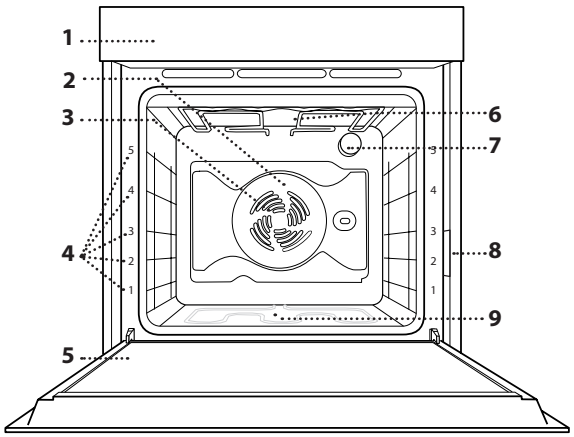
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

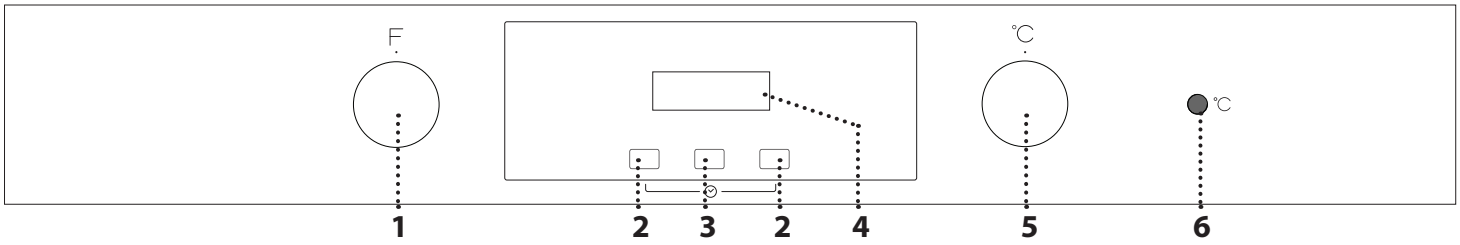
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Resistenza circolare (non visibile)
3. Ventola
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Lampada
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE
Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione O per disattivare il forno.

2. TASTI - / +
Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO
Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer.

4. DISPLAY

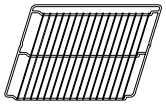
5. MANOPOLA TERMOSTATO
Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

6. SPIA TERMOSTATO/PRERISCALDAMENTO
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

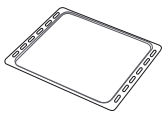
ACCESSORI

Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.



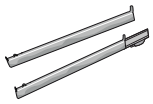
GRIGLIA. Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.

LECCARDA. Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.



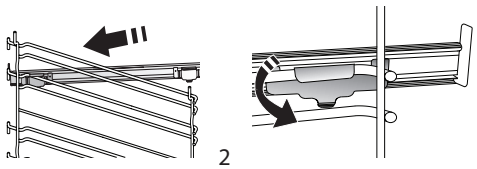
TEGLIA. Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per carne, pesce al cartoccio, ecc.

Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto. Gli altri accessori, come la leccarda o la piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.



GUIDE SCORREVOLI.*
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

Per inserire le guide scorrevoli, togliere le griglie laterali e rimuovere la plastica protettiva. Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa (1). Abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale (2). Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello. Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello. Riposizionare le griglie laterali e appoggiarvi gli accessori.



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

* Disponibile solo su alcuni modelli

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".

Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti + e —:
Impostare l'ora utilizzando i tasti + e —.
Premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.
Dopo avere selezionato il valore dell'ora, è possibile cambiare la suoneria: Sul display viene visualizzato "ton 1".

Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto — , quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Nota: per modificare l'ora in un momento successivo, ad esempio dopo un'interruzione di corrente prolungata, procedere come descritto sopra.

2. RISCALDARE IL 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 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere la luce del forno.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Torte lievitate	√	150 - 175	35 - 90	3
Biscotti/Tortine	√	160 - 175	20 - 45	3
Pizza surgelata	√	250	10 - 15	3
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	√	200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	√	200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	√	200	50 - 100	3
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	√	175 - 200	40 - 60	3

SMART CLEAN (solo in alcuni modelli)
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Attivare la funzione quando il forno è freddo, dopo aver versato 200ml di acqua nel fondo della cavità del forno. Selezionare 30 minuti a una temperatura di 90°C. Alla fine del ciclo, attendere circa 15 minuti prima di aprire la porta.

VENTILATO
Per cuocere carni o torte con ripieno liquido su un solo ripiano. Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto.

Torte ripiene	√	150 - 190	30 - 85	3
Torte salate	√	175 - 200	35 - 55	3
Verdure ripiene	√	175 - 200	50 - 60	2

GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

Pane tostato	5'	200	2 - 5	5
Filetti / tranci di pesce	5'	200	20 - 30 *	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	5'	200	30 - 40 *	5 4

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

Pollo arrosto 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Roast beef al sangue 1 kg	-	200	35 - 45 **	3
Patate arrosto	-	200	45 - 55 **	3
Verdure gratinate	—	200	20 - 30	3

* Ruotare il cibo a metà cottura
** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Si consiglia di disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Si consiglia di lasciare gli alimenti nella confezione originale per impedire che si asciughino eccessivamente all'esterno.

RESISTENZA INFERIORE
Utilizzare questa funzione a fine cottura per dorare la parte inferiore della pietanza. Questa funzione può anche essere utilizzata per la cottura a fuoco lento di verdure o stufati.

VENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani pietanze diverse che richiedono la medesima temperatura di cottura (ad esempio, pesce, verdure, dolci). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.

Torte lievitate	√	150 - 170	30 - 90	4 1
Torte ripiene	√	150 - 190	35 - 90	4 1
Biscotti / Tortine	√	150 - 175	20 - 45	4 1
Pane / Pizza / Focaccia	√	190 - 250	20 - 50	4 1
Pizza surgelata	√	250	10 - 20	4 1
Torte salate	√	175 - 190	45 - 60	4 1
Lasagne e carne	√	200	50 - 100 *	4 1
Carni e patate	√	200	45 - 100 *	4 1
Pesce e verdure	√	175	30 - 50 *	4 1

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

PIZZA

Funzione per la cottura di pizze fatte in casa. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno ruotando la manopola del termostato sull'icona corrispondente e introdurre gli alimenti al raggiungimento della temperatura impostata.

Pizza	√	250	10 - 30	3

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta, indica se è richiesto il preriscaldamento e presenta la temperatura, il tempo di cottura, gli accessori e il ripiano consigliati. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

Legenda degli accessori:

Griglia

Tortiera su griglia

Leccarda / piastra dolci

Leccarda / teglia o tortiera su griglia

Bacinella con acqua

. AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata.

Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e .

Una volta attivata la funzione, il LED del termostato si accende per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura selezionata. A questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

. USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Premendo il *tasto di regolazione del tempo* è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

Nota: trascorsi alcuni secondi senza nessuna pressione dei tasti, viene emesso un segnale acustico e tutte le impostazioni vengono confermate.

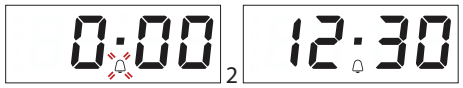
IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, tenere premuto il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggia il simbolo (1).

Impostare la durata usando i tasti + e —: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia. Il display mostra l'ora e il simbolo rimane acceso per confermare che il timer è stato impostato (2).

Alla fine, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria.



Nota: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il tasto di regolazione del tempo per almeno 2 secondi.

SELEZIONE DELLA DURATA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo lampeggia (3).

Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggiano le indicazioni DUR e AUTO (4).

Impostare la durata usando i tasti + e —.

Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (5).

Nota: per vedere quanto tempo rimane e cambiare il tempo di cottura restante, ripetere la procedura sopra descritta.

Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e la cottura viene interrotta (6).

Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria. Per spegnere il forno, riportare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e .

PROGRAMMA COMPLETAMENTE AUTOMATICO / AVVIO RITARDATO

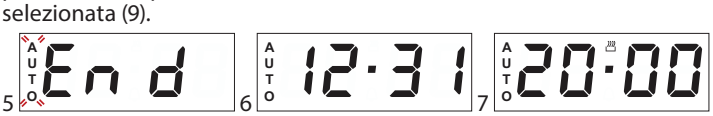
È possibile posticipare l'avvio di una funzione programmandone l'ora di fine.

Dopo avere impostato la durata, premere il *tasto di regolazione del tempo* finché sul display compare l'indicazione END (7).

Premere i tasti + e — per selezionare l'ora di fine cottura. Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora, mentre il simbolo si spegne e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (8).

Nota: per visualizzare e modificare le impostazioni, ripetere la procedura sopra descritta.

La funzione resterà in pausa fino all'accensione del simbolo: a quel punto, il forno procederà automaticamente con la funzione di cottura selezionata (9).



Alla fine, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria. Per spegnere il forno, riportare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0 e .

Nota: selezionando solo l'ora di fine cottura (senza impostare la durata), la funzione si avvierà immediatamente. La cottura continuerà fino all'ora di fine richiesta.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.
Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.
Utilizzare guanti protettivi.
Il forno deve essere disconnesso dalla rete elettrica prima di effettuare operazioni di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno asciutto. Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

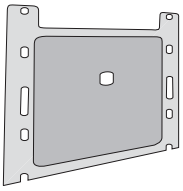
Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo. Per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, usare un panno o una spugna a forno freddo.
Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla .

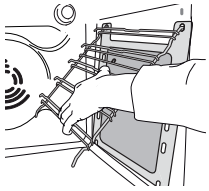
ACCESSORI

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

PULIZIA DEI PANNELLI CATALITICI (SOLO IN ALCUNI MODELLI)

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


1


2

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

Nota: l'uso di detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne abrasive per pentole o spray per forno possono danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue particolari proprietà. Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

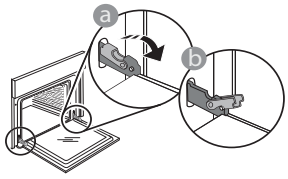
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

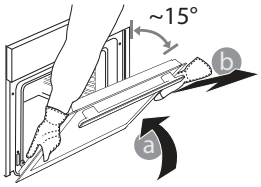
Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza. In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e sollevare i fermi, spingendoli in avanti fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre la porta, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi (2). Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

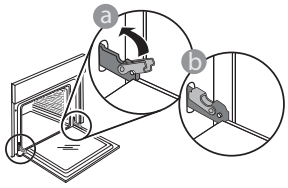


1



2

Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale (3): controllare che siano completamente abbassati. Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



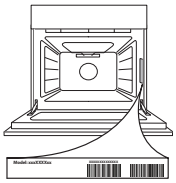
3

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

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.

Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:
- Visitare il sito web **docs.whirlpool.eu**
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool

400011369229