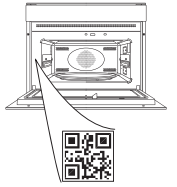




**THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT**

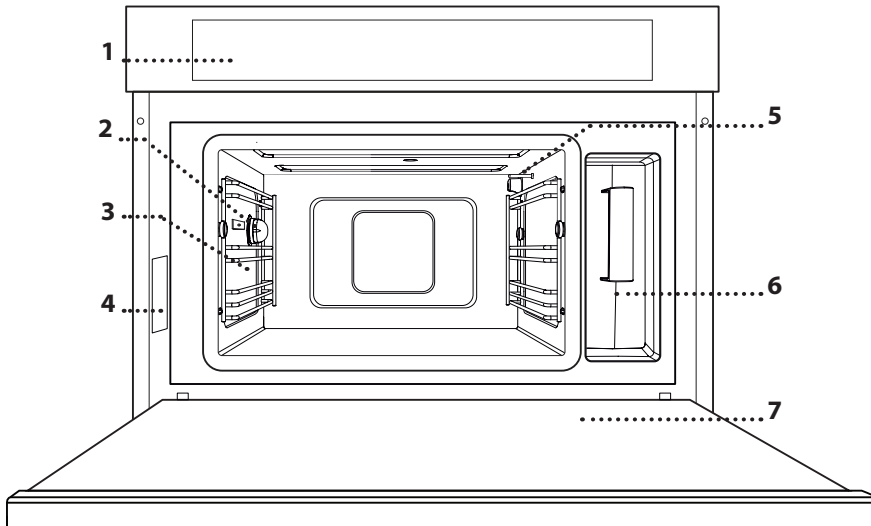
In order to receive a more complete assistance, please register your product on [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION**

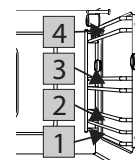


**Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.**

**PRODUCT DESCRIPTION**



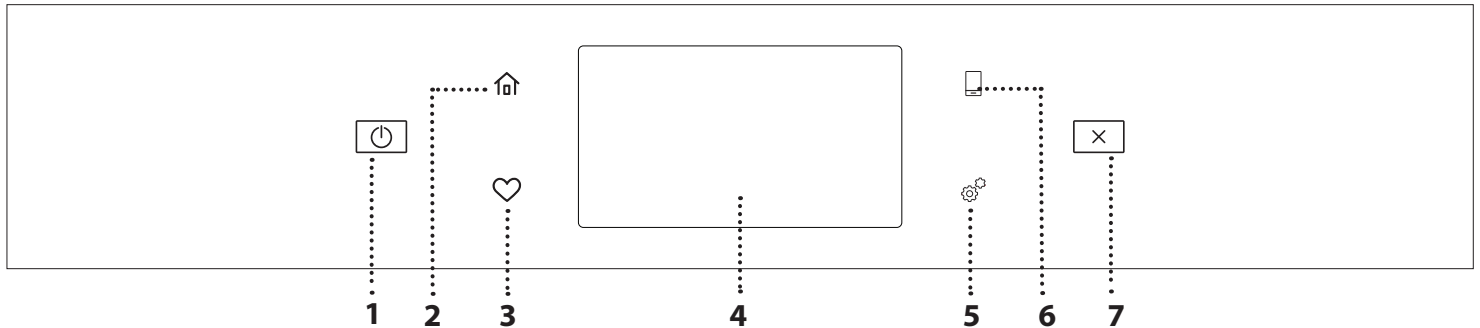
- 1. Control panel
- 2. Light
- 3. Shelf guides



The levels on which the wire shelf and other accessories can be placed are numbered, with 1 being the lowest and 4 being the highest.

- 4. Identification plate (do not remove)
- 5. Temperature sensor
- 6. Tank
- 7. Door

**CONTROL PANEL DESCRIPTION**



**1. ON / OFF**

For switching the oven on and off.

**2. HOME**

For gaining quick access to the main menu.

**3. FAVORITE**

For retrieving up the list of your favorite functions.

**4. DISPLAY**

**5. TOOLS**

To choose from several options and also change the oven settings and preferences.

**6. REMOTE CONTROL**

To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.

**7. CANCEL**

To stop any oven function except the Clock, Kitchen Timer and Control Lock.

# ACCESSORIES

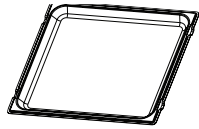
## WIRE SHELF



This allows the hot air to circulate effectively. Place food directly on the wire shelf or use it to support baking trays and tins or other heat-resistant ovenware. When cooking

food directly on the wire shelf, place the baking tray on the level below it. It can also be placed on top of either the baking tray or the steam tray on the same level.

## BAKING TRAY



This is used as a tray with the "Forced Air" and "Forced Air+Steam" functions to cook meat, fish, vegetables, or different types of bread and pastries. It is also useful

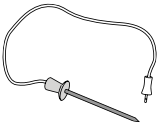
for supporting heat-resistant ovenware as it means you do not have to place items on the bottom of the oven. It collects the cooking juices when placed below the wire shelf or the steam tray.

## STEAM TRAY



This makes it easier for steam to circulate, which helps cook the food evenly. Place the baking tray below to collect the cooking juices.

## FOOD PROBE



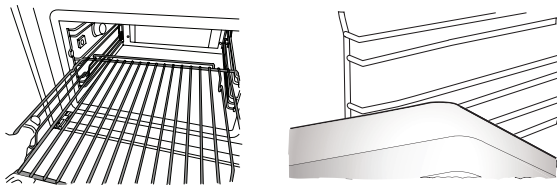
For measuring the core temperature of food during cooking.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

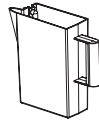
## INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards.

Other accessories, such as the baking tray and the steam tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.



## TANK

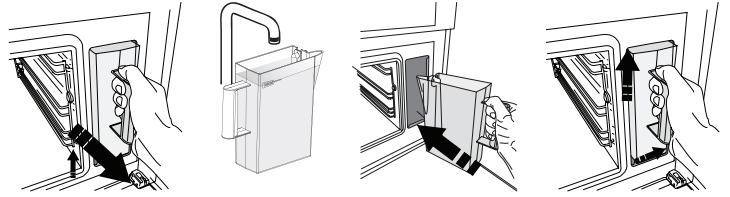


Fill with drinking water every time you use one of the steam functions.

The tank can be easily accessed by opening the door. Remove it by lifting it slightly upwards and then pulling it towards you.

Before placing the tank in its holder, make sure that the water tube is correctly positioned in the hollow at the top edge of the tank.

Fill the tank up to the "MAX" mark and place it in its holder: The top and the right-hand side of the tank should be touching the sides of the holder. Insert the tank fully and then push it downwards until it clicks into place. Empty the tank after every use. Take care to pour water out of the tube as well.



## SPONGE

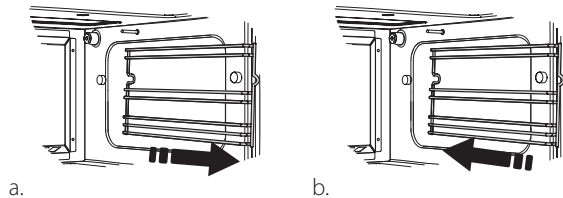


For removing any condensation that forms during cooking. Don't leave it inside the tank.

Other accessories that are not supplied can be purchased separately from the After-sales Service.

## REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, slide them forwards and pull them towards you to unhook them from the brackets. (a)
- To refit the shelf guides, hook them into the brackets by pushing down on them gently until they click into place. (b)



Before purchasing other accessories that are available on the market, make sure that they are heat-resistant and suitable for steaming.

Make sure that there is a gap of at least 30 mm between the top of any container and the walls of the cooking compartment in order to allow steam to flow sufficiently.

# FUNCTIONS



## MANUAL FUNCTIONS

### • STEAM

For cooking natural and healthy dishes using steam to preserve the food's natural nutritional value. This function is particularly suited to cooking vegetables, fish and fruit, and also for blanching. Unless otherwise indicated, remove all packaging and protective film before placing the food in the oven.

Icon	Temp (°C)	Time	Shelf
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Fish terrine	75 - 80	60 - 90	2
Boiled eggs	90	20 - 25	3
Beetroot	100	50 - 60	3 1
Red cabbage	100	30 - 35	3 1
White cabbage	100	25 - 30	3 1
White beans	100	75 - 90	3 2/1

### • FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. We recommend using the wire shelf with this function as it allows the air to circulate effectively. Alternatively, the baking tray can be used to cook certain foods, such as cookies or bread rolls.

Icon	Yes/No	Temp (°C)	Time	Shelf
Gateaux (Cakes)	Yes	160	35 - 40	2
Cookies	Yes	150 - 165	12 - 15	2
Choux buns	Yes	190 - 200	25 - 30	2
Swiss rolls	Yes	230	7 - 8	2
Quiche	Yes	180 - 190	35 - 40	2
Puff pastry	Yes	180 - 190	15 - 20	2
Frozen buffalo wings	Yes	190 - 200	15 - 18	2

### • FORCED AIR+STEAM

For cooking dishes in a way that are crispy on the outside but tender and succulent on the inside. It is especially suited to cooking roasting joints of meat or poultry, fish, potatoes, frozen ready meals, cakes and desserts.

Icon	Temp (°C)	Mode	Time	Shelf
Bread	180 - 190	Low - Mid	35 - 40	2
Turkey breast	200 - 210	Mid	50 - 60	2 1
Ribs	160 - 170	Low	80 - 90	2 1
Roasted fish	190 - 200	Low	15 - 25	2 1
Roasted vegetables	200 - 210	Medium - High	20 - 30	2 1

### • SPECIALS

#### » STEAM DEFROST

For defrosting any kind of food. Place foods such as meat and fish without package or wrappings, on the steam tray on level 3. Place the drip tray on the level below to collect the thawing water. For best results, do not defrost the food completely but allow the process to finish during standing time. We recommend keeping bread wrapped up to prevent it from becoming too soft.

Icon	Temp (°C)	Mode	Time	Temp (°C)
Meat	Minced	500	25 - 30	30 - 35
	Sliced			20 - 25
	Bratwurst		450	10 - 15
Poultry	Whole	1000	60 - 70	40 - 50
	Fillets	500	25 - 30	20 - 25
			Legs	30 - 35
Fish	Whole	600	30 - 40	25 - 30
	Fillets	300	10 - 15	10 - 15
	Portion	400	20 - 25	20 - 25
Vegetables	Portion	300	25 - 30	20 - 25
	Pieces	400	10 - 15	5 - 10
Bread	Bread loaf	500	15 - 20	25 - 30
	Slices	250	8 - 12	5 - 10
	Rolls / buns		10 - 12	5 - 10
	Cake	400	8 - 10	15 - 20
Fruit	Mixed	400	10 - 15	5 - 10
	Berries	250	5 - 8	3 - 5

#### » STEAM REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen, chilled or at room temperature. This function uses steam to gently reheat food without drying it out, thus enabling it to retain its original flavour. Standing time improves the result. We recommend placing smaller or thinner pieces of food in the middle and larger or thicker pieces around the outside. If using the steamer tray, place the baking tray below it to collect any liquid running out of the food.

## » RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

## » PRESERVATION

For making preserves out of fruit and vegetables. We recommend using only fresh, high-quality fruit or vegetables. Fill the jars with fruit or vegetables (precooked, if possible) and top them up with preserving liquid or canning syrup, leaving approx. 2 cm at the top. Then put the lids on loosely without tightening them.

Place the wire shelf on level 2 with the baking tray on the level below and place the jars on the wire shelf. Alternatively, you can place the jars directly on the baking tray. Activate the function. Once finished, tighten the lids on the jars fully (wearing oven gloves or protecting your hands with a heat-resistant cloth when doing so) and then leave them to cool down to room temperature.

## » YOGURTH

For making yoghurt. Before activating the function, add approx. 100 g of commercially available fresh whole yoghurt to one litre of whole milk at room temperature.

Please note: If using unpasteurised milk, heat it to a simmer before leaving it to cool down to room temperature.



















Pour the mixture into heat-resistant jars, cover them with heat-resistant lids or film and then place them on the wire shelf, inserted at level 2. Select the function and set the duration to five hours (the temperature cannot be changed). Once the function has finished, leave the yoghurt to cool in the refrigerator for several hours before serving.

## » DISINFECTION

For disinfecting baby bottles or jars using steam. Insert the wire shelf or the baking tray on level 1 and place the items on it, well spaced from each other to allow steam to reach all parts.

## » FINISHING

For optimising the cooking of read-made food while keeping it soft and juicy. This function enables ready-made or partially pre-cooked meals, such as roasting joints, fish and gratins, to be reheated evenly. We recommend placing food in their container on wire shelf on level 3 or place the food directly into the steam tray on level 3 with the baking tray place on the level below. You should set the temperature of the oven at the final temperature you would like the food to have.

				
Ready meal		100	18 - 25	 
Soup / broth		100	20 - 25	
Vegetables		100	20 - 25	 
Rice / pasta		100	15 - 20	 
Potatoes		100	20 - 25	 
Meat in slices		100	15 - 20	 
Meat in sauce		100	25 - 30	
Fish fillets		100	10 - 15	 











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

For cooking several kind of dishes and foods and achieving optimal results quickly and easily. To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.






### HOW TO READ THE COOKING TABLES

The tables list:

recipes , if preheating is needed , temperature , steam level , weight  cooking time , resting time , accessories and level  suggested for cooking.

Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required).

Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

 Wire Shelf,  cake tin on wire shelf,  baking tray,  steam tray,  tray with water

# HOW TO USE THE TOUCH DISPLAY



**To scroll through a menu or a list:**  
Simply swipe your finger across the display to scroll through the items or values.



**To select or confirm:**  
Tap the screen to select the value or menu item you require.

**To go back to the previous screen:**


Tap < .

**To confirm a setting or go to the next screen:**

Tap "SET" or "NEXT".

## FIRST TIME USE

You will need to configure the product when you switch on the appliance for the first time.

The settings can be changed subsequently by pressing  to access the "Tools" menu.

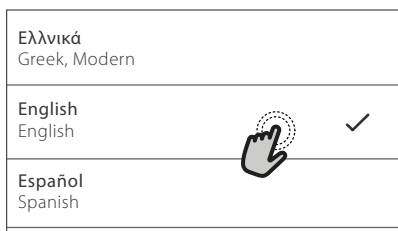
### 1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time.

- Swipe across the screen to scroll through the list of available languages.



- Tap the language you require.



Tapping < will take you back to the previous screen.

### 2. SETTING UP WIFI

The 6<sup>th</sup> Sense Live feature allows you to operate the oven remotely from a mobile device. To enable the appliance to be controlled remotely, you will need to complete the connection process successfully first. This process is necessary to Register your appliance and connect it to your home network.

- Tap "SETUP NOW" to set up the connection.



Otherwise, or tap "SKIP" to connect your product later.

### HOW TO SET UP THE CONNECTION

To use this feature you will need: A smartphone or tablet and a wireless router connected to the Internet. Please use your smart device to check that your home wireless network's signal is strong close to the appliance.

Minimum requirements.

Smart device: Android with a 1280x720 (or higher) screen or iOS. See on the app store compatibility with Android or iOS versions.

Wireless router: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Download the 6<sup>th</sup> Sense Live app

The first step to connecting your appliance is to download the app on your mobile device. The 6<sup>th</sup> Sense Live app will guide you through all the steps listed here. You can download the 6<sup>th</sup> Sense Live app from the App Store or the Google Play Store.

#### 2. Create an account

If you haven't done so already, you'll need to Create an account. This will enable you to network your appliances and also view and control them remotely.

#### 3. Register your appliance

Follow the instructions in the app to register your appliance. For the registration process You will need the Smart Appliance Identifier (SAID) number. Its unique code the number following the word SERVICE on the identification plate attached to the product.

---

#### 4. Connect to WiFi

Follow the scan-to-connect setup procedure. The app will guide you through the process of connecting your appliance to the wireless network in your home.

If your router supports WPS 2.0 (or higher), select "MANUALLY", then tap "WPS Setup": Press the WPS button on your wireless router to establish a connection between the two products.

If necessary, you can also connect the product manually using "Search for a network".

The SAID code is used to synchronise a smart device with your appliance.

The MAC address is displayed for the WiFi module.

The connection procedure will only need to be carried out again if you change your router settings (e.g. network name or password or data provider).

#### 3. SETTING THE TIME AND DATE

Connecting the oven to your home network will set the time and date automatically. Otherwise you will need to set them manually


- Tap the relevant numbers to set the time.
- Tap "SET" to confirm.

Once you have set the time, you will need to set the date

- Tap the relevant numbers to set the date.
- Tap "SET" to confirm.

After a long power loss, you need to set the time and date again.

#### 4. SETTING THE BOILING POINT

To enable the oven to produce steam efficiently, it needs to be calibrated before being used for cooking. Once you have filled the water tank and put it in place, press, select  "More Modes" and then select "Boiling point calibration".

Tap "START" to activate the calibration, making sure that the oven door remains closed until the process has ended.

Please note: A large amount of steam may be generated during this process: This is perfectly normal.

#### 5. HEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal.

Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it.

Heat the oven to 200 °C, ideally using the "Forced Air" function.

It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

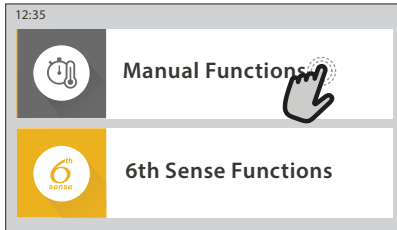
# DAILY USE

## 1. SELECT A FUNCTION

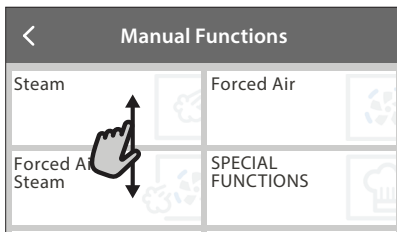
- To switch on the oven, press or touch anywhere on the screen.

The display allows you to choose between Manual and 6<sup>th</sup> Sense Functions.

- Tap the main function you require to access the corresponding menu.



- Scroll up or down to explore the list.



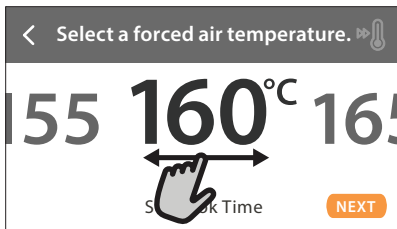
- Select the function you require by tapping it.

## 2. SET MANUAL FUNCTIONS

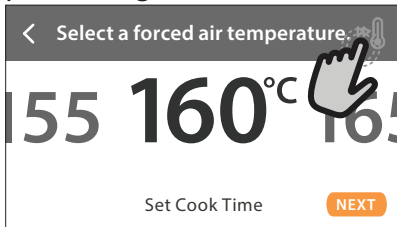
After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed.

### TEMPERATURE / STEAM LEVEL

- Scroll through the suggested values and select the one you require.



If allowed by the function, you can tap to activate preheating.



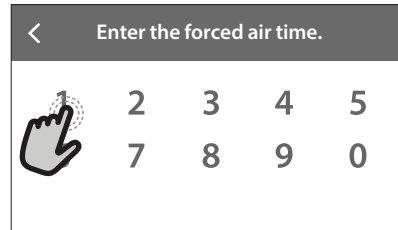
### DURATION

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually. In timed mode, the oven cooks for the length of time you select. At the end of the cooking time, the oven turns off automatically.

- To start setting the duration, tap "Set Cook Time".



- Tap the relevant numbers to set the cooking time you require.



- Tap "NEXT" to confirm.

To cancel a set duration during cooking and so manage manually the end of cooking, tap the duration value and then select "STOP".

## 3. SET 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS

The 6<sup>th</sup> Sense functions enable you to prepare a wide variety of dishes, choosing from those shown in the list. Most cooking settings are automatically selected by the appliance in order to achieve the best results.

- Choose a cooking type from the list.
- Select a function.

Functions are displayed by food categories in the 6<sup>th</sup> SENSE FOOD menu (see relative tables) and by recipe features in the LIFESTYLE menu.

- Once you have selected a function, simply indicate the characteristic of the food (quantity, weight, etc.) you want to cook to achieve the perfect result.

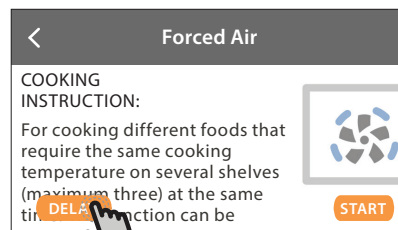
Some of the 6<sup>th</sup> Sense Functions require use of the food probe. Plug it in before selecting the function. For best results with the probe, follow the suggestions in the relevant section.

- Follow the on-screen prompts to guide you through the cooking process.

## 4. SET START TIME DELAY

You can delay cooking before starting a function: The function will start at the time you select in advance.


- Tap "DELAY" to set the start time you require.



- Once you have set the required delay, tap "START DELAY" to start the waiting time.

- Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated.

To program a delayed cooking start time the oven preheating phase must be disabled: The oven will reach the temperature you required gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table.

To activate the function immediately and cancel the programmed delay time, tap .

## 5. START THE FUNCTION

- Once you have configured the settings, tap "START" to activate the function.

You can change the values that have been set at any time during cooking by tapping the value you want to amend.

If the oven is hot and the function requires a specific maximum temperature, a message will shown on the display

- Press  to stop the active function at any time.

## 6. PREHEATING

If previously activated, once the function has been started the display indicates the status of preheating phase.


Once this phase has been finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature.

- Open the door.
- Place the food in the oven.
- Close the door and start cooking.

Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

Opening the door during the preheating phase will pause it. The cooking time does not include a preheating phase.

You can change the default setting of the preheating option for cooking functions that allow you to do that manually.

- Select a function that allows you to select the preheating function manually.
- Tap  icon to activate or deactivate preheating. It will be set as a default option.

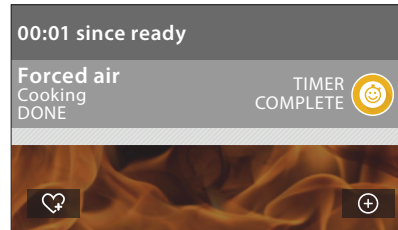
## 7. PAUSING COOKING



Some of the 6<sup>th</sup> Sense functions will require to carry out some actions during cooking. An audible signal will sound and the displays shows the action must to be done.

## 8. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.

In some functions, once a cooking is finished, you can save it as favorite and use it quickly in the future, keeping the same settings or prolong the cooking.




- Tap  to save it as a favorite.
- Tap  to prolong the cooking.

## 9. FAVORITES

The Favorites feature stores the oven settings for your favorite recipe.

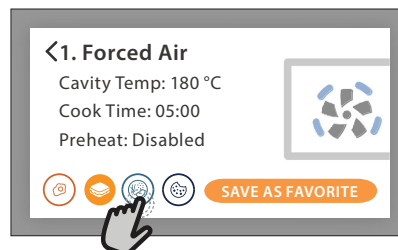
The oven automatically detects the functions you use most often. After a certain number of uses, you will be prompted to add the function to your favorites.

### HOW TO SAVE A FUNCTION

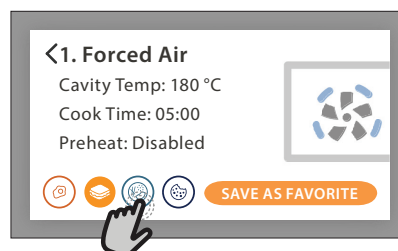
Once a function has finished, you can tap  to save it as favorite. This will enable you to use it quickly in the future, keeping the same settings.

The display allows you to save the function by indicating up to 4 favorite meals time including breakfast, lunch, snack and dinner.

- Tap the icons to select at least one.



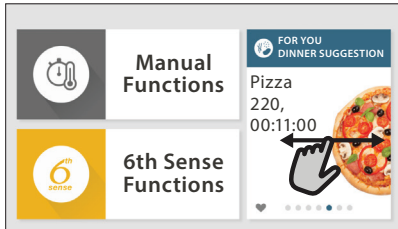
- Tap "SAVE AS FAVORITE" to save the function.



### ONCE SAVED

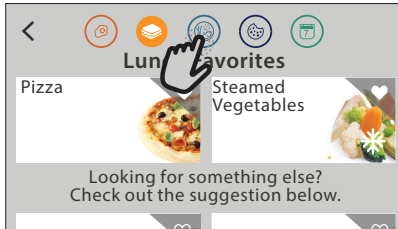
Once you have saved functions as favorites, the main screen will display the functions you have saved for the current the time of day.





To view the favorite menu, press : The functions will be divided by different meal times and some suggestions will be offered.

- Tap the meals icon to show the relevant lists



Tapping on also enables you to view your history of most recently used functions.

- Swipe the prompted list.
- Tap the recipe or function you require.
- Tap "START" to activate the cooking.

### CHANGING THE SETTINGS

In the Favorites screen, you can add an image or name to each favorite to customise it to your preferences.

- Select the function you want to change.
- Tap "EDIT".
- Select the attribute you want to change.
- Tap "NEXT": The display will show the new attributes.
- Tap "SAVE" to confirm your changes.

In the Favorites screen, you can also delete functions you have saved:

- Tap the on the relevant function.
- Tap "REMOVE IT".

You can also change the time when the various meals are shown:

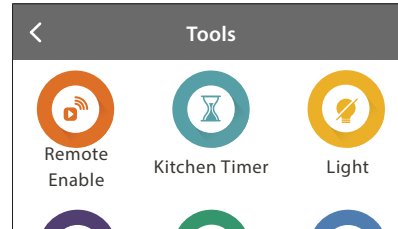
- Press .
- Select "Preferences".
- Select "Times and Dates".
- Tap "Your Meal Times".
- Swipe through the list and tap the desired time.
- Tap the relevant meal to change it.

Each time slot can be combined with one meal only.

## 10. TOOLS

Press to open the "Tools" menu at any time.

This menu enables you to choose from several options and also change the settings or preferences for your product or the display.



### REMOTE ENABLE

To enable use of the 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app.

### KITCHEN TIMER

This function can be activated either when using a cooking function or alone for keeping time.

Once started, the timer will continue to count down independently without interfering with the function itself.

Once the timer has been activated, you can also select and activate a function.

The timer will continue counting down at the top-right corner of the screen.

To retrieve or change the kitchen timer:

- Press .
- Tap .

An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.

- Tap "DISMISS" to cancel the timer or set a new timer duration.
- Tap "SET NEW TIMER" to set the timer again.

### LIGHT

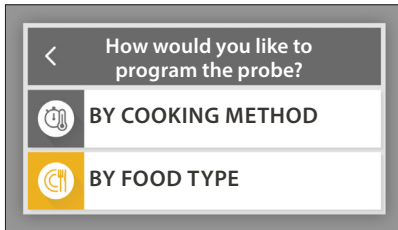
To switch on or off the oven lamp.

### PROBE

Using the probe enables you to measure the core temperature of the meat during cooking to ensure that it reaches the optimum temperature. The temperature of the oven varies according to the function that you have selected, but cooking is always programmed to finish once the specified temperature has been reached.

Place food in the oven and connect the food probe to the socket. Keep the probe as far away from the heat source as possible. Close the oven door.

Tap . You can choose between the manual (by cooking method) and 6<sup>th</sup> Sense (by food type) functions if use of the probe is allowed or required.



Once a cooking function has been started, it will be cancelled if the probe is removed. Always unplug and remove the probe from the oven when taking out the food.

Probe can be controlled remotely using 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool app on your mobile device.

### USING THE FOOD PROBE

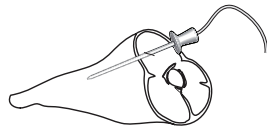
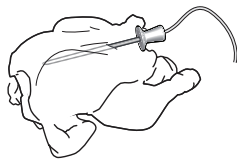
Using the food probe enables you to measure the core temperature of the food during cooking.

Insert the food probe deep into the meat, avoiding bones or fatty areas:

Poultry: Insert the tip into the centre of the breast, avoiding hollow areas.

Joints or legs of meat: Insert the tip into the thickest part.

Fish (whole): Position the tip in the thickest part, avoiding the spine.



### SELF CLEAN

The action of the steam released during this special cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease.

### DRAIN

The drain function allows the water to be drained in order to prevent stagnation in the boiler. It is advisable to always carry out "Draining" after the oven has been used. The display will indicate when the boiler has to be completely drained. After a certain number of cooking this action will be mandatory and it will not be possible to start a steam function before done it.

Once selected the "DRAIN" function or when suggested from display, tap "START" and follow the actions indicated.

Once finished, drain and rinse the tank with drinking water.

Please note: If the boiler is too hot, the function will not be activated.

### DESCALE

This special function, activated at regular intervals, allows you to keep the boiler and the water circuit in the best condition.

The function is divided into several phases: draining, descaling, rinsing. Once the function is started, follow all the steps indicated on the display and tap "START" when done to start each phase.

For best results, we recommend filling the tank with product provided by After Sales Service (please follow instructions provided with the product).

Do not switch off the oven until the end. Cooking functions cannot be activated during the cleaning cycle.

Please note: A message will be shown on display, to remind you to execute this operation regularly.

### MUTE

Tap the icon to mute or unmute all the sounds and alarms.

### CONTROL LOCK

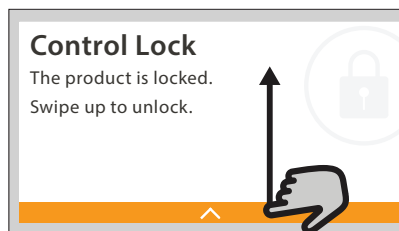
The "Control Lock" enables you to lock the buttons on the touch pad so they cannot be pressed accidentally.

To activate the lock:

- Tap the icon.

To deactivate the lock:

- Tap the display.
- Swipe up on the message shown.



### MORE MODES

For setting "Boiling Point Calibration"

### PREFERENCES

For changing several oven settings.

### WIFI

For changing settings or configuring a new home network.

### INFO

For switching off "Store Demo Mode", resetting the product and obtaining further information about the product.

---

## USEFUL TIPS

---

### CAKES AND BREAD

We recommend using the "Forced Air" function for cakes and "Forced Air + Steam" for bread products. Use dark-coloured metal cake tins and always place them on the wire shelf supplied.

Alternatively, the baking tray or other cookware that is suitable for oven use can be used to bake certain foods, such as biscuits or bread rolls.

To check whether the item you are baking is done, insert a skewer into the centre: If it comes out clean, the cake or bread is cooked.

If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

### PIZZA

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base.

### PROVING

Cover the tin containing the dough with a damp cloth and place it on the baking tray. Place this in the oven on level 1 or 2.

We recommend proving dough in the oven because it provides a more constant temperature than ambient air. It is nevertheless advisable to check the dough early (roughly after a third of the total proving time has elapsed), otherwise it could rise too much.

You can also prove stretched or cut dough that has already partially risen: Cover the baking tray with a cloth and place it on level 2 or 3. The time required for this will be approximately half the normal proving time. The proving time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

### SAVING ENERGY

Make sure that the oven door is closed when the oven is in operation and keep it closed as much as possible during cooking.

If possible, place food directly on the accessories supplied and do not use additional cookware.

Do not preheat the oven before cooking if this is not necessary.

Cutting food into small, equally sized pieces will allow you to reduce cooking times and save energy as a result.

When cooking for long periods of time (i.e. more than 30 minutes), we recommend lowering the temperature during the final stage: The residual heat inside the oven will be sufficient to resume cooking.

Use this residual heat to heat up other food.

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
CASSEROLE & BAKED PASTA	Lasagna	2	Prepare according to your favorite recipe. Pour bechamel sauce on top and sprinkle with cheese to get perfect browning
	Lasagna *	2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
RICE & CEREALS	White Rice	3	
	Brown Rice	3	Add salted water and rice into the baking tray. Use 1 and half cups of water for each cup of rice
	Basmati Rice	3	
	Burghul	3	Add salted water and cereal into the baking tray. Use 2 cups of water for each cup of burghul
	Cous Cous	3	Add salted water and cereal into the baking tray. Use 2 cups of water for each cup of cous cous
MEAT	Roast Beef	2  2	Brush with oil and rub with salt and pepper. Season with garlic and herbs as you prefer. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Veal	2  2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast pork	2  2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt and pepper. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast Lamb	2  2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper and chopped garlic. At the end of cooking let rest for at least 15 minutes before carving
	Roast chicken	2  2	Brush with oil and season as you prefer. Rub with salt and pepper. Insert into the oven with the breast side up
	Chicken Pieces	3  1	Brush with oil and season as you prefer. Distribute evenly on steam tray with the skin side down
	Roast Duck	2  2	Brush with oil or melted butter. Rub with salt, pepper, and paprika. Insert into the oven with the breast side down
	Steam fillets	3  1	Distribute evenly in the steam tray
	Hot dog	3  1	Distribute evenly in the steam tray
	Meat loaf	2	Prepare according to your favorite recipe and shape into a loaf container pushing to avoid the formation of air pockets
FISH & SEAFOOD	Roasted Whole Fish	2	
	Steamed Whole Fish	3  1	Brush with oil. Season with lemon juice, garlic and parsley
	Steamed Fish Fillets	3  1	
	Steamed Fish Cutlets	3  1	Distribute evenly in the steam tray
	Fish Gratin	2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Mussels	3  3	Season with oil, pepper, lemon garlic and parsley before cooking. Mix well
	Shrimps	3  3	Distribute evenly in the steam tray

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Baking tray

Steam tray

Food probe

\* Frozen

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
VEGETABLES	Roasted Vegetables	Roasted Potatoes	2  Cut in pieces, season with oil, salt and flavor with herbs before placing into the oven
		Potatoes Fried *	2  Distribute evenly in the baking tray
		Potatoes Fried	2  Peel and cut in wedges. Soak in cold salted water for 30 minutes. Wash, dry and weigh. Mix with oil, approximately 10g each 200g of dry potatoes. Distribute evenly in the baking tray
		Stuffed Peppers	2  Cut the peppers in half and remove the internal seeds. When clean fill with a mixture of minced meat, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
		Stuffed Squash	2  Scoop out the squash and finely chopped the internal pulp. Mix the squash cubes with minced meat, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
		Stuffed Egg Plant	2  Scoop out the eggplant and boil the internal pulp until very soft. Let cool down. When ready fill with a mixture of the cooked eggplant with minced meat, egg, breadcrumb and screeded cheese. Season with garlic, salt and flavor with herbs as you prefer
		Stuffed Tomatoes	2  Slice the tops off the tomatoes and set aside. Scoop out the tomatoes pulp and cook the rice in it. Flavor with herbs / bouillon as you prefer. When the rice is tender, let cool down and fill the tomatoes generously with the risotto. Close with the tomatoes tops before cooking
	Gratin Vegetables	Potatoes Gratin	2  Cut in pieces and place into a large container. Season with salt, pepper and pour over cream. Sprinkle cheese on top
		Vegetables Gratin *	2  Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Steamed Vegetables	Whole potatoes	3  1  Distribute evenly in the steam tray
		Potatoes Pieces	3  1  Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
		Peas	3  1  Distribute evenly in the steam tray
		Carrots	3  1
		Broccoli	3  1  Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray
Cauliflower		3  1	
Asparagus		3  1  Distribute evenly in the steam tray	
Squash		3  1  Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray	
Artichokes		3  1  Cut in half. Distribute evenly in the steam tray	
Brussel Sprouts		3  1  Distribute evenly in the steam tray	
Corn on Cob		3  1  Distribute evenly in the steam tray	
Peppers		3  1  Cut in pieces. Distribute evenly in the steam tray	
Steamed Vegetables *		3  1  Distribute evenly in the steam tray	
SALTY CAKES	Quiche Lorraine	2  Line a baking pan with the pastry and pierce it with a fork. Prepare quiche lorraine mixture considering a quantity for 6 portions	
	Quiche Lorraine *	2  Take out from packaging being careful to remove any plastic foil	

ACCESSORIES

Wire shelf





























Oven tray or cake tin on wire shelf

Baking tray


Steam tray


Food probe

\* Frozen

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
BREAD	Rolls	 2	Prepare dough according to your favorite recipe for a light bread. Form to rolls before rise. Use the oven's dedicated rise function
	Rolls *	 2	
	Sandwich Loaf in Tin	 2	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
	Rolls Prebaked	 2	
	Scones	 2	Shape into one scone or in smaller pieces on greased baking tray
	Rolls Canned	 2	Take out from packaging. Distribute evenly on the baking tray
PIZZA	Pizza	 2	Prepare a pizza dough based on 150ml water, 15g yeast, 200-225g flour, oil and salt. Leave it to rise using the oven's dedicated function. Roll out the dough into a lightly greased baking tray. Add topping like tomatoes, mozzarella and ham
	Thin Pizza *	 2	
	Thick Pizza *	 2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Chilled Pizza	 2	
CAKES & PASTRIES	Sponge Cake in Tin	 2	Prepare a fatless sponge cake batter of 700-800g. Pour into lined and greased baking pan
	Cookies	 2	Make a batch of 250g flour, 100g salted butter, 100g sugar, 1 egg. Flavor with fruit essence. Let cool down. Spread to reach 5mm thickness, shape as required and distribute evenly on the baking tray
	Meringues	 2	Make a batch of 2 egg whites, 80g sugar and 100g desiccated coconut. Flavor with vanilla and almond essence. Shape into 20-24 pieces on greased baking tray
	Fruit Pie	 2	Make a pastry of 180g flour, 125g butter and 1 egg. Line a baking pan with the pastry and fill with 700-800g sliced fresh fruit mixed with sugar and cinnamon
	Fruit Pie *	 2	Take out from packaging being careful to remove any plastic foil
	Muffins	 2	Prepare a batter for 10-12 pieces according to your favorite recipe and fill in paper moulds. Distribute evenly on the baking tray
	Soufflé	 2	Prepare a soufflé mix with lemon, chocolate or fruit and pour into an ovenproof dish with high edge
DESSERTS	Baked Apples	 2	Remove the core and fill with marzipan or cinnamon, sugar and butter
	Fruit Compote	 3  1	Peel and core the fruit. Cut in pieces and distribute evenly in the steam tray
	Crème Brûlée	 3  1	Mix 2 egg yolks and 2 whole eggs with 3 tablespoons sugar and vanilla flavour. Heat a mixture of 100 ml cream and 200 ml milk and gently add into the eggs. Pour the mixture into 4 individual serve tins
EGGS	Medium Egg	 3  1	
	Hard Egg	 3  1	If the eggs will be eaten cold, rinse them immediately in cold water
	Soft Egg	 3  1	

ACCESSORIES

 Wire shelf












 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray


 Food probe

\* Frozen

Food Category / Recipes		Level & Accessories	Cooking Info
SOUS VIDE	COOK	Whole Meat	2 
		Chopped Meat	2 
		Poultry	2 
		Fish	2 
		Mollusc	2 
		Shellfish	2 
		Vegetables	2 
		Fruit	2 
		Sweet Cream	2 
		Salty Cream	2 
		SOUS VIDE	REHEAT
Chilled	2  Distribute evenly the packs around the center of the wire shelf		

ACCESSORIES

 Wire shelf

 Oven tray or cake tin on wire shelf

 Baking tray

 Steam tray

 Food probe

\* Frozen

# CLEANING AND MAINTENANCE

Failure to carry out regular cleaning may cause the surfaces of the appliance to deteriorate. This in turn may shorten the service life of the appliance and cause dangerous situations to arise.

Make sure that the appliance has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

The appliance must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

Wear protective gloves.

Do not use steam cleaners.

## EXTERIOR SURFACES

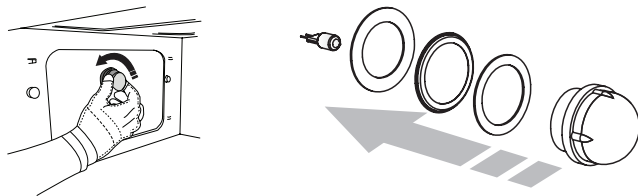
- Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent.

## INTERIOR SURFACES

- After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues.
- To remove the moisture generated by steaming, leave the oven to cool and then wipe the compartment with a cloth or the sponge provided. We recommend using the "Steam Cleaning" function regularly.

## REPLACING THE LIGHT

- Disconnect the oven from the power supply.
- Unscrew the cover from the light and carefully remove the seals and the washer.
- Replace the light and screw the cover back on, taking care to refit the seals and the washer correctly.
- Reconnect the oven to the power supply.



## ACCESSORIES

- The majority of accessories can be washed in the dishwasher, including the shelf guides.
- Clean the tank carefully using a sponge and a little pH-neutral detergent. Rinse with drinking water.

Please note: Use 10 W/12 V type G4, T300 °C halogen lamps. The bulb used in the appliance is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Lamps are available from our After-sales Service. Do not handle bulbs with your bare hands as your fingerprints could damage them. Do not use the oven until the lamp cover has been refitted.



---

## WIFI FAQs

---

### Which WiFi protocols are supported?

The WiFi adapter installed supports WiFi b/g/n for European countries.

### Which settings need to be configured in the router software?

The following router settings are required: 2.4 GHz enabled, WiFi b/g/n, DHCP and NAT activated.

### Which Version of WPS is supported?

WPS 2.0 or higher. Check the router documentation.

### Are there any differences between using a smartphone (or tablet) with Android or iOS?

You can use whichever operating system you prefer, it makes no difference.

### Can I use mobile 3G tethering instead of a router?

Yes, but cloud services are designed for permanently connected devices.



### How can I check whether my home Internet connection is working and wireless functionality is enabled?

You can search for your network on your smart device. Disable any other data connections before trying.

### How can I check whether the appliance is connected to my home wireless network?

Access your router configuration (see router manual) and check whether the appliance's MAC address is listed on wireless connected devices page.

### Where can I find the appliance's MAC address?

Press  then tap  WiFi or look on your appliance: There is a label showing the SAID and MAC addresses. The Mac address MAC address consists of a combination of numbers and letters starting with "88:e7".

### How can I check whether the appliance's wireless functionality is enabled?

Use your smart device and the 6<sup>th</sup> Sense Live app to check whether the appliance network is visible and connected to the cloud.

### Is there anything that can prevent the signal reaching the appliance?

Check that the devices you have connected are not using up all the available bandwidth.

Make sure that your WiFi-enabled devices do not exceed the maximum number permitted by the router.

### How far should the router be from the oven?

Normally the WiFi signal is strong enough to cover a couple of rooms, but this very much depends on the material the walls are made of. You can check the signal strength by placing your smart device next to

the appliance.

### What can I do if my wireless connection does not reach the appliance?

You can use specific devices to extend your home WiFi coverage, such as access points, WiFi repeaters and power line bridges (not provided with appliance).

### How can I find out the name of and password for my wireless network?

See the router documentation. There is usually a sticker on the router showing the information you need to reach the device setup page using a connected device.

### What can I do if my router is using the neighbourhood WiFi channel?

Force the router to use your home WiFi channel.

### What can I do if appears on the display or the oven is unable to establish a stable connection to my home router?

The appliance might have successfully connected to the router, but it is not able to access the Internet. To connect the appliance to the Internet, you will need to check the router and/or carrier settings.

Router settings: NAT must be on, firewall and DHCP must be properly configured. Password encryption supported: WEP, WPA,WPA2. To try a different encryption type, please refer to the router manual.

Carrier settings: If your Internet service provider has fixed the number of MAC addresses able to connect to the Internet, you may not be able to connect your appliance to the cloud. The MAC address of a device is its unique identifier. Please ask your Internet service provider how to connect devices other than computers to the Internet.

### How can I check whether data is being transmitted?

After setting up the network, switch the power off, wait 20 seconds and then switch on the oven: Check that the app is showing the UI status of the appliance.

Some settings take several seconds to appear in the app.






### How can I change my Whirlpool account but keep my appliances connected?

You can create a new account, but remember to remove your appliances from your old account before moving them to your new one.

### I changed my router – what do I need to do?

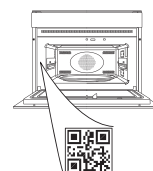
You can either keep the same settings (network name and password) or delete the previous settings from the appliance and configure the settings again.

# TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact your nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold or wait until the cooling process has finished.
The oven is not producing steam.	Tank not inserted correctly. Tank empty.	Check whether the tank has been placed in the correct position and whether it is filled with drinking water up to the "MAX" mark, then start the function you require again.
The function does not start. The function is not available in demo mode.	Demo mode is running.	Press  , tap  "Info" and then select "Store Demo Mode" to exit.
The  icon is shown on display.	The WiFi router is off. The router settings have changed. The wireless connections does not reach the appliance. The oven is unable to establish a stable connection to home network. The connectivity is not supported.	Check that the WiFi router is connected to the Internet. Check that the WiFi signal close to the appliance is strong. Try to restart the router See the "WiFi FAQs" section. If your home wireless network settings have changed, connect to the network: Press  , tap  "WiFi" and then select "Connect to Network".
The connectivity is not supported.	Remote operation is not permitted in your country.	Check whether your country allows remote operation of electronic appliances before purchasing.

## Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.

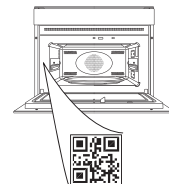




**GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN  
PRODOTTO WHIRLPOOL**

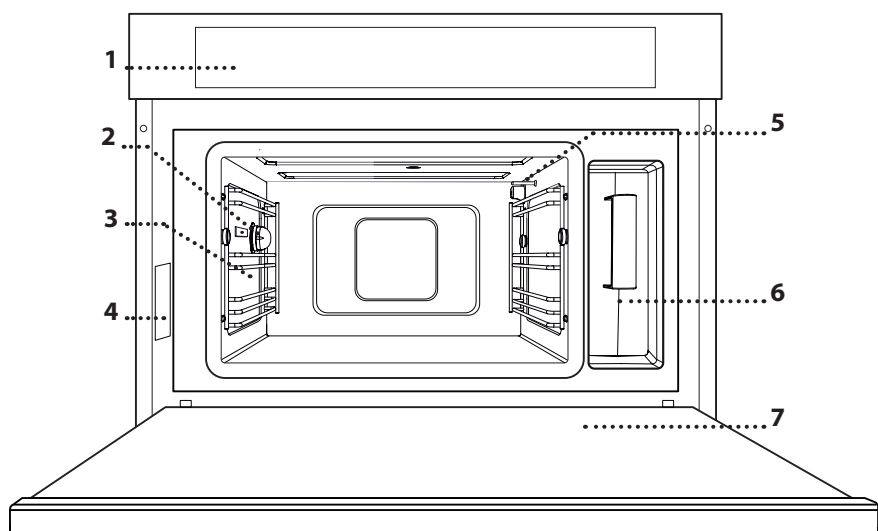
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

**SI PREGA DI SCANSIONARE  
IL CODICE QR SUL PROPRIO  
APPARECCHIO PER OTTENERE  
MAGGIORI INFORMAZIONI**

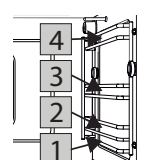


**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



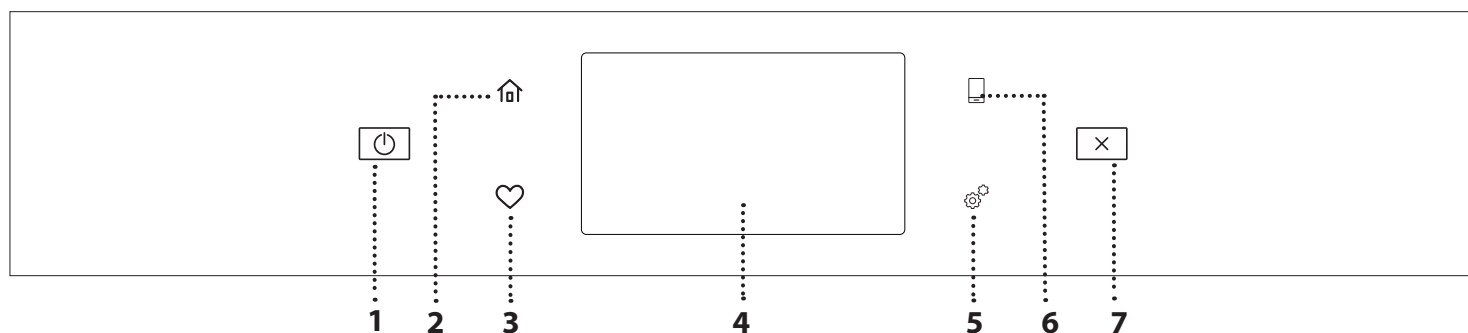
1. Pannello dei comandi
2. Luce
3. Griglie laterali



I livelli su cui è possibile inserire le griglie e gli altri accessori sono numerati da 1 a 4 a partire dal basso.

4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Sensore di temperatura
6. Serbatoio
7. Porta

## 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**

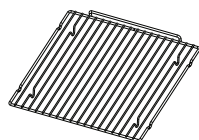
Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

**7. ANNULLA**

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

# ACCESSORI

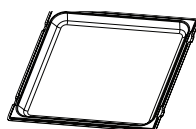
## GRIGLIA



Permette una circolazione ottimale dell'aria calda. Disporre gli alimenti direttamente sulla griglia oppure usarla come sostegno per teglie, stampi o altri recipienti di cottura

resistenti al calore. Quando si dispongono gli alimenti direttamente sulla griglia, inserire la teglia al livello sottostante. La griglia può anche essere posta sopra la teglia o sopra la teglia per vapore.

## TEGLIA



Può essere usata con le funzioni "Termoventilato" e "Termoventilato + Vapore" per cuocere carni, pesci, verdure o prodotti di panetteria e pasticceria. E' utile anche come

piano di appoggio per recipienti resistenti al calore evitando di posizionarli direttamente sul fondo del forno. Inserita sotto la griglia o la teglia per vapore, permette di raccogliere i liquidi di cottura.

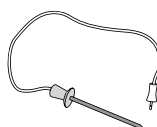
## TEGLIA PER COTTURA A VAPORE



Agevola la circolazione del vapore, permettendo di cuocere uniformemente gli alimenti. Si consiglia di disporre la teglia al

livello sottostante per raccogliere i liquidi di cottura.

## TERMOSONDA



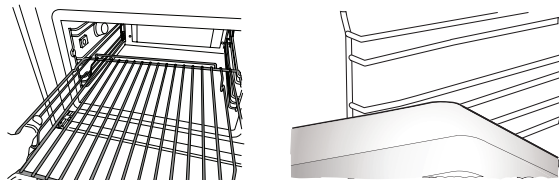
Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

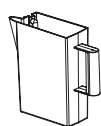
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto.

Gli altri accessori, come la teglia o la teglia per vapore, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.



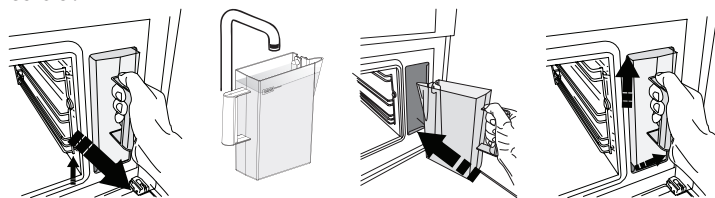
## SERBATOIO



Deve essere riempito con acqua potabile ogni volta che si utilizza una funzione di cottura a vapore. Il serbatoio è facilmente accessibile aprendo la porta. Si può estrarre sollevandolo leggermente verso l'alto e

tirandolo verso di sé. Prima di inserire il serbatoio nel supporto, controllare che il tubo dell'acqua sia posizionato correttamente nell'incavo sul bordo superiore del serbatoio.

Riempire il serbatoio fino al livello "MAX" e inserirlo nel supporto: la parte superiore e il lato destro del serbatoio dovrebbero essere a contatto con i lati del supporto. Inserire il serbatoio completamente e poi spingerlo verso il basso finché non scatta in posizione. Vuotare il serbatoio dopo ogni utilizzo. Avere cura di favorire l'uscita dell'acqua anche dal tubo.



## SPUGNA

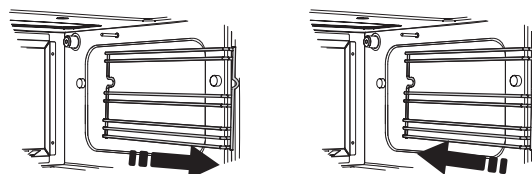


Per rimuovere la condensa residua formatasi durante la cottura. Non lasciarla all'interno del serbatoio.

Altri accessori non in dotazione possono essere acquistati separatamente presso il Servizio Assistenza Tecnica.

## SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, farle scorrere in avanti tirandole verso di sé per sganciarle dai sostegni. (a)
- Per rimontare le griglie, agganciarle ai sostegni premendo lievemente per assicurare la corretta tenuta. (b)



a.

b.

Prima di acquistare altri accessori reperibili in commercio, assicurarsi che siano resistenti al calore e adatti alla cottura a vapore.

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

# FUNZIONI

## FUNZIONI MANUALI

### • VAPORE

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.

Icona	Temperatura (°C)	Tempo	Griglia
Gnocchi	90 - 100	10 - 15	3 1
Terrina di pesce	75 - 80	60 - 90	2
Uova bollite	90	20 - 25	3
Barbabietole	100	50 - 60	3 1
Cavolo rosso	100	30 - 35	3 1
Cavolo cappuccio	100	25 - 30	3 1
Fagioli bianchi	100	75 - 90	3 2/1

### • TERMOVENTILATO

Per cuocere le pietanze con risultati analoghi a quelli di un forno statico. Si consiglia di utilizzare la griglia per consentire una circolazione ottimale dell'aria. In alternativa, è possibile usare la teglia per cuocere biscotti, panini o preparazioni simili.

Icona	Griglia	Temperatura (°C)	Tempo	Griglia
Torte salate	Si	160	35 - 40	2
Biscotti	Si	150 - 165	12 - 15	2
Bigné	Si	190 - 200	25 - 30	2
Panini	Si	230	7 - 8	2
Torta salata	Si	180 - 190	35 - 40	2
Pasta sfoglia	Si	180 - 190	15 - 20	2
Ali di pollo congelate	Si	190 - 200	15 - 18	2

### • TERMOVENTILATO + VAPORE

Questa funzione consente di ottenere piatti teneri e succosi all'interno e croccanti all'esterno. È particolarmente indicata per cuocere arrosti di carne o pollame, pesce, patate, piatti pronti surgelati, torte e dolci.

Icona	Temperatura (°C)	Griglia	Tempo	Griglia
Pane	180 - 190	Basso - Medio	35 - 40	2
Petto di tacchino	200 - 210	Medio	50 - 60	2 1
Costine	160 - 170	Basso	80 - 90	2 1
Pesce arrosto	190 - 200	Basso	15 - 25	2 1
Verdure arrostiti	200 - 210	Medio - Alto	20 - 30	2 1

### • SPECIALS (SPECIALI)

#### » SCONGELA A VAPORE

Per scongelare qualsiasi tipo di alimento. Per carne e pesce, estrarli dalla confezione e disporli nella teglia per vapore al livello 3. Disporre la leccarda al livello inferiore per raccogliere l'acqua prodotta dallo scongelamento. Per un risultato ottimale, è preferibile non scongelare completamente l'alimento, prevedendo un tempo di riposo adeguato. Si consiglia di avvolgere il pane, per evitare che diventi troppo morbido.

Icona	Icona	Icona	Icona	Icona	Icona
Carne	Macinata	500	25 - 30	30 - 35	60
	A fette				
	Wurstel	450	10 - 15	10 - 15	
Pollame	Intero	1000	60 - 70	40 - 50	60
	Filetti	500	25 - 30	20 - 25	
	Cosce			30 - 35	25 - 30
Pesce	Intero	600	30 - 40	25 - 30	60
	Filetti	300	10 - 15	10 - 15	
	Porzione	400	20 - 25	20 - 25	
Verdure	Porzione	300	25 - 30	20 - 25	60
	A pezzi	400	10 - 15	5 - 10	
Pane	Pagnotta	500	15 - 20	25 - 30	60
	Fette	250	8 - 12	5 - 10	
	Panini / focacce		10 - 12	5 - 10	
	Torta	400	8 - 10	15 - 20	
Frutta	Mista	400	10 - 15	5 - 10	60
	Frutti di bosco	250	5 - 8	3 - 5	

#### » RISCALDA A VAPORE

Per riscaldare cibi pronti, sia surgelati che conservati in frigorifero o a temperatura ambiente. Questa funzione utilizza il vapore per riscaldare gli alimenti senza che si asciugano eccessivamente, facendo sì che mantengano il sapore originale. Alcuni minuti di riposo migliorano il risultato. Si consiglia di disporre i pezzi più piccoli o sottili al centro e quelli più grandi o più spessi sull'esterno. Se si utilizza la teglia per vapore, disporre la teglia al livello sottostante in modo da raccogliere i liquidi di cottura.

## » 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.

## » CONSERVAZIONE

Per la preparazione di conserve di frutta e verdura. Si consiglia di utilizzare solo frutta e verdura fresca e di ottima qualità. Riempire i recipienti con frutta o verdure (possibilmente precotte) e aggiungere il liquido o lo sciroppo di conserva, lasciando circa 2 cm di spazio libero dal bordo. Applicare il coperchio senza stringere.

Inserire la griglia al 2° livello, con la teglia al livello inferiore, e appoggiarvi i recipienti. In alternativa, appoggiare i recipienti direttamente sulla teglia. Avviare la funzione. Una volta terminata, usando guanti da forno o un panno resistente al calore, avvitare a fondo i coperchi sui recipienti, lasciandoli in seguito raffreddare fino a temperatura ambiente.

## » YOGURT

Per la preparazione dello yogurt. Prima di avviare la funzione, aggiungere circa 100 g di yogurt intero fresco normalmente reperibile in commercio a 1 litro di latte intero a temperatura ambiente.

Note: se si utilizza latte non pastorizzato, riscaldarlo fino a sobbollirlo prima di lasciare raffreddare a temperatura ambiente.



















Versare il composto in recipienti resistenti al calore, coprirli con il coperchio o pellicola termoresistente e disporli sulla griglia, inserita a livello 2. Selezionare la funzione e impostare la durata a cinque ore (non sarà possibile modificare la temperatura). Terminata la funzione, lasciare raffreddare per alcune ore lo yogurt in frigorifero prima di servirlo.

## » DISINFEZIONE

Per disinfettare biberon o altri recipienti con il vapore. Inserire la griglia o la teglia al 1° livello e appoggiarvi gli oggetti da disinfettare, lasciando uno spazio sufficiente tra l'uno e l'altro perché il vapore possa raggiungere tutte le superfici.

## » COMPLETAMENTO

Per ultimare ottimizzare la cottura di alimenti già pronti mantenendoli al tempo stesso morbidi e succosi. Questa funzione permette di riscaldare in modo uniforme piatti pronti o parzialmente cotti, come arrostiti di carne, pesce e sfornati. Si consiglia di infornare gli alimenti nel loro contenitore appoggiandoli su una griglia al 3° livello, oppure di disporli direttamente nella teglia per vapore al 3° livello con la teglia al livello sottostante. Impostare la temperatura del forno alla temperatura finale che gli alimenti dovranno raggiungere.

				
Piatto pronto		100	18 - 25	 3  2/1
Minestra / zuppa		100	20 - 25	 3
Verdure		100	20 - 25	 3  2/1
Riso / pasta		100	15 - 20	 3  2/1
Patate		100	20 - 25	 3  2/1
Carne a fette		100	15 - 20	 3  2/1
Carne in salsa		100	25 - 30	 3
Filetti di pesce		100	10 - 15	 3  2/1











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

Indicata per cuocere diversi tipi di piatti e alimenti e ottenere risultati ottimali in modo semplice e veloce. Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene:

pietanza , preriscaldamento , temperatura , livello vapore , peso , tempo di cottura , tempo di riposo , accessorie e livello  consigliati per la cottura.

I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto).

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

 Griglia,  tortiera su griglia,  teglia,

 teglia per vapore,  teglia con acqua

## 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.

## PRIMO UTILIZZO

Alla prima accensione è necessario configurare l'apparecchio.

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

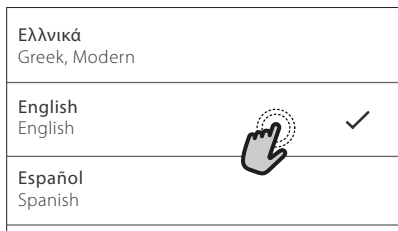
### 1. SELEZIONE DELLA LINGUA

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.

Per tornare alla schermata precedente:

Toccare .

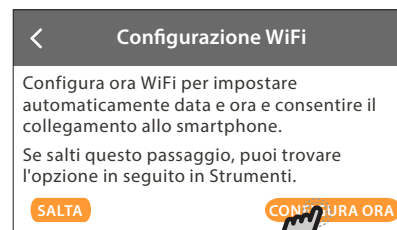
Per confermare un'impostazione o passare alla schermata successiva:

Toccare "IMPOSTA" o "AVANTI".

### 2. 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 stabilire la connessione.



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

### COME CONFIGURARE LA CONNESSIONE

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

Requisiti minimi.

Smartphone o tablet: Android con schermo 1280x720 (o superiore) o iOS. Le informazioni sulla compatibilità dell'app con le varie versioni di Android o iOS sono disponibili sui rispettivi store online.

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

#### 1. Scaricare l'app 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), il numero di identificazione riportato dopo la parola SERVICE sulla targhetta matricola applicata sul prodotto.

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

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

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

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

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

Viene visualizzato l'indirizzo MAC per il modulo WiFi.

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

#### 3. 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.

Dopo una lunga interruzione di corrente, è necessario impostare nuovamente l'ora e la data.

#### 4. IMPOSTAZIONE DEL PUNTO DI EBOLLIZIONE

Per permettere al forno di sviluppare al meglio vapore, è necessario tarare il forno prima di utilizzarlo per la cottura.

Dopo avere riempito il serbatoio e averlo posizionato nell'apparecchio, selezionare  "Altre Modalità" e quindi "Calibrazione punto di ebollizione".

Toccare "AVVIO" per attivare la taratura e accertarsi che la porta del forno rimanga chiusa fino alla fine del processo.

Note: durante questo processo potrebbe generarsi una quantità elevata di vapore: questo fenomeno è da considerarsi normale.

#### 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 a 200 °C, possibilmente usando la funzione "Termoventilato".

Si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.



# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

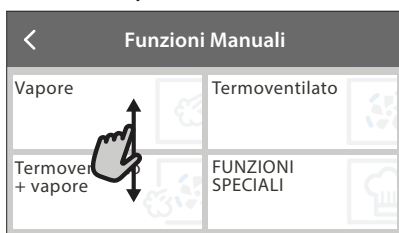
- Per accendere il forno, premere  o toccare lo schermo.

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 VAPORE

- Scorrere tra i valori proposti e selezionare quello desiderato.



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



### DURATA

Non è necessario impostare la durata, ad esempio se si desidera gestire la cottura manualmente. Se si imposta una durata, la cottura proseguirà per il tempo selezionato. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegnerà automaticamente.

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



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



- Toccare "AVANTI" per confermare.

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

## 3. IMPOSTAZIONE DELLE FUNZIONI 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.
- Selezionare una funzione.

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.

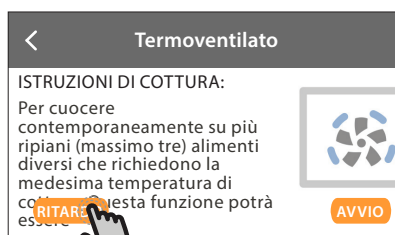
Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono l'uso della termosonda, che deve essere collegata prima di selezionare la funzione. Per ottenere risultati ottimali con la termosonda, seguire le indicazioni della sezione corrispondente.

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

## 4. IMPOSTARE L'AVVIO RITARDATO

È possibile ritardare la cottura prima di avviare una funzione: La funzione si avvia al momento selezionato anticipatamente.

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




- Dopo avere impostato il ritardo desiderato, toccare

“AVVIO RITARDATO” per dare inizio al tempo di attesa.

- Introdurre gli alimenti nel forno e chiudere lo sportello: la funzione si avvierà automaticamente al termine del tempo calcolato.

Per programmare un orario di inizio cottura ritardato, la fase di preriscaldamento del forno deve essere disattivata: Il forno raggiungerà la temperatura desiderata gradualmente, il che significa che i tempi di cottura saranno leggermente più lunghi di quelli elencati 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 la porta e avviare la cottura.

inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

È possibile modificare l'impostazione predefinita dell'opzione di preriscaldamento per le funzioni di cottura che lo consentono manualmente.

- Selezionare una funzione che consente di impostare manualmente la funzione di preriscaldamento.
- Toccare l'icona  per attivare o disattivare il preriscaldamento. Sarà impostato come opzione predefinita.

## 7. MESSA IN PAUSA DELLA COTTURA



Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense richiedono di eseguire alcune operazioni durante la cottura. Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display.

## 8. FINE COTTURA

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

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




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

## 9. PREFERITI

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

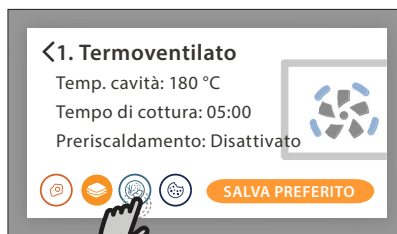
Il forno rileva automaticamente le funzioni utilizzate più spesso e, dopo un certo numero di utilizzi, propone di aggiungerle ai preferiti.

### COME SALVARE UNA FUNZIONE

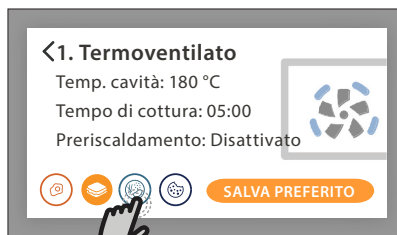
Quando una funzione è terminata, è possibile toccare  per salvarla tra i preferiti. Sarà così possibile richiamarla velocemente in futuro mantenendo le stesse impostazioni.

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

- Scegliere almeno un pasto toccando l'icona corrispondente.

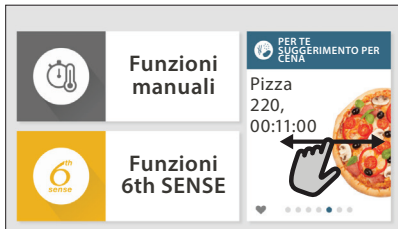


- Toccare “SALVA PREFERITO” per salvare la funzione.



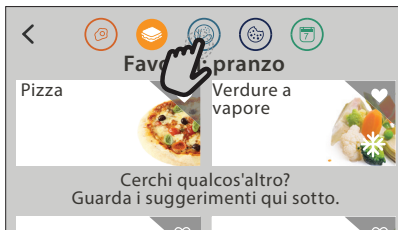
### DOPO AVERE SALVATO LA FUNZIONE

Dopo avere salvato una funzione tra i preferiti, la schermata principale mostrerà le funzioni salvate per la fascia oraria corrente.



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

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



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

- Scorrere l'elenco visualizzato.
- Toccare la ricetta o la funzione desiderata.
- Toccare "AVVIO" per attivare la cottura.

#### MODIFICA DELLE IMPOSTAZIONI

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

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

È anche possibile cancellare le funzioni salvate nella schermata Preferiti:

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

È anche possibile cambiare gli orari associati ai vari pasti:

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

Ogni fascia oraria può essere associata a un solo pasto.

## 10. STRUMENTI

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

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



### ATTIVAZIONE DA REMOTO

Per abilitare l'uso dell'app Whirlpool 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.

### LAMPADA

per accendere e spegnere la luce del forno.

### TERMOSONDA

La sonda permette di misurare la temperatura interna della carne durante la cottura per garantire che raggiunga il valore ottimale. La temperatura del forno può variare in base alla funzione selezionata, ma la cottura è sempre programmata per terminare al raggiungimento della temperatura specificata.

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

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



Dopo avere avviato una funzione di cottura, la rimozione della termosonda causerà l'annullamento della funzione. Ricordarsi

di staccare e rimuovere la termosonda dal forno quando si estraggono le pietanze.

La sonda può essere controllata a distanza utilizzando l'applicazione 6<sup>th</sup> Sense Live Whirlpool sul proprio dispositivo mobile.

### USO DELLA TERMOSONDA

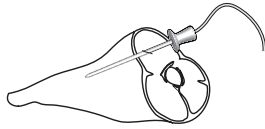
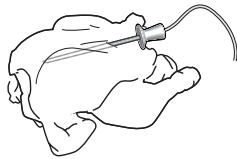
La sonda carne permette di misurare la temperatura interna del cibo durante la cottura.

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

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

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

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



### AUTO PULIZIA

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo.

### SCARICO ACQUA

Questa funzione permette di scaricare l'acqua per impedire che ristagni nella caldaia. Si raccomanda di eseguirla dopo ogni utilizzo del forno. Il display indicherà quando è necessario vuotare completamente la caldaia. Questa operazione dovrà essere obbligatoriamente eseguita dopo un certo numero di cicli di cottura, diversamente non sarà possibile avviare una nuova funzione a vapore. Dopo avere selezionato la funzione "Scarico acqua", o quando richiesto dal messaggio corrispondente sul display, toccare "AVVIO" ed eseguire le operazioni indicate.

Al termine, vuotare il serbatoio e sciacquarlo con acqua potabile.

Note: se la caldaia è troppo calda, la procedura non si avvia.

### DECALCIFICA

Questa funzione speciale, che viene attivata periodicamente, ha lo scopo di mantenere la caldaia e il circuito dell'acqua in condizioni ottimali.

La sua esecuzione è divisa in più fasi: scarico, tratt. disincrostante, risciacquo. Dopo avere avviato la funzione, eseguire le operazioni indicate sul display e quindi toccare "AVVIO" per avviare la fase successiva.

Per ottenere un risultato ottimale, si consiglia di riempire il serbatoio con il prodotto disponibile presso il Servizio Assistenza (seguendo le istruzioni riportate sulla confezione).

Non spegnere il forno fino al termine del processo. Durante il ciclo di pulizia non è possibile attivare nessuna funzione di cottura.

Note: sul display comparirà un messaggio per ricordare di eseguire questa operazione regolarmente.

### SILENZIOSO

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

### BLOCCO TASTI

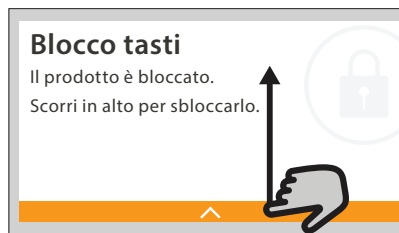
La funzione "Blocco tasti" permette di bloccare i tasti del pannello a sfioramento per evitare che vengano premuti accidentalmente.

Per attivare il blocco:

- Toccare l'icona .

Per disattivare il blocco:

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



### ALTRE MODALITÀ

Per attivare la funzione "Calibrazione punto di ebollizione"

### PREFERENZE

Permettono di modificare diverse impostazioni del forno.

### WIFI

Per modificare le impostazioni o configurare una nuova rete domestica.

### INFO

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

---

## CONSIGLI UTILI

---

### DOLCI E PANE

Si consiglia di utilizzare la funzione "Termoventilato" per le torte e la funzione "Termoventilato + Vapore" per il pane.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione.

In alternativa, per la cottura di alcuni alimenti come biscotti o panini è possibile usare la teglia o altri recipienti adatti alla cottura in forno.

Per capire se la cottura è ottimale, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale dell'alimento: se lo stuzzicadenti rimane asciutto, la cottura è terminata.

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, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

Se la base della torta risulta troppo umida, usare un ripieno più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo.

### LIEVITAZIONE

Coprire il recipiente che contiene l'impasto con un panno umido e disporlo sulla teglia. Introdurre il recipiente nel forno al 1° o al 2° livello.

La lievitazione in forno è consigliata perché permette di mantenere l'impasto a una temperatura più costante di quella dell'aria ambiente. In ogni caso, si consiglia di controllare l'impasto piuttosto presto (a circa un terzo del tempo di lievitazione totale) per evitare che si gonfi troppo.

È anche possibile far lievitare un impasto già steso o tagliato che sia già parzialmente aumentato di volume: Coprire la teglia con un panno e introdurla nel forno al 2° o al 3° livello. Il tempo richiesto sarà circa metà del tempo di lievitazione normale. Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

### RISPARMIO ENERGETICO

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













































Se possibile, disporre gli alimenti direttamente sugli accessori in dotazione e non usare altri recipienti.

Preriscaldare il forno solo se necessario.

Tagliando gli alimenti a pezzi piccoli e di uguale grandezza si potranno ridurre i tempi di cottura, con un conseguente risparmio energetico.

Per le cotture prolungate (oltre 30 minuti) si consiglia di abbassare la temperatura nella fase finale: il calore residuo del forno sarà sufficiente per terminare la cottura.

Lo stesso calore residuo potrà essere usato per riscaldare altre pietanze già cotte.

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Informazioni per la cottura
LASAGNA E PASTA AL FORNO	Lasagna	 2	Preparare secondo la ricetta preferita. Coprire con salsa bechamel e cospargere di formaggio per ottenere una perfetta doratura
	Lasagna*	 2	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
RISO E CEREALI	Riso bianco	 3	
	Riso integrale	 3	Versare il riso in acqua salata nella teglia. Usare una tazza e mezza d'acqua per ogni tazza di riso
	Riso Basmati	 3	
	Burghul	 3	Versare i cereali in acqua salata nella teglia. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di burghul
	Cous cous	 3	Versare i cereali in acqua salata nella teglia. Usare 2 tazze d'acqua per ogni tazza di cous
CARNE	Roast Beef 	 2  2	Spennellare con olio e cospargere di sale e pepe. Condire con aglio e aromi a piacere. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Vitello arrosto 	 2  2	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Maiale arrosto 	 2  2	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale e pepe. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Agnello arrosto 	 2  2	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e aglio tritato. A fine cottura, lasciar riposare per almeno 15 minuti prima di servire
	Pollo arrosto 	 2  2	Spennellare con olio e condire a piacere. Cospargere di sale e pepe. Infornare con il petto verso l'alto
	Pollo in pezzi	 3  1	Spennellare con olio e condire a piacere. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore disponendo il lato con la pelle verso il basso
	Anatra arrosto 	 2  2	Spennellare con olio o burro fuso. Cospargere di sale, pepe e paprika. Infornare con il petto verso il basso
	Filetto al vapore	 3  1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Hot dog	 3  1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Polpettone	 2	Preparare secondo la ricetta preferita e inserire l'impasto in uno stampo per polpettone, premendo per evitare la formazione di sacche d'aria
PESCE E FRUTTI DI MARE	Pesce intero arrosto	 2	
	Pesce intero al vapore	 3  1	Spennellare con olio. Condire con succo di limone, aglio e prezzemolo
	Filetti di pesce al vapore	 3  1	
	Cotolette di pesce al vapore	 3  1	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Gratin di pesce	 2	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Cozze	 3  3	Condire con olio, pepe, limone, aglio e prezzemolo prima della cottura. Mescolare bene
	Gamberetti	 3  3	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia

Teglia

Teglia per cottura a  
vapore

Termosonda

\* Surgelati

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori		Informazioni per la cottura
VERDURE	Verdure arrostitite	Patate arrosto	2 	Tagliare le patate a tocchetti e condire con olio, sale e aromi prima di infornare
		Patate fritte *	2 	Distribuire uniformemente sulla teglia
		Patate fritte	2 	Pelare le patate e tagliarle a tocchetti. Immergere in acqua salata fredda per 30 minuti. Lavare, asciugare e pesare. Condire con olio, usandone circa 10 g ogni 200 g di patate asciutte. Distribuire uniformemente sulla teglia
		Peperoni ripieni	2 	Tagliare i peperoni a metà e rimuovere i semi interni. Riempirli con un composto di carne macinata, pangrattato e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
		Zucca ripiena	2 	Scavare la zucca e tagliare a pezzi la polpa interna. Mescolare i dadini di zucca con carne macinata, pangrattato e formaggio grattugiato. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
		Melanzana ripiena	2 	Scavare la melanzana e lessare la polpa interna finché non risulta molto morbida. Lasciar raffreddare. Mescolare la polpa lessata con carne macinata, uovo, pangrattato e formaggio grattugiato e farcire la melanzana. Condire a piacere con aglio, sale e aromi
		Pomodori ripieni	2 	tagliare la calotta dei pomodori e tenerla da parte. Scavare i pomodori e cuocere il riso nella polpa. Aromatizzare con spezie o brodo, secondo il proprio gusto. Quando il riso è tenero, lasciarlo raffreddare e farcire abbondantemente i pomodori con il risotto. Chiudere con le calotte precedentemente tagliate e infornare
	Verdure gratinate	Gratin di patate	2 	Tagliare le verdure a pezzi e disporle in un recipiente largo. Condire con sale, pepe e panna. Cospargerle di formaggio
		Verdure al gratin *	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Verdure a vapore	Patate intere	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Patate in pezzi	3  1 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Piselli	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Carote	3  1 	
		Broccoli	3  1 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cavolfiore	3  1 	
		Asparagi	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Zucca	3  1 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Carciofi	3  1 	Tagliare a metà. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Cavoletti di Bruxelles	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
		Pannocchia di granturco	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
Peperoni	3  1 	Tagliare le verdure a pezzi. Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore		
Verdure a vapore *	3  1 	Distribuire uniformemente sulla teglia per vapore		
TORTE SALATE	Quiche lorraine	2 	Foderare una teglia con l'impasto e punzecchiarlo con una forchetta. Preparare la farcitura per la quiche lorraine considerando le dosi per 6 porzioni	
	Quiche lorraine *	2 	Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica	

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera  
su griglia

Teglia

Teglia per cottura a  
vapore

Termosonda

\* Surgelati

Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori		Informazioni per la cottura
PANE	Panini	2		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
	Panini *	2		
	Pancarrè in stampo	2		Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
	Panini precotti	2		
	Scones (Focaccine)	2		Ungere la teglia e disporvi la focaccia o diverse focaccine più piccole
	Panini confezionati	2		Estrarre dalla confezione. Distribuire uniformemente sulla teglia
PIZZA	Pizza	2		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 sottile *	2		
	Pizza alta *	2		Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Pizza preconfezionata da cuocere	2		
TORTE & DOLCI	Pan di spagna	2		Preparare 700-800 g di impasto per pan di spagna senza grassi. Versare in una tortiera foderata e imburrata
	Biscotti	2		Preparare l'impasto con 250 g di farina, 100 g di burro salato, 100 g di zucchero e 1 uovo. Aromatizzare con essenza di frutta. Lasciar raffreddare. Stendere l'impasto a uno spessore di 5 mm, tagliare i biscotti con la forma desiderata e distribuirli uniformemente sulla teglia
	Meringhe	2		Preparare il composto con 2 albumi, 80 g di zucchero e 100 g di cocco essiccato. Aromatizzare con essenza di vaniglia e di mandorla. Allineare 20-24 pezzi su una teglia precedentemente imburrata
	Torta di frutta	2		Preparare la base della torta con 180 g di farina, 125 g di burro e 1 uovo. Foderare una teglia con la base, quindi farcire con 700-800 g di frutta fresca affettata, precedentemente amalgamata con zucchero e cannella
	Torta ripiena alla frutta *	2		Estrarre dalla confezione rimuovendo le eventuali pellicole di plastica
	Muffin	2		Preparare un impasto per 10-12 pezzi secondo la ricetta preferita e distribuirlo nei pirottini. Distribuire uniformemente sulla teglia
DOLCI	Soufflé	2		Preparare l'impasto per il soufflé con limone, cioccolato o frutta e versare in uno stampo da forno a bordo alto
	Mele al forno	2		Rimuovere i torsoli e farcire con marzapane o cannella, zucchero e burro
	Composta di frutta	3	1	Sbucciare la frutta e togliere i torsoli. Tagliare a pezzi e distribuire uniformemente sulla teglia per vapore
	Crème brûlée	3	1	Mescolare 2 tuorli e 2 uova intere con 3 cucchiaini di zucchero e aroma di vaniglia. Riscaldare 100 ml di panna e 200 ml di latte e aggiungerli delicatamente alle uova. Versare il composto in 4 terrine monoporzione

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Teglia









Teglia per cottura a  
vapore



Termosonda

\* Surgelati



Categoria di alimenti / Ricette		Livello e accessori	Informazioni per la cottura
UOVA	Uovo media cottura	3  1 	Se le uova devono essere consumate fredde, immergerle subito in acqua fredda
	Uovo sodo	3  1 	
	Uovo sodo con cuore morbido	3  1 	
SOTTOVUOTO	TEMPO DI	Carne in tranci	Distribuire uniformemente le confezioni sulla griglia. Controllare che le confezioni siano sotto vuoto
		Carne tritata	
		Pollame	
		Pesce	
		Molluschi	
		Frutti di mare	
		Verdure	
		Frutta	
		Crema dolce	
		Crema salata	
RISCALDA		Surgelati	Distribuire uniformemente le confezioni sulla griglia
		Refrigerati	

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Teglia



Teglia per cottura a  
vapore



Termosonda

\* Surgelati

## PULIZIA E MANUTENZIONE

La mancata esecuzione di una pulizia regolare del forno può causare il deterioramento delle superfici. Questo può ridurre a sua volta la durata utile dell'apparecchio e dare origine a situazioni di pericolo.

Assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare lana metallica, pagliette abrasive o detergenti abrasivi/corrosivi, perché potrebbero danneggiare le superfici dell'apparecchio.

L'apparecchio deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

Utilizzare guanti protettivi.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

### SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido.

### 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 l'umidità generata dalla cottura a vapore, lasciare raffreddare il forno e passare quindi un panno o la spugna in dotazione sulle superfici interne. Si consiglia di usare regolarmente la funzione di pulizia a vapore "Steam Cleaning".

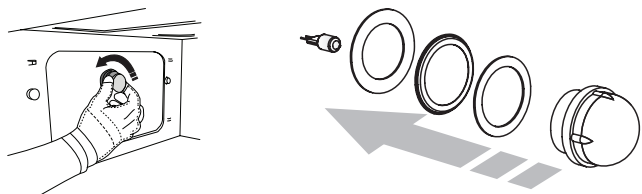
### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare la copertura della lampada, rimuovere con attenzione le guarnizioni e la rondella.
- Sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio, facendo attenzione a rimontare correttamente le guarnizioni e la rondella.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.

### ACCESSORI

- È possibile lavare in lavastoviglie gran parte degli accessori, comprese le griglie laterali.
- Pulire accuratamente il serbatoio utilizzando una spugna e una piccola quantità di detergente neutro. Sciugare con acqua potabile.

Nota: usare lampade alogene da 10 W/12 ~ V tipo G4, T300°C. La lampada utilizzata nell'apparecchio è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.



## Domande Frequenti Sulla Connessione Wifi

### Quali protocolli WiFi sono supportati?

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

### Quali impostazioni occorre configurare nel software del router?

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

### Quale versione di WPS è supportata?

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

### Vi sono differenze tra smartphone (o tablet) Android e iOS?

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

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

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



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

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

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

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

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

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

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

Usando lo smartphone o il tablet, controllare nell'app 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 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 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 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: 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 di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	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".
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o attendere il completo raffreddamento del forno.
Il forno non produce vapore.	Il serbatoio non è inserito correttamente. Serbatoio vuoto.	Verificare che il serbatoio sia inserito nella posizione corretta e che sia riempito con acqua potabile fino al livello "MAX", quindi riavviare la funzione desiderata.
La funzione non si avvia. La funzione non è disponibile in modalità demo.	È attiva la modalità demo.	Premere  , toccare  "Info" e selezionare "Modalità Demo Negozio" per uscire.
Sul display compare l'icona  .	Il router WiFi è spento. Le impostazioni del router sono cambiate. La connessione wireless non raggiunge l'apparecchio. Il forno non riesce a stabilire una connessione stabile con la rete domestica. La connettività non è supportata.	Controllare che il router WiFi sia collegato a Internet. Controllare che il segnale WiFi sia sufficientemente forte in prossimità dell'apparecchio. Provare a riavviare il router Vedere la sezione "Domande frequenti sulla connessione WiFi". Se le impostazioni della rete wireless domestica sono cambiate, collegare l'apparecchio alla rete: Premere  , toccare  "WiFi" e selezionare "Collega alla rete".
La connettività non è supportata.	Il comando a distanza non è consentito nel proprio paese.	Prima dell'acquisto, verificare che nel proprio paese sia consentito il comando a distanza degli apparecchi elettronici.

### Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Utilizzando il codice QR nel proprio apparecchio
- Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu**
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

