



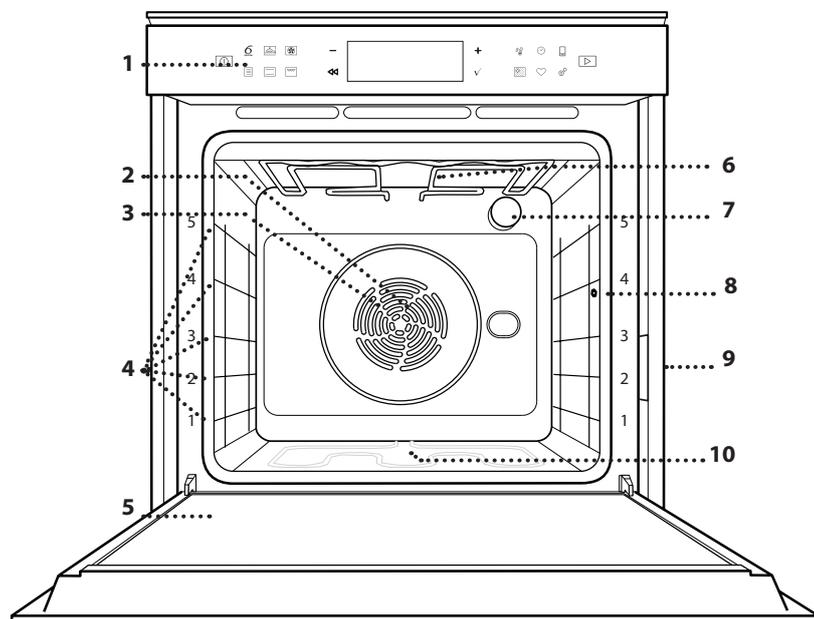
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



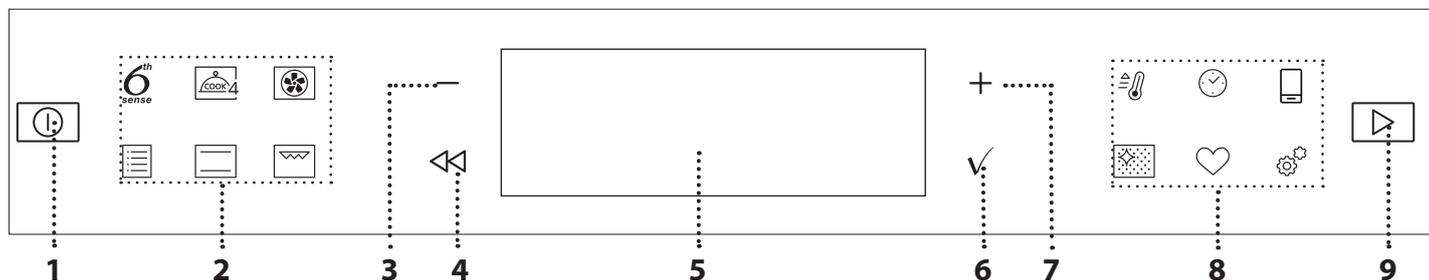
**Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della sonda carne
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE 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

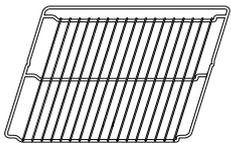
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

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

## GLI 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



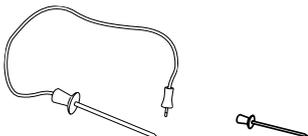
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

### GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

### SONDA CARNE\*



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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.

## RIMUOVERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

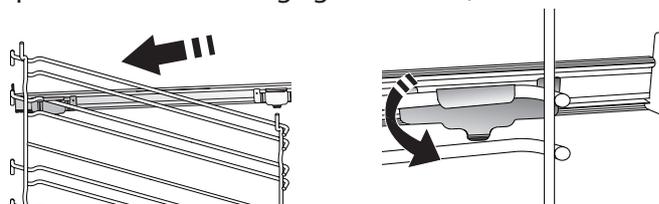
- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle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

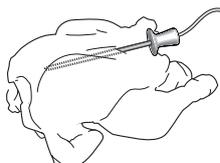


Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

## USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)



Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.



Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

## FUNZIONI

6<sup>th</sup>  
sense

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

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza).

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



### 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.



### 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.



### TRADIZIONALI

#### • VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

#### • TURBO GRILL

Per arrostitire 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.

#### • 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.

#### • FUNZIONI SPECIALI

##### » MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 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.

##### » 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.

##### » 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.

##### » ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti 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.



### 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.



### PRERISC RAPIDO

Per preriscaldare rapidamente il forno.



### TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni. Per impostare il timer senza attivare una funzione.



### PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. È possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.



### PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



### IMPOSTAZIONI

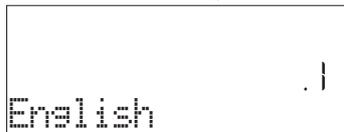
Per regolare le impostazioni del forno.

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

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



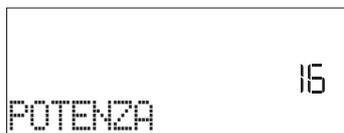
Premere + o – per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

## 2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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



Premere + o – per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.

## 3. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la potenza, è necessario impostare l'ora: 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 .

## 3.1 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.

## 4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Nota: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o – per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.

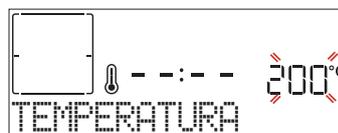


## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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.

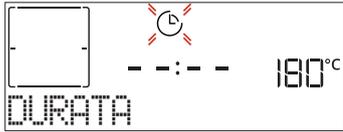
## TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



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).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill usando + o –.

**DURATA**

Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo ⌚ è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.

**FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)**

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. 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. Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: 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 viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile premere + o - per regolare l'ora di fine programmata oppure premere << per modificare altre impostazioni. Premendo ⌚, è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

**6<sup>th</sup> SENSE**

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

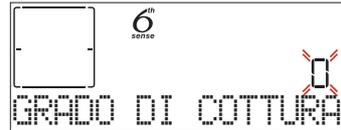
Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

**PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)**

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

**GRADO DI COTTURA / DORATURA**

In alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere + o - per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere ✓ o ▶ per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

**3. AVVIARE LA FUNZIONE**

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

Se è stato impostato un avvio ritardato, premendo ▶ sarà possibile annullare il ritardo e avviare subito la funzione programmata.

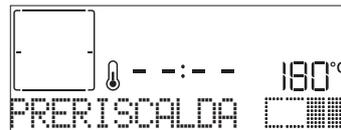
Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia il livello più adatto per quella funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo ⊞.

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere << per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

**4. PRERISCALDAMENTO**

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: 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 "AGG. ALIMENTO". A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la cottura premendo ✓ o ▶.

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 / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI**

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

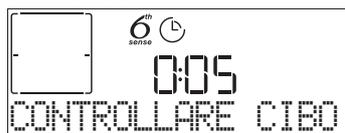
Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense prevedono che gli alimenti vengano girati 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.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

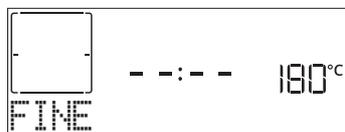


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  o  per continuare la cottura.

Nota: premendo  è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

## 6. FINE COTTURA

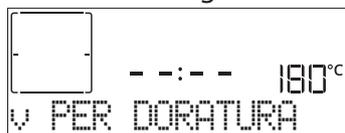
Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere  per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere  per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

## DORATURA

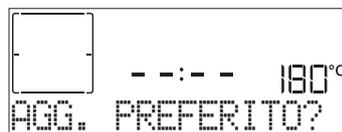
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo  viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  per spegnere il forno.

## . PREFERITI

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



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

Dopo avere premuto , 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.



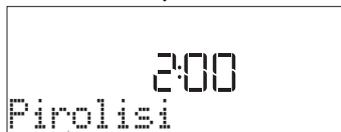
Premere  o  per selezionare la funzione, confermarla premendo  e attivarla premendo .

## . PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

Premere  per visualizzare "Pirolisi" sul display.



Premere  o  per selezionare il ciclo desiderato, quindi premere  per confermare. Dopo avere selezionato un ciclo, è possibile premere  o  per impostare l'ora di fine cottura (o di avvio ritardato) e premere  per confermare.

Alla richiesta, pulire la porta e rimuovere tutti gli accessori, quindi chiudere la porta e premere : il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

## . 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 lampeggia 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.

Nota: Durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , che continuerà il conteggio alla rovescia in background. 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 .

## . USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata. Dopo avere inserito la sonda, viene emesso un segnale acustico e sul display compare il messaggio "Sonda connessa".

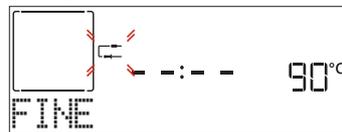


Selezionare la funzione desiderata tra quelle compatibili (Statico, Termoventilato, Ventilato, Turbo Grill, ECO Termoventilato, Maxi Cooking, funzioni 6<sup>th</sup> Sense): Sul display compare la richiesta di impostare la temperatura finale della sonda: premere **+ o -** per programmarla e premere **✓** per impostare i parametri di cottura successivi.

Poiché la cottura è programmata per terminare al raggiungimento della temperatura impostata, non è possibile programmare un tempo di cottura o un orario di fine cottura. La luce resterà accesa finché la sonda non sarà rimossa.

Se la sonda viene rimossa durante la cottura, il processo continuerà nella modalità tradizionale (senza timer).

Un segnale acustico e un messaggio sul display avviseranno quando la sonda avrà raggiunto la temperatura desiderata.



Nota: per cambiare le impostazioni in un momento successivo, premere **+ o -** per modificare la temperatura della sonda o premere **◀** per cambiare altre impostazioni. Un segnale acustico e un messaggio sul display indicheranno se l'uso della sonda non è compatibile con l'operazione selezionata. In questo caso, rimuovere la sonda.

# CONNETTIVITÀ\*

\*: non disponibile in Russia e Ucraina

La funzione 6<sup>th</sup> Sense Live permette di collegare l'apparecchio a Internet. Attraverso l'app 6<sup>th</sup> 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.

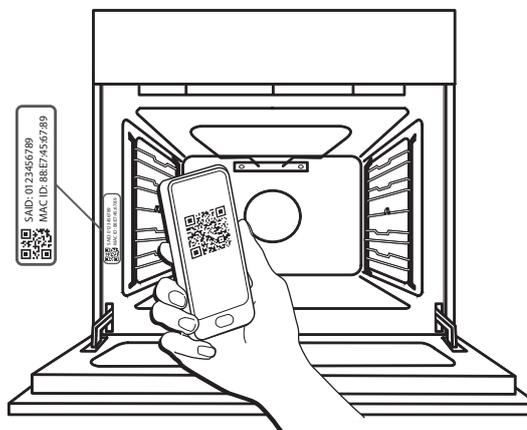
Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/g/n.

## 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 6<sup>th</sup> Sense Live per il proprio dispositivo mobile. L'app può essere scaricata da iTunes o da Google Play.

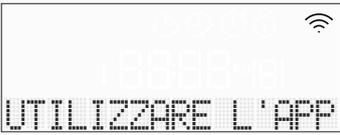
Una volta scaricata l'app, seguire le istruzioni per creare un account. Dopo avere creato il proprio account, aprire l'app e premere  nella parte in basso a sinistra dello schermo per aggiungere un nuovo apparecchio al proprio account.



Scansionare il codice QR riportato sull'etichetta applicata all'apparecchio; a questo punto, l'app 6<sup>th</sup> 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 *Forno*.

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
	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.
	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.
	Messaggio visualizzato: Apparecchio connesso. La procedura è riuscita: ora l'apparecchio è connesso. L'icona WiFi  smette di lampeggiare.
	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.
	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.

## 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, 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.

## 6<sup>th</sup> sense TABELLA DI COTTURA 6<sup>th</sup> SENSE

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
LASAGNA	Lasagna	0,5 - 3 kg	-	2 	
CARNE	Manzo arrosto	Arrosto	0,6 - 2 kg **	3 	
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5  	
		Arrosto - cottura lenta	0,6 - 2 kg **	3 	
	Maiale-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg **	3 	
		Stinco *	0,5 - 2,0 kg **	3 	
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	2/3  	
	Vitello-arrosto *		0,6 - 2,5 kg **	3 	
	Agnello-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg **	2 	
		Coscia	0,5 - 2,0 kg **	2 	
	Pollo-arrosto	Intero	0,6 - 3 kg **	-	2 
		Intero ripieno *	0,6 - 3 kg **		2 
		Filetto & petto	1 - 5 cm	2/3	5  
	Tacchino intero-arrosto		0,6 - 3 kg **	2 	
	Spiedini		1 griglia	1/2	5  
PESCE	Filetti	0,5 - 3 cm	-	3  	
	Filetti-surgelati	0,5 - 3 cm	-	3  	

\* Solo in alcuni modelli. Funzione disponibile solo in combinazione con la sonda carne.

\*\* Quantità consigliata.

ACCESSORI						
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Sonda carne (se in dotazione)

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ	GIRARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI
VERDURE	Verdure-arrostate	Patate	0,5 - 1,5 kg	- 
		Verdure-ripiene	0,1 - 0,5 kg cad	- 
		Verdure-arrostate	0,5 - 1,5 kg	- 
	Verdure-gratinate	Patate	1 teglia	- 
		Pomodori	1 teglia	- 
		Peperoni	1 teglia	- 
		Broccoli	1 teglia	- 
Cavolfiori		1 teglia	- 	
Altro	1 teglia	- 		
TORTE & DOLCI	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	- 	
	Pasticceria & torte ripiene	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	- 
		Bigné	1 teglia	- 
		Crostata	0,4 - 1,6 kg	- 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	- 
		Torta ripiena alla frutta	0,5 - 2 kg	- 
TORTE SALATE	Torta salata	0,8 - 1,2 kg	- 	
PANE	Panini	60 - 150 g l'uno	- 	
	Pane in cassetta	400 - 600 g l'una	- 	
	Pane grande	0,5 - 2,0 kg	- 	
	Baguette	200 - 300 g l'una	- 	
PIZZA	Sottile	Teglia rotonda	- 	
	Alta	Teglia rotonda	- 	
	Surgelati	Livelli 1 - 4	-	
				  
				   

\* Solo in alcuni modelli. Funzione disponibile solo in combinazione con la sonda carne.

\*\* Quantità consigliata.

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda /  
Piastra dolci o teglia  
su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua



Sonda carne  
(se in dotazione)

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	
		Si	160 - 200	35 - 90	 
Biscotti / Pasta frolla		Si	150	20 - 40	
		Si	140	30 - 50	
		Si	140	30 - 50	 
		Si	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	
		Si	150	30 - 50	
		Si	150	30 - 50	 
		Si	150	40 - 60	  
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	
		Si	180 - 190	35 - 45	 
		Si	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Si	90	110 - 150	
		Si	90	130 - 150	 
		Si	90	140 - 160 *	  
Pizza / Pane / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	
		Si	250	10 - 20	 
		Si	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	
		Si	180 - 190	45 - 60	 
		Si	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	
		Si	180 - 190	20 - 40	 
		Si	180 - 190	20 - 40 *	  
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	190 - 200	80 - 110	
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco  
Termoventilato

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
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
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
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
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2  1
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrostiti		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	 Biscotti	Sì	135	50 - 70	5  4  3  1
Crostate	 Crostate	Sì	170	50 - 70	5  3  2  1
Pizza tonda	 Pizza	Sì	210	40 - 60	5  3  2  1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120 *	5  3  1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Sì	190	40 - 120 *	5  4  2  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
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.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

\*\*\* Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

#### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti 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 il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pirex o in ceramica, ma i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

#### ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda /  
Piastra dolci o teglia  
su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua



Sonda carne  
(se in dotazione)

# 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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

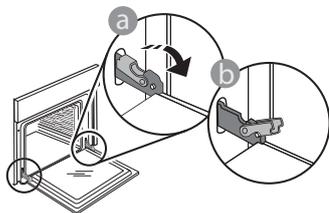
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

## ACCESSORI

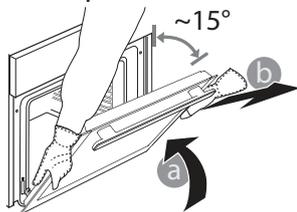
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

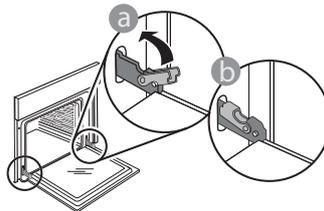
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



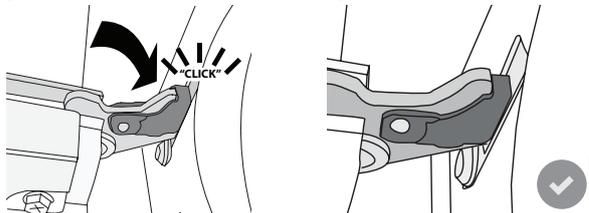
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. 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.



5. 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 il coprilampada, sostituire la lampadina e applicare nuovamente il coprilampada.
3. 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.

- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## 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 display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	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".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia in corso.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
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. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
<p>L'app non riconosce l'apparecchio.</p> <p>L'apparecchio non riesce a stabilire una connessione stabile con il router domestico.</p>	<p>Nessuna connessione con il router o l'app.</p> <p>Apparecchio non connesso.</p> <p>Errore interno.</p> <p>WiFi non attivo.</p> <p>(Premere  e accedere al menu Connettività per verificare il valore Stato connessione)</p>	<p>Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet.</p> <p>Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio.</p> <p>Provare a riavviare il router.</p> <p>Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connettività".</p> <p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>
<p>L'icona  lampeggia sul display.</p>	<p>I tentativi di connessione vengono eseguiti in background.</p> <p>Connessione non disponibile.</p>	<p>È normale durante la procedura di configurazione; è sufficiente attendere la fine della configurazione automatica per terminare la procedura (occorreranno alcuni minuti).</p> <p>Una volta stabilita la connessione, l'icona smetterà di lampeggiare.</p> <p>Controllare che la rete domestica funzioni correttamente e che le sue proprietà non siano cambiate (nome e password)</p>
<p>L'apparecchio è connesso ma non si riesce a controllarlo usando l'app.</p>	<p>È possibile che il controllo remoto sia disattivato.</p>	<p>Per attivarlo, toccare il tasto del controllo remoto  sul pannello comandi</p>



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

- Visitare il sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

