

Whirlpool



**Istruzioni per la sicurezza, l'uso e la manutenzione
e Istruzioni per l'installazione**



www.whirlpool.eu/register



INDEX

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA	3	 LUCE	15
INSTALLAZIONE	5	 SCARICO	15
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO	7	 DECALCIFICAZIONE	15
ACCESSORI	8	 SILENZIOSO	16
GRIGLIA	8	 BLOCCO TASTI	16
LECCARDA	8	CONSIGLI PER LA COTTURA	17
TEGLIA	8	STATICO	17
GUIDE SCORREVOLI *	8	GRILL	18
TEGLIA PER COTTURA A VAPORE	8	TURBO GRILL	18
INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI	8	TERMOVENTILATO	19
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI	8	COOK 4	20
MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)	8	VENTILATO	20
FUNZIONI DI COTTURA	9	VAPORE PURO	20
USO DEL DISPLAY TOUCH	10	Quando l'apparecchio si è raffreddato:	20
PRIMO UTILIZZO	10	TERMOVENTILATO + VAPORE	21
1. SELEZIONE DELLA LINGUA	10	MAXI COOKING	22
2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI	10	ECO TERMOVENTILATO	22
3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI	10	LIEVITAZIONE	22
. IMPOSTAZIONE DI DATA E ORA	11	MANTENERE IN CALDO	22
4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA	11	SCONGELAMENTO	22
5. RISCALDAMENTO DEL FORNO	11	TABELLA DI COTTURA	23
6. RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO	12	PULIZIA E MANUTENZIONE	27
1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE	12	SUPERFICI ESTERNE	27
2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI	12	SUPERFICI INTERNE	27
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL	12	ACCESSORI	27
DURATA	13	SERBATOIO	27
3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6 th SENSE	13	RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA	27
4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA	13	SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA	28
5. AVVIO DELLA FUNZIONE	13	DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI*	29
6. PRERISCALDAMENTO	13	RISOLUZIONE DEI PROBLEMI	30
7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA	13	SERVIZIO ASSISTENZA	31
8. FINE COTTURA	14	PRIMA DI CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI	31
9. PREFERITI	14	DATI TECNICI	31
10. STRUMENTI	14		
 ATTIVAZIONE DA REMOTO	15		
 CONTAMINUTI	15		

ISTRUZIONI PER LA SICUREZZA

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

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

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

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

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

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di 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.

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

USO CONSENTITO

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

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

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

⚠ Questo apparecchio non è destinato ad applicazioni professionali. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, l'apparecchio deve essere movimentato e installato da due o più persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete 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 dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza di zona. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica. Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire l'apparecchio, avendo cura di

rimuovere trucioli o residui di segatura.
Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.
Non rimuovere il forno dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo, per evitare possibili rischi di incendio.

AVVERTENZE ELETTRICHE

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

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

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

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

⚠ Per la sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **AVVERTENZA:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire la porta del forno in vetro, in quanto potrebbero graffiarne la superficie e causarne la frantumazione.

⚠ Attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, per evitare possibili rischi di ustione.

⚠ **AVVERTENZA:** 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 prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla direttiva europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE).

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

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

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

DICHIARAZIONE DI PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

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

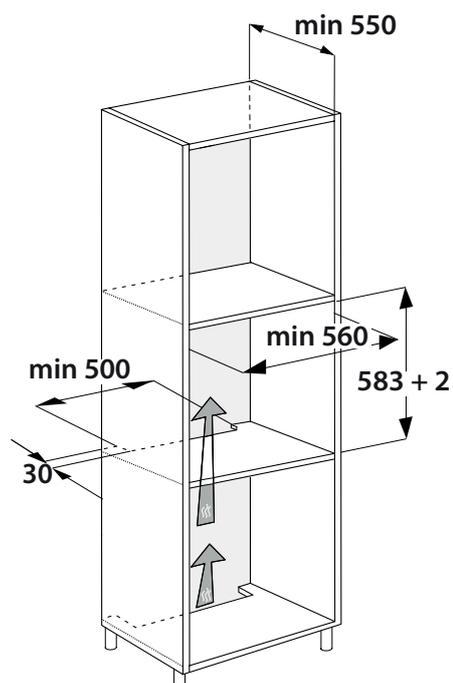
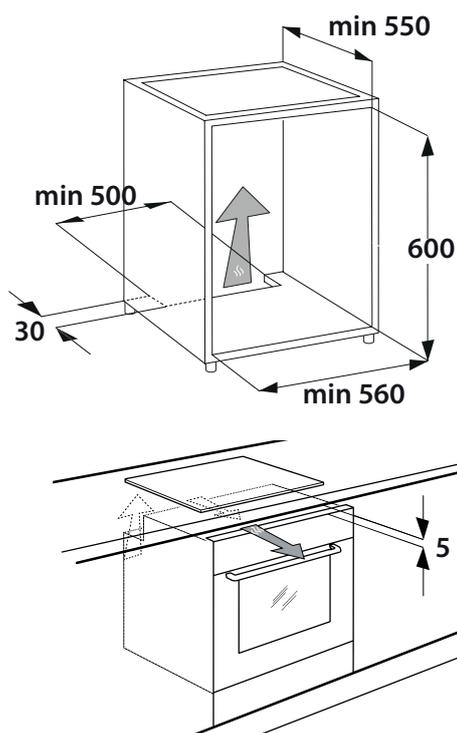
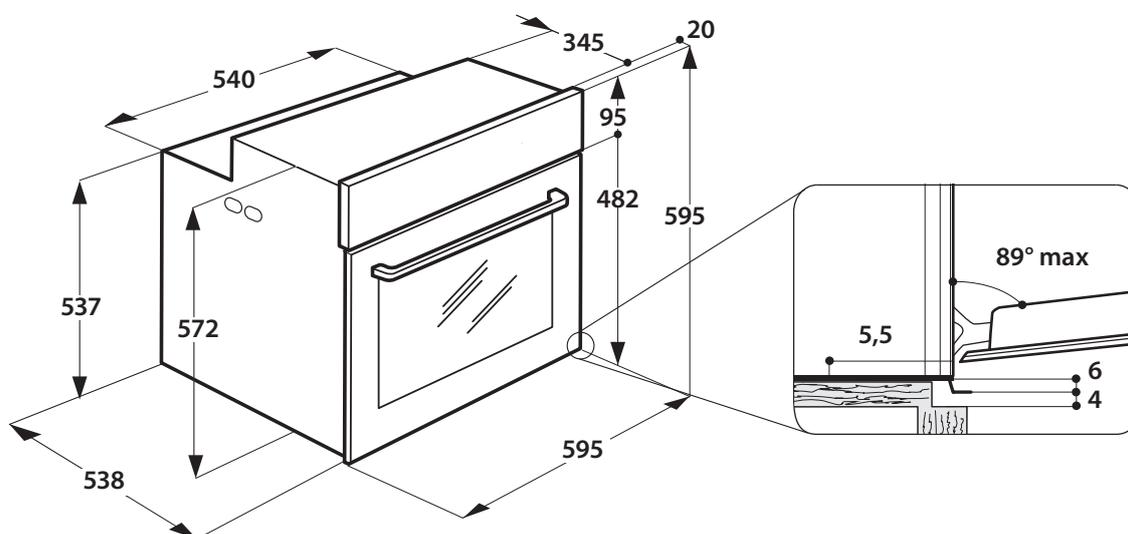
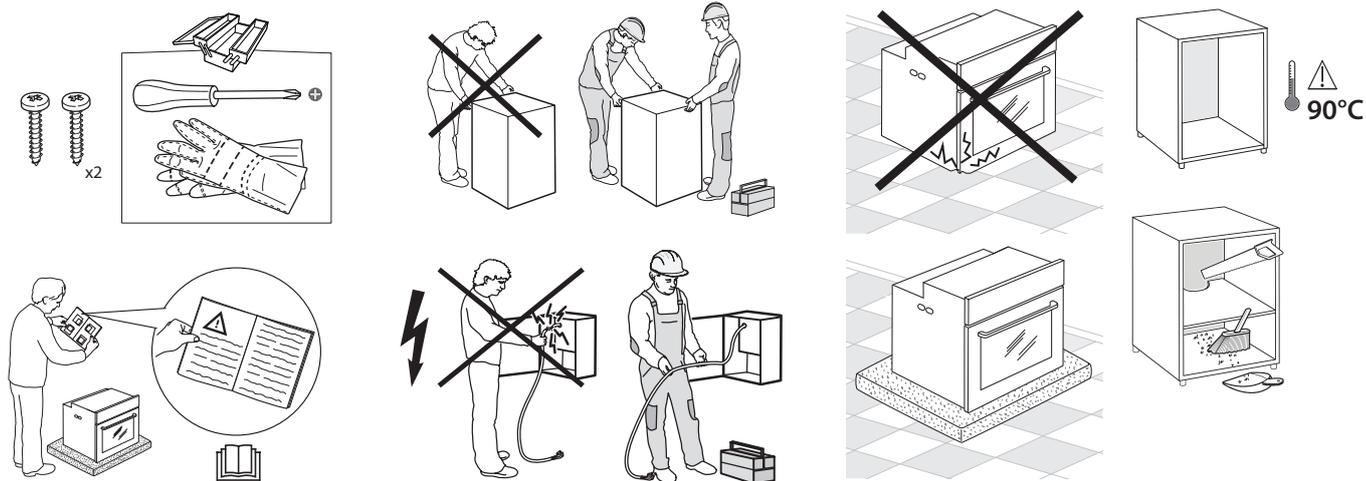
Il fabbricante, Whirlpool EMEA S.p.A., dichiara che questo modello di elettrodomestico W111 OP1 4S2 H con apparecchiatura radio Modulo Indigo WiFi è conforme alla direttiva 2014/53/UE.

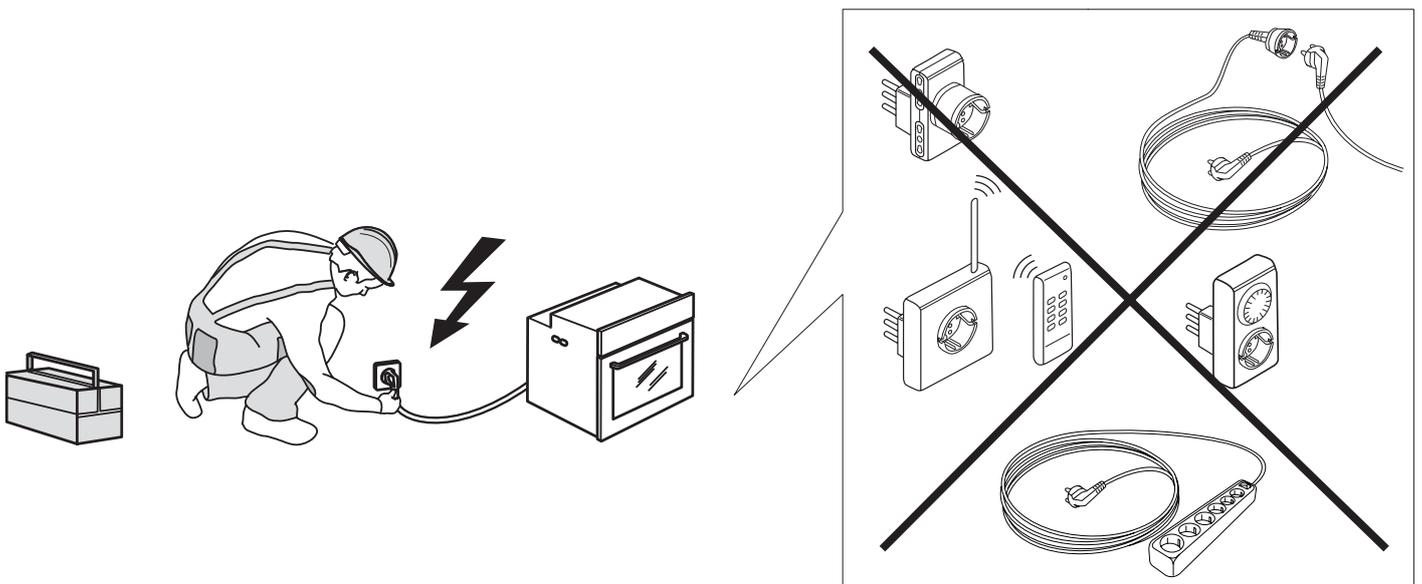
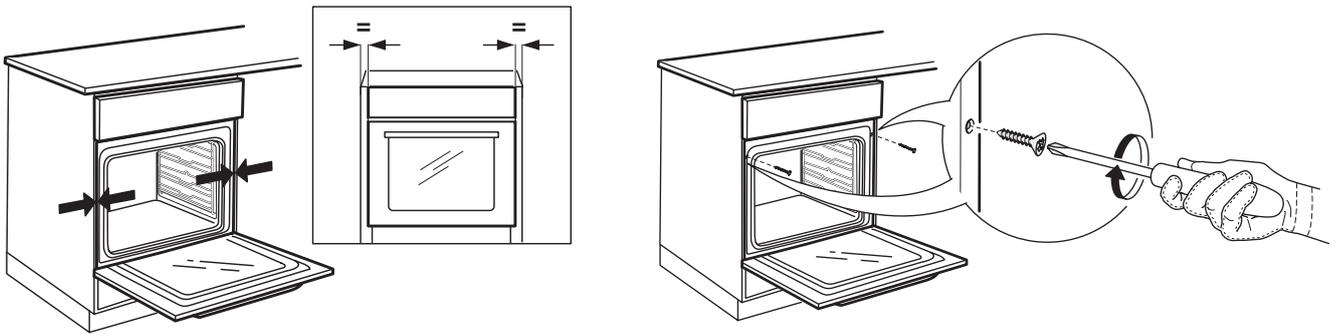
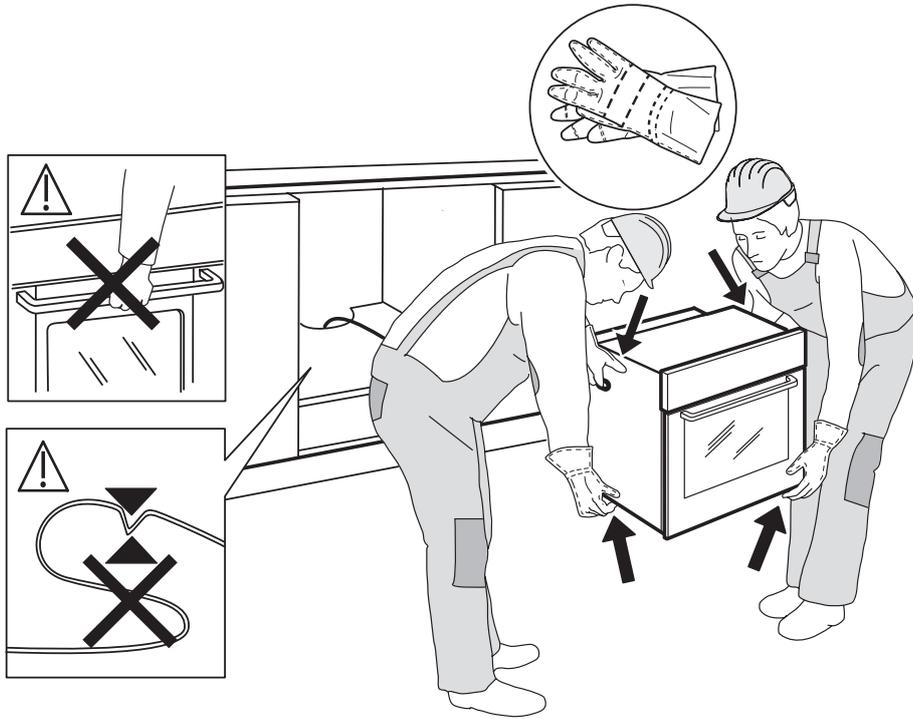
Il testo completo della dichiarazione di conformità è disponibile sul seguente sito web: docs.whirlpool.eu

L'apparecchiatura radio opera nella banda di frequenza ISM a 2,4 GHz, la massima potenza a radiofrequenza trasmessa non eccede 20 dBm (e.i.r.p.).

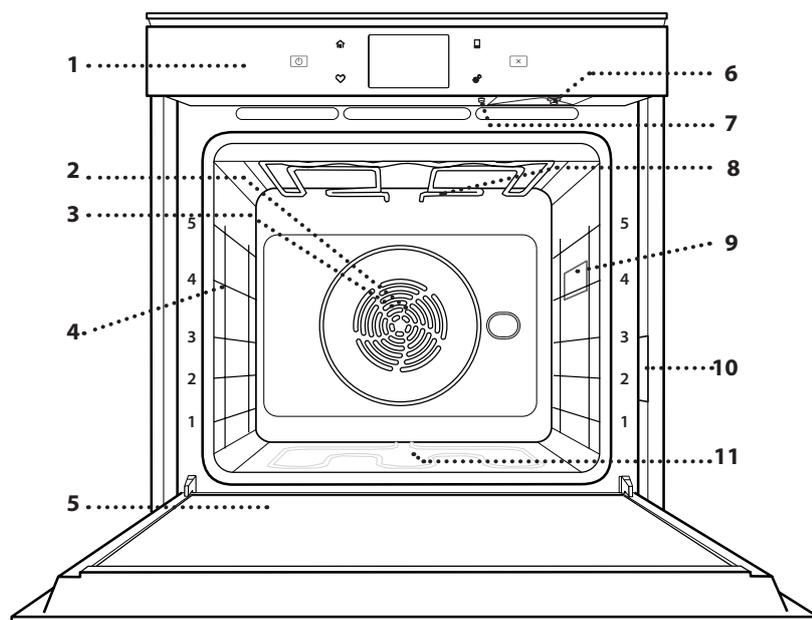
Questo prodotto contiene software open source sviluppato da terze parti. La dichiarazione sull'uso della licenza open source è disponibile al seguente sito web: docs.whirlpool.eu

INSTALLAZIONE



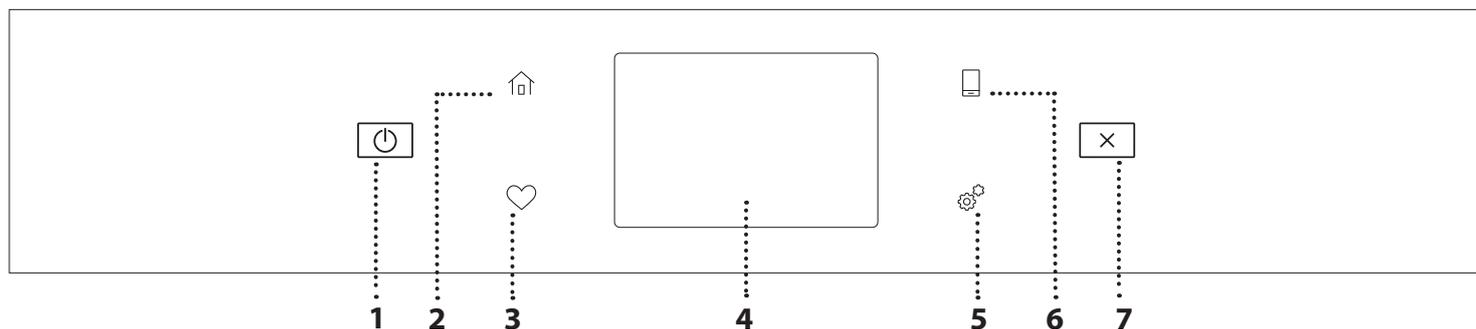


DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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. Ugello a innesto del tubo di carico
7. Ugello di scarico
8. Resistenza superiore / grill
9. Luce
10. Targhetta matricola (da non rimuovere)
11. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno.

2. HOME

Per accedere rapidamente alla schermata principale.

3. PREFERITI

Per richiamare la lista delle funzioni preferite.

4. DISPLAY

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

6. CONTROLLO REMOTO

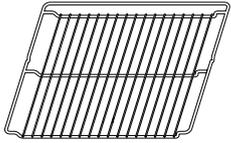
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANNULLA

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

ACCESSORI

GRIGLIA



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

LECCARDA



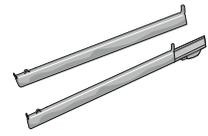
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

TEGLIA



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

GUIDE SCORREVOLI *



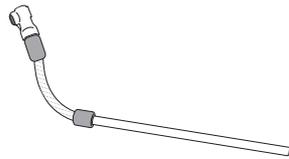
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



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

TUBO DI CARICO



Collegare all'apposito ugello per prelevare l'acqua da caricare nel serbatoio. Solo la parte metallica deve essere immersa nel recipiente. Dopo l'uso, sciacquarlo e asciugarlo accuratamente prima di riporlo in un luogo fresco e asciutto.

* Disponibile solo su alcuni modelli

** Usare solo per la funzione STEAM (Vapore)

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

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.

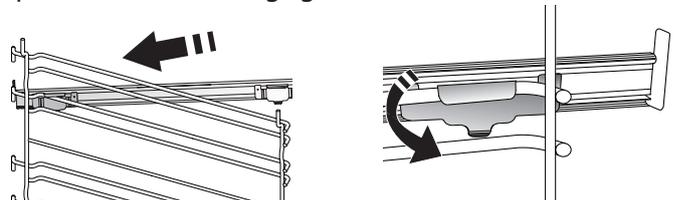
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- 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

- **STATICO**
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.
- **VENTILATO**
Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.
- **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.
- **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.
- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **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.
- **VAPORE**
 - » **VAPORE PURO**
Il vapore permette di preparare piatti sani e naturali preservando le proprietà nutritive degli alimenti. Questa funzione è particolarmente indicata per la cottura di verdure, pesce, frutta o altri alimenti da sbollentare. Se non indicato diversamente, rimuovere tutti i materiali di imballaggio e le pellicole protettive prima di introdurre gli alimenti nel forno.
 - » **TERMOVENTILATO + VAPORE**
Combinando le proprietà del vapore con quelle della cottura termoventilata, questa funzione permette di ottenere una cottura piacevolmente croccante e dorata all'esterno mantenendo l'interno tenero e succoso. Per ottenere risultati ottimali, si consiglia di scegliere un livello di vapore 3 - ALTO per il pesce, 2 - MEDIO per la

carne e 1 - BASSO per pane e dolci.

FUNZIONI SPECIALI

- » **SCONGELAMENTO**
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.
- » **TIENI IN CALDO**
Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.
- » **LIEVITAZIONE**
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.
- » **PIATTI PRONTI**
Per cuocere piatti pronti conservati a temperatura ambiente o in frigorifero (biscotti, miscele per torte, muffin, pasta e prodotti di panetteria). Questa funzione cuoce tutte le pietanze in modo veloce e delicato; può essere utilizzata anche per riscaldare alimenti già cotti. Non occorre preriscaldare il forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione.
- » **MAXI COOKING**
Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.
- » **ECO TERMOVENTILATO**
Per cuocere 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.
- **SURGELATI**
Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura ottimali per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non è necessario preriscaldare il forno.



6th SENSE

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

Non è necessario preriscaldare il forno.

USO DEL DISPLAY TOUCH



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



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

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare < .

Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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

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



- Toccare la lingua desiderata.



Toccando < si tornerà alla schermata precedente.

2. SELEZIONE DELLA MODALITÀ IMPOSTAZIONI

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



3. CONFIGURAZIONE DELLA CONNESSIONE WIFI

La funzione 6th Sense Live permette di azionare il forno a distanza da un dispositivo mobile. Per abilitare il controllo remoto dell'apparecchio occorre prima eseguire correttamente 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 risoluzione dello schermo di almeno 1280x720 o iOS.

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

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

1. Scaricare l'app 6th Sense Live

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

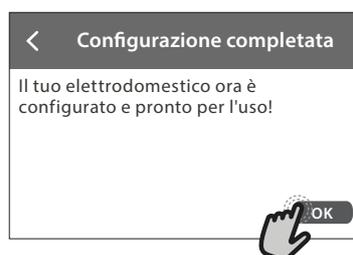
4. IMPOSTAZIONE DELL'ASSORBIMENTO DI POTENZA

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.

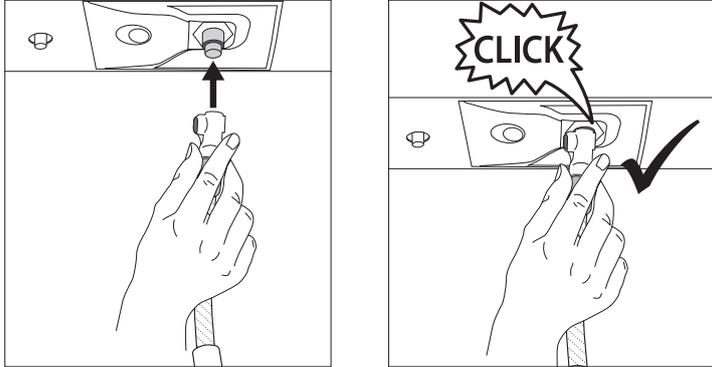
È opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

6. RIEMPIMENTO DEL SERBATOIO

Questo apparecchio è dotato di un serbatoio (non visibile) che consente l'emissione del vapore durante la cottura.

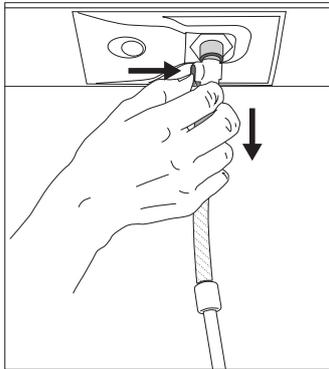
Quando si seleziona una ricetta o un ciclo che richiede una cottura a vapore, il display chiede di inserire il tubo di carico dell'acqua e si accende un LED posto vicino all'area di inserimento.

Collegare il tubo senza premere il pulsante. Uno scatto segnala che il tubo è completamente inserito.



Nota: l'unico modo per collegare il tubo correttamente è mantenendo il pulsante sulla sinistra.

Disporre quindi l'estremità del tubo in un recipiente contenente almeno 1,7 litri d'acqua potabile. Per una cottura al vapore ottimale, si consiglia di caricare il serbatoio con acqua a temperatura ambiente. Se si appoggia il recipiente sulla porta dell'apparecchio, fare attenzione ad appoggiarlo delicatamente per evitare di danneggiare il vetro.



Il processo si interromperà automaticamente quando il serbatoio sarà pieno. Al termine, il display chiederà di staccare il tubo premendo il pulsante in alto a sinistra e tirando leggermente verso il basso.

Nota: per evitare perdite d'acqua, si consiglia di scollegare l'accessorio di riempimento mentre è ancora all'interno del recipiente di scarico; rimuovere quindi gli accessori e chiudere la porta.

A questo punto è possibile avviare il ciclo di cottura o la ricetta desiderata.

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

UTILIZZO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

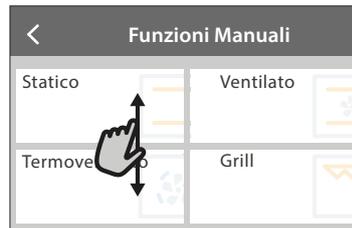
- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

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

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



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



- Selezionare la funzione desiderata con un tocco.



2. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI MANUALI

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

TEMPERATURA / LIVELLO GRILL

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



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



DURATA

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

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



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



- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 6th SENSE

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

- Scegliere una ricetta dall'elenco.

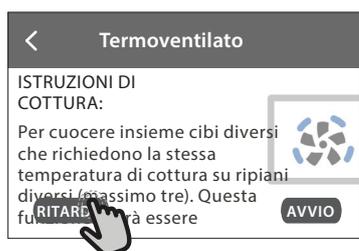
Le funzioni sono elencate per categoria di alimenti nel menu "LISTA CIBI 6th SENSE" (vedere le tabelle) e per tipo di ricetta nel menu "LIFESTYLE".

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

4. IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI INIZIO / FINE COTTURA

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

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



- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare

"AVVIO RITARDATO" per dare inizio al tempo di attesa.

- Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

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

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

5. AVVIO DELLA FUNZIONE

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

I valori impostati possono essere modificati in qualsiasi momento durante la cottura toccando il valore che si desidera cambiare. Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente.

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

6. PRERISCALDAMENTO

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



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



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

introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA

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

- Aprire lo sportello.
- Eseguire l'operazione indicata sul display.

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

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

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

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

8. FINE COTTURA

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

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



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

9. PREFERITI

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

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

COME SALVARE UNA FUNZIONE

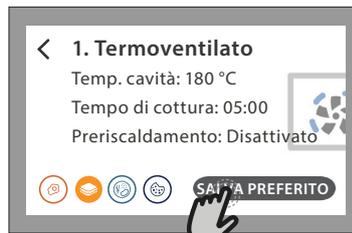
Quando una funzione è terminata, è possibile toccare per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

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

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.



- Toccare "SALVA PREFERITO" per salvare la funzione.



DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

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

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



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

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

MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

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

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

10. STRUMENTI

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

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



ATTIVAZIONE DA REMOTO

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

CONTAMINUTI

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

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

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

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

Per richiamare o modificare il contaminuti:

- Premere .
- Toccare .

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

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

LUCE

per accendere e spegnere la luce del forno.

AUTO PULIZIA

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

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

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

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

SCARICO

Questa funzione permette di scaricare l'acqua dal serbatoio. Lo scarico regolare del serbatoio è il modo ideale per impedire il ristagno dell'acqua, perciò si raccomanda di effettuare regolarmente questa operazione dopo ogni ciclo di cottura al vapore.

Se il serbatoio non viene scaricato regolarmente, l'apparecchio chiederà di eseguire l'operazione dopo alcuni giorni dall'ultimo ciclo di cottura al vapore: questa richiesta non può essere ignorata, e sarà possibile

continuare con l'uso normale del prodotto solo dopo avere scaricato l'acqua.



Dopo avere selezionato la funzione "Scarico", o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, avviare la funzione ed eseguire le operazioni indicate: aprire la porta e disporre una caraffa capiente (con capacità di almeno 2 litri) sotto l'ugello di scarico situato sul fondo del pannello, a

sinistra dell'ugello di carico. Se necessario, è possibile azionare il pannello comandi per mettere in pausa il processo di scarico e riprenderlo in seguito (ad esempio, se la caraffa dovesse essere già piena d'acqua a metà del processo di scarico).

Nota: per garantire che l'acqua sia fredda, non è possibile scaricare il serbatoio prima di 4 ore dall'ultimo ciclo (o dall'ultima accensione del prodotto). Durante questo tempo il display mostrerà il messaggio <L'acqua è TROPPO CALDA. Attendere che la temperatura si abbassi>.

DECALCIFICAZIONE

Questa funzione speciale, se attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere la caldaia e il circuito del vapore in condizioni ottimali.

Sul display comparirà un messaggio 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 "DECALCIFICARE" 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 30 ore di cottura a vapore	Non è possibile eseguire un ciclo a vapore fino a quando non viene eseguito un ciclo di decalcificazione

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

La durata media della funzione è di circa 185 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.

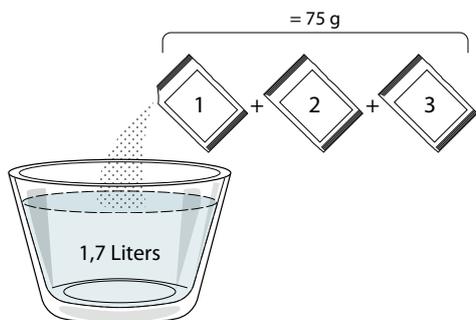
» FASE 1.1: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)

Se il serbatoio non è vuoto, la fase di scarico deve essere eseguita prima di iniziare il corretto processo di decalcificazione. In questo caso, si prega di procedere con l'operazione di scarico come descritto nel paragrafo ad esso dedicato. Se invece il serbatoio non contiene acqua, l'apparecchio passa automaticamente alla FASE 1.2.

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 messaggio "L'acqua è TROPPO CALDA. Attendere che la temperatura si abbassi". La caraffa deve avere una capienza minima di 2 litri.

» **FASE 1.2: DECALCIFICAZIONE IN CORSO (~120 MIN.)**

Quando il display chiederà di preparare la soluzione, 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 che la soluzione di decalcificazione è pronta, premere FATTO e collegare il tubo seguendo le istruzioni sul display, quindi premere AVVIO. La pompa interromperà il suo funzionamento quando il serbatoio sarà completamente carico; il sistema è pronto ad avviare il processo principale di decalcificazione.

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 1.3: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)**

Quando il display chiederà di posizionare un contenitore sotto il foro di scarico, si prega di procedere con l'operazione di scarico come descritto nel paragrafo dedicato allo scarico.

» **FASE 2.1: RIEMPIMENTO DELL'ACQUA**

Per pulire il serbatoio e il circuito del vapore è necessario eseguire il ciclo di risciacquo.

Riempire un contenitore con 1,7 L di acqua potabile pulita, quindi collegare il tubo seguendo le istruzioni sul display e premere AVVIO. La pompa interromperà il suo funzionamento quando il serbatoio sarà completamente carico. Scollegare il tubo e chiudere la porta.

» **FASE 2.2: RISCIAQUO (~65 MIN.)**

Il sistema è ora pronto per iniziare il processo di risciacquo finale.

» **FASE 2.3: SCARICO IN CORSO (FINO A 3 MIN.)**

Dopo l'ultima operazione di drenaggio, sul display apparirà il messaggio "Decalcificazione completata": premere FATTO per confermare.

Ora sarà possibile utilizzare tutte le funzioni del vapore.

*Il decalcificante WPRO è il prodotto professionale consigliato per il mantenimento delle migliori prestazioni della funzione vapore nel forno. Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto. Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu

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

 **SILENZIOSO**

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

 **BLOCCO TASTI**

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

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

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



 **ALTRE MODALITÀ**

Per selezionare la modalità Sabbath e accedere alla funzione Potenza.

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

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

 **PREFERENZE**

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

 **WI-FI**

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

 **INFO**

Per spegnere la "Modalità Demo Negozio", riportare il prodotto alle impostazioni di fabbrica e ottenere ulteriori informazioni sul prodotto.

CONSIGLI PER LA COTTURA

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

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

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

Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se la cottura non fosse sufficiente, passare a quelli più alti.

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 farciture liquide, utilizzare il 1° o il 2° livello.

Preriscaldare il forno prima di introdurre le pietanze.

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

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

Per capire se una torta è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo

stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto. Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi: il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati. Se il dolce "si sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, eventualmente preparando un impasto meno liquido e mescolandolo più delicatamente. Il pesce è cotto quando la pinna dorsale si stacca facilmente. Selezionare inizialmente la temperatura più bassa tra quelle indicate, anche quando si preparano pesci di grandi dimensioni. In generale, quanto più grande è il pesce, tanto minore dovrà essere la temperatura di cottura, con un conseguente prolungamento dei tempi.

Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte lievitate / Pan di Spagna	Sì	170	30 - 50	
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	

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua

GRILL

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

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

più lunghi.

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'arrostito 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. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

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

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

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

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

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

COOK 4

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

VENTILATO

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

morbido.

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

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

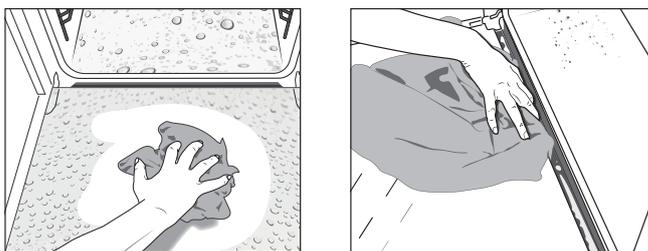
Ricetta	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Livello e accessori
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)	Sì	160 - 200	30 - 85	3
Torte salate (torta di verdure, quiche)	Sì	180 - 190	45 - 55	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Sì	180 - 200	50 - 60	2

VAPORE PURO

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

Note: Alla fine di un ciclo di vapore, aprire lo sportello con attenzione per evitare perdite d'acqua.

QUANDO L'APPARECCHIO SI È RAFFREDDATO:



1. Pulire il vetro interno della porta e la canalina di condensazione con un panno o una spugna;
2. Pulire le superfici della cavità prestando particolare attenzione a non lasciare depositi d'acqua;
3. Si consiglia di rimuovere tutti gli accessori e di eseguire un ciclo ad alta temperatura di almeno mezz'ora (preferibilmente utilizzando la funzione Ventilato, 1 ora a 250°C) per permettere alla cavità del forno di asciugarsi completamente, evitando l'accumulo di condensa.

TERMOVENTILATO + VAPORE

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

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda / piastra
dolci o teglia su
griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con
500 ml di acqua



Teglia per cottura a
vapore

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.

Per gli arrosti, si consiglia di aggiungere del brodo

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

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

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

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

ECO TERMOVENTILATO

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

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

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

LIEVITAZIONE

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

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

MANTENERE IN CALDO

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

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

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

SCONGELAMENTO

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

6th sense **TABELLA DI COTTURA**

Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori		
Stufati / pasta al forno	Lasagna fresca	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Lasagne surgelate	500 - 3000 g	-	2 	1 	
	Cannelloni surgelati	500 - 3000 g	-	2 		
Riso e cereali	Riso	Riso bianco	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso rosso	100 - 500 g	-	2 	1
		Riso integrale	100 - 500 g	-	2 	1
	Semi e cereali	Quinoa	100 - 300 g	-	2 	
		Miglio	100 - 300 g	-	3 	
		Farro	100 - 300 g	-	3 	
		Orzo	100 - 300 g	-	3 	

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera su griglia



Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con 500 ml di acqua



Teglia per cottura a vapore

	Ricetta		Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
Carne	Manzo	Roast beef	600 - 2000 g	-	3	
		Bistecca	2 - 4 cm	-	5	4
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5	
	Maiale	Maiale	600 - 2500 g	-	3	
		Costine di maiale	500 - 2000 g	2/3	5	1
		Bacon	0,5 - 1,5 cm	-	5	4
	Pollo arrosto	Intero	600 - 3000 g	-	2	
		Filetto/petto	1 - 5 cm	2/3	5	
	Anatra arrosto	Filetto/petto d'anatra	1 - 5 cm	-	5	4
	Tacchino e oca arrosto	Filetto/petto	1 - 5 cm	-	5	4
	Piatti di carne	Kebab	una griglia	1/2	2	1
		Salsicce e wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5	
	Carne a vapore 🍽️	Filetti di pollo	1 - 5 cm	-	2	
		Filetti di tacchino	1 - 5 cm	-	2	
Pesce e frutti di mare	Filetti e bistecche arrosto	Bistecca di tonno	1 - 3 cm	-	3	2
		Trancio di salmone	1 - 3 cm	-	3	2
		Bistecca di pesce spada	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Filetto di merluzzo	100 - 300 g	-	3	2
		Filetto di spigola	50 - 150 g	-	3	2
		Filetto di orata	50 - 150 g	-	3	2
		Altri filetti	0,5 - 2,5 cm	-	5	
		Filetti surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	4	
	Filetti e bistecche a vapore 🍽️	Filetti di pesce / tranci	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
		Filetti surgelati	0,5 - 2,5 cm	-	3	2
	Pesce alla griglia	Capesante	una teglia	-	4	
		Gratin	una teglia	-	4	
		Gamberetti	una teglia	-	4	3
		Gamberi	una teglia	-	4	3
	Pesce a vapore 🍽️	Capesante	una teglia	-	2	1
		Cozze	una teglia	-	2	1
		Gamberetti	una teglia	-	2	1
		Gamberi	una teglia	-	2	1
Calamaro		100 - 500 g	-	2	1	
Polipo		500 - 2000 g	-	2	1	

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori		
Verdure	Verdure arrostiti	Patate	500 - 1500 g	-	3	
		Verdure ripiene	100 - 500 g	-	3	
		Altre verdure	500 - 1500 g	-	3	
	Verdure gratinate	Patate	una teglia	-	3	
		Pomodori	una teglia	-	3	
		Peperoni	una teglia	-	3	
		Broccoli	una teglia	-	3	
		Cavolfiori	una teglia	-	3	
		Altro	una teglia	-	3	
		Verdure fresche a vapore 	Patate intere	50 - 500 g *	-	2
	Patate piccole / in pezzi		una teglia	-	2	1
	Piselli		200 - 2500 g	-	2	1
	Carote		200 - 2000 g	-	2	1
	Broccoli		200 - 3000 g	-	2	1
	Cavolfiori		200 - 3000 g	-	2	1
	Zucchine		200 - 2000 g	-	2	1
	Altre verdure		200 - 2000 g	-	2	1
	Verdure surgelate a vapore 	Patate in pezzi	una teglia	-	2	1
		Piselli	200 - 3000 g	-	2	1
		Broccoli	200 - 2000 g	-	2	1
	Torte salate	Torta salata	800 - 1200 g	-	2	
Strudel di verdure		500 - 1500 g	-	2		
Torte e dolci	Pan di Spagna	500 - 1200 g	-	2		
	Biscotti	200 - 600 g	-	3		
	Croissant	una teglia *	-	3		
	Bignè	una teglia *	-	3		
	Crostata	400 - 1600 g	-	3		
	Strudel	400 - 1600 g	-	3		
	Torta ripiena alla frutta	500 - 2000 g	-	2		
	Flan	200 - 1000 g	-	2		
	Meringhe	90 - 300 g	-	3		

ACCESSORI

 Griglia

 Pirofila o tortiera su griglia

 Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia

 Leccarda / teglia

 Leccarda con 500 ml di acqua

 Teglia per cottura a vapore

	Ricetta	Quantità consigliata	Girare (del tempo di cottura)	Livello e accessori	
Pane	Panini 🍞	60 - 150 g l'uno	-	3	
	Pancarrè 🍞	400 - 600 g l'uno	-	2	
	Pagnotta 🍞	700 - 2000 g	-	2	
	Baguette 🍞	200 - 300 g l'uno	-	3	
Pizza	Surgelati	Livelli 1 - 4 *	-	2	
				4 1	
	Sottile	Teglia rotonda *	-	5 3 1	
				5 4 2 1	
Alta	Teglia rotonda *	-	2		
			2		
Frutta al vapore 🍌	Intero	100 - 400 g	-	2	1
	A pezzi	500 - 3000 g	-	2	1
Uova a vapore	Quaglia	-	-	2	1
	Pollo	50 - 80 g l'uno	-	2	1

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi 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 detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

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

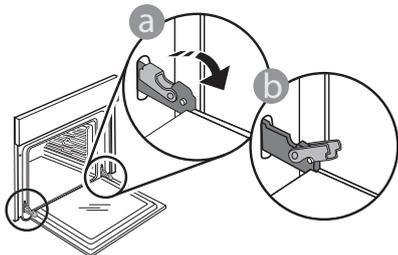
SERBATOIO

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

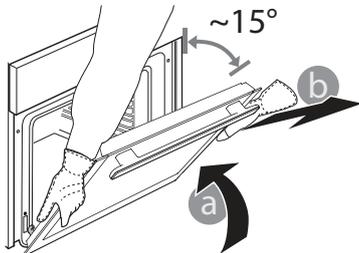
Se la funzione "Termoventilato + Vapore" è rimasta inutilizzata per un lungo periodo, si consiglia di effettuare un ciclo di cottura a forno vuoto riempiendo completamente il serbatoio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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

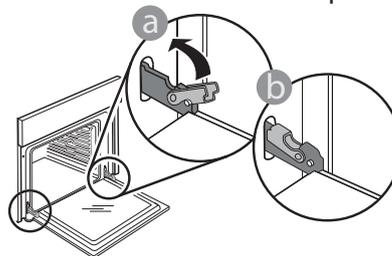


- Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuarla a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

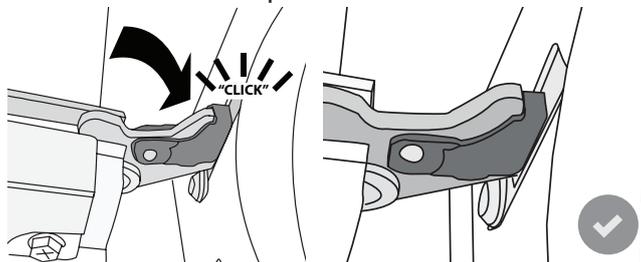


Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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



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



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

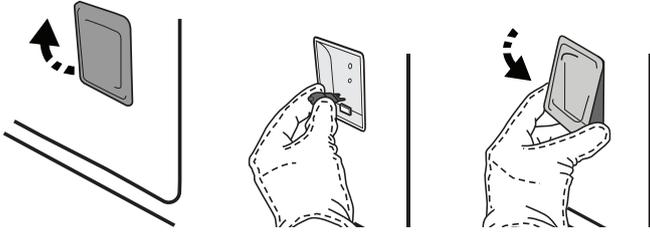
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

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

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



DOMANDE FREQUENTI SULLA CONNESSIONE WIFI*

*La funzionalità WIFI non è disponibile in Russia e Ucraina

Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

Quale versione di WPS è supportata?

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

Vi sono differenze tra smartphone (o tablet)

Android e iOS?

Non vi sono differenze, è possibile usare indifferentemente l'uno o l'altro sistema operativo.

È possibile utilizzare il tethering con un cellulare 3G invece di un router?

Sì, ma i servizi cloud sono concepiti per dispositivi con connessione permanente.

Come si può controllare che la connessione a Internet domestica sia funzionante e la funzionalità wireless sia abilitata?

È possibile cercare la propria rete sullo smartphone o sul tablet. Prima di provare, disattivare tutte le altre connessioni dati.

Come si può verificare che l'apparecchio sia collegato alla rete WiFi della propria abitazione?

Accedere alla configurazione del router (vedere il manuale del router) e controllare che l'indirizzo MAC dell'apparecchio sia presente nell'elenco dei dispositivi wireless collegati.

Dove si può trovare l'indirizzo MAC dell'apparecchio?

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

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

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

Che cosa può impedire al segnale di raggiungere l'apparecchio?

Controllare che i dispositivi collegati non occupino interamente la banda disponibile.

Verificare che il numero dei dispositivi abilitati per la connessione WiFi non superi il limite massimo supportato dal router.

Quale dovrebbe essere la distanza tra il router e il forno?

Normalmente, il segnale WiFi ha una potenza sufficiente per coprire un paio di stanze, ma la portata effettiva dipende in gran parte dal materiale delle pareti. È possibile controllare la potenza del segnale avvicinando lo smartphone o il tablet all'apparecchio.

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

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

Dove si possono trovare il nome e la password della rete wireless?

Consultare la documentazione del router. Normalmente, sul router è applicata un'etichetta contenente le informazioni necessarie per accedere alla pagina di configurazione usando un dispositivo connesso.

Cosa si può fare se il router utilizza il canale WiFi dei vicini?

Forzare il router a usare il canale WiFi dell'abitazione.

Cosa si può fare se sul display compare il simbolo

o se il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con il router?

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

Impostazioni del router: NAT deve essere attivo, Firewall e DHCP devono essere configurati correttamente. Tipi di crittografia supportati per le password: WEP, WPA, WPA2. Se si desidera usare un tipo di crittografia differente, consultare il manuale del router.

Impostazioni della linea: se il provider del servizio Internet ha stabilito il numero di indirizzi MAC che possono collegarsi a Internet, può darsi che non si riesca a collegare l'apparecchio al cloud. L'indirizzo MAC è un identificatore univoco ed è diverso per ogni dispositivo. Si dovrà chiedere al provider la procedura da seguire per collegare a Internet altri dispositivi diversi dai computer.

Come si può controllare se i dati vengono trasmessi?

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

Alcune impostazioni impiegano diversi secondi per comparire nell'app.

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

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

Cosa occorre fare se si cambia il router?

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerne e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F". Premere  , toccare  e selezionare "Reset". Tutte le impostazioni salvate saranno cancellate.
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Per modificarla, premere  , selezionare  "Altre Modalità" e quindi scegliere "Potenza".
La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le proprietà di configurazione del router sono state modificate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Verificare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router. Vedere il paragrafo "WiFi / DOMANDE FREQUENTI" Se sono state modificate le proprietà della rete wireless domestica, è necessario accoppiare il dispositivo alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	L'attivazione da remoto non è consentita nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il controllo remoto degli apparecchi elettronici.
L'acqua non viene prelevata dal tubo di carico	Il tubo non è inserito correttamente. Il tubo è ostruito.	Staccare il tubo. Controllare che il tubo non sia ostruito. Inserire nuovamente il tubo, facendo attenzione a eseguire l'operazione in modo corretto (controllare l'orientamento del tubo: il pulsante deve essere orientato verso sinistra ma non premuto, e si deve sentire uno scatto quando il tubo è completamente inserito).
Il display mostra il messaggio "ERRORE" durante la funzione di scarico	Lo scarico non funziona correttamente	Contattare il Servizio Assistenza
I preferiti non sono visibili?	Il sistema deve essere aggiornato.	Eseguire il Reset di fabbrica (Premere  , toccare  e poi selezionare "Reset product"). Una volta completata questa operazione, è possibile salvare e visualizzare facilmente i propri cicli preferiti.

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.

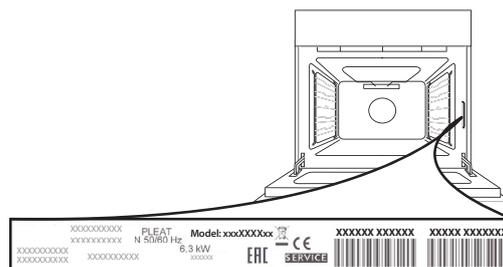
- Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

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



400011532029/C

Stampato in Italia