

GUIDA RAPIDA



GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

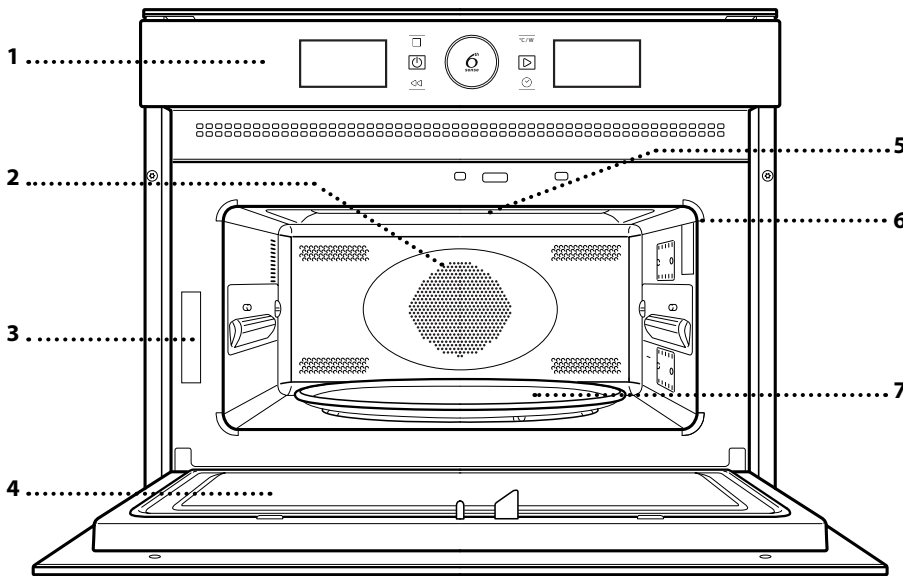
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.whirlpool.eu e seguire la procedura indicata sul retro.

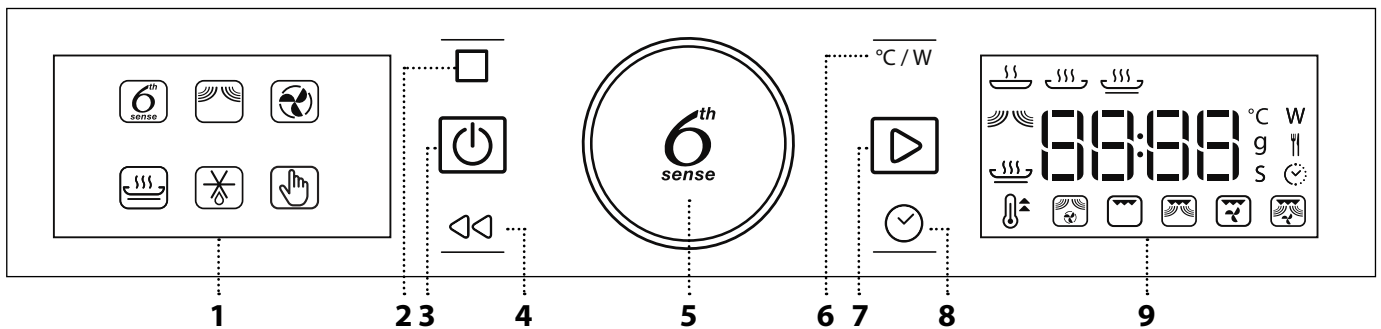
! Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. PAUSA

Per sospendere il processo di cottura


3. ON / OFF

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

4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6th SENSE

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

6. POTENZA

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

7. START

Per avviare le funzioni e confermare i valori impostati

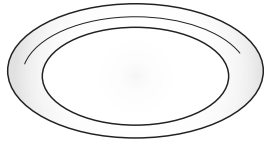
8. TEMPO

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

9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

ACCESSORI

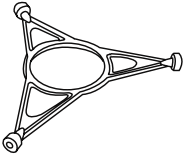
PIATTO ROTANTE



Appoggiato sull'apposito supporto, il piatto rotante in vetro può essere utilizzato in tutte le modalità di cottura. Il piatto rotante va sempre usato come base per altri contenitori o

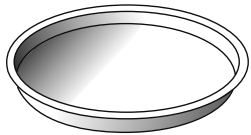
accessori ad eccezione della teglia rettangolare.

SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



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

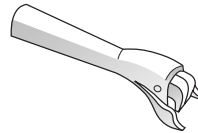
PIATTO CRISP



Da utilizzare solo con la funzione designata. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato al centro del piatto rotante in vetro e può essere preriscaldato a vuoto, utilizzando

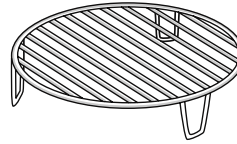
solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



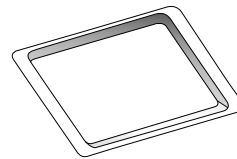
Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

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.

TEGLIA RETTANGOLARE



Utilizzare la teglia soltanto con le funzioni che consentono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente, appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

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

Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

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



FUNZIONI 6th SENSE

Con le funzioni 6th Sense è sufficiente selezionare il tipo e il peso o la quantità degli alimenti per ottenere un risultato ottimale. Il forno calcolerà automaticamente i valori ideali, adattandosi continuamente alla cottura in corso. La durata totale non include le fasi di preriscaldamento.

RISCALDAMENTO 6th SENSE

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.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
	PIATTI PRONTI	250 - 500 g
	SURGELATI MONOPORZIONE	250 - 500 g
	LASAGNE SURGELATE	250 - 500 g
	MINESTRE	200 - 800 g
	BEVANDE	1 - 5 dl

COTTURA 6th SENSE

Per ottenere una rapida e ottimale cottura degli alimenti. Utilizzare un contenitore resistente al calore e adatto alla cottura a microonde.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
	PATATE AL FORNO (girare quando viene richiesto)	200 g - 1 kg
	VERDURE FRESCHE (tagliare a pezzi di pari dimensioni e aggiungere da 2 a 4 cucchiai di acqua. Coprire)	200 - 800 g
	VERDURE SURGELATE (girare quando richiesto. Coprire)	200 - 800 g
	VERDURE IN SCATOLA	200 - 600 g
	POPCORN	100 g

CRISP 6th SENSE

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

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
	PATATINE FRITTE (disposte in un unico strato e salate prima della cottura)	200 - 600 g
	PIZZA, CROSTA SOTTILE	200 - 500 g
	PIZZA, CROSTA SPESSA	300 - 800 g
	ALI DI POLLO, PEZZI DI POLLO (ungere leggermente il piatto)	200 - 600 g
	BASTONCINI DI PESCE (il piatto Crisp deve essere preriscaldato)	200 - 600 g

Accessori necessari: **piatto crisp, maniglia per piatto crisp**

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

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

TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Per la cottura di alcuni alimenti è possibile usare la teglia o utilizzare recipienti adatti alla cottura in forno.

Accessori consigliati: **Teglia rettangolare, griglia**



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.

Accessori necessari: piatto crisp, maniglia per piatto crisp



JET DEFROST

Per scongelare rapidamente diverse categorie di alimenti specificandone solamente il peso. Si consiglia di disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante in vetro. Quando richiesto, girare gli alimenti.

CATEGORIA	ALIMENTO	PESO
1*	CARNE (macinato, cotolette, bistecche, arrostiti)	100 g - 2 kg
2*	POLLAME (pollo intero, a pezzi, filetti)	100 g - 2,5 kg
3*	PESCE (Intero, tranci, filetti)	100 g - 2 kg
4*	VERDURE (Verdure miste, piselli, broccoli...)	100 g - 2 kg
5*	PANE (Pagnotte, focaccine, panini)	100 g - 1 kg



FUNZIONI MANUALI



RISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno prima di un ciclo di cottura. Attendere il termine della funzione prima di inserire gli alimenti nel forno.



VENTILATO + MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo.

Accessori necessari: griglia



GRILL

Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura. Si raccomanda di preriscaldare il grill per 3-5 minuti.

Accessori necessari: griglia



GRILL + MICROONDE

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

Accessori necessari: griglia



TURBO GRILL

Per risultati perfetti, combinando l'azione del grill e del forno ventilato. Si consiglia di girare gli alimenti durante la cottura.

Accessori necessari: griglia



TURBO GRILL + MICROONDE

Per cuocere e dorare velocemente il cibo combinando l'azione delle microonde, del grill e del forno ventilato.


Accessori necessari: griglia

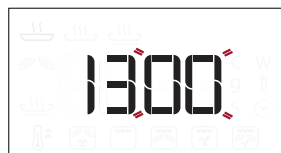
PRIMO UTILIZZO


. IMPOSTARE L'ORA


Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



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





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

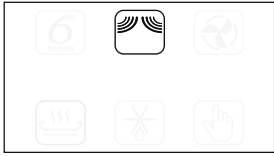
Nota: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto  per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.


Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

USO QUOTIDIANO


1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la *manopola* per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere  per confermare.



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



Ruotare la *manopola* per selezionare le sottofunzioni disponibili sul display di destra e premere  per confermare.



2. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

. FUNZIONI AUTOMATICHE / JET DEFROST

CATEGORIA DI ALIMENTO

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





Quando l'  icona lampeggia, ruotare la *manopola* per selezionare la categoria desiderata e premere  per confermare.

PESO

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




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


. FUNZIONI MANUALI

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

POTENZA MICROONDE / TEMPERATURA

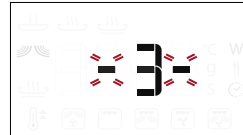


Quando l'icona W lampeggia sul display, ruotare la *manopola* per regolare il livello di potenza, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (se possibile).

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

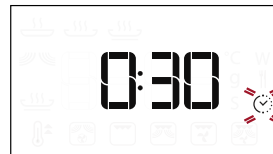
POTENZA GRILL



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





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

DURATA




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

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

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

RISCALDAMENTO RAPIDO

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



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

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

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

Nota: Premendo ☑ è possibile interrompere in qualsiasi momento la funzione in corso.

. JET START

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

.BLOCCO DI SICUREZZA

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



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

4. PAUSA

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

Per riprendere, chiudere lo sportello e premere ☑.

PAUSA AUTOMATICA
(MESCOLARE O GIRARE GLI ALIMENTI)

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



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

5. TEMPO DI FINE COTTURA

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



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

. RAFFREDDAMENTO

Al termine di una funzione con aria calda, il forno può eseguire una procedura di raffreddamento. Sul display viene visualizzato "Raffreddamento attivato".

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

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

. BLOCCO DEI TASTI

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



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

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

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo a lungo ☑.

TABELLA DI COTTURA

CIBO	FUNZIONE	PRERISC.	TEMP. (°C)	POTENZA (W)	DURATA	ACCESSORI
Torte lievitate		-	160 - 180	-	30 - 60	
		-	160 - 180	90	25 - 50	
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di mele)		Sì	160-190	-	35 - 70	
Biscotti		Sì	170-180	-	10 - 20	
Meringhe		Sì	100-120	-	40 - 50	
Panini		Sì	210-220	-	10 - 12	
Pagnotta		Sì	180-200	-	30 - 35	
Pizza / Focaccia		Sì	190-220	-	20 - 40	
Pizza (0,4-0,5 kg)		-	-	-	14 - 16	
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine)		Sì	180-190	-	40 - 55	
Quiche Lorraine (1-1,2 kg)		-	-	-	18 - 20	
Lasagne / Pasta al forno		-	-	350 - 500	15 - 40	
Arrosto di agnello / Vitello / Roastbeef (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	
		-	160-180	160	50 - 70*	
Roastbeef - media cottura (1,3-1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	
Pollo arrosto / Coniglio / Anatra (intera 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	
		-	210-220	350	45 - 60*	
Pollo / Coniglio / Anatra (filetti / pezzi 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	
		-	-	-	12 - 18	
Pesce al forno (intero)		-	-	160 - 350	20 - 40	
Filetti / tranci di pesce		Sì	-	-	15 - 30*	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane...)		-	-	500 - 650	25 - 50	
Pane tostato		-	-	-	3 - 6	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	-	-	20 - 40*	
Salsicce / hamburger (0,2-1 kg)		Sì**	-	-	6 - 16	
Patate al forno		-	-	350 - 500	20 - 40*	
Patate a spicchi (0,3-0,8 kg)		-	-	-	10 - 20	
Frutta cotta		-	-	160 - 350	15 - 25	
Verdure gratin		-	-	-	15 - 25	
Verdure fritte (0,3-0,8 kg)		Sì**	-	-	8 - 18	

* Girare gli alimenti a metà cottura.

** Preriscaldare il piatto crisp per 3-5 minuti.

FUNZIONI	Crisp 	Ventilato 	Ventilato + Micr. 	Grill 	Grill + Microonde
ACCESSORI	Piatto / contenitore adatto alle microonde e al calore 	Griglia 	Teglia rettangolare 	Piatto Crisp 	

PULIZIA

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare 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.
- 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 e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto  .
Il display mostra la lettera "F" seguita da una lettera o un numero.	Guasto software.	Contattare il Servizio Assistenza di zona e comunicare la lettera o il numero che segue la lettera "F".

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

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

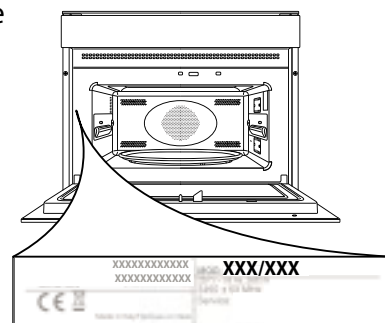
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.whirlpool.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



400011091756

Stampato in Italia