



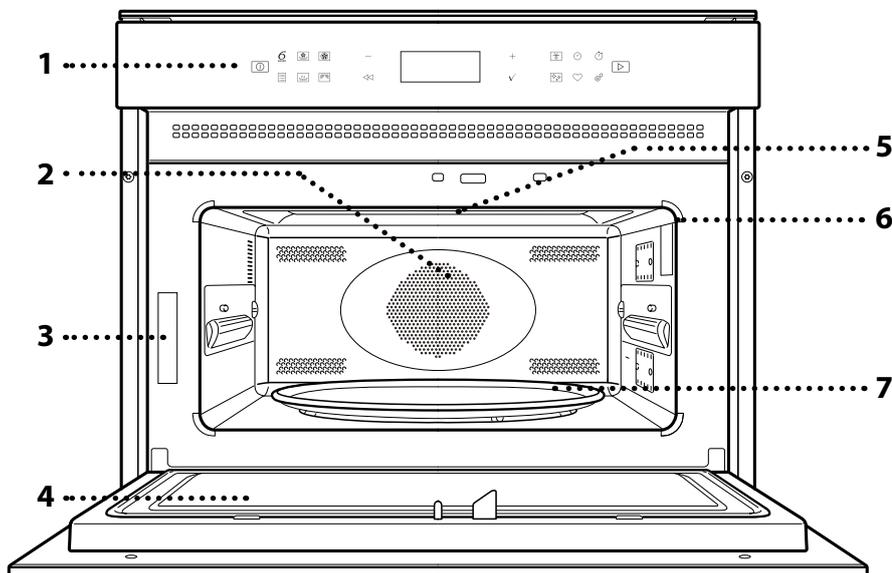
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



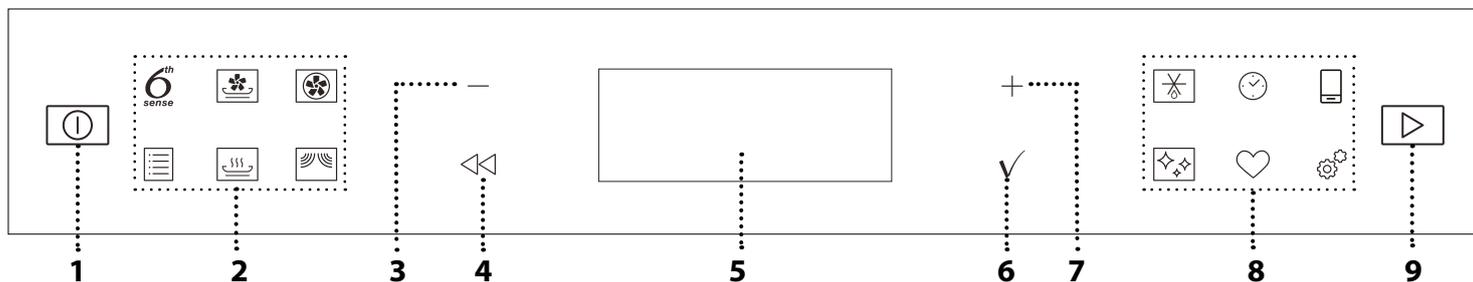
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Lampadina
7. 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 / JET START

Per avviare una funzione utilizzando le impostazioni di base o i valori specificati.

Quando il prodotto è in standby, è sufficiente premere questo tasto per avviare la funzione microonde alla potenza massima per 30 secondi.

GLI ACCESSORI

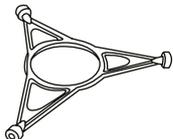
PIATTO ROTANTE



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.

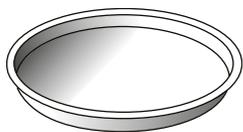
SUPPORTO PER PIATTO ROTANTE



Utilizzare il supporto soltanto per il piatto rotante in vetro.

Non appoggiare altri accessori sul supporto.

PIATTO CRISP



Da utilizzare solo con le funzioni designate.

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

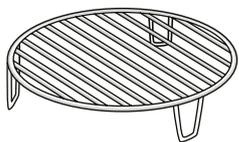
preriscaldato a vuoto, utilizzando solo la speciale funzione dedicata. Disporre gli alimenti direttamente sul piatto Crisp.

MANIGLIA PER PIATTO CRISP



Utile per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

GRIGLIA



Permette di avvicinare le pietanze al grill per ottenere una perfetta doratura e una circolazione ottimale dell'aria.

Deve essere utilizzata come base

per il piatto crisp in alcune funzioni "Crisp Fry".

Appoggiare la griglia sul piatto rotante, evitando che venga a contatto con altre superfici.

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

TEGLIA RETTANGOLARE



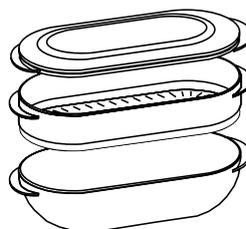
Usare la teglia da forno solo per le funzioni che prevedono la cottura ventilata; non usarla mai in combinazione con le microonde.

Inserirla orizzontalmente,

appoggiandola sopra l'apposita guida nella cavità.

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

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.

Gli altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza.

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

Contenitori metallici per cibi o bevande non vanno mai usati durante una cottura a microonde. Verificare che alimenti e accessori non tocchino le

pareti interne del forno.

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

FUNZIONI

6th
sense

6th SENSE

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

- **6th SENSE 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. Disporre 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.

- **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 (100 ml). 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.



CRISP FRY

Questa funzione sana ed esclusiva unisce la qualità della funzione crisp con le proprietà della circolazione d'aria tiepida. Il risultato è una frittura croccante e saporita, ottenuta con una quantità d'olio sensibilmente inferiore rispetto a quella richiesta con i metodi di cottura tradizionali o, in alcune ricette, addirittura senza olio. È possibile friggere molti tipi di piatti pronti, freschi o surgelati. La tabella seguente contiene indicazioni utili per usare correttamente gli accessori e ottenere risultati ottimali con i diversi tipi di alimenti (freschi o surgelati).

ALIMENTO	PESO (g) / PORZIONI
CIBI FRESCHI	
Filetti di pollo impanati Ungere leggermente con olio prima della cottura. Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
Melanzane Tagliare, salare e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia. Girare quando viene richiesto.	200 - 600

ALIMENTO	PESO (g) / PORZIONI
Zucchine Affettare, pesare e spennellare con olio d'oliva (5%). Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 500
ALIMENTI SURGELATI	
Nugget di pollo Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	200 - 600
Formaggio impanato Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 400
Anelli di cipolla Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Appoggiare il piatto sulla griglia.	100 - 500
Fish & chips Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	1 - 3
Frittura pesce Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp.	100 - 500
Bastoncini di pesce impanati Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.	100 - 500
Patate fritte Distribuire in modo uniforme sul piatto crisp. Girare quando viene richiesto.	200 - 500



TERMOVENTILATO

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

Nota: se si sceglie 250°C, dopo 30 minuti il forno regola automaticamente la temperatura a 200°C per evitare che le pietanze brucino o cuociano eccessivamente e per ridurre il consumo di energia.

ALIMENTO	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Tortini al formaggio	170 *	25 - 30
Biscotti	175 *	12 - 18

* È richiesto il preriscaldamento

Accessori consigliati: Teglia rettangolare / Griglia



TRADIZIONALI

- **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	6 - 7
Gamberi	2	18 - 22

Accessori consigliati: Griglia

- **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

• TURBO GRILL

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

ALIMENTO	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Kebab di pollo	3	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• TURBO GRILL+MICROONDE

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

ALIMENTO	POTENZA (W)	LIVELLO GRILL	DURATA (min.)
Cannelloni [surgelati]	650	3	20 - 25
Costolette di maiale	350	3	30 - 40

Accessori consigliati: Griglia

• TERMOVENTILATO + MICROONDE

Per preparare pietanze al forno in breve tempo. Si consiglia di utilizzare la griglia per ottimizzare la circolazione dell'aria.

ALIMENTO	POTENZA (W)	TEMP (°C)	DURATA (min.)
Arrosto	350	170	35 - 40
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35

Accessori consigliati: Griglia

• SPECIALI

» PRERISC RAPIDO

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

Alla fine del preriscaldamento, il forno selezionerà automaticamente la funzione "Termoventilato".

» TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti, come carne, frittura o torte.

» LIEVITAZIONE IN CORSO

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.



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



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 verdure.
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	Scongellare 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	Purè di patate (1 kg)	900	10 - 12
Scongela	Carne macinata (500 g)	160	15 - 16
Cottura	Pan di spagna	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	500	16 - 17
Cottura	Polpettone	750	20 - 22



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



TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni. 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 richiesti: Vaporiera



PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni dell'apparecchio.

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.

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA 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 un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo ⚙️.

2.1 IMPOSTARE L'ORA SU UN APPARECCHIO CONNESSO

Se l'apparecchio è connesso, l'orologio può essere aggiornato automaticamente dal cloud.

Nel caso in cui si desideri modificare l'ora ricevuta dal cloud, accedere al menu Impostazioni ⚙️, selezionare la voce "OROLOGIO" e regolare l'ora manualmente; in questo caso, tutti i successivi aggiornamenti automatici dell'orologio inviati dal cloud saranno ignorati.

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

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

Scaldare il forno a 200 °C per circa un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Preriscaldamento rapido". Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

. JET START

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

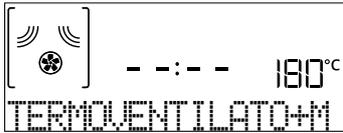
Ad ogni pressione successiva, il tempo di cottura sarà prolungato di 30 secondi.

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 modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare. Premendo  è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

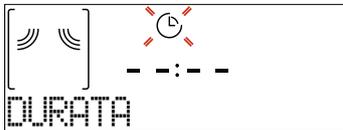
POTENZA / TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



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).

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, 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 "Grill" o "Turbo 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 gli alimenti 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.

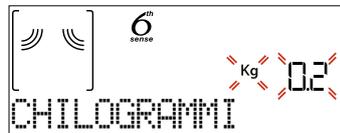
. 6th SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la potenza, la temperatura 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

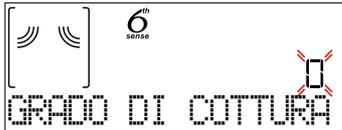


Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo + o -, quindi premere  per confermare.

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, 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 ►, 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 ①.

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.

4. PRERISCALDAMENTO

La funzione di cottura termoventilata richiede una fase di preriscaldamento: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.



Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata e comparirà la richiesta di introdurre gli alimenti.

A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando + o -.

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

PAUSA

Aperto 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 "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.



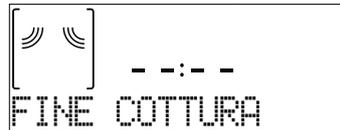
Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

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

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano 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.

Per riprendere la cottura, premere ►.

. PREFERITI

Per una maggiore facilità d'uso, è possibile memorizzare fino a 9 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 9.



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

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. 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.

Nota: il conta minuti non attiva nessun ciclo di cottura. Premere + o - per modificare il tempo impostato sul timer.

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 correntemente attiva.

. 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 premendo ⏏.

CONNETTIVITÀ*

*: non disponibile in Russia

La funzione 6th Sense Live permette di collegare l'apparecchio a Internet. Attraverso l'app 6th Sense Live, utilizzabile su smartphone e tablet, è possibile:

- monitorare lo stato dell'apparecchio
- impostare e avviare un ciclo di cottura
- modificare o interrompere un ciclo di cottura
- accedere ad altri contenuti
- ricevere aggiornamenti automatici del software dell'apparecchio

Per abilitare la connettività, è necessario collegare correttamente l'apparecchio al router della rete domestica e all'app. Questa procedura deve essere eseguita una sola volta.

Deve essere ripetuta solo se vengono modificate le proprietà della rete domestica (nome e password di rete).

REQUISITI MINIMI

Dispositivo mobile: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS. Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

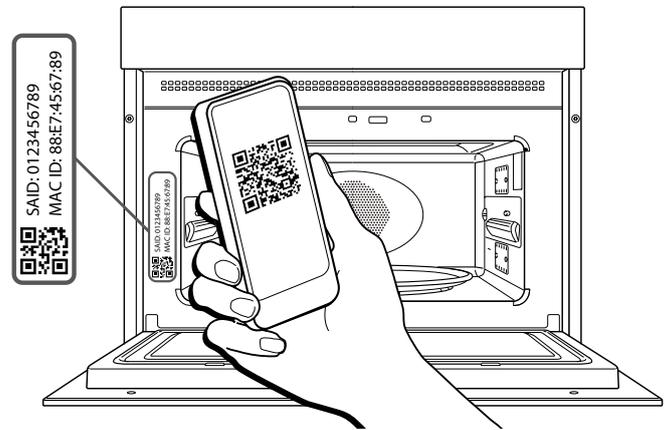
Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

PROCEDURA DI CONFIGURAZIONE

Per eseguire la procedura è necessario disporre di: un dispositivo mobile (smartphone o tablet) e di un router wireless collegato a Internet. Sul dispositivo mobile, verificare che la potenza del segnale della rete wireless in prossimità dell'apparecchio sia adeguata. Durante la procedura di configurazione, l'apparecchio e il dispositivo mobile devono essere collegati alla stessa rete wireless.

Scaricare l'app 6th Sense Live per il proprio dispositivo mobile. L'app può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

Una volta scaricata l'app, seguire le istruzioni per creare un account. Dopo avere creato il proprio account, aprire l'app e premere **+** nella parte in basso a sinistra dello schermo per aggiungere un nuovo apparecchio al proprio account.



Scansionare il codice QR riportato sull'etichetta applicata all'apparecchio; a questo punto, l'app 6th Sense Live fornirà istruzioni dettagliate per l'esecuzione della procedura.

Nota: In alcune circostanze, è possibile che l'app richieda di specificare il tipo di apparecchio: in questo caso, selezionare *Microonde*.

Durante la procedura di connessione, sul display compariranno diversi messaggi e le icone lampeggeranno in diverse modalità; le operazioni eseguite in background dall'apparecchio sono descritte nella tabella seguente.

MESSAGGIO SUL DISPLAY	SIGNIFICATO
	<p>Messaggio visualizzato: Seguire le istruzioni sull'app. Durante il conto alla rovescia di venti minuti, l'apparecchio cerca di connettersi alla rete domestica (router). L'icona WiFi lampeggia velocemente.</p>
	<p>Messaggio visualizzato: Attendere. Una volta stabilita la connessione con il router, l'apparecchio cerca di contattare l'app automaticamente e chiede di attendere. L'icona WiFi lampeggia lentamente.</p>
	<p>Messaggio visualizzato: Apparecchio connesso. La procedura è riuscita: ora l'apparecchio è connesso. L'icona WiFi smette di lampeggiare.</p>
	<p>Messaggio visualizzato: Utilizzare l'app per registrare il prodotto. Seguire le istruzioni dell'app per completare la registrazione e assegnare un nome all'apparecchio. Il nome assegnato comparirà subito nella pagina iniziale dell'app.</p>
	<p>Messaggio visualizzato: Err. connessione. Questo messaggio compare per alcuni secondi se l'apparecchio non riesce a completare la procedura di configurazione entro un determinato tempo. Successivamente, l'apparecchio entra in modalità standby e l'icona WiFi si spegne.</p>

CONTROLLO REMOTO

Se l'apparecchio è collegato correttamente, è possibile premere l'icona  per attivare il controllo remoto.

Questa funzione permette di utilizzare il dispositivo mobile per controllare da remoto il forno a microonde, inviare istruzioni e monitorare i cicli di cottura.

Quando si utilizza l'app per avviare un ciclo di cottura, il display mostra il messaggio 'Ciclo ricevuto' per alcuni secondi, quindi il ciclo viene avviato.



RESET CONNESSIONE

Questa funzione può essere utile se vengono modificate le proprietà della rete domestica (nome o password di rete).

Prima di ripristinare la connessione, verificare se sia possibile riutilizzare il nome e la password utilizzati per la connessione dell'apparecchio alla rete domestica. In questo caso non sarà necessario ripristinare la connessione.

Se invece occorre resettare la connessione, seguire questo percorso: IMPOSTAZIONI > MENU CONNETTIVITÀ > RESET CONNESSIONE > SÌ. Sul display compare la domanda "Confermare?". Premendo , la connessione sarà ripristinata. A questo punto sarà possibile connettere nuovamente l'apparecchio (vedere il paragrafo "Procedura di configurazione").

AGGIORNAMENTO DEL SOFTWARE

In modalità standby, un apparecchio che sia già configurato per la connessione e abbia la ricezione WiFi abilitata può aggiornare automaticamente il software quando è disponibile una nuova versione.



Mentre è in corso l'aggiornamento, sul display viene mostrata la percentuale di avanzamento.

Nota: l'apparecchio deve restare sempre acceso durante il processo di aggiornamento del software.

Durante la procedura di aggiornamento non è possibile interagire con il pannello comandi.

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNETTIVITÀ

Quali protocolli WiFi sono supportati?

L'adattatore WiFi installato supporta la connettività WiFi b/g/n per i paesi europei.

Per il router sono richieste le seguenti impostazioni: 2.4 GHz abilitato, WiFi b/g/n, DHCP e NAT attivati.

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si possono trovare l'indirizzo MAC e il codice SAID dell'apparecchio?

Sull'apparecchio è applicato un adesivo con un codice QR: accanto al codice QR sono riportati il codice SAID e l'indirizzo MAC.

Per richiamare il codice SAID e l'indirizzo MAC è anche possibile premere IMPOSTAZIONI sul pannello comandi, quindi accedere al menu Connettività e selezionare le voci "Indirizzo MAC" o "Codice SAID".

Come si può verificare che l'apparecchio sia connesso correttamente all'app?

Aprire l'app 6th Sense Live sul dispositivo mobile e controllare che l'apparecchio sia visibile.

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile. Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e l'apparecchio?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile verificare la potenza del segnale avvicinando il dispositivo smart (connesso alla stessa rete domestica) all'apparecchio.

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

Come si può controllare lo stato WiFi dell'apparecchio? È possibile disattivare la ricezione WiFi?

Per impostazione predefinita, il modulo WiFi dell'apparecchio è attivato. È possibile modificare o confermare lo stato WiFi accedendo al menu Connettività e scegliendo 'Stato WiFi'. Il display mostrerà l'attuale valore di stato, che può essere ON o OFF.

Nota: quando viene ripristinata l'alimentazione dopo un'interruzione di corrente, il modulo WiFi mantiene le impostazioni (i collegamenti al router e all'app) e viene sempre ripristinato lo stato di controllo remoto.

Si può modificare l'account Whirlpool mantenendo connessi gli apparecchi?

È possibile creare un nuovo account, ma occorre ricordarsi di revocare l'associazione dei propri apparecchi al vecchio account prima di associarli a quello nuovo.

Cosa occorre fare se si cambia il router?

Se sul nuovo router è possibile mantenere il nome e la password della rete, l'apparecchio si ricollegherà automaticamente senza bisogno di alcuna operazione.

In caso contrario, per connettere l'apparecchio alla nuova rete WiFi occorrerà premere  nella pagina iniziale dell'app, come se si dovesse aggiungere nuovamente l'apparecchio al proprio account.

Nota: NON è necessario rimuovere prima l'apparecchio dal proprio account. L'app indicherà la procedura da seguire per la riconnessione.

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE		ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
PIETANZE AL FORNO				
PIATTI UNICI	Lasagna		4-10 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Lasagna surgelata		500 g - 1,2 kg	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
	Torta salata		1 teglia	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
	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
PIZZA & PANE	Panini-surgelati		1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pancarrè in stampo		1-2 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Scones		1 teglia	Ungere il piatto crisp e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
	Pizza		2-6 porzioni	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. 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 *	
	Pizza-fredda		200 - 500 g	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
TORTE & DOLCI	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
	Torta ripiena alla frutta		800 g - 1,5 kg	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella
	Muffin		1 teglia	Preparare un impasto per 16-18 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pan di spagna		1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata

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



Preriscaldamento del forno



Preriscaldamento del grill



Preriscaldamento del piatto crisp

GLI ACCESSORI

Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp



CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE		ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
DOLCI	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
	Brownies		1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Stendere l'impasto sulla teglia precedentemente foderata con carta da forno
SNACK	Popcorn	-	90 - 100 g *	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto rotante in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta
	Uova strapazzate		2-10 pezzi	Preparare secondo la ricetta preferita in un unico recipiente
ARROSTI & GRATINATI				
PIATTI UNICI	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
	Patate gratinate	+	4-10 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Broccoli gratinati		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
	Cavolfiori gratinati	+	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
	Gratin-surgelato		400 g - 800 g	Affettare le verdure e disporle alternate in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
CARNE	Roast beef	+	800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Bistecca		2-6 pezzi	Spennellare con olio e rosmarino. Cospargere di sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sulla griglia
	Maiale arrosto	+	800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	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
	Pollo arrosto		800 g - 2,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	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
	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 che l'involucro si laceri.
	PESCE	Pesce arrosto	+	600 g - 1,2 kg
Gratin-surgelato			600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
CONTORNI	Patate a pezzi	+	300 g - 1,2 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
	Patate a fette		300 - 800 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare

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



Preriscaldamento del forno



Preriscaldamento del grill



Preriscaldamento del piatto crisp

GLI ACCESSORI

Contenitore per microonde/forno



Vaporiera (completa)



Vaporiera (fondo + coperchio)



Vaporiera (fondo)



Griglia



Teglia rettangolare



Piatto Crisp



CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE		ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
COTTURA AL VAPORE				
RISO, PASTA & CEREALI	Riso		100 - 400 ml *	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 400-450 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
CARNE	Hot dog		4-8 pezzi *	Disporre l'hot dog sul fondo della vaporiera e coprire con acqua. Cuocere a recipiente scoperto.
	Filetto al vapore		300 - 800 g *	Distribuire nel cestello della vaporiera. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera
PESCE	Pesce intero		600 g - 1,2 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera.
	Filetti di pesce		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera.
	Trancio di pesce		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo 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. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera.
VERDURE	Verdure-surgelate		300 - 800 g *	Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera
	Patate a pezzi		300 g - 1 kg *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sul fondo della vaporiera. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera
	Carote		200 - 500 g *	
	Broccoli		200 - 500 g *	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel cestello della vaporiera. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera
	Cavolfiore		200 - 500 g *	
DESSERT	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
	Conserva di frutta		300 - 800 ml *	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e disporre nel cestello della vaporiera. Versare 100 ml di acqua potabile sul fondo della vaporiera
FRITTURE				
UOVA	Occhio di bue		1-6 pezzi	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Frittata		1 teglia	
CARNE	Hamburger surgelati		100 - 500 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno
	Bacon		50 - 150 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Filetti di pollo impanati		100 - 500 g	Spennellare con olio. Distribuire uniformemente sul piatto crisp

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

GLI ACCESSORI	Contenitore per microonde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Vaporiera (fondo)	Griglia	Teglia rettangolare	Piatto Crisp

CATEGORIA DI ALIMENTI / RICETTE		ACCESSORI	QUANTITÀ	INFORMAZIONI PER LA COTTURA
PESCE	Fish & chips-surgelati		1-3 porzioni	Distribuire uniformemente sul piatto crisp alternando i filetti di pesce e le patate
	Frutti di mare-surgelati		100 - 500 g	
	Bastoncini di pesce surgelati		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Cotoletta fritta		300 - 800 g	Ungere leggermente il piatto crisp prima di preriscaldare il forno. Condire con olio e cospargere con semi di sesamo
CONTORNI	Patate (surgelate)		200 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Melanzane		200 - 600 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
	Zucchine		200 - 500 g	Affettare, pesare e condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di zucchine asciutte. Condire con sale e pepe nero. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
SPUNTINI	Alette di pollo-surgelate		300 - 600 g *	
	Nugget di pollo-surgelati		200 - 600 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Formaggio fritto-surgelato		100 - 400 g	Spennellare il formaggio con un po' d'olio prima della cottura. Distribuire uniformemente sul piatto crisp
	Anelli di cipolla-surgelati		100 - 500 g	Distribuire uniformemente sul piatto crisp

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

GLI ACCESSORI	Contenitore per microonde/forno	Vaporiera (completa)	Vaporiera (fondo + coperchio)	Preriscaldamento del forno	Preriscaldamento del grill	Preriscaldamento del piatto crisp	
					Vaporiera (fondo) 	Griglia 	Teglia rettangolare

MANUTENZIONE E PULIZIA

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

GLI ACCESSORI

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

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non 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. 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.	Spegnere 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".
L'app non riconosce l'apparecchio. L'apparecchio non riesce a stabilire una connessione stabile con il router domestico.	Nessuna connessione con il router o l'app. Apparecchio non connesso. Errore interno. WiFi non attivo. (Premere  e accedere al menu Connettività per verificare il valore Stato connessione)	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connettività". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare nuovamente l'apparecchio alla rete seguendo le istruzioni dell'app. La procedura di configurazione deve essere ripetuta solo se vengono modificate le proprietà della rete domestica (nome e password di rete). Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router. Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.
L'icona  lampeggia sul display.	I tentativi di connessione vengono eseguiti in background. Connessione non disponibile.	È normale durante la procedura di configurazione; è sufficiente attendere la fine della configurazione automatica per terminare la procedura (occorreranno alcuni minuti). Una volta stabilita la connessione, l'icona smetterà di lampeggiare. Controllare che la rete domestica funzioni correttamente e che le sue proprietà non siano cambiate (nome e password)
L'apparecchio è connesso ma non si riesce a controllarlo usando l'app.	È possibile che il controllo remoto sia disattivato.	Per attivarlo, toccare il tasto del controllo remoto  sul pannello comandi



Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:

- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio di Assistenza Clienti fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

