

Istruzioni per la sicurezza, istruzioni per l'uso e guida di installazione

Whirlpool

IT

NORME DI SICUREZZA

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno, per evitare rischi di incendio.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Porre sempre la dovuta attenzione durante la cottura di cibi ricchi di grasso o olio oppure in caso di aggiunta di alcool per evitare il rischio di incendi. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

⚠ **ATTENZIONE:** Se la porta o le guarnizioni sono danneggiate, prima di riutilizzare il forno è necessario farlo riparare per non incorrere in lesioni personali.

⚠ **ATTENZIONE:** Non riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati, per evitare possibili rischi di esplosione. Il riscaldamento delle bevande può causare un'ebollizione tardiva; prestare la dovuta attenzione nel maneggiare i recipienti onde evitare rischi di ustioni.

⚠ Non utilizzare l'apparecchio per asciugare alimenti o capi di abbigliamento o per riscaldare cuscini termici, pantofole, spugne e oggetti simili; queste operazioni potrebbero creare rischi di incendio. Durante il riscaldamento di alimenti in contenitori di plastica o carta, sorvegliare il forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Quando si riscaldano biberon o vasetti di omogeneizzati, agitare o mescolare il contenuto e controllare la temperatura prima di servirli, per evitare rischi di ustioni. Non riscaldare le uova nel guscio o le uova intere già cotte, perché potrebbero scoppiare.

⚠ Utilizzare soltanto utensili adatti ai forni a microonde. Non utilizzare contenitori metallici per evitare il rischio di lesioni.

⚠ Utilizzare soltanto sonde per la temperatura di tipo raccomandato per il forno in questione per evitare il rischio di incendio.

⚠ Se si nota del fumo, spegnere il forno o staccare la spina di alimentazione e tenere lo sportello chiuso per evitare possibili fiammate.

⚠ Se l'apparecchio è installato a un'altezza di oltre 850 mm dal pavimento, fare attenzione a non spostare il piatto rotante durante l'estrazione del contenitore, per evitare possibili rischi di lesioni.

⚠ Non usare il forno a microonde per cucinare piatti fritti perché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di locali).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Questo apparecchio è realizzato per l'installazione a incasso. Non utilizzarlo per l'installazione libera o all'interno di un mobile chiuso.

Dopo aver disimballato l'apparecchio, accertarsi che lo sportello dell'apparecchio si chiude correttamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura. Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

Non rimuovere il forno dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio

deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Per la sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ ATTENZIONE: è pericoloso per qualunque persona non qualificata effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione dei pannelli di copertura, in quanto tali pannelliforniscono la protezione necessaria contro l'energia delle microonde.

⚠ La mancata esecuzione delle operazioni di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie, che possono influenzare negativamente la durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.


⚠ Pulire regolarmente il forno ed eliminare di volta in volta i residui di cottura.

⚠ ATTENZIONE: Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

⚠ Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, per evitare possibili rischi di ustione.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana. Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso

l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

DICHIARAZIONE DI PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

GUIDA RAPIDA



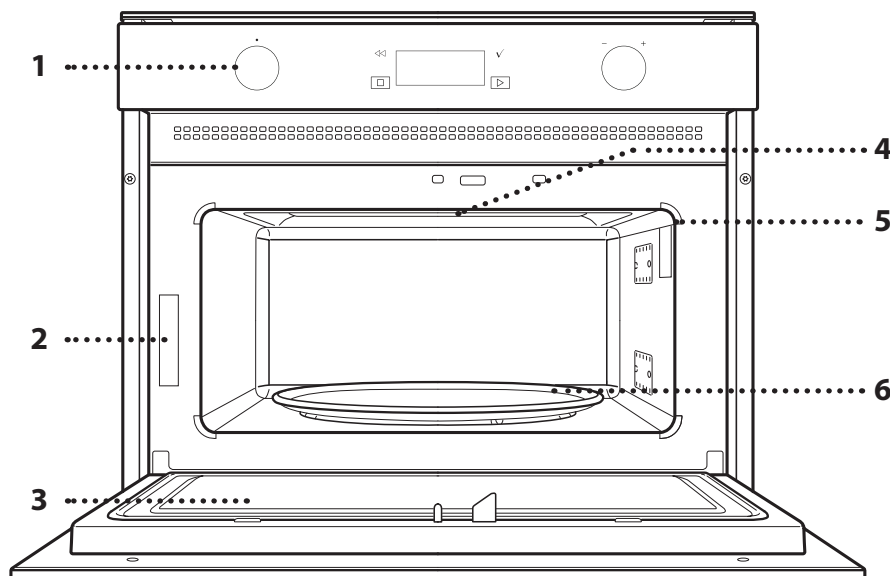
GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



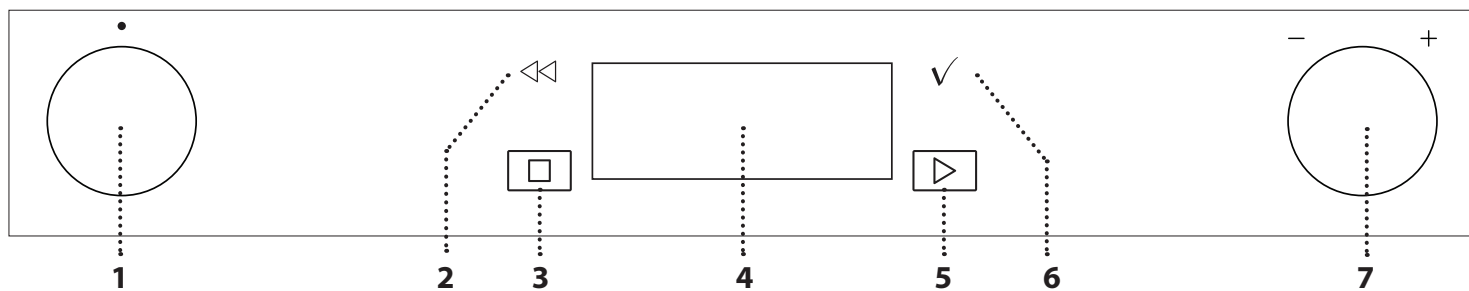
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

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. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

3. STOP

Per interrompere in qualsiasi momento la funzione correntemente attiva.

4. DISPLAY

5. AVVIO

Per avviare immediatamente una funzione.

6. CONFERMA

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

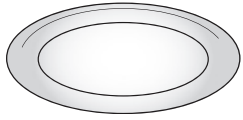
7. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

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

ACCESSORI

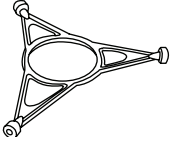
PIATTO ROTANTE



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

Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o accessori.

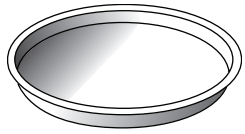
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP

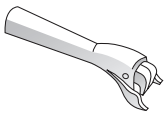


Da utilizzare solo con le funzioni designate.

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

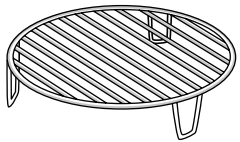
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA METALLICA

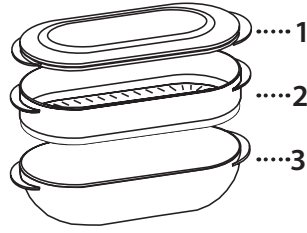


Permette di avvicinare il cibo al grill, assicurandone una piacevole doratura.

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



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

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

Per ottenere un risultato ottimale si consiglia di chiudere la vaporiera con l'apposito coperchio (1). Appoggiare sempre la vaporiera sul piatto rotante in vetro e usarla esclusivamente con le funzioni di cottura dedicate o con le microonde.

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

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

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

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

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

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

FUNZIONI

6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità di cottura ottimale per qualsiasi tipo di alimento.

6th SENSE VAPORE

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

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

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

Accessori richiesti: Vaporiera

6th SENSE COTTURA


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

JET DEFROST

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

SCONGELAMENTO PANE CON CRISP

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

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

JET REHEAT

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.

Disponere il cibo su un piatto da portata resistente al calore e alle microonde. Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati.

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

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

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

CRISP

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

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

* Ruotare il cibo a metà cottura.

Accessori richiesti: piatto crisp, maniglia per piatto crisp

GRILL+MICROONDE

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

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

Accessori consigliati: Griglia metallica

GRILL

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

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

Accessori consigliati: Griglia metallica

SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare una tazza di acqua potabile sul fondo della vaporiera in dotazione (3) o in un recipiente resistente alle microonde e attivare la funzione.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

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

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

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

PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

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



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

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

2. IMPOSTARE L'ORA

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



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

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

3. PULIRE IL FORNO

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

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

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

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

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

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



2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

Premendo ◀ è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

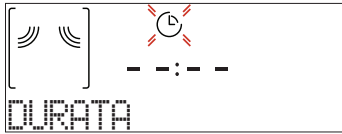
POTENZA / LIVELLO GRILL



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

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

DURATA



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

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

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

Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

Nelle funzioni che non attivano le microonde, come 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.

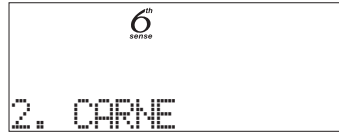


Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermarla e attivare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

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

. 6th 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

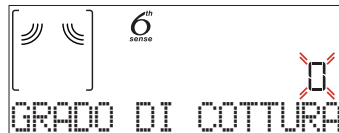


Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati ruotando la *manopola di regolazione* e quindi premere ✓ per confermare.

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


GRADO DI COTTURA


Nelle funzioni 6th Sense è possibile regolare il grado di cottura.





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

3. AVVIARE LA FUNZIONE


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

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


Se è stato impostato un ritardo, premendo  sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

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

JET START

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

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

Per riprendere la cottura, chiudere la porta e premere .


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

AGGIUNGERE, MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI

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



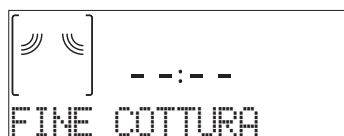
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.


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

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

6. FINE COTTURA

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



Premere  per continuare la cottura in modalità manuale aumentando il tempo di 30 secondi alla volta (nelle funzioni a microonde) o di 5 minuti alla volta (senza microonde), oppure ruotare la *manopola*

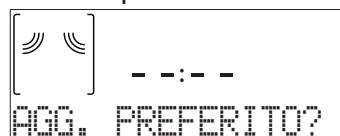
di regolazione per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.



Per riprendere la cottura, premere .



. PREFERITI

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

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

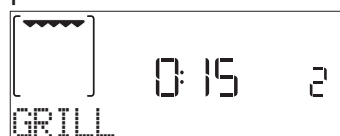




Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere  per ignorare la richiesta.

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

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

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





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

. SMART CLEAN


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

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




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

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


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

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

. CONTA MINUTI

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



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


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

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura.


Ruotare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer.

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

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

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

. BLOCCO TASTI

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






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

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE		ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA	
PASTA AL FORNO	Lasagne		4-10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
	Lasagna surgelata		400 g - 1,0 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio	
RISO, PASTA & CEREALI	Riso		100 - 400 g *	Impostare il tempo di cottura consigliato per il riso. Versare l'acqua salata e il riso nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2-3 tazze d'acqua per ogni tazza di riso	
	Pasta		1-4 porzioni *	Impostare il tempo di cottura consigliato per la pasta. Aggiungere la pasta quando viene richiesto e cuocere a recipiente coperto. Usare circa 750 ml d'acqua ogni 100 g di pasta	
	Quinoa		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di quinoa	
	Farro		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza di farro	
	Orzo		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 3-4 tazze d'acqua per ogni tazza d'orzo	
	Cous cous		100 - 400 g	Versare l'acqua salata e i cereali nella parte inferiore della vaporiera e coprire. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous cous	
	Porridge d'avena		1-2 porzioni *	Aggiungere l'acqua salata e i fiocchi d'avena in un recipiente a bordo alto, mescolare e introdurre nel forno	
	CARNE	Manzo	Bistecca		2-6 pezzi
Hamburger surgelato				100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
Maiale		Costolette		700 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con l'osso verso il basso
		Bacon		50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
Pollo		Pollo arrosto		800 g - 1,5 kg	Condire prima della cottura
		Pezzi		400 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sul piatto crisp disponendo il lato con la pelle verso il basso
		Filetto al vapore		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera
Piatti di carne		Hot dog		4-8 pezzi *	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Riscaldare scoperto
		Polpettone		4-8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
		Salsicce & wurstel		200 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva




















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

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

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

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

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

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE	ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
DESSERTS & PASTICCINI	Biscotti al cioccolato		1 teglia Preparare un impasto con 250 g di farina, 150 g di burro, 100 g di zucchero, 1 uovo, 25 g di cacao in polvere, sale e lievito. Aromatizzare con estratto di vaniglia. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sul piatto crisp
	Torta di frutta		1 teglia Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare con la base il piatto crisp, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Torta di frutta-surgelata		300 - 800 g Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Conserva di frutta		300 - 800 ml * Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera
	Mele cotte		4-8 pezzi Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Cioccolata calda		2-8 porzioni Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente. Aromatizzare con vaniglia o cannella. Aggiungere amido di mais per addensare
	Scones		1 teglia Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
PIZZA & TORTE	Pizza		1 teglia Preparare l'impasto per pizza con 100 ml d'acqua, 10 g di lievito, 140-150 g di farina, olio e sale. Far lievitare. Stendere la pasta su un piatto crisp leggermente unto. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza sottile-surgelata		250 - 500 g * Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza alta-surgelata		300 - 800 g * Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza-fredda		200 - 500 g Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Quiche lorraine		1 teglia Foderare il piatto crisp con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni
	Quiche lorraine-surgelata		200 - 800 g Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Veggie strudel		800 g - 1,5 kg Preparare un composto di verdure a dadini. Condire con olio e cuocere in padella per 15-20 minuti. Lasciar raffreddare. Aggiungere formaggio fresco e condire con sale, aceto balsamico e spezie. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
UOVA & SNACK	Popcorn	-	90 - 100 g * Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta
	Alette di pollo-surgelate		300 - 600 g * Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Uova strapazzate		2-10 pezzi Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente
	Occhio di bue		1-6 pezzi Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Frittata		1 teglia Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Noci-tostate		50 - 200 g Distribuire uniformemente sul piatto crisp

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

ACCESSORI

Contenitore per
micronde/forno



Vaporiera
(completa)



Vaporiera
(fondo + coperchio)



Vaporiera
(fondo)



Griglia metallica



Piatto Crisp



PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

SUPERFICI INTERNE ED ESTERNE

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

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

ACCESSORI

È possibile lavare in lavastoviglie tutti gli accessori ad eccezione del piatto Crisp.

Il piatto Crisp deve essere pulito con acqua e un detersivo neutro. Per lo sporco più tenace, strofinare delicatamente con un panno. Far raffreddare il piatto Crisp prima di lavarlo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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

