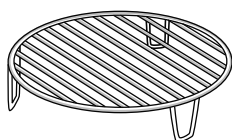
utilisant la fonction spéciale prévue à cet effet. Disposez les aliments directement sur le plat Crisp.

### POIGNÉE POUR LE PLAT CRISP



Utile pour retirer le plat Crisp chaud du four.

### GRILLE MÉTALLIQUE



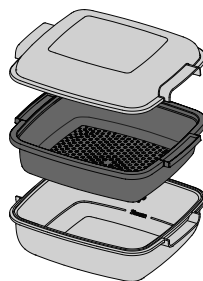
Elle vous permet de placer les aliments plus près de la grille pour un dorage parfait de votre plat.

Placez la grille métallique sur la plaque tournante en vous

assurant qu'elle ne touche pas aux autres surfaces du compartiment.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

### CUISEUR-VAPEUR



Pour cuire à la vapeur les  
.....1 aliments comme le poisson ou les légumes, placez-les dans le panier (2) et versez de l'eau potable (100 ml) dans la partie inférieure du panier-vapeur (3) pour obtenir la bonne quantité de vapeur.

Pour cuire des aliments comme les pommes de terre, les pâtes,

le riz, ou les céréales, placez-les directement dans la partie inférieure du cuiseur-vapeur (vous n'avez pas besoin du panier) et ajoutez la quantité d'eau potable adéquate pour la quantité d'aliments à cuire..

Pour les meilleurs résultats, couvrez le panier-vapeur avec le couvercle (1) fourni.

Placez toujours le panier-vapeur sur la plaque tournante en verre et utilisez-le uniquement avec les fonctions de cuisson compatibles ou avec les fonctions du four à micro-ondes.

Le fond du cuiseur vapeur a été conçu pour être également utilisé en combinaison avec la fonction de Smart clean spéciale.

Pour les accessoires qui ne sont pas fournis, il est possible de les acheter séparément auprès du Service Après-Vente.

De nombreux accessoires sont disponibles sur le marché. Avant d'en acheter un, assurez-vous qu'il est adapté pour la cuisson au four à micro-ondes et qu'il est résistant à la chaleur du four.

Les récipients métalliques pour les aliments et les boissons ne devraient jamais être utilisés pour la cuisson au four à micro-ondes.

Toujours s'assurer que les aliments et les accessoires ne touchent pas aux parois internes du four.

Toujours vous assurer que la plaque tournante peut tourner librement avant de mettre l'appareil en marche. Assurez-vous de ne pas déplacer la plaque tournante lorsque vous insérez ou retirez des accessoires.

## FONCTIONS

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

Ces fonctions sélectionnent automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types d'aliments.

#### 6<sup>th</sup> SENSE RÉCHAUFFAGE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes. À la fin du processus de réchauffage, laissez au repos 1-2 minutes pour améliorer le résultat, en particulier pour les aliments congelés.

N'ouvrez pas la porte pendant cette fonction.

ALIMENTS	POIDS (g)
GRANDE ASSIETTE	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
SOUPE	200 - 800
Chauffer sans couvrir dans des bols séparés	
GRANDE ASSIETTE SURGELÉE	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
BOISSONS	100 - 500
Placer une cuillère en plastique résistante à la chaleur dans un mug ou une tasse pour éviter une ébullition excessive	
LASAGNES SURGELÉES	250 - 500
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	

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

Pour cuire plusieurs sortes d'aliments et atteindre de résultats optimums rapidement et facilement.

ALIMENTS	POIDS (g)
POMMES DE TERRE	200 - 1000
Appliquez de l'huile ou du beurre fondu avec un pinceau. Faites un croix sur le haut de la pomme de terre et versez avec la crème et votre assaisonnement favori.	
LÉGUMES	200 - 800
Coupez en morceaux. Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes.	
LÉGUMES SURGELÉS	200 - 800
Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes.	
LÉGUMES EN BOÎTES	200 - 600
Répartissez uniformément dans un récipient résistant au micro-ondes.	
POPCORN	100
Placez toujours le sac directement sur la plaque tournante en verre. Placez un seul sachet à la fois	

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

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée avec le plat Crisp spécial.

ALIMENTS	POIDS (g)
FRITES SURGELÉES	200 - 500
Répartissez uniformément sur le plat crisp	
PIZZA FINE CONGELÉE	200 - 600
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
PIZZA ÉPAISSE CONGELÉE	300 - 800
Sortez de l'emballage en veillant à enlever les éventuelles feuilles d'aluminium	
AILES DE POULETS SURGELÉES	200 - 500
Répartissez uniformément sur le plat crisp	
BÂTONNETS PANÉS SURGELÉS	100 - 500
Répartissez uniformément sur le plat crisp	

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp

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

Pour la cuisson à la vapeur des aliments comme les légumes ou le poisson en utilisant le panier-vapeur fourni. Répartir uniformément les aliments dans le panier du cuit-vapeur et verser de l'eau (100 ml) dans le fond du cuit-vapeur. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Pendant la partie initiale de la cuisson, les micro-ondes génèrent de la vapeur, portant ainsi à ébullition l'eau ajoutée dans le fond du cuit-vapeur.

ALIMENTS	POIDS (g)
RACINES&TUBERC.	150 - 500
LÉGUMES	
LÉGUMES SURGELÉS	
FILETS DE POISSON	
FILETS DE POULET	
FRUITS	

Accessoires nécessaires : Cuit-vapeur



#### 6<sup>th</sup> SENSE RIZ & PÂTES

Pour cuire rapidement le riz ou les pâtes. Cette fonction ne doit être utilisée qu'en combinaison avec le cuit-vapeur.

ALIMENTS	PORTIONS	POIDS (g)
RIZ		100
		200
		300
		400
PÂTES		70
		140
		210

Accessoires nécessaires : Cuit-vapeur avec couvercle



## CRISP

Pour dorer un plat à la perfection, autant au-dessus qu'en dessous. Cette fonction doit être utilisée avec le plat Crisp spécial.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Gâteau au levain	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

\* Tourner les aliments à mi-cuisson.

Accessoires nécessaires : Plat Crisp, poignée pour le plat Crisp



## MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

PUISSANCE (W)	RECOMMANDÉE POUR
1000	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau.
800	Cuisson de légumes.
650	Cuisson de la viande et du poisson.
500	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites.
350	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat.
160	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage.
90	Ramollir la crème glacée.

ACTION	ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Réchauffage	2 tasses	1000	1 - 2
Réchauffage	Purée (1 kg)	1000	9 - 11
Décongélation	Viande émincée (500 g)	160	13 - 14
Cuisson	Génoise	800	6 - 7
Cuisson	Crème aux œufs	650	11 - 12
Cuisson	Pain de viande	800	18 - 20



## GRILL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

ALIMENTS	DURÉE (min)
Rôtie	5 - 6
Crevettes	18 - 22

Accessoires recommandés : Grille métallique



## GRIL+MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et grill.

ALIMENTS	PUISSANCE (W)	DURÉE (min)
Gratin de pommes de terre	650	20 - 22
Poulet rôti	650	40 - 45

Accessoires recommandés : Grille métallique




## JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez toujours les aliments directement sur la plaque tournante en verre pour obtenir les meilleurs résultats.

PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ

Cette fonction exclusive Whirlpool vous permet de décongeler du pain congelé. En combinant les technologies Décongélation et Crisp, votre pain aura l'air tout juste sorti du four. Utilisez cette fonction pour décongeler et réchauffer rapidement des petits pains surgelés, des baguettes et croissants. Le plat Crisp doit être utilisé en combinaison avec cette fonction.

ALIMENTS	POIDS
PAIN CROUSTILLANT SURGELÉ 	50 - 800 g
VIANDES	100 g - 2,0 kg
VOLAILLE	100 g - 2,5 kg
POISSON	100 g - 1,5 kg
LÉGUMES	100 g - 2,0 kg
PAIN	100 g - 1,0 kg



## MINUTERIES

Pour éditer les valeurs de temps de la fonction.



## MINUTEUR

Pour garder du temps sans activer de fonction.



## SMART CLEAN

L'action de la vapeur libérée pendant ce cycle de nettoyage spécial permet d'enlever facilement la saleté et les résidus alimentaires. Verser une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur fourni (3) uniquement sur un récipient micro-ondes et activer la fonction.

Accessoires nécessaires : Cuiseur-vapeur



## FAVORI

Pour récupérer la liste de 10 fonctions favorites.



## RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ECO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute.

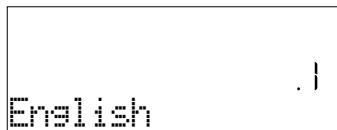
Lorsque le mode "DEMO" est activé, toutes les commandes sont actives et les menus disponibles mais le four ne chauffe pas. Pour désactiver ce mode, accédez à "DEMO" à partir du menu « RÉGLAGES » et sélectionnez "Off".

En sélectionnant "REINITIALISER", le produit s'éteint et revient ensuite aux paramètres de son premier allumage. Tous les réglages seront effacés.

## PREMIÈRE UTILISATION


### 1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : L'afficheur indiquera "English".



Appuyez sur **+** ou **-** pour faire défiler la liste de langues disponibles et sélectionnez celle que vous souhaitez.

Appuyez sur **✓** pour confirmer votre sélection.

Veillez noter : La langue peut ensuite être changée en sélectionnant "LANGUE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur .

### 2. RÉGLER L'HEURE


Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure et appuyez sur **✓** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.

## UTILISATION QUOTIDIENNE

### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez sur  pour allumer le four : l'écran affichera la dernière fonction principale utilisée ou le menu principal. Les fonctions peuvent être sélectionnées en appuyant sur l'icône pour une des principales fonctions ou en naviguant à travers un menu.

Pour sélectionner une fonction contenue dans un menu, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner la fonction souhaitée, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Une fois qu'une fonction a été sélectionnée, l'écran recommandera le niveau le plus adapté pour chacune d'elles.

### 2. RÉGLER UNE FONCTION


Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés. En appuyant sur **«**, vous pouvez changer à nouveau les réglages précédents.

#### PUISSANCE



Lorsque la valeur clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour la changer, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et continuez avec les réglages qui suivent (si possible).

Appuyez sur **+** ou **-** pour régler les minutes et appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée. Sélectionnez "HORLOGE" dans le menu "RÉGLAGES", disponible en appuyant sur .

### 3. NETTOYAGE DU FOUR

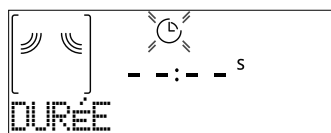
Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de nettoyer le four à vide pour éliminer les odeurs.


Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.


**Activer la fonction « Smart Clean ». Suivre les directives pour régler correctement la fonction.**


Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

#### DURÉE




Lorsque l'icône  clignote sur l'écran, appuyez sur **+** ou **-** pour régler le temps de cuisson que vous souhaitez puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson en cours de cuisson en appuyant sur  : appuyez sur **+** ou **-** pour le modifier, puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

Dans les fonctions non-micro-ondes, vous n'avez pas besoin de régler le temps de cuisson si vous souhaitez gérer la cuisson manuellement (sans minuterie) : Appuyez sur **✓** ou  pour confirmer et démarrer la fonction.

En sélectionnant ce mode, vous ne pouvez pas programmer un départ différé.

#### HEURE DE FIN (DÉPART DIFFÉRÉ)

Dans les fonctions qui n'activent pas le micro-onde comme un « Grill », une fois que vous avez réglé un temps de cuisson, vous pouvez différer le démarrage de la fonction en programmant son heure de fin. Dans les fonctions micro-ondes, l'heure de fin est égale à la durée. L'écran affiche l'heure de fin tandis que l'icône  clignote.



Appuyez sur **+** ou **-** pour régler l'heure à laquelle vous souhaitez que la cuisson se termine, puis appuyez sur **✓** pour confirmer et activer la fonction. Placer les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

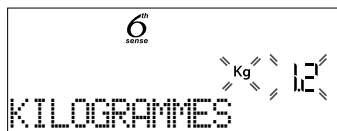
Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four atteindra la température que vous souhaitez progressivement, ce qui signifie que les temps de cuisson seront légèrement plus longs que prévu. Pendant le temps d'attente, vous pouvez appuyer sur **+** ou **-** pour modifier l'heure de fin programmée ou appuyer sur **◀** pour changer d'autres réglages. En appuyant sur **☺**, afin de visualiser l'information, il est possible de passer de l'heure de fin à la durée et inversement.

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

Ces fonctions sélectionnent automatiquement le meilleur mode de cuisson, la puissance, la température et la durée pour tous les plats disponibles.

Lorsque cela est requis, indiquez simplement la caractéristique de l'aliment pour obtenir un résultat optimal.

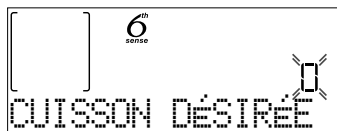
#### POIDS / PORTIONS



Pour régler la fonction correctement, suivez les indications à l'écran, lorsque cela vous est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour régler la valeur requise puis appuyez sur **✓** pour confirmer.

#### CUISSON DÉSIRÉE

Dans les fonctions 6<sup>th</sup> Sense, il est possible d'ajuster le niveau de cuisson.



Lorsque cela est demandé, appuyez sur **+** ou **-** pour sélectionner le niveau souhaité entre Lumière/Bas (-1) et Extra/Haut (+1). Appuyez sur **✓** ou **▶** pour confirmer et démarrer la fonction.

### 3. ACTIVER LA FONCTION

À tout moment, si les valeurs par défaut sont celles souhaitées ou une fois que vous avez appliqué les réglages que vous demandez, appuyez sur **▶** pour activer la fonction.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche **▶**, la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

Pendant la phase de retard, en appuyant sur **▶** le four vous demandera si vous voulez sauter cette phase, en démarrant immédiatement la fonction.

Veillez noter : À tout moment, vous pouvez arrêter la fonction qui a été activée en appuyant sur **⏏**.

Si le four est chaud et que la fonction requiert une température maximale spécifique, un message sera affiché sur l'écran. Appuyez sur **◀** pour revenir à l'écran précédent et sélectionner une fonction différente ou attendez un refroidissement complet..

#### JET START

Lorsque le four est éteint, appuyez sur **▶** pour lancer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à puissance maximale (1000 W) pendant 30 secondes.

### 4. PAUSE DE CUISSON / RETOURNEMENT OU VÉRIFICATION DES ALIMENTS

#### PAUSE

En ouvrant la porte, la cuisson sera temporairement interrompue en désactivant les éléments chauffants.

Pour reprendre la cuisson, fermez la porte et appuyez sur **▶**.

Veillez noter : Pendant les fonctions "6<sup>th</sup> Sense", ouvrez la porte uniquement quand cela vous est demandé.

#### RETOURNER OU REMUER LES ALIMENTS

Certaines recettes du 6<sup>th</sup> Sense Cuisson nécessitent de retourner ou de remuer les aliments pendant la cuisson.



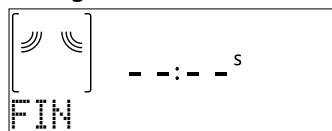
Un signal sonore retentira et l'écran affichera l'action à effectuer.

Ouvrez la porte, effectuez l'action demandée par l'écran et fermez la porte, puis appuyez sur **▶** pour poursuivre la cuisson.

Veillez noter : Lorsqu'il est nécessaire de tourner ou d'agiter les aliments, après 2 minutes, même si aucune action n'est effectuée, le four reprendra la cuisson.

### 5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



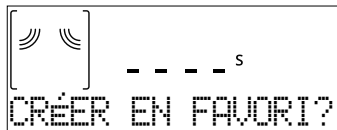
Appuyez sur **▶** pour poursuivre la cuisson en mode manuel en ajoutant du temps par phases de 30 secondes (dans les fonctions micro-ondes) ou 5 minutes (sans micro-ondes) ou appuyez sur **+** pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les paramètres de cuisson seront conservés.

En appuyant sur **✓** ou **▶** la cuisson redémarre.

## FAVORI

Pour faciliter l'utilisation du four, il peut enregistrer jusqu'à 10 fonctions favorites.

Une fois la cuisson terminée, l'écran vous demandera d'enregistrer la fonction avec un numéro entre 1 et 10 dans votre liste de fonctions préférées.

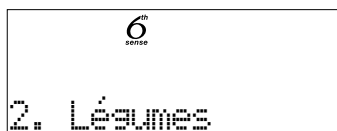


Si vous souhaitez enregistrer une fonction et mémoriser les paramètres actuels pour une utilisation ultérieure, appuyez sur  $\checkmark$  autrement, pour ignorer la demande, appuyez sur  $\ll$ .

Une fois que  $\checkmark$  a été enfoncé, appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour sélectionner la position du numéro, puis appuyez sur  $\checkmark$  pour confirmer.

Veillez noter : Si la mémoire est pleine ou si le numéro choisi a déjà été pris, le four vous demandera de confirmer l'écrasement de la fonction précédente.

Pour accéder aux fonctions que vous avez sauvegardées, appuyez sur  $\heartsuit$  : L'écran indiquera votre liste de fonctions préférées.

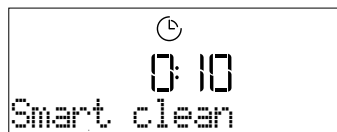


Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour sélectionner la fonction, confirmez en appuyant sur  $\checkmark$ , puis appuyez sur  $\triangleright$  pour activer.

## . SMART CLEAN

Enlevez tous les accessoires (à l'exception de la plaque rotative en verre) du four à micro-ondes avant d'activer la fonction.

Appuyez sur  $\boxtimes$  pour accéder à la fonction « Smart Clean ».



Appuyez sur  $\triangleright$  pour activer la fonction de nettoyage : l'écran vous demandera en séquence des actions à réaliser avant de débiter le nettoyage. Appuyez sur  $\checkmark$  à tout moment une fois que c'est fait.

Si cela est requis, versez une tasse d'eau potable dans le fond du cuiseur vapeur ou dans un récipient résistant au micro-onde, puis fermez la porte.

Après la dernière confirmation, appuyez sur  $\triangleright$  pour démarrer le cycle de nettoyage.

Une fois terminé, enlevez le récipient, terminez le nettoyage à l'aide d'un chiffon doux puis séchez la cavité du four en utilisant un chiffon en microfibres humide.

## . MINUTEUR

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuteur. Pour activer cette fonction, assurez-vous que le four est éteint et appuyez sur  $+$  ou  $-$  : L'icône  $\text{⌚}$  clignotera sur l'écran.

Appuyez sur  $+$  ou  $-$  pour régler la durée que vous souhaitez puis appuyez sur  $\checkmark$  pour activer la minuteur.

Un signal sonore retentit et l'écran s'allumera une fois que la minuteur a terminé le compte à rebours.



Une fois que la minuteur a été activée, vous pouvez également sélectionner et activer une fonction. Appuyez sur  $\text{⌚}$  pour allumer le four, puis sélectionner la fonction que vous souhaitez.

Une fois que la fonction est activée, la minuteur continu son compte à rebours sans interférence avec la fonction.

Pendant cette phase, il n'est pas possible de voir la minuteur (seule l'icône  $\text{⌚}$  sera affichée), qui continuera de décompter en arrière-plan. Pour récupérer l'écran de la minuteur, appuyez sur  $\text{⌚}$  pour arrêter la fonction actuellement active.

## . VERROUILLAGE

Pour verrouiller le clavier, appuyez sur  $\ll$  et maintenez-le enfoncé pendant au moins cinq secondes. Répétez pour déverrouiller le clavier.



Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, la fonction peut être éteinte en tout temps en appuyant sur  $\text{⌚}$ .

## NETTOYAGE

Assurez-vous que l'appareil est froid avant de le nettoyer ou effectuer des travaux d'entretien.

N'utilisez jamais un appareil de nettoyage à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

### SURFACES INTÉRIEURES ET EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- À intervalles réguliers, ou en cas d'éclaboussures, enlevez la plaque tournante et son support pour nettoyer la base du four pour enlever tous les résidus d'aliment.
- Activez la fonction « Smart Clean » pour un nettoyage optimal des surfaces internes.
- Le gril n'a pas besoin d'être nettoyé, la chaleur intense brûle la saleté. Utilisez cette fonction de façon régulière.

### ACCESSOIRES


Tous les accessoires conviennent au lave-vaisselle, sauf pour le plat Crisp.

Nettoyez le plat Crisp avec de l'eau et un détergent doux. Pour les taches tenaces, frottez délicatement avec un chiffon. Laissez toujours refroidir le plat Crisp avant de le nettoyer.


## GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
Le four fait du bruit, même lorsqu'il est éteint.	Le ventilateur fonctionne.	Ouvrez la porte ou attendez que le processus de refroidissement soit terminé.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro.	Erreur de logiciel.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

### FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

### COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

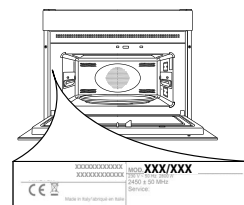
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

### CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.





# 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)

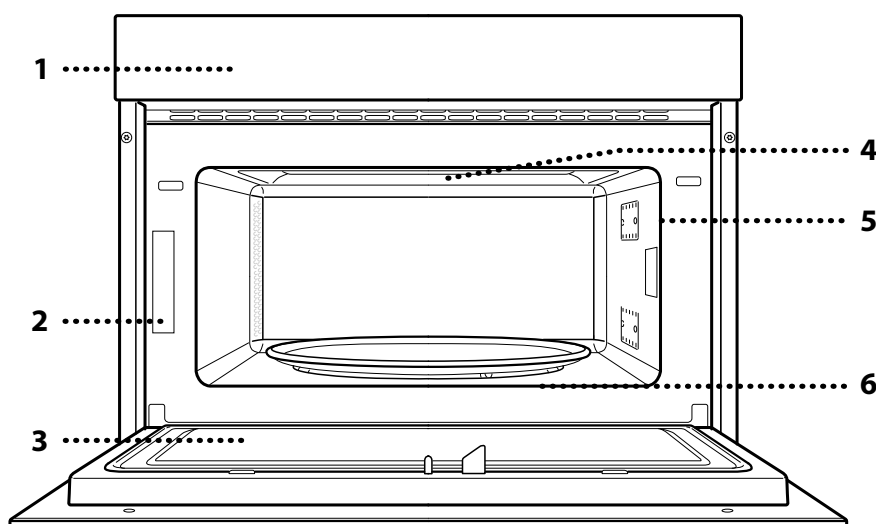


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



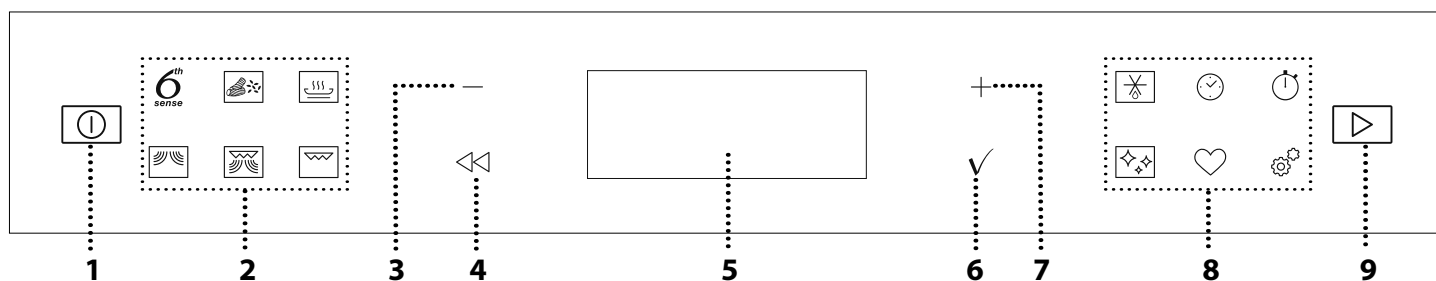
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

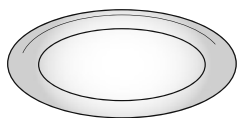
Per impostare rapidamente le funzioni, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

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

## ACCESSORI

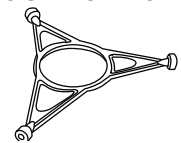
### PIATTO ROTANTE



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.

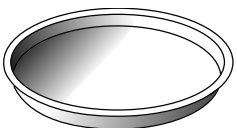
### SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

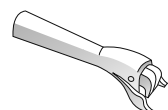
### PIATTO CRISP



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

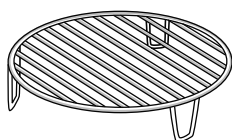
solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

### MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

### GRIGLIA



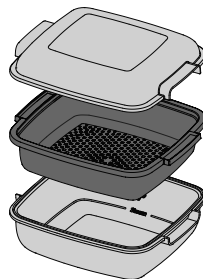
Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura.

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.

### VAPORIERA



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

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 Smart clean.

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

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

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

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

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

## FUNZIONI

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

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

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

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. 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.

ALIMENTO	PESO (g)
PIATTI PRONTI	250 - 500
Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
MINESTRE	200 - 800
Riscaldare senza coperchio in scodelle separate	
PIATTO CENA-SURGELATO	250 - 500
Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
BEVANDE	100 - 500
Introdurre in una tazza un cucchiaino di plastica resistente al calore per evitare un'ebollizione eccessiva	
LASAGNA SURGELATA	250 - 500
Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	

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

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali in modo semplice e veloce.

ALIMENTO	PESO (g)
PATATE AL FORNO	200 - 1000
Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e coprire con panna e spezie	
VERDURE	200 - 800
Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire in uno strato uniforme in un recipiente resistente alle microonde	
VERDURE-SURGELATE	200 - 800
Distribuire in uno strato uniforme in un recipiente resistente alle microonde	
VERDURE-IN SCATOLA	200 - 600
Distribuire in uno strato uniforme in un recipiente resistente alle microonde	
POPCORN	100
Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta	

#### 6<sup>th</sup> SENSE 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	PESO (g)
PATATINE FRITTE-SURGELATE	200 - 500
Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
PIZZA SOTTILE-SURGELATA	200 - 600
Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
PIZZA ALTA-SURGELATA	300 - 800
Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
ALETTE DI POLLO-SURGELATE	200 - 500
Distribuire uniformemente sul piatto crisp	
BASTONCINI IMPANATI-SURGELATI	100 - 500
Distribuire uniformemente sul piatto crisp	

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

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








Per cuocere al vapore cibi come verdure o pesce, utilizzando la vaporiera in dotazione. Distribuire gli alimenti in modo uniforme nel cestello della vaporiera e versare sul fondo 100 ml di acqua potabile. Il forno calcola automaticamente le impostazioni richieste per ottenere un risultato ottimale. Nella parte iniziale della cottura le microonde generano vapore, portando a ebollizione l'acqua presente sul fondo della vaporiera.

ALIMENTO	PESO (g)
RADICI & TUBERI	150 - 500
VERDURE	
VERDURE-SURGELATE	
FILETTI DI PESCE	
FILETTI DI POLLO	
FRUTTA	

Accessori necessari: vaporiera

#### 6<sup>th</sup> SENSE RISO & PASTA

Per cuocere velocemente riso o pasta. Questa funzione deve essere usata solo con la vaporiera.

ALIMENTO	PORZIONI	PESO (g)
RISO		100
		200
		300
		400
PASTA		70
		140
		210

Accessori necessari: Fondo vaporiera e coperchio



## 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 necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



## MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

POTENZA (W)	CONSIGLIATA PER
1000	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
800	Cottura di vegetali.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Cotture lente e delicate. Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.

AZIONE	ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min.)
Riscaldamento	2 tazze	1000	1 - 2
Riscaldamento	Puré di patate (1 kg)	1000	9 - 11
Scongelamento	Carne macinata (500 g)	160	13 - 14
Cuocere	Pan di Spagna	800	6 - 7
Cuocere	Crema pasticcera	650	11 - 12
Cuocere	Polpettone	800	18 - 20



## GRILL

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

ALIMENTO	DURATA (min.)
Pane tostato	5 - 6
Gamberi	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia



## GRILL+MICROONDE

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

ALIMENTO	POTENZA (W)	DURATA (min.)
Patate gratinate	650	20 - 22
Pollo arrosto	650	40 - 45

Accessori consigliati: Griglia




## 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 - 2,5 kg
PESCE	100 g - 1,5 kg
VERDURE	100 g - 2,0 kg
PANE	100 g - 1,0 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 necessari: vaporiera



## PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



## IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia.

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 una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙.

### 3. PULIRE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di iniziare la cottura, perciò, si raccomanda di pulire il forno vuoto per eliminare il più possibile gli odori.

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

Attivare la funzione "Smart Clean". 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

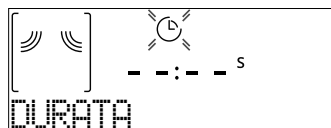
Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo « è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

#### POWER



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).

#### 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 la funzione "Grill", una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Nelle funzioni di cottura a microonde questo tempo equivale alla durata. Il display mostra l'ora di fine mentre l'icona ⌚ lampeggia.



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.

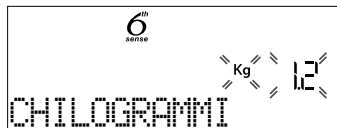
Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata sarà raggiunta gradualmente, perciò i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa,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

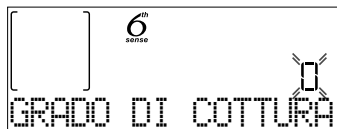
#### PESO / PORZIONI



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

#### 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 **▶** la durata di cottura aumenterà di 30 secondi.

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 (1000 W) per 30 secondi.

### 4. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O MESCOLARE GLI ALIMENTI

#### 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.

#### GIRARE O MESCOLARE GLI ALIMENTI

In alcune preparazioni 6<sup>th</sup> Sense Cottura viene chiesto di girare o mescolare gli alimenti durante la cottura.



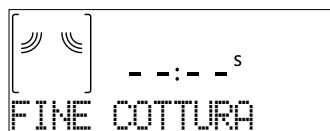
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

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.

### 5. FINE COTTURA

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



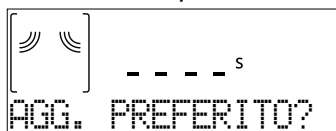
Premere **▶** per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure premere **+** per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura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

Premere **✓** o **▶** per riprendere la cottura.

## . PREFERITI

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

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

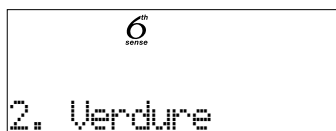


Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere ✓, oppure premere << per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto ✓, 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.

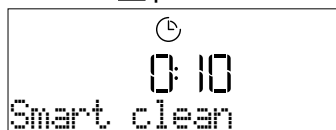


Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo ✓ e attivarla premendo ▶.

## . 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

Solo quando il forno è spento, è possibile utilizzare il display come conta minuti. 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.



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 attualmente in corso.

## . 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 ⌚.

## 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 il vetro 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.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
	Disconnessione dalla rete principale.	Spegnere 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 attendere il completo raffreddamento del forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

### SCHEDA TECNICA

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

### COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

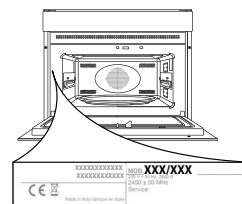
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

### CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



400011684676

Printed in Italy