Whirlpool

Istruzioni per l'uso

www.whirlpool.eu/register

INDEX

NORME DI SICUREZZA 3
INSTALLAZIONE 5
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO 7
ACCESSORI 8
GRIGLIA 8
LECCARDA 8
TEGLIA 8
GUIDE SCORREVOLI * 8
TEGLIA PER COTTURA A VAPORE 8
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI 8
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI 8
MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI) 8
FUNZIONI DI COTTURA 9
USO DEL DISPLAY TOUCH 10
PRIMO UTILIZZO 10
1. SELEZIONARE LA LINGUA 10
2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI 10
3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI 10
. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA 11
4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA 11
5. RISCALDAMENTO DEL FORNO 11
USO QUOTIDIANO 12
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE 12
2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI 12
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL 12
DURATA 12
3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE 12
4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA 13
5. AVVIO DELLA FUNZIONE 13
6. PRERISCALDAMENTO 13
7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA 13
8. FINE COTTURA 13
9. PREFERITI 14
10. STRUMENTI 14
ATTIVAZIONE DA REMOTO 14
CONTAMINUTI 14
LUCE 14
AUTO PULIZIA 15
SCARICO 15
DECALCIFICA 15
SILENZIOSO 15
BLOCCO TASTI 15
CONSIGLI PER LA COTTURA 17
STATICO 17
GRILL 18
TURBO GRILL 18
TERMOVENTILATO 19
COOK 4 20
VENTILATO 20
VAPORE PURO 21
TERMOVENTILATO + VAPORE 21
MAXI COOKING 22
ECO TERMOVENTILATO 22
LIEVITAZIONE 22
MANTENERE IN CALDO 22
SCONGELAMENTO 22
PULIZIA E MANUTENZIONE 26
SUPERFICI ESTERNE 26
SUPERFICI INTERNE 26
ACCESSORI 26
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA 26
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA 27
DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI 28
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI 29
SERVIZIO ASSISTENZA 30
PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI 30
SE IL PROBLEMA PERSISTE 30
DATI TECNICI 30

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.
Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare 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 i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. 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. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.
⚠ AVVERTENZA: 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 il rischio di incendi.
⚠ 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. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. 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.
⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

USO CONSENTITO

⚠ ATTENZIONE: l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso 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 es., il riscaldamento di ambienti).
⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. 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, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più 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 specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza di zona. 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.
⚠ 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, per evitare possibili rischi di incendio.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo frontale 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. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. 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

⚠ AVVERTENZA: Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.
⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.
⚠ Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, per evitare possibili rischi di ustione.
⚠ AVVERTENZA: Spegnere l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

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/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

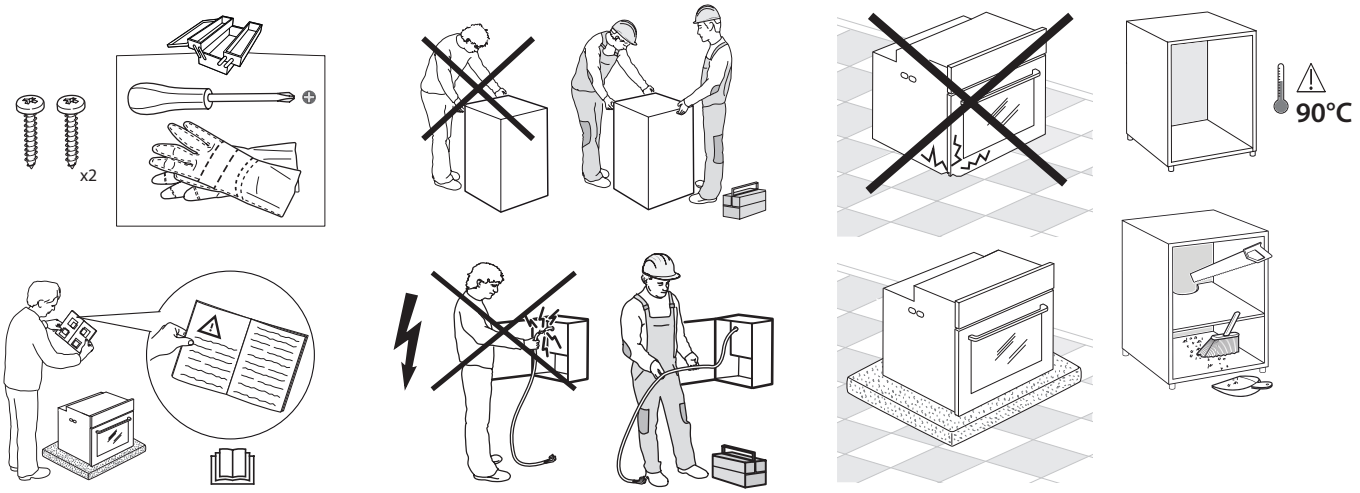
Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Gli alimenti che richiedono tempi di cottura lunghi continueranno comunque a cuocere anche a forno spento.

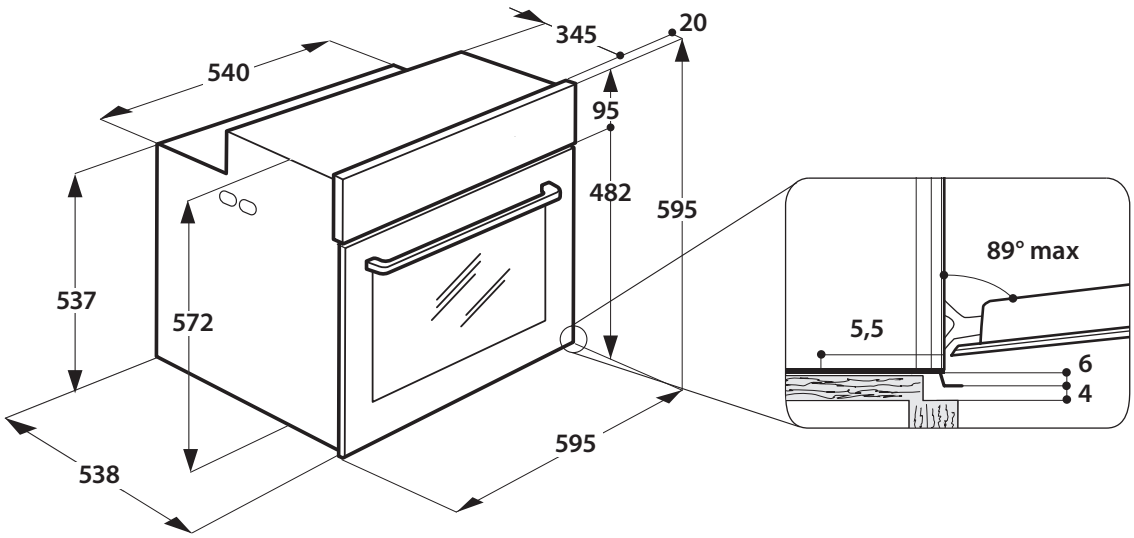
DICHIARAZIONE DI PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

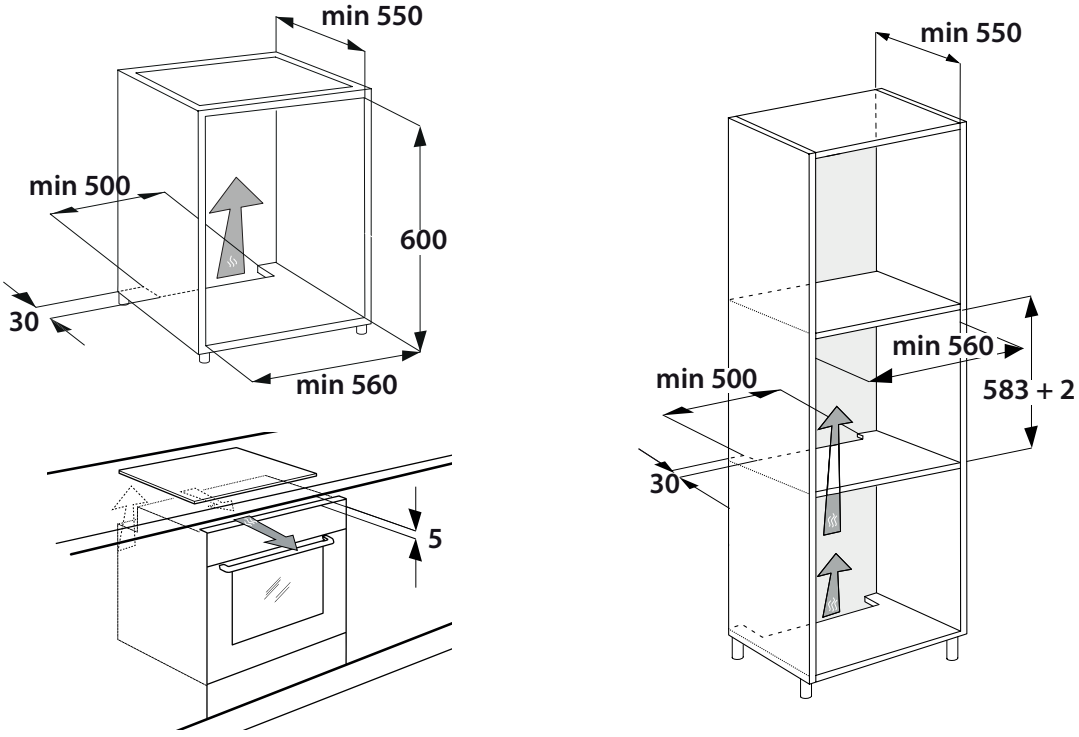
Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

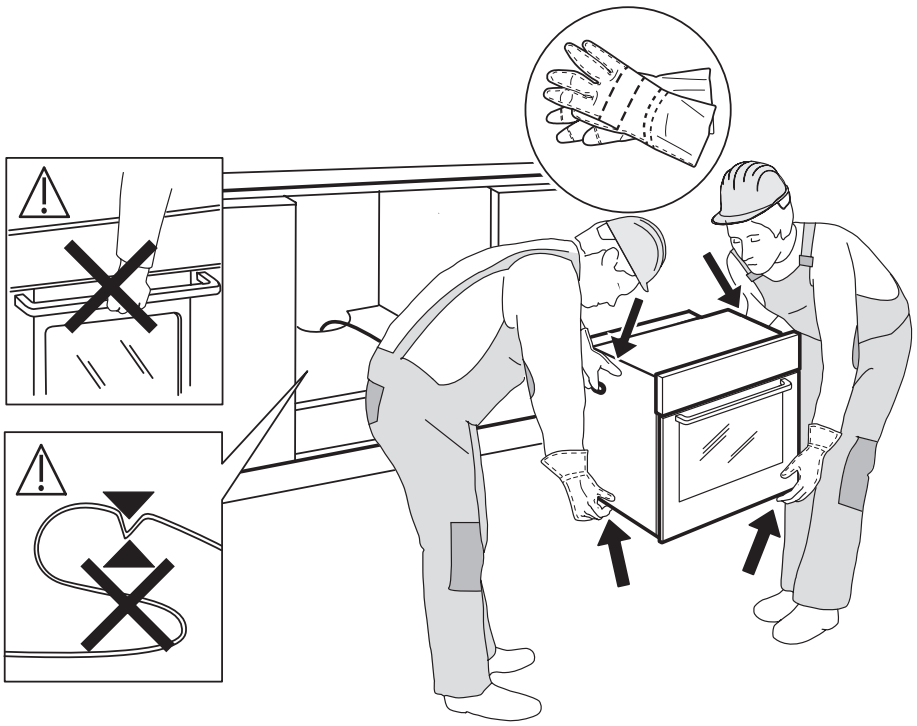
Il fabbricante, Whirlpool EMEA S.p.A., dichiara che questo modello di elettrodomestico W9 OP2 4S2 H con apparecchiatura radio Modulo Tourmaline WiFi è conforme alla direttiva 2014/53/UE.
Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile sul seguente sito web: docs.whirlpool.eu
L'apparecchiatura radio opera nella banda di frequenza ISM a 2,4 GHz, la massima potenza a radiofrequenza trasmessa non eccede 20 dBm (e.i.r.p.).
Questo prodotto contiene software open source sviluppato da terze parti. La dichiarazione sull'uso della licenza open source è disponibile al seguente sito web: docs.whirlpool.eu

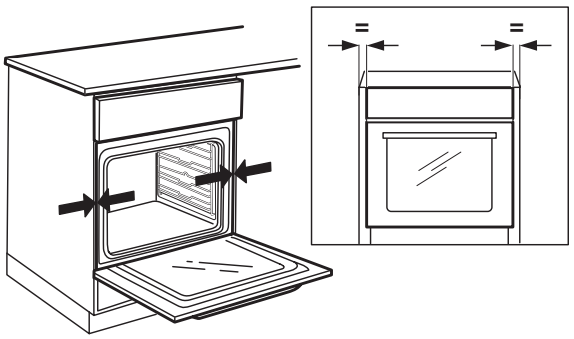
INSTALLAZIONE

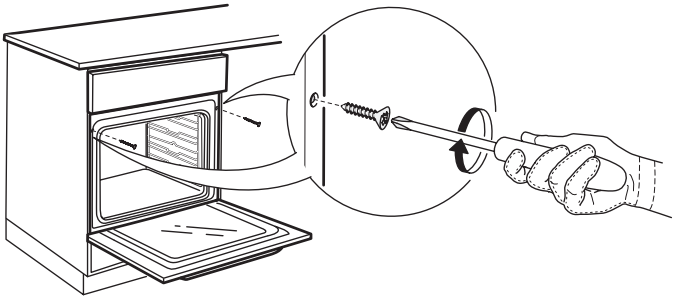


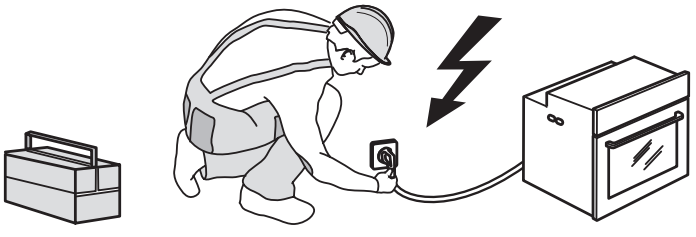


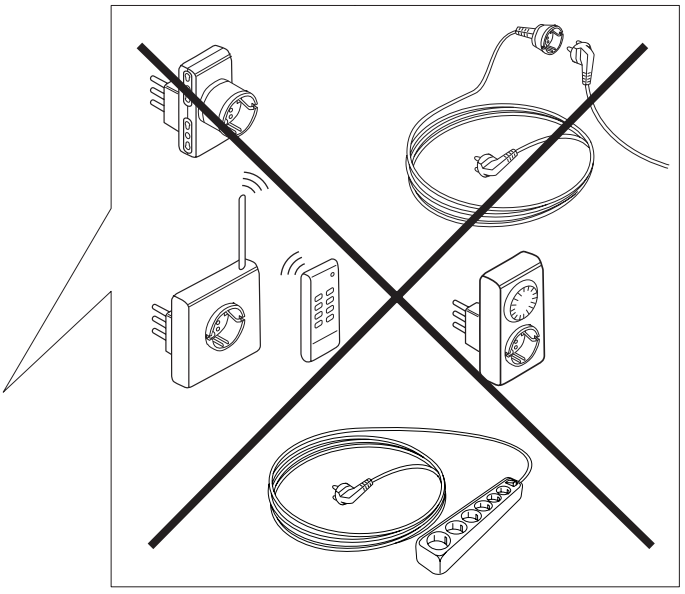




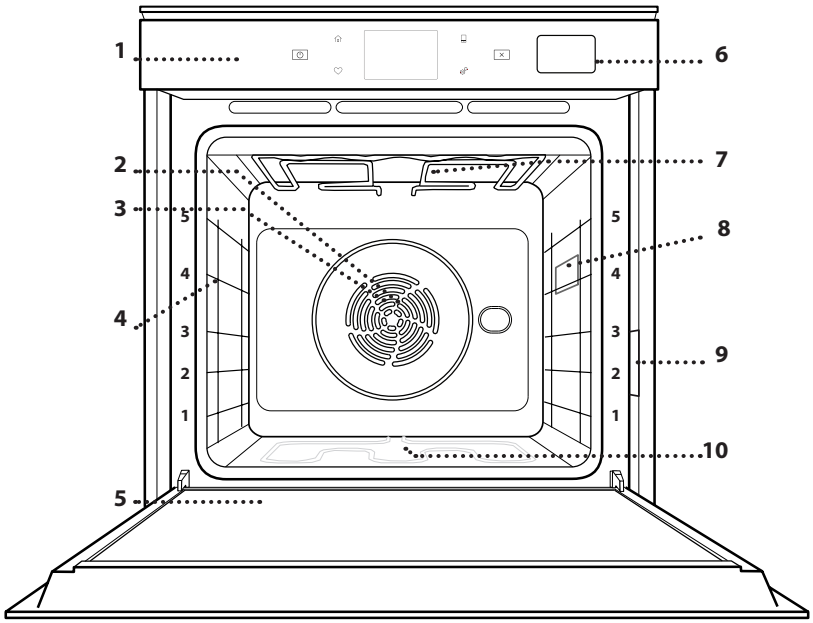








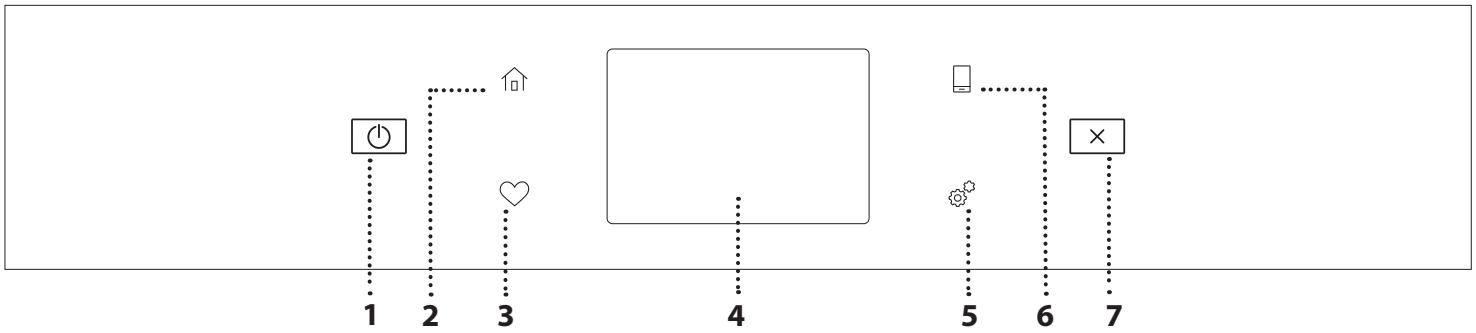
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



Pannello comandiVentola

1. Resistenza circolare (non visibile)
2. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
3. Porta
4. Cassetto per l'acqua
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Targhetta matricola (da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Lower heating element (not visible)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF
Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME
Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. PREFERITI
Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

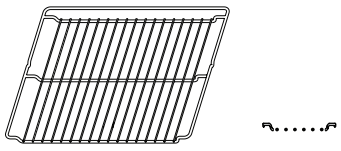
5. STRUMENTI
Per scegliere tra le opzioni e modificare le impostazioni del forno e le preferenze.

6. CONTROLLO REMOTO
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA
Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

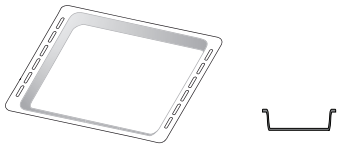
ACCESSORI

GRIGLIA



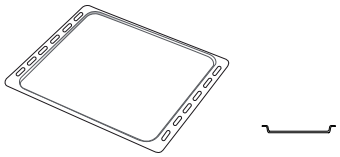
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

LECCARDA



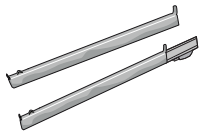
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA



Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE

Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere i liquidi di cottura.**

* Disponibile solo su alcuni modelli

** Usare solo per la funzione STEAM (Vapore)

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

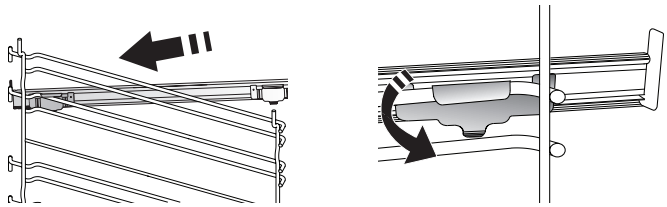
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

FUNZIONI DI COTTURA

FUNZIONI MANUALI

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
  Per riscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**
  Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**
  Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**
  Per arrostire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TERMOVENTILATO**
  Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.
- **FUNZIONI COOK 4**
  Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.
- **VENTILATO**
  Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **VAPORE**
  - » **VAPORE PURO**
    Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.
  - » **TERMOVENTILATO + VAPORE**
    Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso.
    Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **SCONGELAMENTO**
    Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **TIENI IN CALDO**
    Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **LIEVITAZIONE**
    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.
  - » **PIATTI PRONTI**
    Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
  - » **MAXI COOKING**
    Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
  - » **ECO TERMOVENTILATO**
    Per cuocere arrosti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **COTTURA SURGELATI**
  Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.

6th SENSE

Questa funzione permette di cuocere tutti i tipi di alimenti in modo completamente automatico. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH

Per scorrere lungo un menu o un elenco:
Scorrere il dito sul display per visualizzare le voci o i valori elencati.

Per selezionare o confermare:
Toccare lo schermo per selezionare il valore o il menu desiderato.

Per tornare alla schermata precedente:
Toccare < .

Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:
Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

PRIMO UTILIZZO

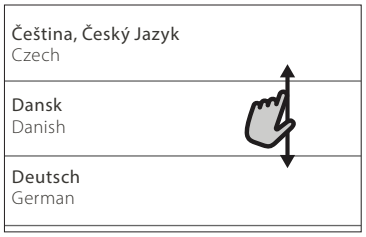
Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

Le impostazioni potranno essere modificate successivamente premendo per accedere al menu "Strumenti".

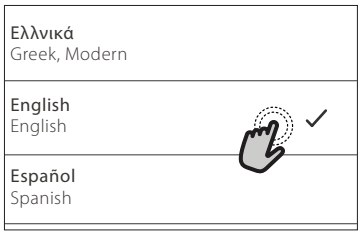
1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'ora.

- Far scorrere il dito sullo schermo per visualizzare l'elenco delle lingue disponibili.



- Toccare la lingua desiderata.



Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI

Dopo avere selezionato la lingua, viene chiesto di scegliere tra "DEMO NEGOZIO" (utile per l'esposizione del prodotto nei punti vendita) o "AVANTI" per continuare.

3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6th Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente le procedura di connessione. Questa procedura è necessaria per registrare l'apparecchio e collegarlo alla rete domestica.

- Toccare "CONFIGURA ORA" per procedere con la configurazione della connessione.

Oppure, toccare "SALTA" per collegare il prodotto in un momento successivo.

COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

Per utilizzare questa funzione è necessario disporre di: uno smartphone o un tablet, e un router wireless collegato a Internet. Usando lo smartphone o il tablet, controllare che il segnale della rete wireless domestica sia sufficientemente forte vicino all'apparecchio.

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: 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.

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

Per prima cosa, scaricare l'app sul proprio dispositivo mobile. L'app 6th Sense Live presenterà la sequenza di passaggi qui descritta. L'app 6th Sense Live può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

2. Creare un account

Se ancora non si dispone di un account è necessario crearlo. In questo modo sarà possibile collegare in rete i propri apparecchi e controllarli da remoto.

3. Registrare l'apparecchio

Registrare il proprio apparecchio seguendo le istruzioni dell'app. Per la procedura di registrazione

sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance IDentifier), riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

Seguire la procedura di configurazione mediante scansione. L'app presenterà la sequenza di operazioni da seguire per collegare l'apparecchio alla rete WiFi domestica.

Se il router supporta WPS 2.0 (o una versione successiva), selezionare "MANUALE" e scegliere "Configurazione WPS": premere il tasto WPS sul router wireless per stabilire una connessione tra i due prodotti.

Se necessario, è anche possibile collegare il prodotto manualmente usando la funzione "Cerca rete".

Il codice SAID serve per sincronizzare uno smartphone o un tablet con l'apparecchio.

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

In caso di modifica delle impostazioni del router (ad es. il nome o la password della rete, oppure il provider della linea dati) sarà necessario eseguire nuovamente la procedura di connessione

. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

Se il forno viene collegato alla rete domestica, la data e l'ora saranno impostate automaticamente. Diversamente sarà necessario impostarle manualmente

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.

- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

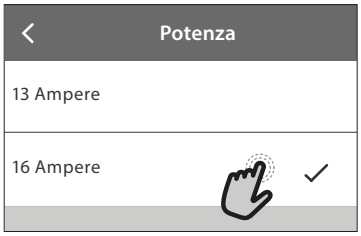
Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

- Impostare la data toccando i numeri corrispondenti.
- Toccare "IMPOSTA" per confermare.

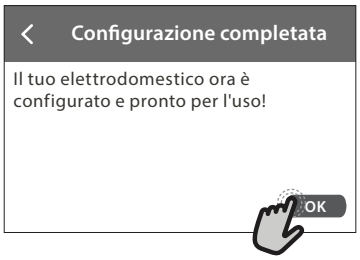
4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di potenza nominale superiore a 3 kW (16 Ampere): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13 Ampere).

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.



- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.



5. 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.
Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

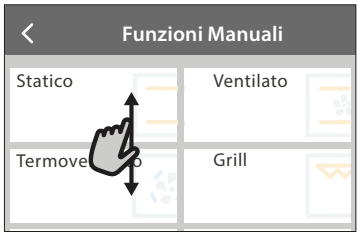
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

- Per accendere il forno, premere ⏻ o toccare lo schermo.

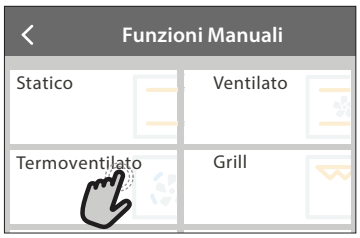
Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni 6th Sense.

- Toccare la funzione principale desiderata per accedere al menu corrispondente.

- Scorrere in alto o in basso per visualizzare l'elenco delle opzioni.



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.



2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

Dopo avere selezionato la funzione desiderata è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostrerà i valori che è possibile modificare.

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

Se la funzione lo consente, è possibile toccare ⏩🌡 per attivare il preriscaldamento.

DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Alla scadenza del tempo impostato, la cottura si interrompe automaticamente.

- Per impostare la durata, toccare "Imposta tempo cottura".

- Impostare la durata di cottura desiderata toccando i numeri corrispondenti.

- Toccare "AVANTI" per confermare.

Per annullare la durata impostata in modo da gestire manualmente la fine della cottura, toccare il valore di durata e selezionare "STOP".

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

Le funzioni 6th Sense permettono di preparare un'ampia varietà di pietanze scegliendo tra quelle presenti nell'elenco. L'apparecchio seleziona automaticamente la maggior parte delle impostazioni di cottura in modo da produrre un risultato ottimale.

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

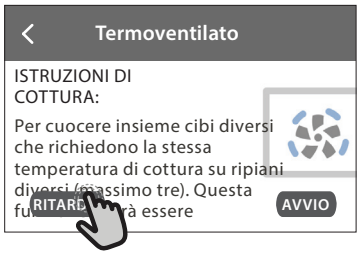
Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6th SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".

- Dopo avere selezionato una funzione, è sufficiente indicare le caratteristiche dell'alimento da cuocere (quantità, peso, ecc.) per ottenere un risultato ottimale.

4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA

Prima di avviare una funzione di cottura, è possibile impostare un ritardo in modo che la funzione abbia inizio o abbia termine all'ora selezionata.

- Toccare "RITARDO" per impostare l'ora di inizio o l'ora di fine desiderata.



- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare "AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.
- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

- Per attivare la funzione subito e annullare il ritardo programmato, toccare ⓟ .

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

- Dopo avere configurato le impostazioni, toccare "AVVIO" per attivare la funzione.

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

- Premendo ☒ è possibile interrompere la funzione attiva in qualsiasi momento.

6. PRERISCALDAMENTO

Se era stato attivato il preriscaldamento, all'avvio della funzione il display indica che è in corso la fase di preriscaldamento.

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

- Aprire lo sportello.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per iniziare la cottura.

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.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

Alcune funzioni 6th Sense richiedono di girare gli alimenti durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe chiedere di controllare nuovamente gli alimenti.

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

- Controllare gli alimenti.
- Chiudere lo sportello e toccare "FATTO" per riprendere la cottura.

8. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.

Con alcune funzioni, una volta terminata la cottura sarà possibile conferire alla pietanza una doratura extra, prolungare il tempo di cottura o salvare la funzione tra i preferiti.

- Toccare ♡ per salvare la funzione tra i preferiti.
- Selezionare "Doratura extra" per avviare un ciclo di doratura di cinque minuti.
- Toccare ⊕ per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

La funzione Preferiti permette di memorizzare le impostazioni del forno per le ricette preferite.

Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

Quando una funzione è terminata, è possibile toccare per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

Il display permette di salvare la funzione indicando uno o più pasti preferiti tra i 4 disponibili: colazione, pranzo, spuntino e cena.

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.

- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.

DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Per visualizzare il menu dei preferiti, premere : le funzioni saranno presentate divise per pasto, accompagnate da alcuni consigli.

- Toccando l'icona di un pasto viene visualizzato l'elenco corrispondente

- Scorrere le voci dell'elenco.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

Nella schermata Preferiti, è possibile aggiungere un'immagine o un nome a ogni ricetta per personalizzarla secondo le proprie preferenze.

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi attributi.
- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche.

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:

- Toccare l'icona sulla funzione da eliminare.
- Toccare "RIMUOVI".

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

- Premere .
- Selezionare "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

L'icona permette di aprire in qualsiasi momento il menu "Strumenti".

Da questo menu è possibile scegliere tra varie opzioni e modificare le impostazioni o le preferenze relative al prodotto o al display.

ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente.

Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura.

Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

Il conteggio viene visualizzato nell'angolo superiore destro del display.

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.

- Toccare "IGNORA" per annullare il contaminuti o impostare una nuova durata.
- Toccare "IMPOSTA NUOVA DURATA" per impostare nuovamente il contaminuti.

LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

AUTO PULIZIA

Attivare la funzione “Auto Pulizia” per una pulizia ottimale delle superfici interne.

Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

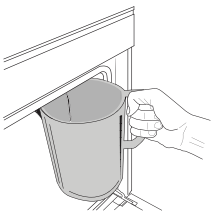
- Prima di attivare la funzione estrarre tutti gli accessori dal forno.
- A forno freddo, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno.
- Toccare “AVVIO” per attivare la funzione di pulizia.

Dopo avere selezionato il ciclo, è possibile posticipare l'avvio della pulizia automatica. Toccare “RITARDO” per impostare l'ora di fine come indicato nella sezione corrispondente.

SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Si raccomanda di eseguirla dopo ogni utilizzo del forno.

In ogni caso, questa operazione dovrà essere obbligatoriamente eseguita dopo un certo numero di cicli di cottura, diversamente non sarà possibile avviare una nuova funzione a vapore.



Dopo avere selezionato la funzione “Scarico acqua”, o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, avviare la funzione ed eseguire le operazioni indicate: aprire lo sportello e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo.

Il display indicherà quando è necessario vuotare completamente il serbatoio.

Nota: non è possibile eseguire questa attività prima di 4 ore dall’ultimo ciclo (o dall’ultima volta che il prodotto è stato caricato). Durante il tempo di attesa il display mostrerà il messaggio “L'acqua è TROPPO CALDA. Attendere che la temperatura si abbassi. Quando sarà sufficientemente fredda, sarà possibile procedere premendo CONTINUA”.

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Si raccomanda di eseguirla dopo ogni utilizzo del forno.

DECALCIFICA

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere la caldaia e il circuito del vapore in condizioni ottimali.
La sua esecuzione è divisa in più fasi: scarico, decalcificazione, risciacquo. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

La durata media della funzione è di circa 190 minuti.

Nota: se la funzione viene interrotta prima del termine, sarà necessario rieseguire l'intero ciclo di decalcificazione.

» SCARICO

Prima di eseguire la decalcificazione sarà necessario vuotare il serbatoio: per eseguire questa operazione in modo ottimale, procedere come descritto nel relativo paragrafo.

Nota: non è possibile eseguire questa attività prima di 4 ore dall’ultimo ciclo (o dall’ultima volta che il prodotto è stato caricato). Durante il tempo di attesa il display mostrerà il messaggio “L'acqua è TROPPO CALDA. Attendere che la temperatura si abbassi. Quando sarà sufficientemente fredda, sarà possibile procedere premendo CONTINUA”. La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» DECALCIFICAZIONE

Per ottenere risultati ottimali, si raccomanda di introdurre nel serbatoio 75 g di prodotto specifico WPRO sciolto in 1,7 litri d'acqua potabile.

WPRO è il decalcificante professionale consigliato per ottenere prestazioni sempre ottimali dalle funzioni di cottura a vapore del forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o **www.whirlpool.eu**

Whirlpool non sarà responsabile per i danni causati dall'impiego di altri prodotti di pulizia reperibili in commercio.

Al termine della fase di decalcificazione sarà necessario vuotare il serbatoio.

» RISCIACQUO

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore. Riempire il serbatoio con acqua potabile finché sul display compare il messaggio “SERBATOIO PIENO”, quindi iniziare il risciacquo. Al termine, un messaggio sul display chiederà di ripetere questa fase con un nuovo ciclo di scarico e risciacquo. Non spegnere il forno prima di avere completato tutte le operazioni richieste dalla funzione.

Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

Nota: sul display comparirà un messaggio per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.

SILENZIOSO

Toccare questa icona per disabilitare o abilitare i suoni e gli allarmi.

BLOCCO TASTI

La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

- Toccare il display.
- Scorrere verso l'alto sul messaggio visualizzato.

ALTRE MODALITÀ

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

La modalità Sabbath tiene il forno acceso in modalità di cottura finché non viene disabilitata. La modalità Sabbath utilizza la funzione di cottura statica. Tutti gli altri cicli di cottura e pulizia sono disabilitati. Non saranno emessi segnali acustici, e il display non indicherà variazioni di temperatura. All'apertura o alla chiusura della porta del forno, la luce del forno non si accenderà o spegnerà e gli elementi scaldanti non si attiveranno o disattiveranno.

Per disabilitare e interrompere la modalità Sabbath, premere ⏻ o ⊠ , quindi premere sullo schermo del display per 3 secondi.

PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

WI-FI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

INFO

Per disattivare la modalità “Demo Negozio”, resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

CONSIGLI PER LA COTTURA

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene: ricetta, preriscaldamento, temperatura (°C), livello grill, tempo di cottura (in minuti), accessori e livello/i consigliati per la cottura.

I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di scegliere possibilmente tortiere o teglie in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere risultati ottimali, seguire attentamente i consigli riportati nella tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

STATICO

Gli elementi riscaldanti superiore e inferiore riscaldano l'interno del forno in modo uniforme.

Utilizzare il 3° livello. Per cuocere pizza, torte salate e dolci con farcitura liquida, utilizzare il 1° o il 2° livello.

Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.

Questa funzione è la scelta ottimale per cuocere dessert delicati su un solo ripiano.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Se si utilizzano le piastre in dotazione, si raccomanda di rimuovere dal forno gli altri accessori non utilizzati per ottenere risultati ottimali e ridurre il consumo di energia.

Per capire se una torta è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce "si sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, eventualmente preparando un impasto meno liquido e mescolandolo più delicatamente.

Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente. Selezionare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate, anche quando si preparano pesci di grandi dimensioni. In generale, quanto più grande è il pesce, tanto minore dovrà essere la temperatura di cottura, con un conseguente prolungamento dei tempi.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte lievitate / Pan di Spagna	Sì	170	30 - 50	2
Biscotti / Pasta frolla	Sì	150	20 - 40	3
Tortine / Muffin	Sì	170	20 - 40	3
Bigné	Sì	180 - 200	30 - 40	3
Meringhe	Sì	90	110 - 150	3
Pane / Pizza / Focaccia	Sì	190 - 250	15 - 50	2
Pizza surgelata	Sì	250	10 - 15	3
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	Sì	190 - 200	20 - 30	3
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati	Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	Sì	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	Sì	200 - 230	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg	Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)	Sì	180 - 200	40 - 60	3

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

GRILL

L'elemento riscaldante superiore permette di ottenere risultati ottimali con la cottura al grill. Disporre gli alimenti sul 4° o 5° ripiano. Per la carne, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Sistemare la leccarda sul 3° o 4° ripiano, aggiungendo circa 500 ml di acqua potabile. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, lo sportello del forno deve restare chiuso.

Per preparare la carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore per ottenere una cottura uniforme. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore.

Per evitare che si brucino in superficie, tenerli a una certa distanza dal grill posizionando la griglia a un livello medio-basso. Girare gli alimenti a metà cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

Ricetta	Preriscaldamento	Potenza grill	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pane tostato	-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce	-	2 (media)	20 - 30	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	-	2 - 3 (media – alto)	15 - 30	5 4

TURBO GRILL

Questa funzione attiva simultaneamente l'elemento riscaldante superiore e la ventola.

Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura. Sistemarla al 1° o al 2° livello, aggiungendo circa 500 ml di acqua potabile. Non è necessario preriscaldare il forno. Durante la cottura, la porta del forno deve restare chiusa.

Girare gli alimenti a due terzi della cottura.

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, si consiglia di aggiungere del brodo sul fondo della pentola e di irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Ricetta	Preriscaldamento	Potenza grill	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pollo arrosto (1-1,3 kg)	-	2 (media)	55 – 70	2 1
Coscio d'agnello / Stinco	-	2 (media)	60 - 90	3
Patate arrosto	-	2 (media)	35 - 55	3
Verdure gratinate	-	3 (Alta)	10 - 25	3

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua

TERMOVENTILATO

Vengono attivati simultaneamente l'elemento riscaldante circolare e la ventola. La ventola posta sul retro distribuisce uniformemente l'aria calda all'interno del forno.

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Estrarre gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

Utilizzare il 4° livello per le cotture su un solo ripiano, il 1° e il 4° per le cotture su due ripiani, il 1°, il 3° e il 5° per le cotture su tre ripiani. Appoggiare sempre le tortiere sulla griglia. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

Per ottenere una doratura uniforme, dividere l'impasto in porzioni di pari spessore.

Per la cottura delle pizze, ungere leggermente la teglia per ottenere una base croccante. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte lievitate / Pan di Spagna	Sì	160	30 - 50	2
	Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)	Sì	160 – 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Pasta frolla	Sì	140	30 - 50	4
	Sì	140	30 - 50	4 1
	Sì	135	40 - 60	5 3 1
Tortine / Muffin	Sì	150	30 - 50	4
	Sì	150	30 - 50	4 1
	Sì	150	40 - 60	5 3 1
Bigné	Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
	Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Meringhe	Sì	90	130 - 150	4 1
	Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
Pane / Pizza / Focaccia	Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Sottile, spessa, focaccia)	Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza surgelata	Sì	250	10 - 20	4 1
	Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)	Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
	Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
	Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasagne e carne	Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate	Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure	Sì	180	30 - 50 *	4 1

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

COOK 4

Ricetta	Piatto	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Biscotti	Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	Crostate	Sì	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizze al piatto	Pizza al piatto	Sì	210	40 - 60	5 4 2 1
Pasto completo: Crostata (livello 5) Verdure arrostite (livello 4) Lasagne (livello 2) Tagli di carne (livello 1)	Cook 4 menu	Sì	190	40 - 120	5 4 2 1

VENTILATO

Questa funzione è indicata per quiche, sformati di verdura o dessert con farcitura morbida, come i cheesecake e le torte ripiene alla frutta.

È anche ideale per la cottura di alimenti con un alto contenuto d'acqua. La ventola distribuisce il calore uniformemente all'interno del forno. Questo consente di mantenere una temperatura costante e di ottenere una cottura più uniforme, con l'esterno croccante e l'interno morbido.

Utilizzare il 2° o il 3° ripiano. Prima di introdurre gli alimenti, attendere la fine del preriscaldamento.

Se il fondo della torta risulta poco cotto, disporla su un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)	Sì	160 – 200	30 - 85	3
Torte salate (torta di verdure, quiche)	Sì	180 - 190	45 - 55	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Sì	180 - 200	50 - 60	2

VAPORE PURO

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Verdure fresche (intere)	-	100	30 - 80	2, 1
Verdure fresche (pezzi)	-	100	15 - 40	2, 1
Verdure surgelate	-	100	20 - 40	2, 1
Pesce intero	-	90	40 - 50	2, 1
Filetti di pesce	-	90	20 - 30	2, 1
Filetti di pollo	-	100	15 - 50	2, 1
Uova	-	100	10 - 30	2, 1
Frutta (intera)	-	100	15 - 45	2, 1
Frutta (pezzi)	-	100	10 - 30	2, 1

TERMOVENTILATO + VAPORE

Ricetta	Livello vapore	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Pasta frolla / Biscotti	BASSO	-	140 - 150	35 - 55	3
	BASSO	-	140	30 - 50	4, 1
	BASSO	-	140	40 - 60	5, 3, 1
Tortine / Muffin	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	3
	BASSO	-	150	30 - 50	4, 1
	BASSO	-	150	40 - 60	5, 3, 1
Torte lievitate	BASSO	-	170 - 180	40 - 60	2
Pan di spagna	BASSO	-	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	BASSO	-	200 - 220	20 - 40	3
Pagnotta	BASSO	-	170 - 180	70 - 100	3
Panini	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Baguette	BASSO	-	200 - 220	30 - 50	3
Patate arrosto	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Agnello / Manzo / Maiale 1 kg	MEDIO	-	180 - 200	60 - 100	3
Vitello / Manzo / Maiale (spezzatino)	MEDIO	-	160 - 180	60 - 80	3
Roast beef al sangue 1 kg	MEDIO	-	200 - 220	40 - 50	3
Roast beef al sangue 2 kg	MEDIO	-	200	55 - 65	3
Coscia d'agnello	MEDIO	-	180 - 200	65 - 75	3
Stinco di maiale stufato	MEDIO	-	160 - 180	85 - 100	3
Pollo / Faraona / Anatra (1-1,5 kg)	MEDIO	-	200 - 220	50 - 70	3
Pollo / Faraona / Anatra (in pezzi)	MEDIO	-	200 - 220	55 - 65	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	MEDIO	-	180 - 200	25 - 40	3
Filetto di pesce	ALTO	-	180 - 200	15 - 30	3

ACCESSORI

Griglia

Pirofila o tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con 500 ml di acqua

MAXI COOKING

Questa funzione è particolarmente indicata per cuocere tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura uniforme. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno prima della cottura.

Per gli arrosti, si consiglia di aggiungere del brodo sul fondo della pentola e di irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido, urgerla con olio o burro oppure avvolgerla in fette di bacon.

Iniziare la cottura con l'arrosto appoggiato sul lato della pelle.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg	-	170	110 - 150	2

ECO TERMOVENTILATO

Si consiglia di utilizzare il 3° livello. Non è necessario preriscaldare il forno.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Arrosti ripieni	-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	-	200	50 - 100 *	3

* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C).

Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1 kg è di circa un'ora.

MANTENERE IN CALDO

Questa funzione permette di mantenere in caldo le pietanze già cotte. È studiata per impedire la formazione di condensa ed eliminare la necessità di pulire il comparto di cottura.

Si sconsiglia di tenere in caldo le pietanze già cotte per oltre due ore.

Si ricordi che alcuni alimenti continuano a cuocere quando vengono mantenuti in caldo: se necessario, coprirli per evitare che si asciughino eccessivamente.

SCONGELAMENTO

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo. Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

6th sense TABELLA DI COTTURA

Ricetta			Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
Stufati / Pasta al forno	Lasagna fresca		500 - 3000 g	-	2	1
	Lasagne surgelate		500 - 3000 g	-	2	1
Riso e cereali	Riso	Riso bianco	100 - 500 g	-	2	1
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2	1
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2	1
	Semi e cereali	Quinoa	100 - 300 g	-	2	
		Miglio	100 - 300 g	-	3	
		Orzo	100 - 300 g	-	3	
		Farro	100 - 300 g	-	3	
Carne	Manzo	Roast beef	600 - 2000 g	-	3	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5	
	Maiale	Maiale	600 - 2500 g	-	3	
		Costine di maiale	500 - 2000 g	2/3	5	1
	Pollo arrosto	Intero	600 - 3000 g	-	2	
		Filetto/Petto	1 - 5 cm	2/3	5	
	Piatti di carne	Kebab	una griglia	1/2	2	1
		Salsicce e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5	
	Carne a vapore	Filetti di pollo	1 - 5 cm	-	2	
		Filetti di tacchino	1 - 5 cm	-	2	

ACCESSORI

- Griglia
- Pirofila o tortiera su griglia
- Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia
- Leccarda / teglia
- Leccarda con 500 ml di acqua

Ricetta			Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
Pesce e frutti di mare	Filetti e bistecche arrosto	Filetti di pesce / tranci	0,5 - 2.5 cm	-	5
		Filetti surgelati	0,5 - 2.5 cm	-	4
	Filetti e bistecche a vapore	Filetti di pesce / tranci	0,5 - 2.5 cm	-	3 2
		Filetti surgelati	0,5 - 2.5 cm	-	3 2
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia	-	4
		Cozze	una teglia	-	4
		Gamberetti	una teglia	-	4 3
		Gamberetti	una teglia	-	4 3
	Pesce a vapore	Capesante gratinate	una teglia	-	2 1
		Cozze	una teglia	-	2 1
		Gamberetti	una teglia	-	2 1
		Gamberetti	una teglia	-	2 1
		Calamaro	100 - 500 g	-	2 1
		Polipo	500 - 2000 g	-	2 1
Verdure	Verdure arrostite	Patate - Fresche	500 - 1500 g	-	3
		Verdure ripiene	100 - 500 g l'una	-	3
		Altre verdure	500 - 1500 g	-	3
	Verdure gratinate	Patate	una teglia	-	3
		Pomodori	una teglia	-	3
		Peperoni	una teglia	-	3
		Broccoli	una teglia	-	3
		Cavolfiore	una teglia	-	3
		Altro	una teglia	-	3
	Verdure fresche a vapore	Patate intere	100 - 300 g *	-	2 1
		Patate piccole / in pezzi	100 - 300 g *	-	2 1
		Piselli	200 - 3000 g	-	2 1
		Carote	200 - 2000 g	-	2 1
		Broccoli	200 - 2000 g	-	2 1
		Cavolfiore	200 - 2000 g	-	2 1
	Verdure surgelate a vapore	Piselli	200 - 3000 g	-	2 1
	Frutta al vapore	Intero	100 - 500 g	-	2 1
		A pezzi	-	-	2 1

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori
Torte e dolci	Pan di Spagna	500 - 1200 g	-	2
	Biscotti	200 - 600 g	-	3
	Croissant	una teglia *	-	3
	Bigné	una teglia *	-	3
	Crostata	400 - 1600 g	-	3
	Strudel	400 - 1600 g	-	3
	Torta ripiena alla frutta	500 - 2000 g	-	2
Torte salate		800 - 1200 g	-	2
Pane	Panini	60 - 150 g l'uno	-	3
	Pancarrè in stampo	400 - 600 g l'uno	—	2
	Pagnotta	700 - 2000 g	-	2
	Baguette	200 - 300 g l'uno	-	3
Pizza	Sottile	Teglia rotonda *	-	2
	Alta	Teglia rotonda *	-	2
	Surgelati	Livelli 1 - 4 *	-	2 4 1 5 3 1 5 4 2 1

ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Teglia per cottura a vapore

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.
Utilizzare guanti protettivi.

Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido.
  Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Attivare la funzione "Auto Pulizia" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

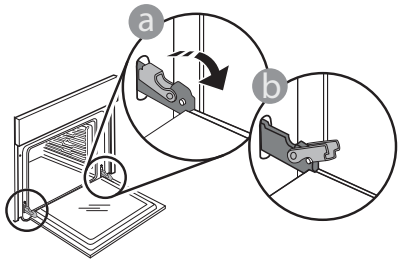
CALDAIA

Per garantire prestazioni ottimali nel tempo, ed evitare incrostazioni dovute al deposito di calcare, si consiglia di attivare con regolarità le funzioni "Scarico acqua" e "Decalcif.".

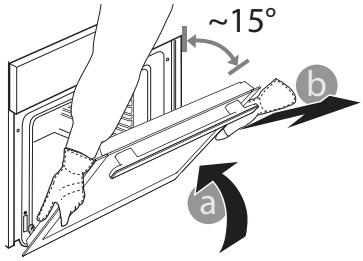
Se le funzioni di cottura al vapore sono rimaste inutilizzate per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

- **Per rimuovere la porta**, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.

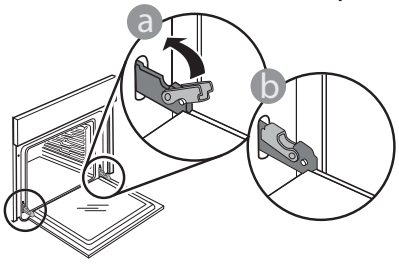


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

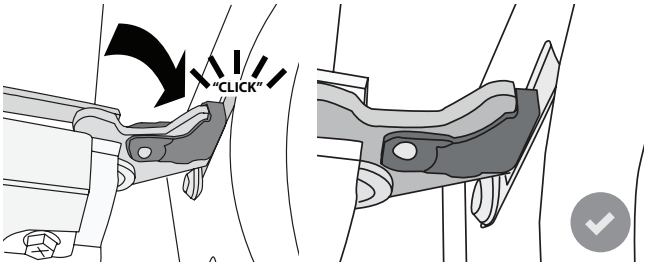


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

- Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



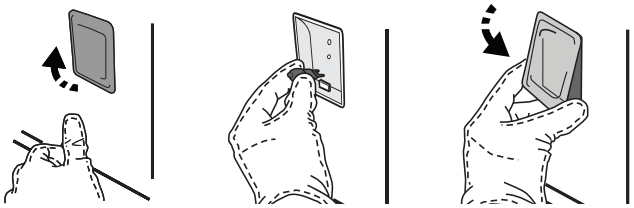
Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Rimuovere le griglie laterali.
3. Estrarre la protezione della lampadina.
4. Sostituire la lampadina.
5. Riposizionare il coprilampada e premerlo con fermezza fino a quando scatta in posizione.
6. Riapplicare le griglie laterali.
7. Ricollegare il forno alla rete elettrica.



Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

Non maneggiare le lampadine a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Questo prodotto contiene una sorgente luminosa con classe di efficienza energetica G.

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

WIFI non disponibile in Russia

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

WPS 2.0 o versioni successive. Consultare la documentazione del router.

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 può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

Premere e toccare WiFi, oppure cercare sull'apparecchio l'etichetta contenente gli indirizzi SAID e MAC. L'indirizzo MAC è formato da una combinazione di numeri e lettere che inizia con “88:e7”.

Come si può controllare se la funzionalità wireless dell'apparecchio è abilitata?

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 6th Sense Live che la rete dell'apparecchio sia visibile e collegata al cloud.

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 il forno?

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 controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

Cosa si può fare se la connessione wireless non raggiunge l'apparecchio?

È possibile utilizzare dispositivi specifici per estendere la copertura della rete WiFi domestica, ad esempio access point, ripetitori WiFi e ponti Power-line (non in dotazione con l'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.

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

È possibile che l'apparecchio si colleghi al router ma non riesca ad accedere a Internet. Per collegare l'apparecchio a Internet, controllare le impostazioni del router e/o della linea.

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.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

Dopo avere configurato la rete, spegnere il forno, attendere 20 secondi e riaccenderlo: verificando che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

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?

È possibile mantenere gli stessi parametri di configurazione (nome e password della rete) oppure cancellare le impostazioni precedenti dall'apparecchio e ripetere la procedura di configurazione.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	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 display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere , toccare e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere , selezionare "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere , toccare "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona .	Il router WiFi è spento. Le proprietà di configurazione del router sono state modificate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Verificare 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 il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI" Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere , toccare "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici.

SERVIZIO ASSISTENZA

PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema con le operazioni descritte nella guida alla ricerca guasti.

- Spegnere e riaccendere il forno e verificare

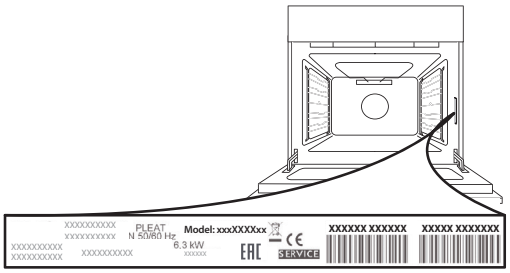
se l'inconveniente persiste.

SE IL PROBLEMA PERSISTE

DOPO AVERE ESEGUITO TUTTE LE VERIFICHE INDICATE, CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA PIÙ VICINO.

Per ricevere assistenza, telefonare al numero indicato sul libretto di garanzia allegato al prodotto o seguire le istruzioni presenti sul sito. Prepararsi a fornire:

- una breve descrizione del problema;
- il modello esatto del prodotto;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata al prodotto, visibile sul bordo interno con la porta del forno aperta);



- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.

DATI TECNICI

La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet **docs.whirlpool.eu**

400011412443/C
Stampato in Italia