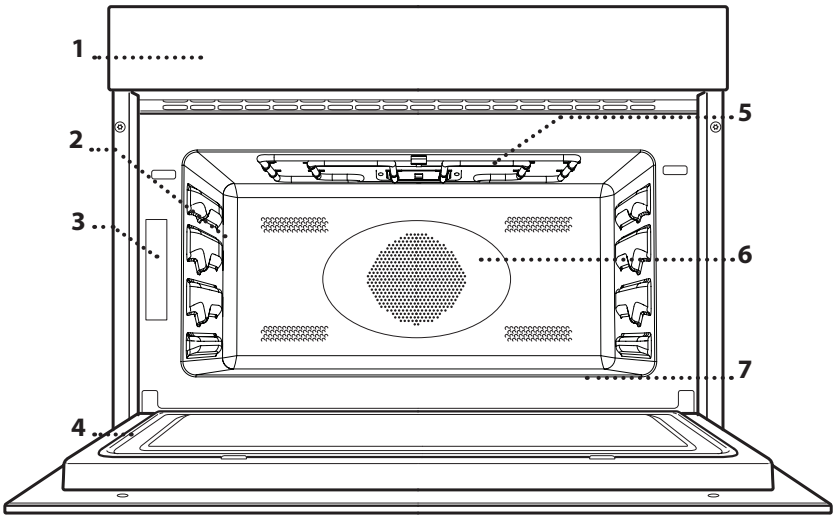
GUIDA
RAPIDA

GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

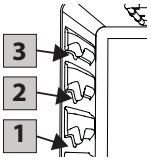
Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito **docs.whirlpool.eu** e seguire la procedura indicata sul retro.

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

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



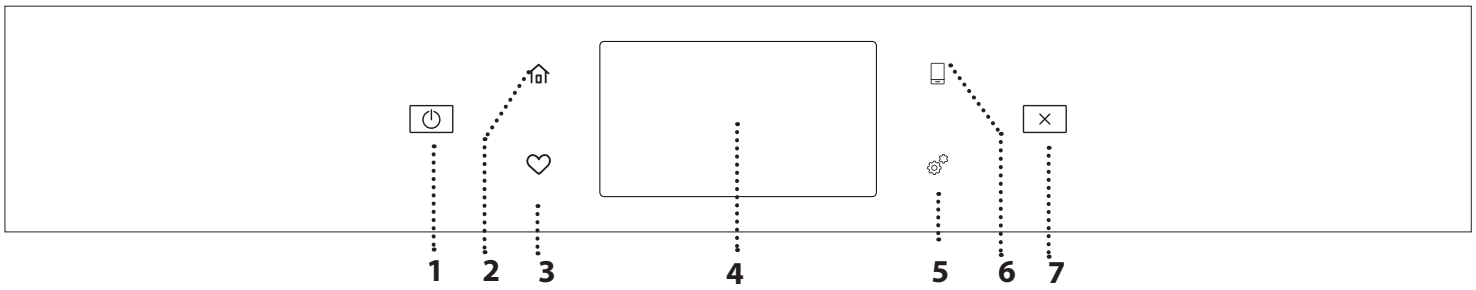
1. Pannello comandi
2. Griglie laterali



I livelli su cui è possibile inserire le griglie e gli altri accessori sono numerati da 1 a 3 a partire dal basso.

3. Targhetta matricola (da non rimuovere)
4. Porta
5. Grill
6. Ventola e resistenza circolare (non visibile)
7. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



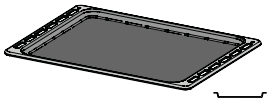
1. ON / OFF
Per accendere e spegnere il forno.
2. HOME
Per accedere rapidamente alla schermata principale.

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 6th Sense Live.
7. ANNULLA
Per disattivare tutte le funzioni del forno ad eccezione dell'orologio, del contaminuti e del blocco tasti.

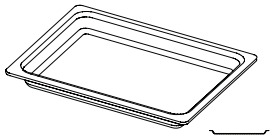
ACCESSORI

TEGLIA



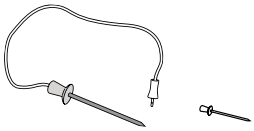
Utile come superficie di appoggio per i recipienti di cottura; può anche essere utilizzata come appoggio per gli alimenti senza contenitore. Questo accessorio non è adatto per le funzioni a microonde.

PIATTO IN VETRO



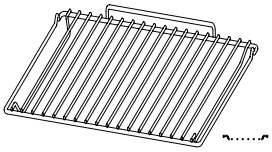
Grazie alle proprietà del vetro, questa leccarda è adatta per tutte le modalità di cottura. Posizionata al di sotto della griglia, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

TERMOSONDA



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

GRIGLIA



La griglia è adatta per tutte le modalità di cottura ad eccezione della funzione "Microonde". È possibile disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura resistenti al calore del forno e alle microonde.

Per inserire la griglia, appoggiare il lato posteriore (rivolto verso l'alto) al livello desiderato tenendo la parte anteriore leggermente sollevata. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

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

Prima di acquistare altri accessori disponibili sul mercato, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

Assicurarsi che vi sia uno spazio di almeno 30 millimetri tra il bordo superiore di qualsiasi contenitore e le pareti della cavità per consentire sufficiente afflusso di vapore.

FUNZIONI

MICROONDE

Per cuocere e riscaldare rapidamente alimenti o bevande.

850	Riscaldamento rapido di bevande o altri alimenti ad alto contenuto di acqua.
750	Cottura di verdure.
650	Cottura di carne e pesce.
500	Cottura di sughi di carne, salse con formaggio o uova. Finitura di sformati di carne o paste al forno.
350	Per fondere burro o cioccolato.
160	Scongelare alimenti surgelati o ammorbidire burro e formaggi.
90	Per ammorbidire i gelati.
0	Contaminuti

Riscaldamento	2 tazze	850	3
Riscaldamento	Puré di patate (1 kg)	850	10 - 12
Scongela	Carne macinata (500 g)	160	13 - 14
Cottura	Pan di spagna	750	7 - 8
Cottura	Crema all'uovo	750	10 - 11
Cottura	Polpettone	750	15 - 16

Accessorio richiesto: Piatto in vetro

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

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

FUNZIONI STATICHE

- **STATICO**

  Per ottenere una doratura perfetta sia sulla superficie superiore che su quella inferiore del cibo.

Piccoli dolci	Sì	160 - 180	30 - 40	2
Biscotti secchi	Sì	150 - 160	20 - 30	2
Pizza	Sì	230	20 - 30	1

- **STATICO+MICROONDE**

  Permette di preparare le pietanze più velocemente combinando la cottura statica con le microonde.

Pane	-	200 - 220	90	25 - 35	1
Roast beef (1 - 1,5 kg)	-	160	160 - 350	35 - 45	1
Lasagna	Sì	170 - 200	160 - 350	20 - 40	1
Alimenti Surgelati	-	160 - 180	350	20 - 30	1

FUNZIONI GRILL

- **GRILL**

  Per dorare, grigliare o gratinare le pietanze.

Pane tostato	3	7 - 10	3
Gamberetti	2	20 - 30	2

- **GRILL + MICROONDE**

  Permette di cuocere e gratinare rapidamente le pietanze.

Gratin di patate	350	2	20 - 40	2
Patate al cartoccio	350	3	10 - 20	2

FUNZIONI TURBO GRILL

- **TURBO GRILL**

  Permette di ottenere cotture e dorature perfette combinando l'azione del grill e del forno ventilato.

Kebab di pollo	3	25 - 35	2
Patate arrosto	3	30 - 50	2

- **TURBO GRILL+MICROONDE**

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

Cannelloni [surgelati]	350	3	20 - 25	2
Costolette di maiale	350	3	30 - 40	2
Pollo arrosto	350	2	40 - 60	2

FUNZIONI TERMOVENTILATE

- **TERMOVENTILATO**

  Ideale per la cottura di dolci e carne sfruttando la circolazione continua dell'aria calda.

Meringhe	Sì	100 - 120	40 - 50	2
Biscotti	Sì	170 - 180	10 - 20	2
Pane	Sì	180 - 200	30 -35	1
Panini	Sì	210 - 220	10 - 12	2
Pasta sfoglia	Sì	180 - 190	15 - 20	2
Arrosto (800 g - 1,5 kg)	Sì	160 - 170	70 - 80	1

Nota: per impostazione predefinita, la funzione Termoventilato si avvia senza preriscaldamento. Per aggiungere il preriscaldamento è sufficiente toccare l'angolo superiore destro del display. Vedere le istruzioni al paragrafo corrispondente.

- **TERMOVENTILATO + MICROONDE**

  Permette di cuocere velocemente dolci e carni sfruttando tutti i vantaggi delle microonde e della circolazione d'aria calda.

Arrosti	160	170	40 - 60	2
Pasticcio di carne	160	180	25 - 35	1
Pesce al forno	160	170 - 190	20 - 35	1

FUNZIONI PER COTTURA VENTILATA

- **COTTURA VENTILATA**

  Per una cottura perfetta di carni, dolci e torte con farcitura liquida.

Torte ripiene	-	160 – 200	35 - 55	1
Quiche lorraine	-	170 - 190	30 - 45	1

- **COTTURA VENTILATA + MICROONDE**

  Permette di cuocere velocemente qualsiasi pietanza con farcitura liquida combinando l'azione delle microonde, il riscaldamento statico e la funzione ventilata.

Torte ripiene	350	160 – 200	25 - 45	2
Pan di spagna	90	160 - 180	30 - 35	1

FUNZIONI SPECIALI

- **MANTENIMENTO IN CALDO**

  Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

- **LIEVITAZIONE IN CORSO**

  Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati.

- **SMART CLEAN**

  Per facilitare la pulizia della cavità. Usata regolarmente, evita la formazione di incrostazioni che potrebbero danneggiare la superficie.

FUNZIONI 6TH SENSE

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

- **SCONGELAMENTO 6TH SENSE**

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

CARNE	100 g - 2,0 kg
POLLAME	100 g - 3,0 kg
PESCE	100 g - 2,0 kg
VERDURE	100 g - 2,0 kg
PANE	100 g - 2,0 kg

- **6TH SENSE REHEAT**
  Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che a temperatura ambiente. Il forno calcolerà automaticamente i valori necessari per ottenere i migliori risultati possibili nel minor tempo. Disporre gli alimenti in un recipiente resistente al calore e alle microonde. Al termine del riscaldamento, si consiglia di lasciar riposare gli alimenti per 1-2 minuti, in particolare con i surgelati.

PIATTO CENA	250 - 500 g
Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	
PIATTI PRONTI SURGELATI	250 - 500 g
Estrarre gli alimenti dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio.	
ZUPPA	1 – 4 porzioni
Riscaldare senza coperchio in scodelle separate	
BEVANDE	1 – 4 porzioni
Introdurre in una tazza un cucchiaio di plastica resistente al calore per evitare un'ebollizione eccessiva	

- **COTTURA 6TH SENSE**
  Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali nel modo più semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

Le tabelle riportano, nell'ordine, le seguenti indicazioni: pietanza, preriscaldamento, temperatura, potenza microonde, livello grill, peso, tempo di cottura, accessorie e livello consigliati per la cottura.
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.
Griglia, tortiera su griglia, teglia, piatto in vetro

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 < .

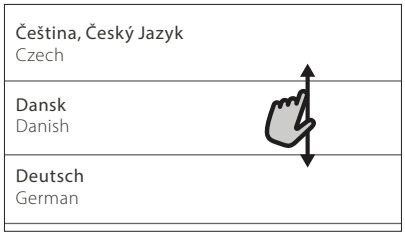
Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva: Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

PRIMO UTILIZZO

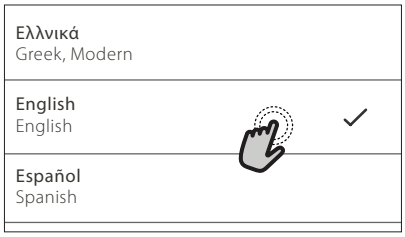
1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

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



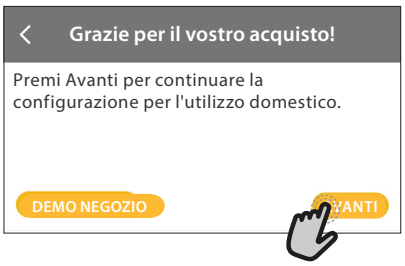
- Toccare la lingua desiderata.



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 stabilire la 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), il numero di identificazione riportato dopo la parola SERVICE 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 la data 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. 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 a 200 °C, possibilmente usando la funzione "Preriscaldamento veloce".

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

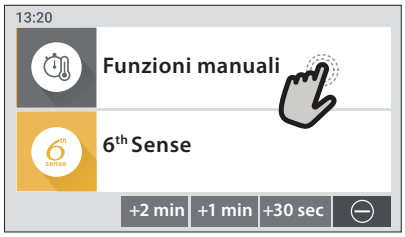
USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

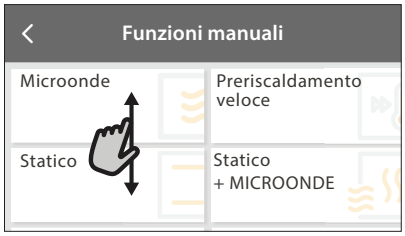
- Per accendere il forno, premere ⏻ o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni My Menu.

- 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

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.

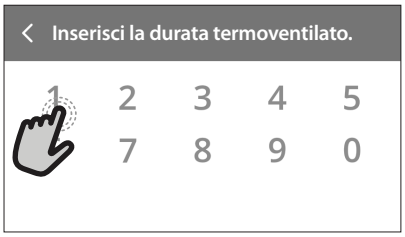
Se la funzione lo consente, è possibile toccare per attivare il preriscaldamento.

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. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà 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.
- Selezionare una funzione.

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.

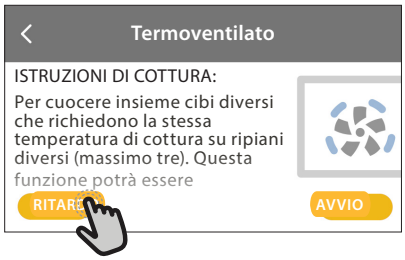
Alcune funzioni 6th Sense richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.

- Seguire le istruzioni che compaiono sul display per programmare il processo di cottura.

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.

Per le funzioni a microonde è prevista una protezione per l'avvio. Prima di avviare una funzione è perciò necessario aprire e chiudere lo sportello.

- Aprire lo sportello.
- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello.
- Toccare "AVVIO".

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 My Menu richiederanno di eseguire alcune operazioni 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.

8. FINE COTTURA

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

In alcune funzioni, al termine della cottura è possibile salvare le impostazioni tra i preferiti, per poterle richiamare velocemente in futuro per lo stesso tipo di ricetta, oppure prolungare la cottura.

- Toccare ♡+ per salvare la funzione tra i preferiti.
- Toccare ⊕ per prolungare la cottura.

9. PREFERITI

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

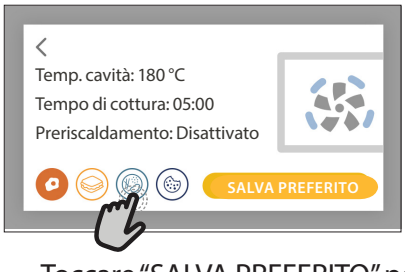
Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

COME SALVARE UNA FUNZIONE

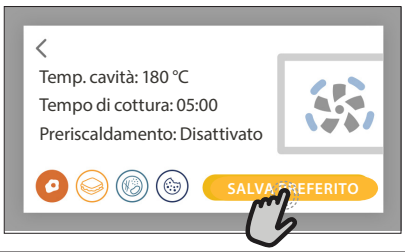
Quando una funzione è terminata, è possibile toccare ♡+ per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

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.

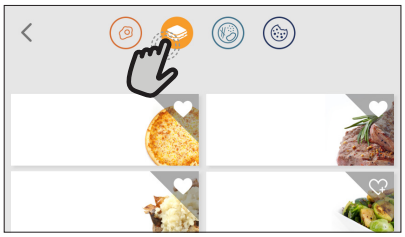


- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



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



Inoltre, toccando è possibile visualizzare la cronologia delle ultime funzioni utilizzate.

- Scorrere l'elenco visualizzato.
- 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 Preferiti:

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

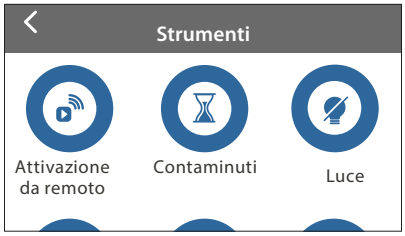
- Premere .
- Selezionare "Preferenze".
- Selezionare "Data e ora".
- Toccare "I tuoi orari dei pasti".
- Scorrere le voci dell'elenco e toccare l'orario desiderato.
- Toccare il pasto corrispondente per modificarlo.

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 fino a che sul display non lampeggiano
- 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

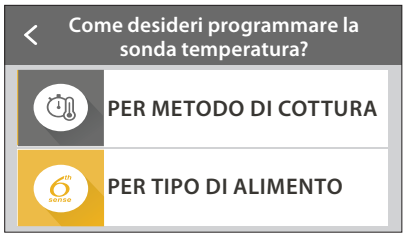
per accendere e spegnere la luce del forno.

TERMOSONDA

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.

Introdurre gli alimenti nel forno e collegare la termosonda al connettore. Tenere la termosonda il più lontano possibile dalla fonte di calore. Chiudere la porta del forno.

Toccare . È possibile scegliere tra le funzioni manuali (per metodo di cottura) e le funzioni 6th Sense (per tipo di alimenti) che consentano o richiedano l'uso della termosonda.

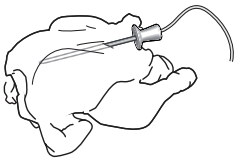


Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione. Ricordarsi di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

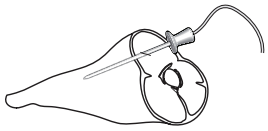
USO DELLA TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperature interna degli alimenti durante la cottura.

Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse.



Pollame: la sonda deve essere inserita al centro del petto, avendo cura di evitare le parti cave.



Arrosti o cosciotti di carne: inserire la punta nella parte più spessa.

Pesce (intero): posizionare la punta nella parte più spessa, evitando la lisca.

AUTO PULIZIA

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.

Nota: si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia, perché la fuoriuscita del vapore potrebbe avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso compare sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

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.

PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

WIFI

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.

TABELLA DI COTTURA 6th SENSE

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Quantità consigliata	Info per la cottura
PASTA AL FORNO	Lasagna	1	4 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Lasagna surgelata	1	600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
CARNE	Roast beef	1	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Vitello arrosto	1	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Maiale arrosto	1	1 - 1,5 kg	
	Coscia d'agnello	1	1,5 - 2 kg	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e aglio tritato. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Pollo arrosto	1	1 - 1,5 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	Pollo in pezzi	2 +	800 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla griglia disponendo il lato con la pelle verso il basso
	Filetti arrosto	2	800 g - 1,2 kg	Spennellare con olio e condire a piacere
	Filetti al vapore	1	500 g - 1 kg	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Aggiungere succo di limone o brodo
	Polpettone	1	4 - 8 porzioni	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
	Salsicce e wurstel	3 +	4 - 12 pezzi	Punzecchiare le salsicce con una forchetta per evitare gli scoppi dovuti alla pressione eccessiva
	Pasticcio di carne	1	4 - 8 porzioni	Preparare un soffritto con 1 cipolla e 2 carote tritate finemente. Aggiungere 1 cucchiaio di farina e 300 ml di brodo di carne, e cuocere fino a che si addensa. Aggiungere 1 cucchiaio di passata di pomodoro e un goccio di salsa Worcester. Mescolando, aggiungere 450 g di carne tritata di manzo o agnello già cotta e condire con sale e pepe. Guarnire lo stufato con 4 porzioni di puré di patate
PESCE	Intero-arrosto	2	800 g - 1,5 kg	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
	Intero-al vapore	1	800 g - 1,5 kg	
	Bistecche arrosto	3	4 - 8 pezzi	Condire con olio e cospargere con semi di sesamo
	Filetti al vapore	1	400 g - 1 kg	Distribuire uniformemente nel recipiente. Cuocere a recipiente coperto
	Gratin-surgelato	1	600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio

ACCESSORI	Griglia	Recipiente per forno e microonde sulla griglia	Piatto in vetro	Recipiente per forno e microonde sul piatto in vetro	Teglia da forno	Termosonda

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Quantità consigliata	Info per la cottura
VERDURE	Patate arrosto	2	1 - 1,5 kg	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
	Verdure ripiene	2	4 - 8 porzioni	Scavare le verdure e preparare il ripieno con la polpa risultante, carne macinata e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
	Patate al cartoccio	1	4 - 8 pezzi	Spennellare con olio o burro fuso. Praticare un'incisione a croce sulla patata e introdurla nel forno con il taglio verso il basso. Quando il forno richiede di girare la patata, ricoprirla con la panna acida e condire a piacere
	Gratin di patate	1	4 - 8 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
	Pomodori al gratin	1	4 - 8 porzioni	Affettare le patate e disporle in un recipiente largo. Condire con sale e pepe e cospargere con olio e pangrattato. Cospargerle di formaggio
	Verdure al gratin	2	4 - 8 porzioni	Affettare le verdure e disporle alternate in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargere con formaggio
	Verdure gratinate (surgelate)	1	600 g - 1,2 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Patate in pezzi	1	500 g - 1 kg	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
	Radici e tuberi	1	200 - 800 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
	Verdure surgelate	1	200 - 800 g	Distribuire uniformemente nel recipiente. Mescolare quando viene richiesto
	Patate fritte	2	500 g - 1 kg	Distribuire uniformemente sul piatto in vetro
	Altre verdure	1	200 g - 800 g	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente nel recipiente
TORTE SALATE	Quiche lorraine	2	1 teglia	Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 8 porzioni
	Quiche lorraine surgelata	2	200 g - 1 kg	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
PANE	Panini (surgelati)	2	1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Pancarrè in stampo	1	1 - 3 pezzi	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Disporlo in uno stampo e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Panini precotti	2	1 teglia	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Focaccine	2	1 teglia	Ungere la teglia e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
PIZZA	Pizza sottile	2	1 teglia	Preparare l'impasto per pizza con 225 ml d'acqua, 15 g di lievito, 400 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta	2	1 teglia	Preparare l'impasto per pizza con 250 ml d'acqua, 20 g di lievito, 450 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza-surgelata	2	250 - 800 g	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di alluminio
	Pizza-fredda	2	250 - 800 g	
TORTE E DOLCI	Pan di Spagna	1	1 teglia	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
	Meringhe	2	1 teglia	Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburrata
	Crostata	1	1 teglia	Foderare uno stampo con la base, punzecchiarla con una forchetta e distribuirvi la marmellata. Stendere la pasta rimasta, tagliarla a striscioline e disporle sopra la marmellata formando una griglia
	Torta ripiena alla frutta	1	1 teglia	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con frutta fresca a pezzetti mescolata con zucchero e cannella. Stendere la pasta rimasta per formare la copertura, chiudere i bordi e spennellare con l'uovo
	Crumble alla frutta	1	1 teglia	Amalgamare 200 g di farina, 100 g di zucchero e 150 g di burro. In un piatto, versare 1 kg di mele affettate, precedentemente amalgamate con zucchero e cannella, e 1 kg di rabarbaro o frutti di bosco surgelati, mescolati con zucchero e 1 cucchiaio di amido di mais. Distribuire sull'impasto
	Crostata di mele	1	1 teglia	Foderare uno stampo con la base e cospargere di pangrattato per assorbire il succo rilasciato dalla frutta. Farcire con mele affettate, precedentemente mescolate con zucchero, uvetta, mandorle tritate e cannella. Stendere la pasta rimasta, tagliarla a striscioline e disporle sopra la marmellata formando una griglia
POPCORN		1	100 g	Disporre sempre il sacchetto direttamente sul piatto in vetro. Cuocere un solo sacchetto alla volta

DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI

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.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Utilizzare guanti protettivi.

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

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 “Smart Clean” per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

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.

Il piatto in vetro può essere lavato in lavastoviglie.

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 per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero.	Guasto software.	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.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La funzione non si avvia. 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 impostazioni del router sono cambiate. 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.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere ⚙, toccare 📶 "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.

SCHEDA TECNICA

www La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web **docs.whirlpool.eu**

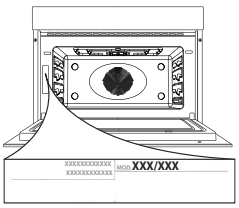
COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

> www Scaricare le istruzioni per l'uso dal sito internet **docs.whirlpool.eu** (è possibile usare questo QR Code) indicando il codice commerciale del prodotto.

> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Le informazioni di contatto sono riportate sul libretto di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



400011348472

Stampato in Italia