

**Whirlpool**



**Istruzioni per la sicurezza, istruzioni per l'uso e  
guida di installazione**



[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



# INDEX

<b>ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA</b>	<b>3</b>		<b>AUTO PULIZIA PYRO</b>	<b>15</b>
<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO</b>	<b>7</b>		<b>SCARICO ACQUA</b>	<b>15</b>
<b>ACCESSORI</b>	<b>8</b>		<b>DECALCIFICAZIONE</b>	<b>15</b>
INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI	8		<b>SILENZIOSO</b>	<b>16</b>
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI	8		<b>BLOCCO TASTI</b>	<b>16</b>
MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)	8			
<b>FUNZIONI DI COTTURA</b>	<b>9</b>			
<b>USO DEL DISPLAY TOUCH</b>	<b>10</b>		<b>CONSIGLI PER LA COTTURA</b>	<b>17</b>
<b>PRIMO UTILIZZO</b>	<b>10</b>		STATICO	17
1. SELEZIONE DELLA LINGUA	10		GRILL	17
2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI	10		TURBO GRILL	18
3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI	10		TERMOVENTILATO	19
. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA	11		TERMOVENTILATO + VAPORE	20
4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA	11		COOK 4	20
5. RISCALDAMENTO DEL FORNO	11		COTTURA VENTILATA	21
<b>USO QUOTIDIANO</b>	<b>12</b>		MAXI COOKING	21
1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE	12		ECO TERMOVENTILATO	21
2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI	12		LIEVITAZIONE	21
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL	12		MANTENERE IN CALDO	21
DURATA	12		SCONGELAMENTO	21
3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6 <sup>th</sup> SENSE	12		<b>PULIZIA E MANUTENZIONE</b>	<b>24</b>
4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA	12		SUPERFICI ESTERNE	24
5. AVVIO DELLA FUNZIONE	13		SUPERFICI INTERNE	24
6. PRERISCALDAMENTO	13		ACCESSORI	24
7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA	13		SERBATOIO	24
8. FINE COTTURA	13		RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA	24
9. PREFERITI	14		<b>DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI</b>	<b>26</b>
10. STRUMENTI	14		<b>RISOLUZIONE DEI PROBLEMI</b>	<b>27</b>
			<b>SERVIZIO ASSISTENZA</b>	<b>28</b>
ATTIVAZIONE DA REMOTO	14		PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI	28
			SE IL PROBLEMA PERSISTE	28
CONTAMINUTI	14		<b>DATI TECNICI</b>	<b>28</b>
				
LUCE	14			

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi (autopulizia), per evitare rischi di ustioni. Tenere bambini e animali domestici a debita distanza dal forno sia durante che dopo il ciclo di pirolisi (fino alla completa aerazione dell'ambiente). I residui di alimenti, in particolare grassi e oli, devono essere rimossi dalla cavità del forno prima di avviare il ciclo di pirolisi. Durante il ciclo di pirolisi non lasciare alcun accessorio o materiale all'interno della cavità del forno.

⚠ Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pirolisi i bruciatori o le piastre elettriche siano spente; in caso contrario potrebbero crearsi rischi di incendio.

⚠ Tenere i bambini di età inferiore a 3 anni lontani dall'apparecchio. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **AVVERTENZA:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le

cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire la porta con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Fare attenzione quando la porta del forno è in posizione aperta o abbassata, per evitare di urtarla.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: zone cucina di negozi, uffici e altri ambienti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche.

Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

⚠ Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ Dopo l'installazione, la parte inferiore dell'apparecchio non deve più essere accessibile.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

⚠ Se l'apparecchio è installato sotto un piano di lavoro, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

### AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa nel rispetto dei regolamenti elettrici vigenti; inoltre, l'apparecchio deve essere messo a terra in conformità alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Al termine dell'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili all'utilizzatore. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

### PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA: Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Per evitare il rischio di lesioni personali, utilizzare guanti protettivi (rischio di lacerazione) e scarpe di sicurezza (rischio di contusione); assicurarsi che qualsiasi movimentazione sia eseguita da due persone (ridurre il carico); mai utilizzare pulitrici a getto di vapore (rischio di scosse elettriche). Le riparazioni non professionali e non



autorizzate dal produttore potrebbero comportare un rischio per la salute e la sicurezza, per il quale il produttore non può essere ritenuto responsabile. Qualsiasi difetto o danno causato da riparazioni o interventi di manutenzione non professionali non sarà coperto dalla garanzia, i cui termini sono descritti nel documento consegnato con l'unità. ⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato, per evitare rischi di ustioni.

⚠ AVVERTENZA: Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

### SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

### SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo apparecchio è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/UE, Rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

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

### CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento. Ciclo standard (PIROLISI): idoneo per una pulizia più profonda quando il forno è molto sporco. Ciclo economico (Pirolisi EXPRESS/ECO) - (solo alcuni modelli) -: il consumo si riduce di circa il 25% rispetto al ciclo di pirolisi standard. Questo ciclo dovrebbe essere eseguito periodicamente (dopo 2-3 cotture di carne consecutive).

Controllare che la porta del forno sia ben chiusa prima di accendere l'apparecchio, e tenerla chiusa il più possibile durante la cottura.

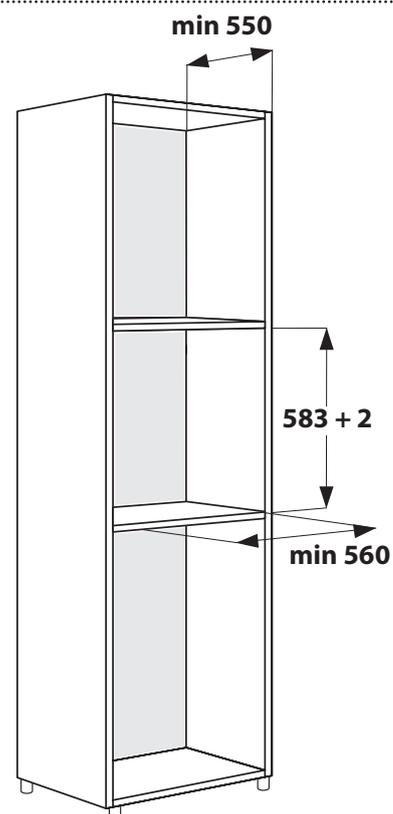
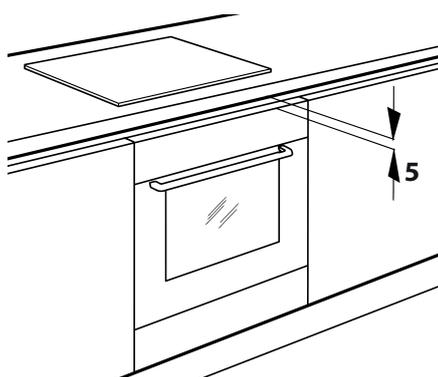
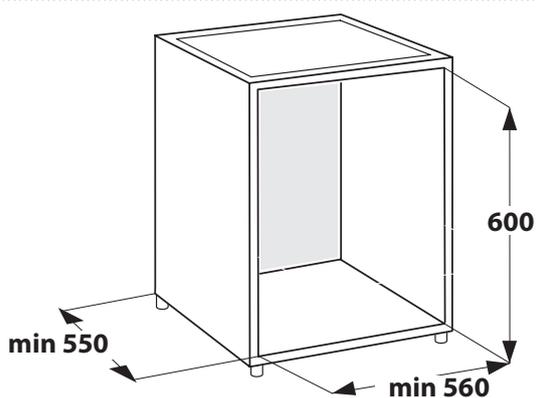
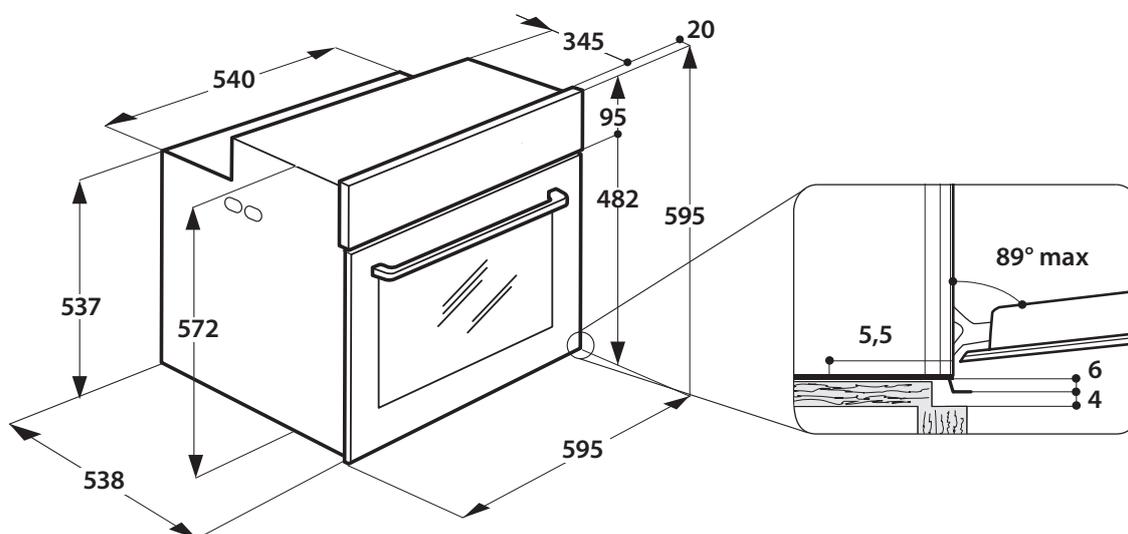
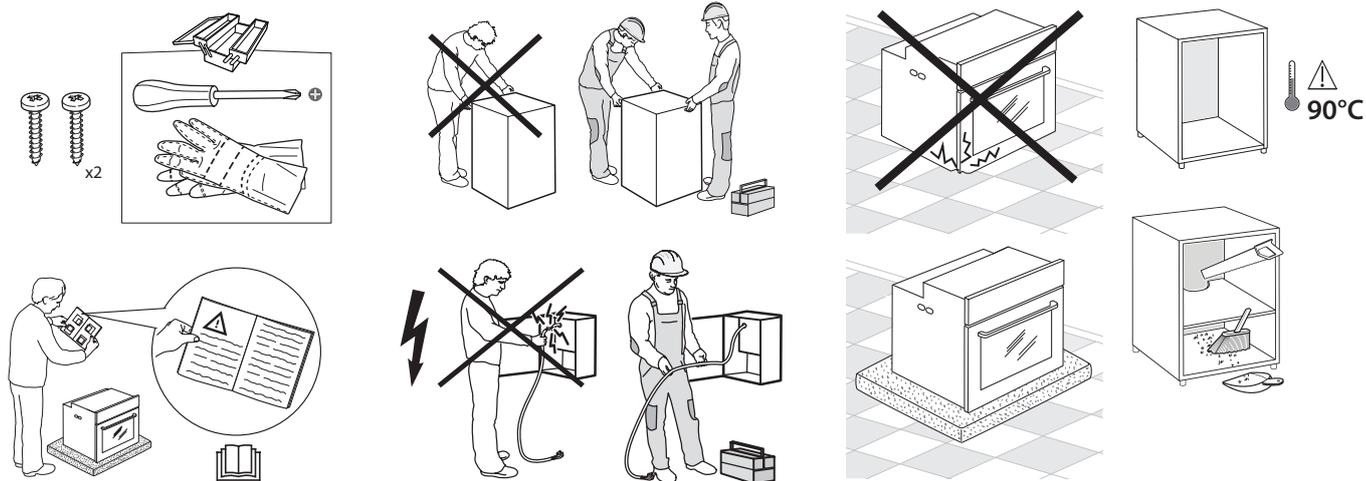
Per ridurre i tempi di cottura e il consumo di energia, tagliare gli alimenti in pezzi piccoli e di dimensioni uniformi. Se i tempi di cottura sono superiori a 30 minuti, abbassare la temperatura del forno nella fase finale (gli ultimi 3-10 minuti), regolandosi in base al tempo di cottura totale. Il calore residuo all'interno del forno sarà sufficiente per portare a termine la cottura.

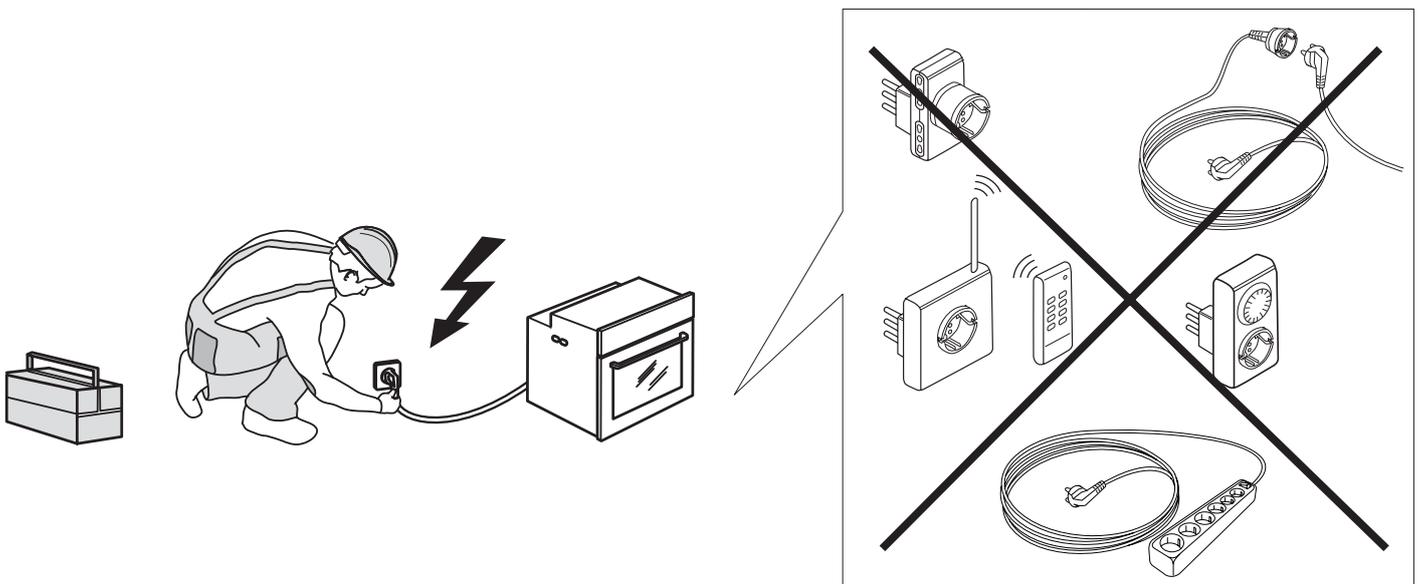
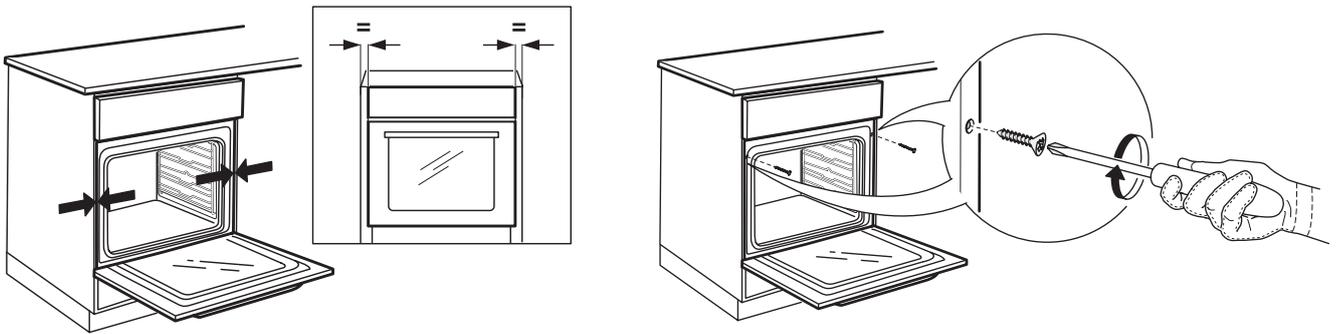
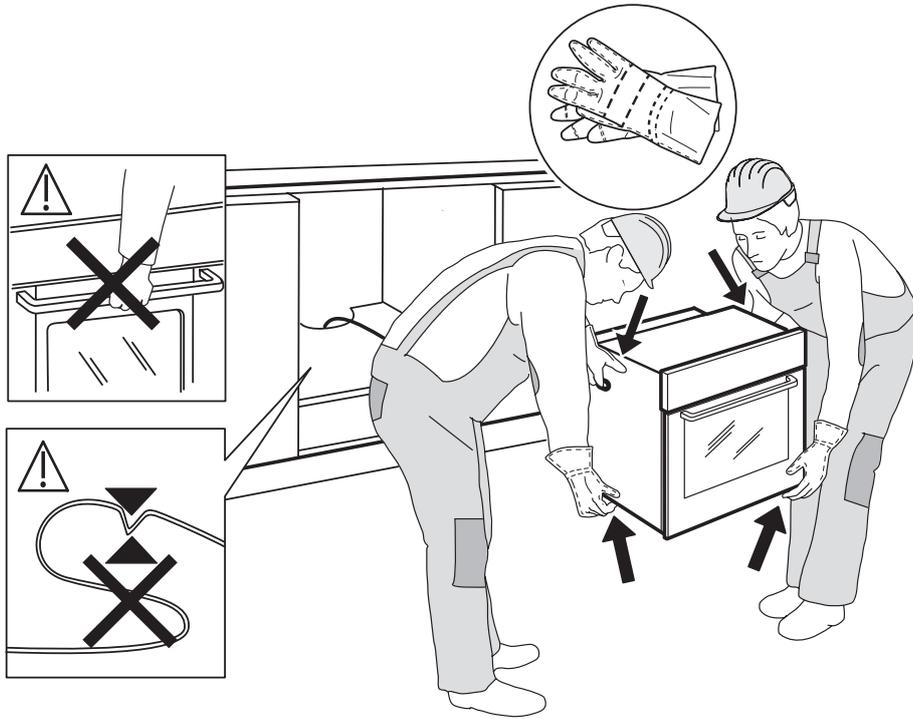
### DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350- 1.

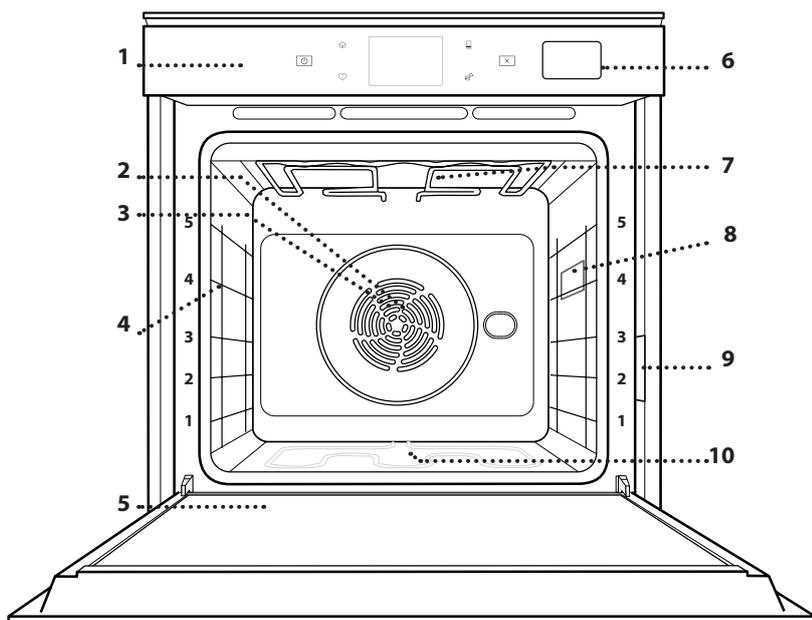
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

# INSTALLAZIONE



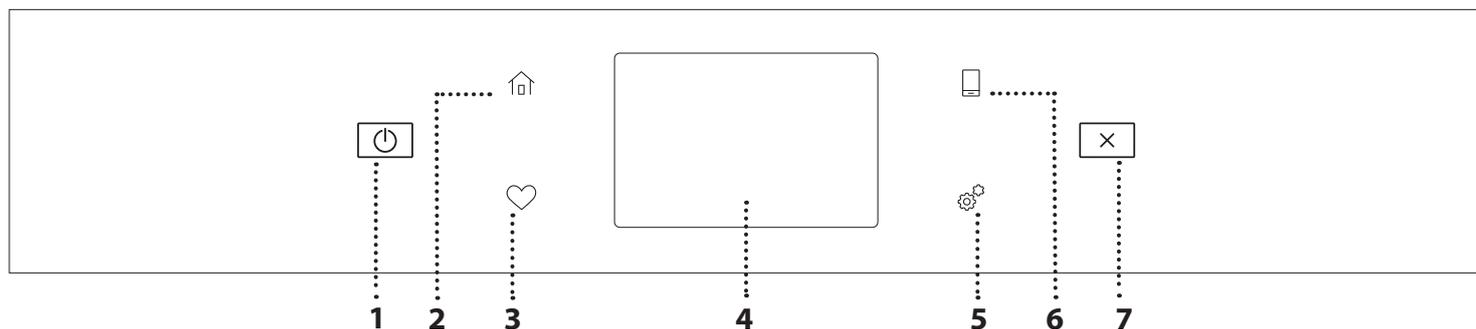


## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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. Cassetto per l'acqua
7. Resistenza superiore / grill
8. Luce
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

### 2. HOME

Per accedere rapidamente al menu principale.

### 3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

### 4. DISPLAY

### 5. STRUMENTI

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

### 6. CONTROLLO REMOTO

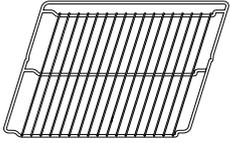
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANNULLA

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

# ACCESSORI

## GRIGLIA



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

## LECCARDA



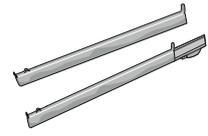
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA



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

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* 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.

## INSERIMENTO DELLA 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.

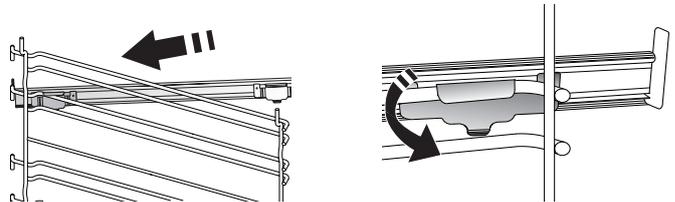
## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- 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.

## MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

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



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

# FUNZIONI DI COTTURA



## FUNZIONI MANUALI

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**  
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **STATICO**  
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **GRILL**  
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **TURBO GRILL**  
Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.
- **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.
- **TERMOVENTILATO + VAPORE**  
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore ALTO per il pesce, MEDIO per la carne e BASSO per pane e dolci.
- **FUNZIONI 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.
- **COTTURA VENTILATA**  
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **FUNZIONI SPECIALI**
  - » **SCONGELAMENTO**  
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
  - » **TIENI IN CALDO**  
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
  - » **LIEVITAZIONE**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
  - » **PIATTI PRONTI**  
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
  - » **MAXI COOKING**  
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
  - » **ECO TERMOVENTILATO**  
Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.
- **COTTURA SURGELATI**  
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



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

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

# USO DEL DISPLAY TOUCH



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



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

**Per tornare alla schermata precedente:**

Toccare < .

**Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:**

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

## PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

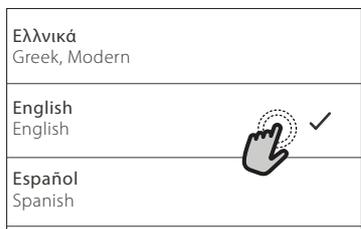
### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

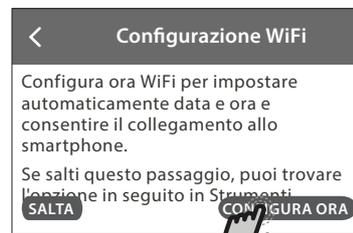
Dopo avere selezionato la lingua, viene chiesto di scegliere tra "DEMO NEGOZIO" (utile per l'esposizione del prodotto nei punti vendita) o "AVANTI" per continuare.



### 3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

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

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



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

#### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

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

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS.

Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

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

#### 1. Scaricare l'app 6<sup>th</sup> Sense Live

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

#### 2. Creare un account

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

#### 3. Registrare l'apparecchio

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

sarà richiesto il codice SAID (Smart Appliance Identifier),

riportato sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

#### 4. Collegare l'apparecchio alla rete WiFi

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

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

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

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

#### IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA

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

- Impostare l'ora toccando i numeri corrispondenti.



- Toccare "IMPOSTA" per confermare.



Dopo avere impostato l'ora, occorrerà impostare la data

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

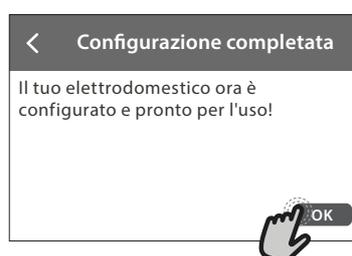
#### 4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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

- Toccare il valore sulla destra per selezionare la potenza.



- Toccare "OK" per terminare la configurazione iniziale.



#### 5. RISCALDAMENTO DEL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno alla temperatura di 200 °C per circa un'ora.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

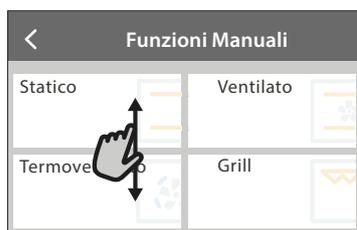
- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

Il display permette di scegliere tra funzioni manuali e funzioni 6<sup>th</sup> Sense.

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



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



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.



## 2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



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



### DURATA

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

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



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



- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

## 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6<sup>th</sup> SENSE

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

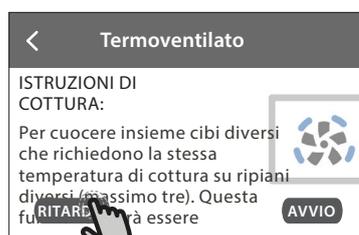
Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6<sup>th</sup> SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".

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

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 la porta.
- Introdurre la pietanza nel forno.
- Chiudere la porta 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 6<sup>th</sup> Sense richiedono di girare gli alimenti durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

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

Prima della fine della cottura, il forno potrebbe richiedere di controllare gli alimenti nella stessa modalità.

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

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

## 8. FINE COTTURA

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

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



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

## 9. PREFERITI

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

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

### COME SALVARE UNA FUNZIONE

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

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

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.



- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

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



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

### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

- Selezionare la funzione che si desidera modificare.
- Toccare "MODIFICA".
- Selezionare l'attributo che si desidera modificare.
- Toccare "AVANTI": il display mostrerà i nuovi

attributi.

- Toccare "SALVA" per confermare le modifiche. È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata dei preferiti:

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

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

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



### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### CONTAMINUTI

Questa funzione può essere attivata sia insieme a una funzione di cottura, sia in modo indipendente. Una volta avviato il contaminuti, il conto alla rovescia prosegue autonomamente senza interferire sulla funzione di cottura. Una volta attivato il timer, è possibile selezionare e attivare una funzione.

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

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

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

### LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

## AUTO PULIZIA PYRO

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili tre cicli di autopulizia di durata differente: Alto, Medio, Basso. Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

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

- Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire la porta interna prima di usare la funzione di pirolisi.
- Scegliere uno dei cicli disponibili in base alle proprie esigenze.
- Toccare "AVVIO" per attivare la funzione selezionata. Il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

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

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

Nota: Il ciclo pirolitico può essere attivato anche quando il serbatoio è pieno d'acqua.

## SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nel serbatoio. Per un utilizzo ottimale dell'apparecchio, si consiglia di effettuare sempre lo scarico ogni volta che si utilizza il forno con un ciclo a vapore.



Una volta selezionata la funzione "Scarico acqua", seguire le azioni indicate: aprire la porta e appoggiare una caraffa capiente sotto l'ugello di scarico, situato nella parte in basso a destra del pannello. Una volta iniziato lo

scarico, tenere la caraffa in posizione fino al termine del processo. La durata media dello scarico a pieno carico è di circa tre minuti.

Se necessario, è possibile mettere in pausa il processo di scarico toccando INDIETRO o STOP sul display (per esempio nel caso in cui la caraffa fosse già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile

eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È TROPPO CALDA: ATTENDERE CHE LA TEMPERATURA SI ABBASSI".

**Importante:** Se il serbatoio non viene svuotato regolarmente, dopo alcuni giorni dall'ultima ricarica, l'apparecchio chiederà di farlo visualizzando il messaggio <SCARICARE ACQUA>: questa richiesta non può essere ignorata, e sarà possibile continuare con l'uso normale del prodotto solo dopo avere scaricato l'acqua.

## DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere il serbatoio e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

Il messaggio <CICLO DI DECALCIFICAZIONE NECESSARIO> verrà visualizzato sul display, per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.

Il fabbisogno di decalcificazione viene attivato dal numero di cicli di cottura a vapore eseguiti o dalle ore di lavoro del bollitore a vapore dall'ultimo ciclo di decalcificazione (vedere la tabella sottostante).

IL MESSAGGIO "DECALCIF" appare dopo	COSA FARE
15 cicli di cottura a vapore 22 ore di cottura a vapore	Si consiglia la decalcificazione
20 cicli di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione
30 ore di cottura a vapore	

La procedura di decalcificazione può essere eseguita ogniqualvolta l'utente desideri una pulizia più profonda del serbatoio e del circuito del vapore interno.

La durata media della funzione è di circa 180 minuti. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display.

Nota: è possibile mettere in pausa la funzione; se tuttavia si sceglie di annullarla, sarà necessario ripetere l'intero ciclo di decalcificazione dall'inizio.

### » SCARICO IN CORSO (fino a 3 min.)

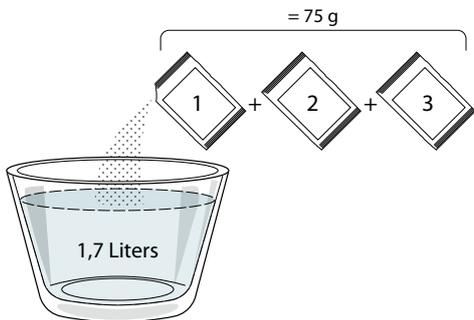
Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO IL FORO DI SCARICO DELL'ACQUA>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico. Se il serbatoio non contiene acqua, l'apparecchio passa automaticamente alla FASE 1 DI 8.

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile eseguire questa attività prima che siano trascorse 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima volta che il prodotto è stato alimentato). Durante questo tempo di attesa, il display mostrerà il seguente feedback "L'ACQUA È TROPPO CALDA: ATTENDERE CHE LA TEMPERATURA SI ABBASSI".

La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» **FASE 1 DI 8: DECALCIFICAZIONE IN CORSO**  
(~120 MIN.)

Quando il display chiederà di preparare la soluzione decalcificante, procedere aggiungendo 3 sacchetti (corrispondenti a 75g) del decalcificante specifico per forni WPRO\* in 1,7 litri di acqua potabile a temperatura ambiente.



Una volta versata la soluzione decalcificante all'interno del cassetto, premere **START** per avviare il processo di decalcificazione principale.

**Le fasi di decalcificazione non richiedono la presenza dell'utente davanti all'apparecchio. Al termine di ogni fase, verrà riprodotto un feedback acustico e il display mostrerà le istruzioni per procedere con la fase successiva.**

» **FASE 2 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)**

Quando il display visualizza <POSIZIONARE UN CONTENITORE SOTTO IL FORO DI SCARICO DELL'ACQUA>, procedere con lo scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo Scarico.

» **FASE 3 DI 8: RISCIAQUO (~20 min.)**

Il ciclo di risciacquo ha la funzione di pulire il serbatoio e il circuito del vapore.

Quando il display visualizza <RABBOCCARE IL SERBATOIO >, versare l'acqua potabile nel cassetto, fino a quando il display mostra "SERBATOIO RICARICATO", quindi premere **START** per avviare il primo risciacquo.

**FASE 4 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)**

» **FASE 5 DI 8: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 6 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)**

» **FASE 7 DI 8: RISCIAQUO (~20 min.)**

» **FASE 8 DI 8: SCARICO (fino a 3 min.)**

Dopo l'ultima operazione di scarico premere **CLOSE** per completare la decalcificazione.

Quando la procedura di decalcificazione è completata, sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

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

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

 **SILENZIOSO**

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

 **BLOCCO TASTI**

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

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

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



 **ALTRE MODALITÀ**

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

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

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

 **PREFERENZE**

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

 **WI-FI**

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

 **INFO**

Per disattivare la "Modalità Demo Negozio", resettare il prodotto e ottenere maggiori informazioni sull'apparecchio.

# CONSIGLI PER LA COTTURA

## COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

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

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti.

### STATICO

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

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

Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.

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

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

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

Per capire se una torta è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto. Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati. Se il dolce "si sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, eventualmente preparando un impasto meno liquido e mescolandolo più delicatamente.

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

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

### GRILL

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua

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

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

Per evitare che si brucino in superficie, tenerli a una certa distanza dal grill posizionando la griglia a un livello medio-basso. Girare gli alimenti a metà cottura. Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

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

## TURBO GRILL

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

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

Girare gli alimenti a due terzi della cottura.

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

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

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua

## TERMOVENTILATO

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

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

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

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

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

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

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

## TERMOVENTILATO + VAPORE

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

## COOK 4

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

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua

## COTTURA VENTILATA

Questa funzione è indicata per quiche, sformati di verdura o dessert con farciture morbide, come i cheesecake e le torte ripiene alla frutta. È anche ideale per la cottura di alimenti con un alto contenuto d'acqua. La ventola distribuisce il calore uniformemente all'interno del forno. Questo consente di mantenere una temperatura costante e di ottenere una cottura più uniforme, con l'esterno croccante e l'interno morbido.

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

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

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

## MAXI COOKING

Questa funzione è particolarmente indicata per cuocere tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 2,5 kg). Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura uniforme. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente. Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non occorre preriscaldare il forno prima della cottura.

Per gli arrostiti, si consiglia di aggiungere del brodo sul fondo della pentola e di irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrostito è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio. Se la carne è troppo magra, aggiungere un po' di liquido, urgerla con olio o burro oppure avvolgerla in fette di bacon. Iniziare la cottura con l'arrostito appoggiato sul lato della pelle.

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

## ECO TERMOVENTILATO

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

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

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

## LIEVITAZIONE

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

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

## MANTENERE IN CALDO

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

Si sconsiglia di tenere in caldo le pietanze già cotte per oltre due ore. Si ricordi che alcuni alimenti continuano a cuocere quando vengono mantenuti in caldo: se necessario, coprirli per evitare che si asciughino eccessivamente.

## SCONGELAMENTO

Gli alimenti lessati, gli stufati e i ragù di carne si scongelano meglio se vengono mescolati di tanto in tanto durante il processo.

Separare gli alimenti quando iniziano a scongelarsi: le porzioni separate si scongelano più rapidamente.

Categorie di alimenti		Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura	
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna fresca	 2	500 - 3000 g	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura	
	Lasagne surgelate	 2	500 - 3000 g		
CARNE	Manzo	Roast beef	 3	600 - 2000 g	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
		Hamburger	 5  4	1,5 - 3 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 3/5 del tempo di cottura.
	Maiale	Maiale arrosto	 3	600 - 2500 g	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.
		Costine di maiale	 5  4	500 - 2000 g	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura
	Pollo	Pollo arrosto	 2	600 - 3000 g	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
		Filetto/Petto	 5  4	1 - 5 cm	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a 2/3 del tempo di cottura
	Piatti di carne	Kebab	 5  4	una griglia	Cospargere di sale e spennellare con olio prima della cottura. Girare a metà del tempo di cottura
		Salsicce e wurstel	 5  4	1,5 - 4 cm	Distribuire uniformemente sulla griglia. Girare a 3/4 del tempo di cottura
PESCE E FRUTTI DI MARE	Filetti arrosto e pesce	Filetti	 3  2	0,5 - 2,5 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Filetti di pesce surgelati	 3  2	0,5 - 2,5 cm	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
	Pesce alla griglia	Capesante	 4	una teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Cozze	 4	una teglia	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Gamberetti	 4  3	una teglia	
		Gamberetti	 4  3	una teglia	
VERDURE	Verdure arrostate	Patate	 3	500 - 1500 g	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Verdure ripiene	 3	100 - 500 g l'uno	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere
		Altre verdure	 3	500 - 1500 g	
	Verdure gratinate	Patate	 3	1 teglia	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Pomodori	 3	1 teglia	Cospargere di pangrattato e condire con olio, aglio, pepe e prezzemolo
		Peperoni	 3	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
		Broccoli	 3	1 teglia	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
Cavolfiore		 3	1 teglia		
Altro	 3	1 teglia			

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera  
su grigliaLeccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

	Categorie di alimenti	Livello e accessori	Quantità	Informazioni per la cottura
TORTEE DOLCI	Pan di spagna	2 	500 - 1200 g	Preparare 500-900 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburata
	Biscotti	3 	200 - 600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e tagliare con la forma preferita. Disporre i biscotti su una teglia
	Croissant	3 	una teglia	Distribuire uniformemente sulla teglia. Lasciar raffreddare prima di servire
	Bigné	3 	una teglia	
	Crostata	3 	400 - 1600 g	Preparare l'impasto con 500 g di farina, 200 g di burro salato, 200 g di zucchero e 2 uova. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore uniforme e disporlo in una tortiera. Cospargere di marmellata e infornare
	Strudel	3 	400 - 1600 g	Preparare un mix di mele a dadini, pinoli, cannella e noce moscata. Imburrare un tegame, cospargere di zucchero e cuocere per 10-15 minuti. Arrotolare l'impasto e ripiegare la parte esterna
	Torta ripiena alla frutta	2 	500 - 2000 g	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
TORTE SALATE		2 	800 - 1200 g	Foderare uno stampo da crostata con un impasto per 8-10 porzioni e punzecchiarlo con una forchetta. Farcire l'impasto secondo la ricetta preferita
PANE	Panini 🍞	3 	60 - 150 g l'uno	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando dei panini e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
	Pancarrè in stampo 🍞	2 	400 - 600 g l'una	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
	Pagnotta 🍞	2 	700 - 2000 g	Preparare l'impasto con la ricetta preferita e disporlo sulla teglia
	Baguette 🍞	3 	200 - 300 g l'una	Preparare l'impasto con la ricetta preferita per ottenere un pane leggero. Dividere l'impasto formando delle baguette e lasciarlo lievitare. Usare l'apposita funzione del forno
PIZZA	Pizza sottile	2 	Teglia rotonda	Preparare l'impasto per pizza con 150 ml d'acqua, 15 g di lievito, 200-225 g di farina, olio e sale. Far lievitare usando l'apposita funzione del forno. Stendere la pasta su una teglia leggermente unta. Aggiungere pomodoro, mozzarella e prosciutto
	Pizza alta	2 	Teglia rotonda	
	Pizza surgelata	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 	Livelli 1 - 4	Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla griglia

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda / piastra  
dolci  
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con  
500 ml di acqua

# PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.  
Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.  
Non utilizzare apparecchi a

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

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

## SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici dell'apparecchio, 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.
- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.

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

## ACCESSORI

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

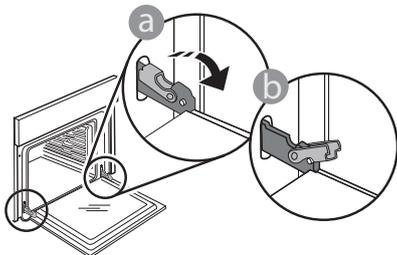
## SERBATOIO

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

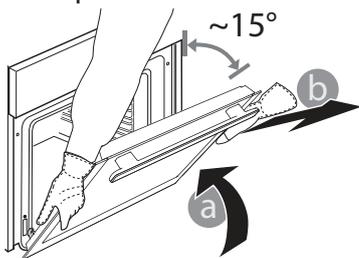
Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

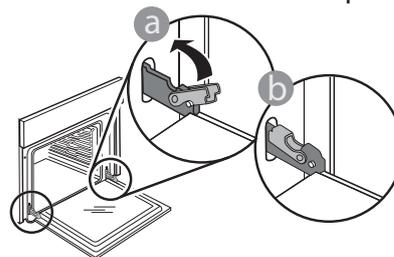


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

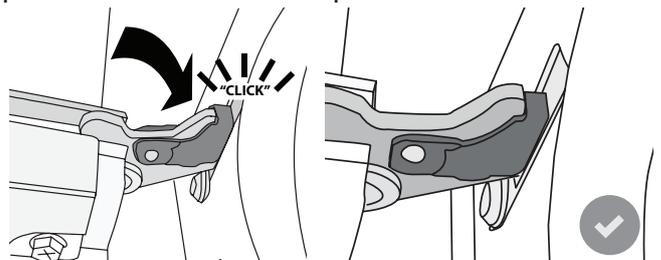


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



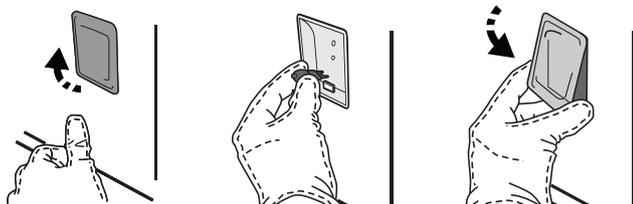
- Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

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



## 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 "Impostazioni" e quindi toccare l'icona WiFi, oppure cercare direttamente sull'apparecchio l'etichetta che riporta 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 6<sup>th</sup> 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 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 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 Powerline (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 l'apparecchio 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 l'apparecchio, attendere 20 secondi e riaccenderlo; verificare che l'app mostri lo stato dell'interfaccia utente dell'apparecchio.

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

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

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

## Cosa occorre fare se si cambia il router?

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

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

# SERVIZIO ASSISTENZA

---

## PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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

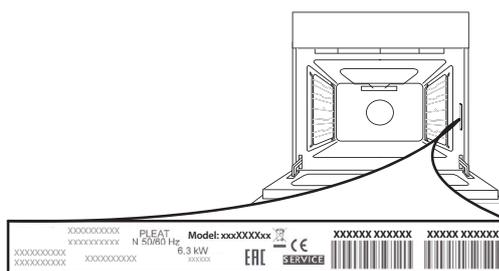
- Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

## SE IL PROBLEMA PERSISTE

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

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

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



- il proprio indirizzo completo;
- un contatto telefonico.

## DATI TECNICI

---

La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)



400011412248/D