

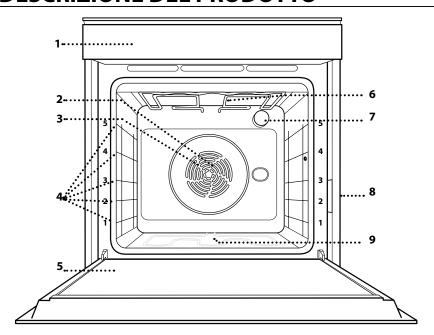
### GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



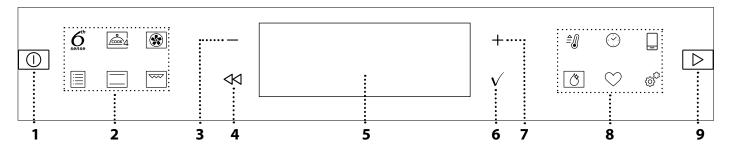
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le sistruzioni relative alla sicurezza.

### **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. Targhetta matricola (da non rimuovere)
- 9. 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

Per avviare immediatamente una funzione.

#### 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.

\* 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.

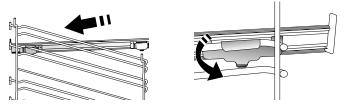
#### **TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI**

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

### MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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



### **FUNZIONI**

### 6

#### 6th 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.

FUNZI

#### FUNZIONI COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.

**TERMOVENTILATO** 

Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura.

Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



#### **FUNZIONI TRADIZIONALI**

#### VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

#### TURBO GRILL

Per arrostire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

#### CIBI 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 IN CORSO

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

#### » 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 arrosti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

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 riscaldare rapidamente il forno.

( TIMI

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

★ SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.



### 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. SELEZIONE DELLA LINGUA

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



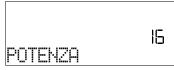
Premere + o — per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere √ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo  ${\it constant}$  .

#### 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  $\checkmark$  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  $\checkmark$  : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Premere + o - per impostare i minuti e premere  $\checkmark$  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. 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 per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata

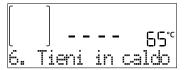
Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

### **USO QUOTIDIANO**

#### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere ① 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



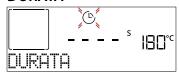
("Termoventilato" o "Ventilato").

Quando il valore lampeggia sul display, premere + o - per regolarlo, quindi premere  $\checkmark$  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 (b) lampeggia sul display, premere + o — per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere



 $\checkmark$  per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere  $\checkmark$  o  $\triangleright$  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo  $\odot$  è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere  $\checkmark$  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  $\checkmark$  per confermare e attivare la funzione. Inserire gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata 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.

#### . 6th 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  $\checkmark$  per confermare.

#### GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni  $6^{\text{th}}$  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  $\checkmark$  o  $\triangleright$  per confermare e avviare la funzione. Allo stesso modo, in alcune funzioni  $6^{th}$  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 ritardo, premendo sarà possibile saltare questa fase per 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 ①.

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

#### 4. PRERISCALDA

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  $\sqrt{\ }$  o  $\bigcirc$  .

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  $\triangleright$  o  $\checkmark$  per continuare la cottura.

Nota: premendo e 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 avvisano 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  $\sqrt{\phantom{0}}$  viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  $\boxed{\phantom{0}}$  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  $\checkmark$ , oppure premere  $\vartriangleleft$  per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto  $\checkmark$  , premere + o - per selezionare il numero di posizione, quindi premere  $\checkmark$  per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

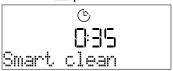
Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere ○ : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere + o - per selezionare la funzione, confermarla premendo  $\checkmark$  e attivarla premendo  $\triangleright$ .

#### . FUNZIONE SMART CLEAN

Premere (b) per visualizzare "Smart Clean" sul display.



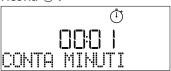
Premere  $\ \square$  per attivare la funzione: il display indicherà le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere  $\ \checkmark$  . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere  $\ \square$  per attivare il ciclo di pulizia.

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

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

#### . CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere + o - : sul display lampeggerà l'icona  $\circlearrowleft$  .



Premere + o - per impostare il tempo desiderato, quindi premere  $\checkmark$  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 oper 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 conta minuti (sarà visualizzata solo l'icona 🐧 ), ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il conta minuti, premere 🕦 per interrompere la funzione correntemente attiva.

#### . BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto ⊲ per almeno cinque secondi. Per disattivare, ripetere la stessa procedura.



Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo ①.



### **CONNETTIVITÀ\***

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).

#### **REOUISITI MINIMI**

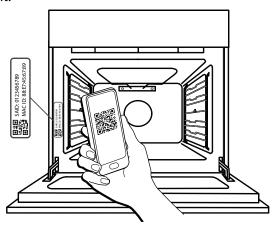
Dispositivo mobile: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS. Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online. Router wireless: 2.4 Ghz, WiFi b/q/n.

#### 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
20:00 SEGUIRE LE ISTRU	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.
ATTENDERE	Messaggio visualizzato: Attendere. Una volta stabilita la connessione con il router, l'apparecchio cerca di contattare l'appautomaticamente e chiede di attendere. L'icona WiFi 🛜 lampeggia lentamente.
APPARECCHIO CONN	Messaggio visualizzato: <b>Apparecchio connesso. La procedura è riuscita: ora l'apparecchio è connesso. L'icona WiFi</b> smette di lampeggiare.
UTILIZZARE L'APP	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.
ERR. CONNESSIONE	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.

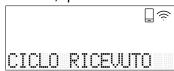


#### CONTROLLO REMOTO

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**

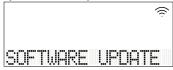
Questa funzione può essere utile se vengono modificate le proprietà della rete domestica (nome o password di rete).

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 hella 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.



# 5 TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI		QUANTITÀ CONSIGLIATA	GIRARE O MESCOLARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
PASTA AL FORNO	Lasagna		0,5 - 3 kg	-	2
Manzo arrosto	Arrosto (imp. cottura 0)	0,6 - 2 kg	-		
	Hamburger (imp. cottura 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4	
	:	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	3
CARNE Maiale-arrosto Pollo-arrosto	Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 4	
		Intero	0,6 - 3 kg	-	2
	Filetto & petto	1 - 5 cm	2/3	5 4	
	Spiedini	-	1 griglia	1/2	5 4
		Filetti	0,5 - 3 cm	-	3 2
PESCE	Filetti arrosto	Filetti-surgelati	0,5 - 3 cm	-	3 2
		Patate	0,5 - 1,5 kg	-	3
	: Verdure-arrostite	Verdure-ripiene	0,1 - 0,5 kg cad	-	3
		Verdure-arrostite	0,5 - 1,5 kg	_	3
		Patate	1 teglia	-	3
VERDURE		Pomodori	1 teglia	-	3
		Peperoni	1 teglia	-	3
	Verdure-gratinate	Broccoli	1 teglia	-	3
		Cavolfiori	1 teglia	_	3
		Altro	1 teglia	_	3
		Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	3
		Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	5
		Bigné	1 teglia	-	5
ORTE & DOLCI	Pasticceria & torte	Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	3
	ripiene	Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	5
		Torta ripiena alla frutta	0,5 - 2 kg	-	3
	: TA		0,8 - 1,2 kg		2
TORTA SALA	······································			-	3
	Panini		60 - 150 g l'uno	-	2
PANE	Pane in cassetta		400 - 600 g l'una	-	2
	Pane grande		0,5 - 2,0 kg	-	3
	Baguette		200 - 300 g l'una	-	
	Sottile		Teglia rotonda	-	2 2
Alta			Teglia rotonda	-	2
PIZZA Surgelati	gelati		-	4 2 5 3 1 5 3 2	
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera Le su griglia	eccarda / piastra dolc o teglia su griglia	i Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua



### П

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
		Sì	170	30 - 50	2
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
orte ripiene	*	Sì	160 – 200	30 - 85	3
cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 – 200	35 - 90	4 1
		Sì	150	20 - 40	3
		Sì	140	30 - 50	4
iscotti		Sì	140	30 - 50	4 1
	<b>③</b>	Sì	135	40 - 60	5 3 1
		Sì	170	20 - 40	3
'autima / M. offin		Sì	150	30 - 50	4
ortine / Muffin		Sì	150	30 - 50	4 1
		Sì	150	40 - 60	5 3 1
		Sì	180 - 200	30 - 40	3
igné		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
		Sì	90	110 - 150	3
leringhe	<b>③</b>	Sì	90	130 - 150	4 1
	<b>③</b>	Sì	90	140 - 160 *	5 3 1
: / Dana / Fasas:-		Sì	190 - 250	15 - 50	2
izza / Pane / Focaccia	<b>③</b>	Sì	190 - 230	20 - 50	4 1
izza (sottile, alta, focaccia)	<b>③</b>	Sì	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
		Sì	250	10 - 15	3
izza surgelata	<b>③</b>	Sì	250	10 - 20	4 1
	<b>③</b>	Sì	220 - 240	15 - 30	5 3 1
	*	Sì	180 - 190	45 - 55	3
orte salate orta di verdure, quiche)	<b>③</b>	Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
( ) and a control of descents		Sì	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
		Sì	190 - 200	20 - 30	3
ols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia	<b>③</b>	Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
	<b>®</b>	Sì	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNZIONI



Termoventilato



Grill

Turbo Grill



Cook 4

₹e

Eco Termoventilato



RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALD.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Maiale arrosto con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	2
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)		-	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	*	Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5 3 <i>F</i>
Filetti / Tranci di pesce	~~	-	2 (media)	20 - 30 ***	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	w	-	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 arrostite	[ <del>*</del>	-	2 (media)	35 - 55 **	3
Verdure gratinate	[ * ]	-	3 (Alta)	10 - 25	3
Biscotti	Biscotti	Sì	135	50 - 70	5 4 3 1
Crostate	<u>сто</u> кд	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	<b>③</b>	Sì	200	50 - 100 *	4 1
Carne e patate	<b>③</b>	Sì	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure	<b>③</b>	Sì	180	30 - 50 *	4 1
Arrosti ripieni	₹e	-	200	80 - 120 *	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	₹e	-	200	50 - 100 *	3

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



<sup>\*</sup> 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.

### **PULIZIA E MANUTENZIONE**

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

Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore.

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

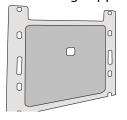
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli.)
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

#### GLI 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.

#### PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

Questo forno può essere equipaggiato con degli speciali pannelli catalitici che facilitano la pulizia della cavità grazie a un particolare rivestimento autopulente ad alta porosità, in grado di catturare lo sporco. Questi pannelli sono montati sulle griglie laterali: quando queste vengono rimontate, per un corretto posizionamento, assicurarsi che l'aggancio superiore delle griglie sia infilato negli appositi fori dei pannelli.





Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna non abrasiva.

Nota: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà.

Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

#### 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.

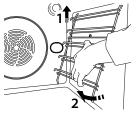
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- 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.



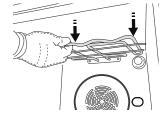
#### ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



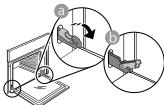


3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggi sulle apposite sedi laterali.



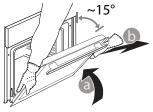
#### **TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA**

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

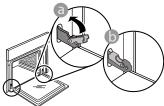


2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia.

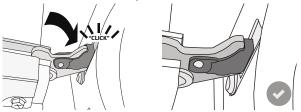
Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



- 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.



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



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

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

