

DAILY REFERENCE GUIDE



THANK YOU FOR PURCHASING A WHIRLPOOL PRODUCT

To receive more comprehensive help and support, please register your product at www.whirlpool.eu/register

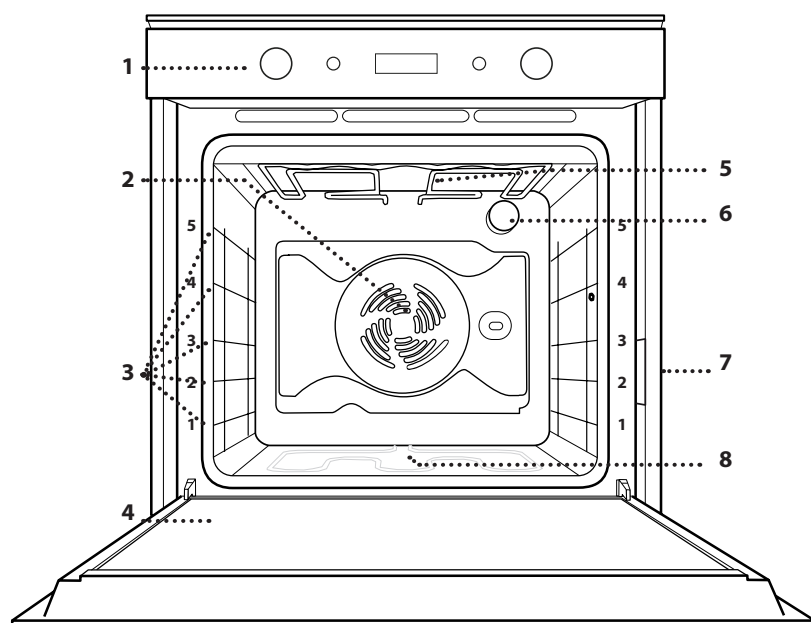


You can download the Safety Instructions and the Use and Care Guide by visiting our website docs.whirlpool.eu and following the instructions on the back of this booklet.



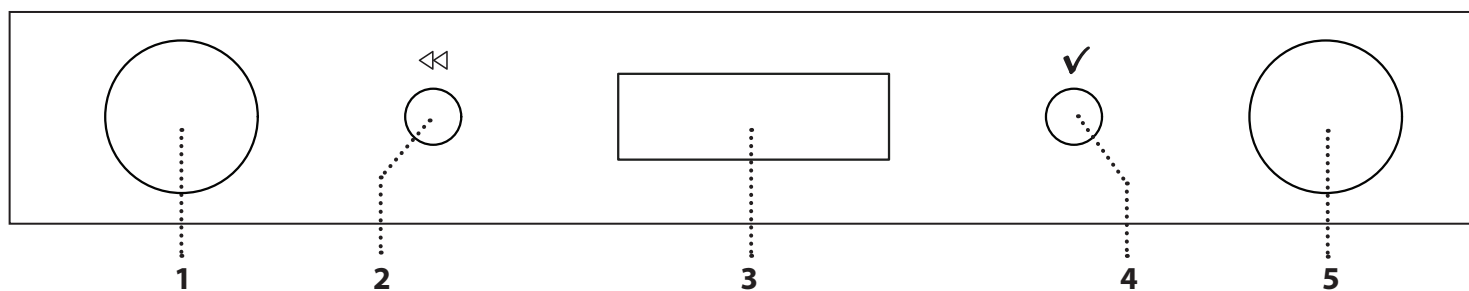
Before using the appliance carefully read the Health and Safety guide.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Shelf guides
(the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate
(do not remove)
8. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the "0" position to switch the oven off.

2. BACK

For returning to the previous screen. During cooking allows to change settings.

3. DISPLAY

4. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

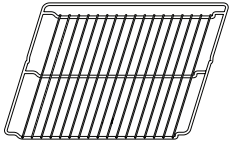
5. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

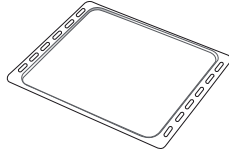
ACCESSORIES

WIRE SHELF



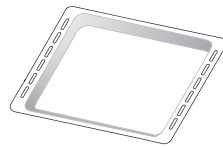
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

BAKING TRAY



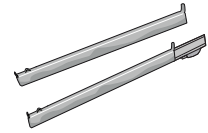
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

DRIP TRAY *



Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

* Available only on certain models

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

Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

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 drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

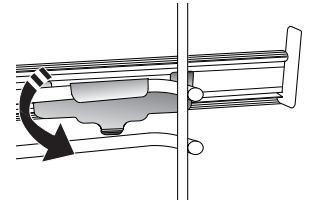
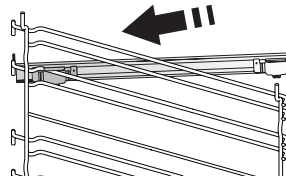
REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS ^{IF PRESENT}

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.


Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide. Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

FUNCTIONS

0 OFF
To switch off the oven.

 **LIGHT**
To switch the oven light on/off.

 **SPECIALS**

- **DEFROST**

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

- **WARM KEEPING**

For keeping just-cooked food hot and crisp.

- **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.

 **CONVENTIONAL**

To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd level. To bake pizzas, savoury pies and cakes with liquid fillings use the 1st or 2nd level. Preheat the oven before placing food inside.

 **CONVECTION BAKE**

For baking cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly. Use the 3rd shelf to cook on one shelf only, and the 1st and 4th to cook on two shelves. Preheat the oven before cooking.

- **GENTLE FAN**

For cooking meat, filled pies (cheesecake, strudel, fruit pies) and stuffed vegetables on one level only. This function uses discontinuous, delicate fan assistance, which prevents excessive drying of foods.

 **GRILL**

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.

- **TURBO GRILL**

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.



SETTINGS

For adjust the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches o" after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.



BREAD / PIZZA

To bake different types and sizes of bread and pizza. This function has two programmes with predefined settings. Just indicate the required values (temperature and time) and the oven will automatically manage the optimum cooking cycle. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.



FAST PREHEATING

To preheat the oven rapidly

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.



Turn the adjustment knob to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press **✓** to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the adjustment knob to set the correct hour and press **✓**: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the adjustment knob to set the minutes and press **✓** to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the selection knob until "SETTINGS" is shown on the display, then press **OK** _{select} to confirm.

Turn the adjustment knob to select the "POWER" menu item and press **OK** _{select} to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press **OK** _{select} to confirm.



4. 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.

Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

Turn the selection knob to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.

To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the adjustment knob until the item you require is shown.



Press \checkmark to confirm your selection: The display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

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

TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the adjustment knob to change it, then press \checkmark to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the adjustment knob.

DURATION



When the \odot icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require, then press \checkmark to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press \checkmark to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing \llcorner : use the adjustment knob to amend it and then press \checkmark to confirm.

SET THE COOKING END TIME

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the current end time that is set and the \odot icon flashes.



Turn the adjustment knob to set the time you want cooking to end, then press \checkmark to confirm and start the function. Place the food in the oven and close the door:

The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can use the adjustment knob to amend the programmed end time or press \llcorner to change the settings.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press \checkmark to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the selection knob to 0 to pause the function that has been activated at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.

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

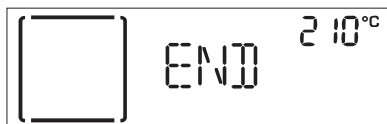


At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: 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 stop pause it. The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the adjustment knob.

5. END OF COOKING

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



Press \checkmark to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the adjustment knob to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING


Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.

When the display shows the relevant message, if required press \checkmark to start a five-minute browning cycle.



Once the browning function has been activated, you can change the time for which it will run by turning the adjustment knob. You can also stop the function at any time by turning the selection knob to select a different function or by turning it to 0 to switch the oven off.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the adjustment knob: The  icon will flash on the display.



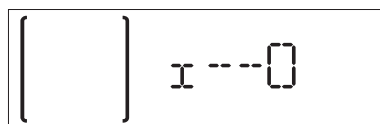
Turn the adjustment knob to set the length of time you require and then press \checkmark again to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles. Use the adjustment knob to change the time set on the timer; press \llcorner to switch the timer off at any time.

. KEY LOCK











































































To lock the keypad, press and hold \checkmark and \llcorner at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the selection knob to 0.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES	
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	2/3 	
		Yes	160 - 180	30 - 90 *	4 	1 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)	 GENTLE	Yes	160 - 200	35 - 90	2 	
		Yes	160 - 200	35 - 90 *	4 	1 
Cookies		Yes	170 - 180	15 - 45	3 	
		Yes	160 - 170	20 - 45 *	4 	1 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	3 	
		Yes	180 - 190	35 - 45 *	4 	1 
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 	
		Yes	90	130 - 150 *	4 	1 
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	1/2 	
		Yes	190 - 250	25 - 50 *	4 	1 
Bread	 BREAD	Yes	180 - 220	30 - 50	2 	
Pizza	 PIZZA	Yes	220 - 250	15 - 30	2 	
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	3 	
		Yes	250	10 - 20 *	4 	1 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	40 - 55	3 	
		Yes	180 - 190	40 - 55 *	4 	1 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3 	
		Yes	180 - 190	15 - 40 *	4 	1 
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	3 	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg	 GENTLE	Yes	180 - 190	80 - 120	2 	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg	 GENTLE	Yes	200 - 220	50 - 100	3 	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	2 	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3 	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)	 GENTLE	Yes	170 - 190	30 - 60	2 	
Toast		—	3 (High)	3 - 6	5 	
Fish fillets / Steaks		—	2 (Mid)	20 - 30 **	4 	3 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		—	2 - 3 (Mid - High)	15 - 30 **	5 	4 
Roast chicken 1-1.3 kg		—	2 (Mid)	55 - 70 ***	2 	1 
Roastbeef rare		—	2 (Mid)	35 - 50 ***	3 	

FUNCTIONS



Conventional



Convection bake



Grill



TurboGrill



Bread / Pizza



GENTLE
Gentle fan

ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf



Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES	
Leg of lamb / Shanks		—	2 (Mid)	60 - 90 ***	3	
Roast potatoes		—	2 (Mid)	35 - 55 ***	3	
Vegetable gratin		—	3 (High)	10 - 25	3	
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 ****	4	1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 ****	4	1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 ****	4	1

* Switch levels halfway through cooking.

** Turn food halfway through cooking.

*** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

**** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food.

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.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably darkcoloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES *	
Short bread		Yes	150	30 - 40	3	
		Yes	150	25 - 40	3	
		Yes	150	25 - 35 **	4	1
Small cakes		Yes	170	20 - 30	3	
		Yes	160	20 - 30	3	
		Yes	160	25 - 35 **	4	1
Fatless sponge cake		Yes	170	30 - 40	2	
		Yes	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Toast		-	3 (High)	4 - 6	5	
Burgers		-	3 (High)	18 - 30 ***	5	4

* The accessories that are not supplied with this oven are available for purchase from our After-Sales Service.

** Switch levels halfway through cooking.

*** Turn food halfway through cooking.

Energy efficiency class (in accordance with the IEC 60350-1 standard): refer to the specific table to conduct the test.

FUNCTIONS



Conventional



Convection bake



Grill



TurboGrill



Bread / Pizza



GENTLE
Gentle fan

ACCESSORIES



Wire shelf



Oven tray or cake tin
on wire shelf



Drip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf



Drip tray / Baking tray



Drip tray with
500 ml of water

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

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

Wear protective gloves. The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

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.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

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 dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

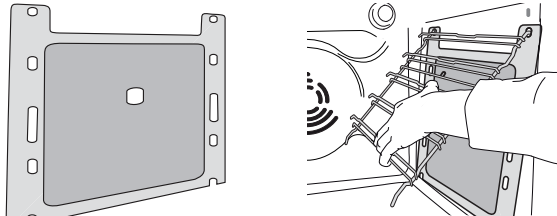
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

CLEANING THE CATALYTIC PANELS °ONLY IN SOME MODELS

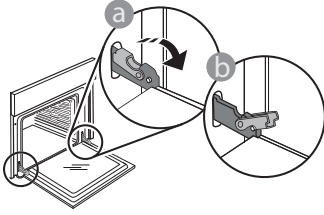
This oven could be equipped with special catalytic liners that facilitate cleaning of the cooking compartment thanks to their special self-cleaning coating, which is highly porous and able to absorb grease and grime. These panels are fitted to the shelf guides: When repositioning and then refitting the shelf guides, make sure that the hooks at the top are slotted into the appropriate holes in the panels.



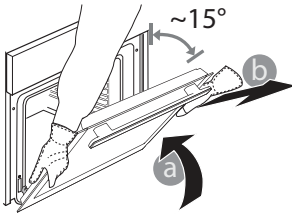
To make best use of the catalytic panels' self-cleaning properties, we recommend heating the oven to 200°C for around one hour using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time. Then leave the oven to cool down before removing any remaining food residues using a non-abrasive sponge. Please note: Using corrosive or abrasive cleaning agents, stiff brushes, pan scourers or oven sprays could damage the catalytic surface and compromise its self-cleaning properties. Please contact our After-sales Service if you require replacement panels.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

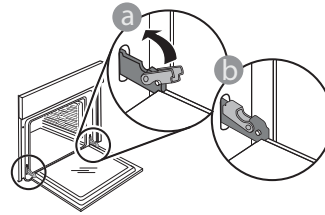
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



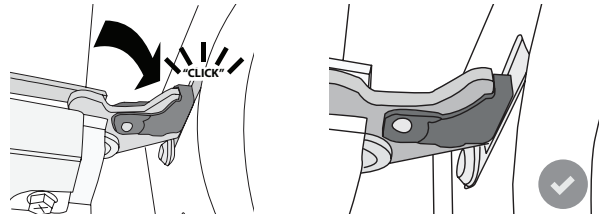
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.


Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs 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 light cover has been refitted.


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 you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".

PRODUCT FICHE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) The product fiche with energy data of this appliance can be downloaded from Whirlpool website docs.whirlpool.eu

HOW TO OBTAIN THE USE AND CARE GUIDE

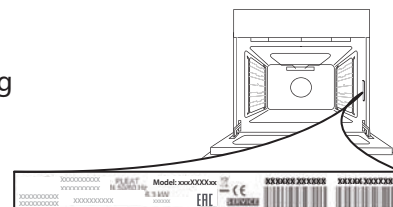
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Download the Use and Care Guide from our website docs.whirlpool.eu (you can use this QR Code), specifying the product's commercial code.



> Alternatively, contact our Client After-sales Service.

CONTACTING OUR AFTER-SALES SERVICE

You can find our contact details in the warranty manual. When contacting our Client After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.



GUÍA DE CONSULTA DIARIA



GRACIAS POR COMPRAR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Si desea recibir asistencia y soporte adicionales, registre su producto en www.whirlpool.eu/register

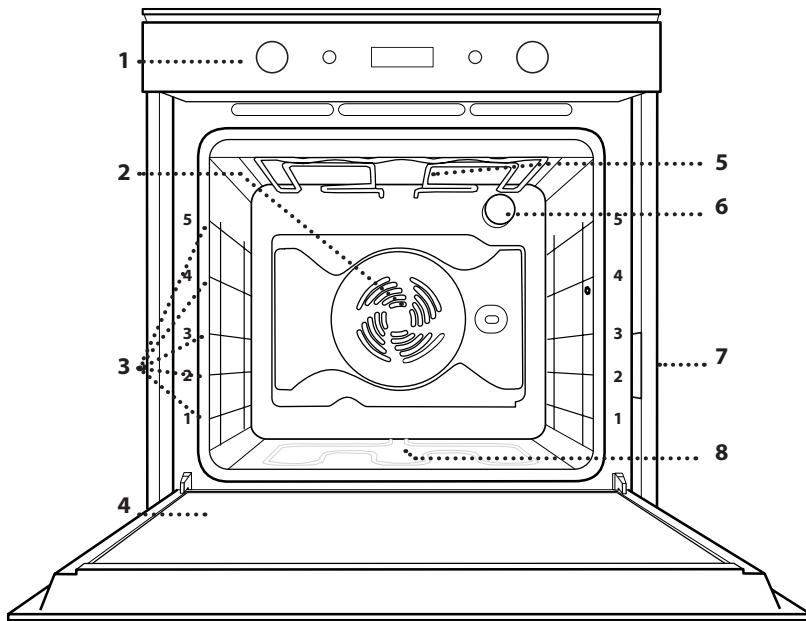


Puede descargarse las Instrucciones de seguridad y la Guía de uso y cuidado en nuestra página web docs.whirlpool.eu y siguiendo las instrucciones del dorso de este documento.



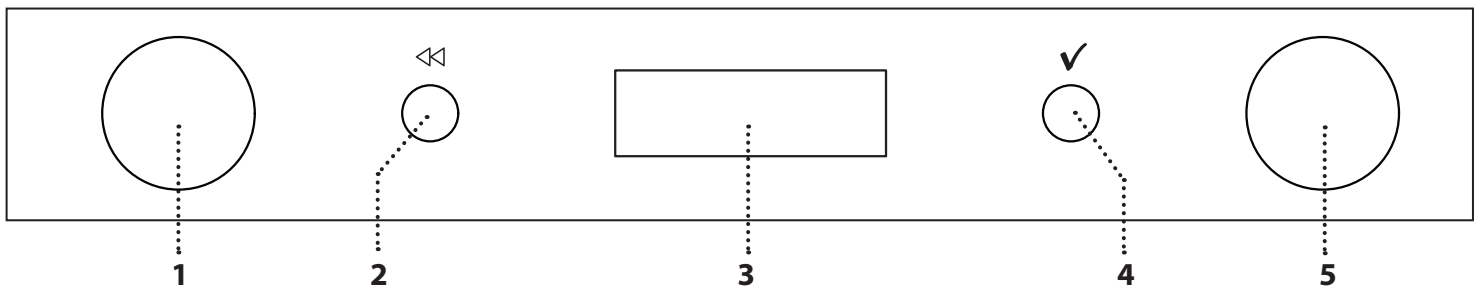
Antes de utilizar por primera vez el aparato lea detenidamente la guía de Higiene y seguridad y de Uso y cuidado.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Guías para estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Lámpara
7. Placa de características (no debe retirarse)
8. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la posición «0» para apagar el horno.

2. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción permite cambiar la configuración.

3. PANTALLA

4. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

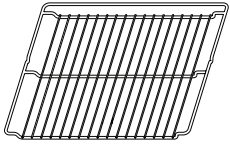
5. SELECTOR DE AJUSTE

Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

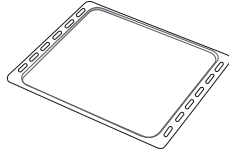
ACCESORIOS

PARRILLA



Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

BANDEJA PASTELERA



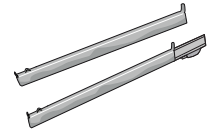
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GRASERA *



Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasa y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

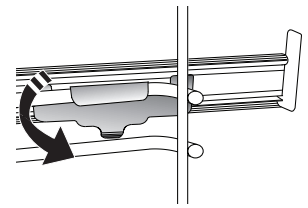
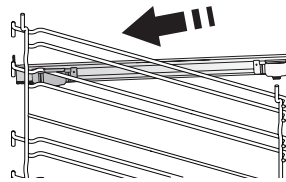
- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES

“SI PROCEDE”

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES

OFF

Para apagar el horno.

LUZ

Para encender/apagar la bombilla interior del horno.

FUNCIONES ESPECIALES

• DESCONGELAR

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

• MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

• FERMENTAR MASAS

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento solo en un estante. Utilice el 3.er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o bizcochos con relleno líquido, utilice el 1.er o el 2.º nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar bizcochos con relleno líquido (dulces o salados) en un único estante. Esta función se puede utilizar también para cocciones en dos estantes. Cambie de estante los alimentos para obtener una cocción más homogénea. Utilice el 3.er estante para cocinar en un solo estante, el 1.º y el 4.º para cocinar en dos estantes. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.

• VENTILADOR SUAVE

Para cocinar carne, tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de fruta) y verduras rellenas en un solo nivel. Esta función utiliza la asistencia discontinua y delicada del ventilador, que evita que los alimentos se sequen demasiado.

GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

• TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «Eco» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

PAN/PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2.º estante después de precalentar el horno.

PRECALENT. RÁPIDO

Para precalentar el horno con rapidez

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: aparecerá «ENGLISH» en la pantalla.

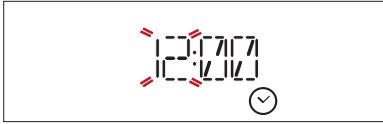


Gire el selector de ajuste para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse **✓** para confirmar su selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú «Configuración».

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Gire el selector de ajuste para establecer la hora correcta y pulse **✓**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.



Gire el selector de ajuste para establecer los minutos y pulse **✓** para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor.

Gire el selector hasta que se visualice «SETTING» en la pantalla y pulse **OK**/**select** para confirmar.

Gire el selector de ajuste para seleccionar «Power» en el menú y pulse **OK**/**select** para confirmar.



Gire el selector de ajuste para seleccionar «Bajo» y pulse **OK**/**select** para confirmar.



4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: Es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el selector de ajuste para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función.

Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el selector de ajuste hasta que se visualice el elemento que desea.



Pulse ✓ para confirmar su selección: En la pantalla aparecerá la configuración básica.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el selector de ajuste para cambiarlo, después pulse ✓ para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con el selector de ajuste.

DURACIÓN



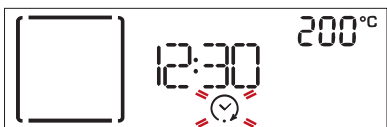
Cuando parpadee el icono ⌚ en la pantalla, utilice el selector de ajuste para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse ✓ para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse ✓ para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse << para ajustar el tiempo de cocción establecido: utilice el selector de ajuste para cambiarlo y pulse ✓ para confirmar.

AJUSTE EL FIN DE COCCIÓN

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final actual configurado y el icono ⌚ parpadea.



Gire el selector de ajuste para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse ✓ para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta:

Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



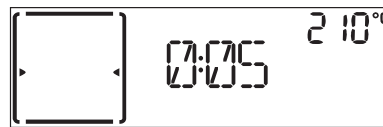
Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede utilizar el selector de ajuste para modificar el tiempo final programado o pulsar << para cambiar la configuración.

Nota: La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado los ajustes deseados, pulse ✓ para confirmar la hora a la que terminará la cocción y activar la función.

Nota: Una vez iniciada la cocción, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.



Puede girar el selector hasta 0 para detener la función que se ha activado en cualquier momento.

4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.

Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida:



En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento con el selector de ajuste.

5. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse **✓** para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el selector de ajuste para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

GRATINAR


Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.

Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse **✓** para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



Una vez activada la función de gratinado, puede cambiar el tiempo que durará girando el selector de ajuste. También puede parar la función en cualquier momento girando el selector para seleccionar una función diferente o girándolo hasta **0** para apagar el horno.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el selector de ajuste: El icono  parpadeará en la pantalla.



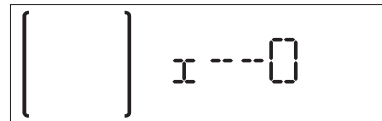
Para establecer el tiempo necesario, gire el selector de ajuste y pulse **✓** para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Utilice el selector de ajuste para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse **◀** para detener el temporizador en cualquier momento.

. CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado **✓** y **◀** al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento girando el selector hasta **0**.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS	
Bizcochos esponjosos		Sí	160 - 180	30 - 90		
		Sí	160 - 180	30 - 90 *		
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)	SUAVE	Sí	160-200	35 - 90		
		Sí	160-200	35 - 90 *		
Galletas		Sí	170 - 180	15 - 45		
		Sí	160 - 170	20 - 45 *		
Lionesas		Sí	180-200	30 - 40		
		Sí	180-190	35-45 *		
Merengues		Sí	90	110-150		
		Sí	90	130 - 150 *		
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190-250	15-50		
		Sí	190-250	25-50 *		
Pan	PAN	Sí	180 - 220	30-50		
Pizza	PIZZA	Sí	220-250	15-30		
Pizza congelada		Sí	250	10-15		
		Sí	250	10 - 20 *		
Tartas saladas (tarta de verdura, quiche)		Sí	180-190	40 - 55		
		Sí	180-190	40 - 55 *		
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190-200	20-30		
		Sí	180-190	15 - 40 *		
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190-200	45-65		
Cordero/Ternera/Buey/Cerdo 1 kg	SUAVE	Sí	180-190	80 - 120		
Pollo, conejo, pato 1 kg	SUAVE	Sí	200 - 220	50-100		
Pavo, oca 3 kg		Sí	190-200	80-130		
Pescado al horno / en papillote (filetes, entero)		Sí	180-200	40-60		
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	SUAVE	Sí	170 - 190	30 - 60		
Tostada		-	3 (Alta)	3-6		
Filetes pescado / carne		-	2 (Media)	20 - 30 **		
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2-3 (Medio – Alto)	15 - 30 **		
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***		
Rosbif poco hecho		-	2 (Media)	35 - 50 ***		

FUNCIÓNES	Convencional	Horno de convección	Grill	Turbo Grill	Pan / Pizza	SUAVE Ventilador suave
ACCESORIOS	Parrilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasa / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasa / Bandeja pastelera	Grasa con 500 ml de agua	

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Pierna de cordero, cerdo		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Patatas al horno		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10-25	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ****	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 ****	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 ****	4 1

* Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dar la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

**** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

RECETAS PROBADAS

Cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60350-1

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS *
Galletas de pastaflores		Sí	150	30 - 40	3
		Sí	150	25 - 40	3
		Sí	150	25 - 35 **	4 1
Pasteles		Sí	170	20-30	3
		Sí	160	20-30	3
		Sí	160	25 - 35 **	4 1
Bizcochos esponjosos sin grasa		Sí	170	30 - 40	2
		Sí	160	30 - 40	2
		-	160	35 - 45 **	4 1
Tostada		-	3 (Alta)	4 - 6	5
Hamburguesas		-	3 (Alta)	18 - 30 ***	5 4

* Los accesorios no suministrados con el horno se pueden adquirir en nuestro Servicio Postventa.

** Cambiar de nivel a mitad de la cocción.

*** Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

Clase de eficiencia energética (de acuerdo con la norma IEC 60350-1): consulte la tabla específica para llevar a cabo la prueba.

FUNCIÓNES	Convencional	Horno de convección	Grill	Turbo Grill	Pan / Pizza	SUAVE Ventilador suave
ACCESORIOS	Parrilla	Bandeja de horno o molde sobre rejilla	Grasera / bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua	

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

- Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.
Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.
- No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

- Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

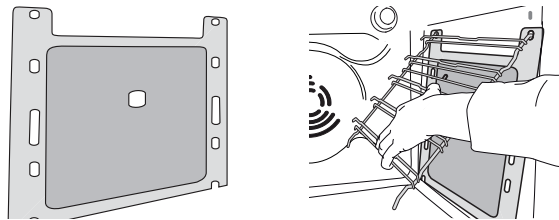
- Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.
- Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

LIMPIEZA DE LOS PANELES CATALÍTICOS “SOLO EN ALGUNOS MODELOS”

El horno podría estar equipado con paneles catalíticos especiales que facilitan la limpieza de los compartimentos gracias a su capa especial de autolimpieza, que es muy porosa y absorbe la grasa y la suciedad. Estos paneles están fijados a las guías para estantes: Al volver a colocar y fijar las guías para estantes, asegúrese de que los ganchos superiores quedan introducidos dentro de los agujeros adecuados de los paneles.



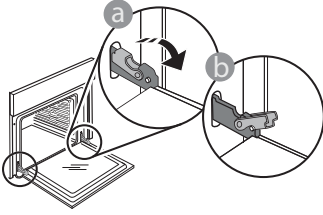
Para sacar el máximo partido a las propiedades de autolimpieza de los paneles catalíticos, recomendamos que caliente el horno a 200°C durante aproximadamente una hora utilizando la función «Horno de convección». Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Deje el horno abierto para que se enfríe antes de eliminar los residuos de alimentos con una esponja no abrasiva.

Nota: El uso de detergentes corrosivos o abrasivos, cepillos duros, estropajos para ollas y esprays para horno puede dañar la superficie catalítica y poner en peligro sus propiedades de autolimpieza.

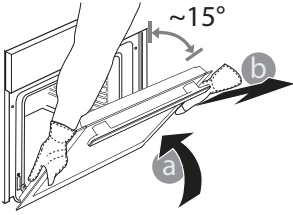
Póngase en contacto con el Servicio Postventa si necesita paneles de recambio.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

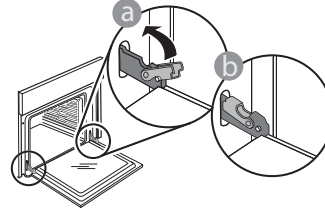
1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



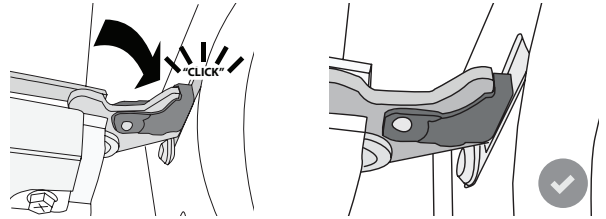
2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.
4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
3. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.


Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.


RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».

TARJETA DE DATOS DEL PRODUCTO

 [www](http://www.whirlpool.eu) La ficha del producto, que incluye los datos de energía de este aparato, se puede descargar en el sitio web Whirlpool docs.whirlpool.eu

CÓMO OBTENER LA GUÍA DE USO Y CUIDADO

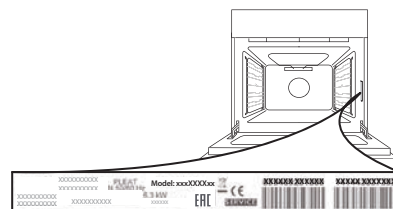
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Descargue la Guía de uso y cuidado en el sitio web docs.whirlpool.eu (se puede usar este código QR) indicando el código del producto.



> También puede ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa.

CÓMO PONERSE EN CONTACTO CON NUESTRO SERVICIO POSTVENTA

Encontrará nuestros datos de contacto en el manual de garantía. Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



GUIDE D'UTILISATION QUOTIDIENNE



MERCI D'AVOIR ACHETÉ UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de recevoir un service et un support complet, merci d'enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register

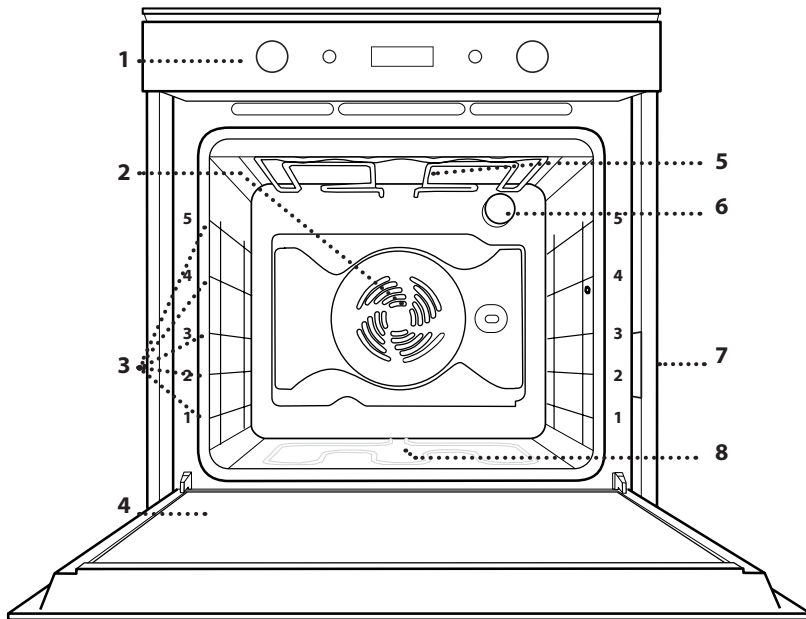


Vous pouvez télécharger les Consignes de sécurité et le Guide d'utilisation et d'entretien en visitant notre site Web docs.whirlpool.eu et en suivant les consignes au dos de ce livret.



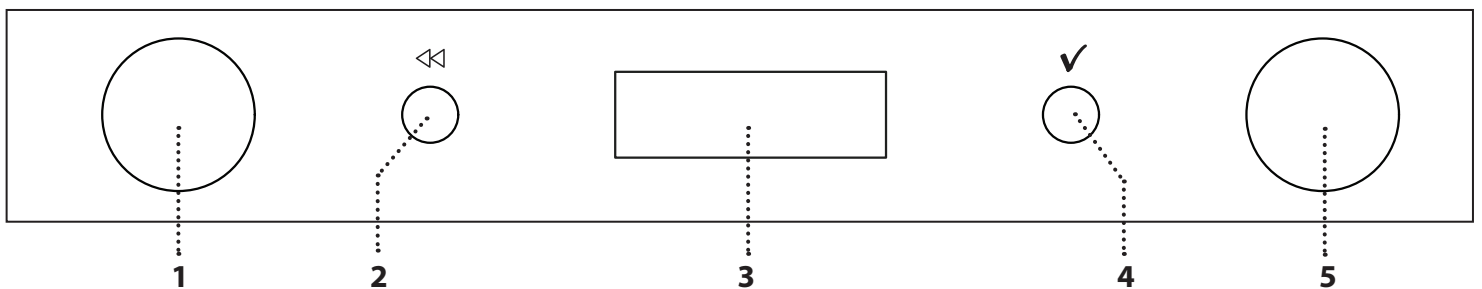
Lire attentivement les Consignes de santé et de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Ventilateur
3. Supports de grille
(le niveau est indiqué à l'avant du four)
4. Porte
5. Élément chauffant supérieur/gril
6. Ampoule
7. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
8. Élément chauffant inférieur
(invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, il permet de modifier les réglages.

3. ÉCRAN

4. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

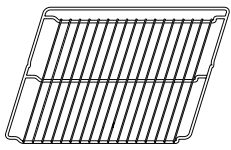
5. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

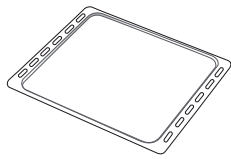
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



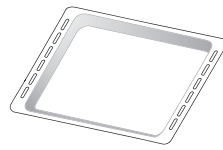
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

PLAQUE DE CUISSON



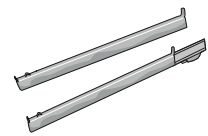
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

LÈCHEFRITE*



Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

GRILLES COULISSANTES*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

* Disponible sur certains modèles seulement

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service Après-Vente.

INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

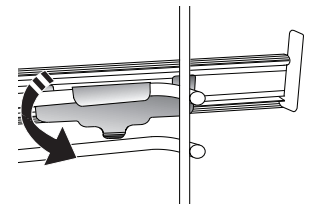
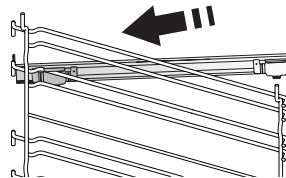
- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES

~SELON LE MODÈLE°

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter : Les grilles coulissantes peuvent être installées au niveau de votre choix.

FONCTIONS

0 OFF

Pour éteindre le four.



ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre la lumière du four.



FONCTIONS SPÉCIALES

• DÉCONGÉLATION

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez la nourriture dans son emballage pour empêcher qu'elle se dessèche.

• MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

• LEVAGE DE LA PÂTE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez le 1er ou le 2e niveau. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul gradin. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Inversez la position des aliments pour obtenir un résultat plus homogène. Utilisez le 3e gradin pour les cuissons sur un seul gradin, le 1er et le 4e pour les cuissons sur deux gradins. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.

• CHALEUR TOURNANTE

Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction utilise la chaleur tournante discontinue et modérée, ce qui empêche l'assèchement excessif des aliments.



GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.

• TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ECO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.



PAIN / PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson idéal. Positionnez la pâte sur le 2e gradin après préchauffage du four.



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Tournez le bouton de réglage pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection.

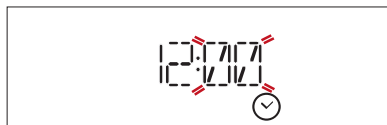
Veillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure et appuyez sur ✓ : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.





Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes et appuyez sur ✓ pour confirmer.


Veillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Tournez le bouton de sélection pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur  pour confirmer. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur  pour confirmer.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Bas » et appuyez sur  pour confirmer.



4. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Nous vous conseillons d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le bouton de sélection pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.

Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible) tournez le bouton de réglage pour afficher l'élément désiré.



Appuyez sur ✓ pour confirmer votre sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, tournez le bouton de réglage pour les changer, puis appuyez sur ✓ pour confirmer, et continuer de modifier les réglages qui suivent (si c'est possible).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le bouton de réglage.

DURÉE



Lorsque le voyant ⌚ clignote à l'écran, utilisez le bouton de réglage pour régler le temps de cuisson dont vous avez besoin, puis appuyez sur ✓ pour confirmer. Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur ✓ pour confirmer et démarrer la fonction.

Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur ⏪ : utilisez le bouton de réglage pour la modifier et appuyez ensuite sur ✓ pour confirmer.

RÉGLER LE TEMPS DE FIN DE CUISSON

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin de cuisson qui a été réglé et le voyant ⌚ clignote.



Tournez le bouton de réglage pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur ✓ pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermez la porte :

La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.

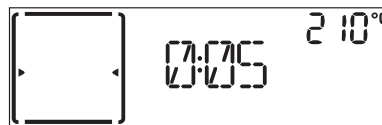


Veillez noter : La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le bouton de réglage pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyer sur ⏪ pour changer les réglages. Veillez noter: Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur ✓ pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le bouton de sélection sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.

Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée :



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la température désirée pour le four en utilisant le bouton de réglage.

5. FIN DE CUISSON

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur ✓ pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le bouton de réglage pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

BRUNISSAGE

Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.

Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur ✓ pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Une fois la fonction de brunissage activée, vous pouvez changer la durée d'activation en tournant le bouton de réglage. Vous pouvez aussi arrêter la fonction en tout temps en tournant le bouton de sélection pour sélectionner une fonction différente ou en le plaçant sur 0 pour éteindre le four.

. MINUTERIE

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le bouton de réglage : Le voyant ⌚ clignote à l'écran.



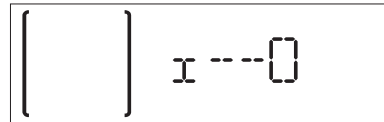
Tournez le bouton de réglage pour régler la durée requise et appuyez sur ✓ de nouveau pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le bouton de réglage pour changer le temps réglé sur la minuterie; appuyez sur << pour éteindre la minuterie en tout temps.

. VERROU

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur ✓ et << pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le bouton de sélection sur 0 .

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES	
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3	
		Oui	160 - 180	30 - 90 *		
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)	CHALEUR	Oui	160 - 200	35 - 90	2	
		Oui	160 - 200	35 - 90 *		
Biscuits		Oui	170 - 180	15 - 45	3	
		Oui	160 - 170	20 - 45 *		
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3	
		Oui	180 - 190	35 - 45 *		
Meringues		Oui	90	110 - 150	3	
		Oui	90	130 - 150 *		
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Oui	190 - 250	25 - 50 *		
Pain	PAIN	Oui	180 - 220	30 - 50	2	
Pizza	PIZZA	Oui	220 - 250	15 - 30	2	
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3	
		Oui	250	10 - 20 *		
Tourtes (Tourtes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	40 - 55	3	
		Oui	180 - 190	40 - 55 *		
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3	
		Oui	180 - 190	15 - 40 *		
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	3	
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg	CHALEUR	Oui	180 - 190	80 - 120	2	
Poulet / Lapin / Canard 1 kg	CHALEUR	Oui	200 - 220	50 - 100	3	
Dinde / Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2	
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3	
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)	CHALEUR	Oui	170 - 190	30 - 60	2	
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5	
Filet de poisson / Entrecôtes		-	2 (Moy)	20 - 30 **		
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2 - 3 (Moy - Haute)	15 - 30 **		

FONCTIONS



Convection naturelle



Convection forcée



Grill



Turbo Grill



Pain / Pizza



CHALEUR
Chaleur tournante

ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lêchefrite / plaque de cuisson sur la grille métallique



Lêchefrite / Plaque de cuisson



Lêchefrite contenant 500 ml d'eau

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES	
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 ***		
Rosbif rare		-	2 (Moy)	35 - 50 ***		
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 ***		
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 ***		
Gratin de légumes		-	3 (Élevée)	10 - 25		
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ****		
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ****		
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ****		

* Changez les niveaux à mi-cuisson.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

*** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

**** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments.

Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire.

Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau et des plats de cuisson en métal foncé. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

RECETTES TESTÉES

Compilées pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFER	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES *	
Pâte sablée		Oui	150	30 - 40		
		Oui	150	25 - 40		
		Oui	150	25 - 35 **		
Petits gâteaux		Oui	170	20 - 30		
		Oui	160	20 - 30		
		Oui	160	25 - 35 **		
Gâteaux éponges sans matières grasses		Oui	170	30 - 40		
		Oui	160	30 - 40		
		-	160	35 - 45 **		
Rôtie		-	3 (Élevée)	4 - 6		
Burgers		-	3 (Élevée)	18 - 30 ***		

* Vous pouvez acheter les accessoires qui ne sont pas disponibles avec le four auprès de notre Service Après-vente.

** Changez les niveaux à mi-cuisson.

*** Tournez les aliments à mi-cuisson.

Catégorie d'efficacité énergétique (selon la norme CEI 60350-1) : reportez-vous au tableau correspondant pour effectuer le test.

FONCTIONS



Convection naturelle



Convection forcée



Grill



Turbo Grill



Pain / Pizza



CHALEUR
Chaleur tournante

ACCESSOIRES



Grille métallique



Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique



Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique



Lèche-frite / Plaque de cuisson



Lèche-frite contenant 500 ml d'eau

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four ait refroidi avant tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

Utilisez des gants de protection. L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec des surfaces de l'appareil, nettoyez immédiatement à l'aide d'un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

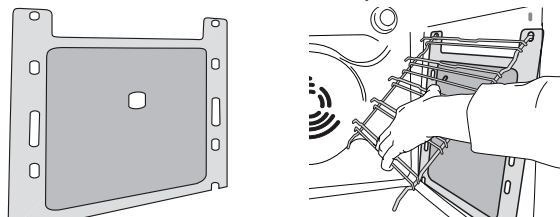
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Faire tremper les accessoires dans de l'eau contenant un détergent à vaisselle après les avoir utilisés ; utilisez des gants de cuisine s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

NETTOYAGE DU REVÊTEMENT CATALYTIQUE ~SUR CERTAINS MODÈLES UNIQUEMENT°

Ce four est équipé d'un revêtement catalytique qui facilite le nettoyage du compartiment de cuisson grâce à son enduit auto-nettoyant qui est hautement poreux et capable d'absorber la graisse et la saleté. Ces panneaux sont ajustés sur les supports de grille : Lorsque vous remplacez et réinstallez les supports de grille, assurez-vous que les crochets du haut sont insérés dans les trous correspondants sur les panneaux.



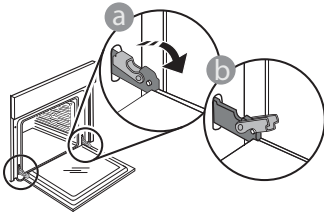
Pour profiter au maximum des propriétés auto-nettoyantes des panneaux catalytiques, nous vous conseillons de chauffer le four à 200 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Laissez ensuite le four refroidir avant d'enlever les résidus d'aliments qui restent avec une éponge non abrasive.

Veillez noter : Les produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs, les brosses dures, les tampons à récurer, ou les aérosols pour four pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

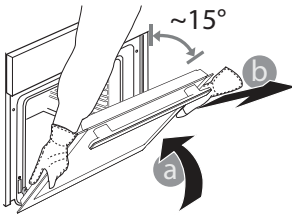
Veillez contacter notre Service Après-vente si vous avez besoin de panneaux de remplacement.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

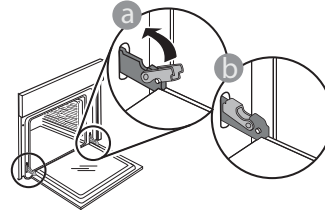
1. Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



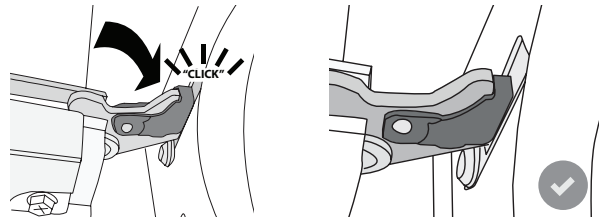
2. Fermez le plus possible la porte. Maintenez fermement la porte avec les deux mains - ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
3. Rebranchez le four à l'alimentation électrique.


Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison (Règlement CE 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service Après-vente.

Ne manipulez pas les ampoules à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.


GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.

FICHE TECHNIQUE

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La fiche technique, incluant les taux d'efficacité énergétique du four, peut être téléchargée sur notre site Web docs.whirlpool.eu

COMMENT OBTENIR LE GUIDE D'UTILISATION ET ENTRETIEN

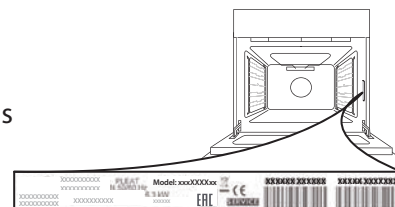
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Téléchargez le Guide d'utilisation et d'entretien sur notre site Web docs.whirlpool.eu (vous pouvez utiliser ce code QR), en précisant le code commercial du produit.



> Une autre façon est de contacter notre Service Après-vente.

CONTACTER LE SERVICE APRÈS-VENTE

Vous pouvez trouver les informations pour nous contacter dans le livret de garantie. Lorsque vous contactez notre Service Après-vente, veuillez indiquer les codes disponibles sur la plaque signalétique de l'appareil.



400011599808



GUIDA RAPIDA



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

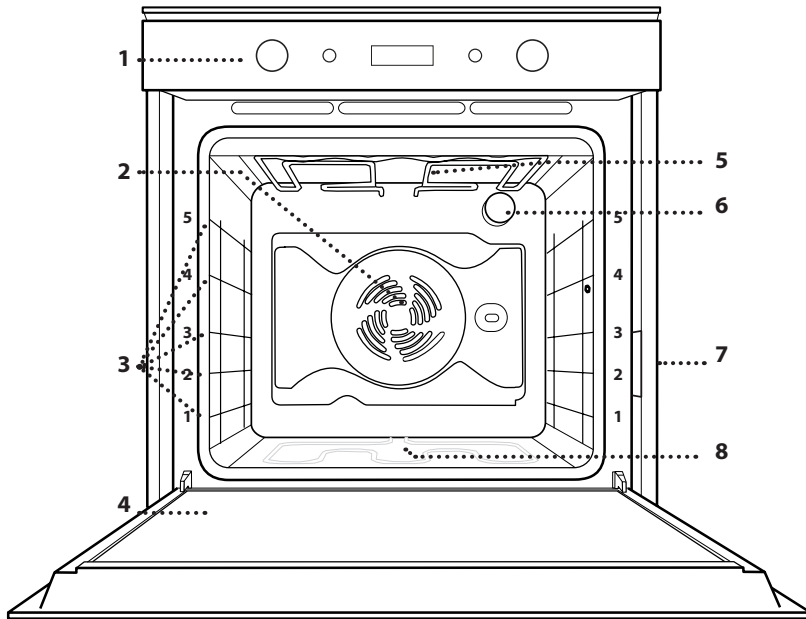


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito docs.whirlpool.eu e seguire la procedura indicata sul retro.



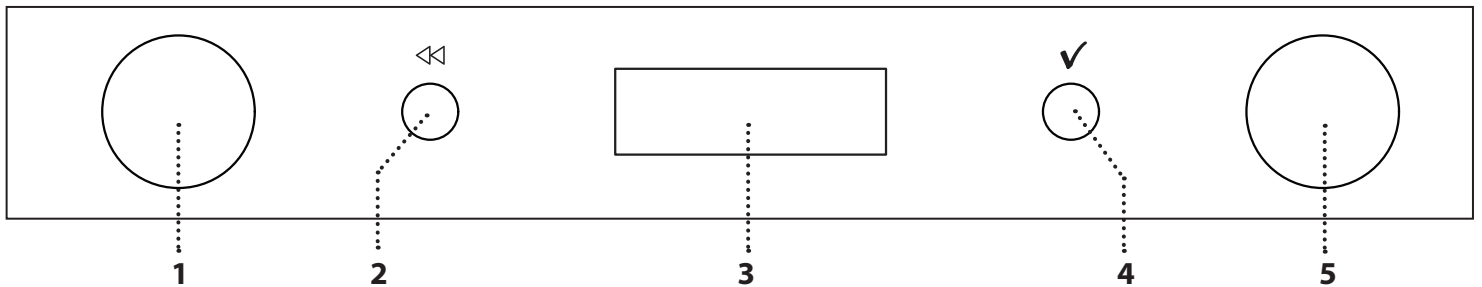
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione "0".

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

3. DISPLAY

4. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

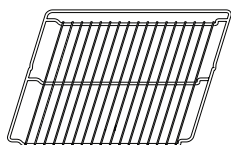
5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

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

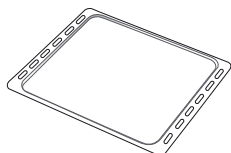
. ACCESSORI

GRIGLIA



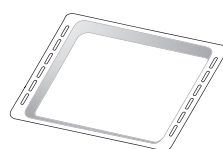
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

TEGLIA



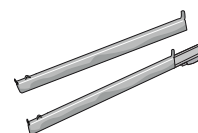
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

LECCARDA*



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

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

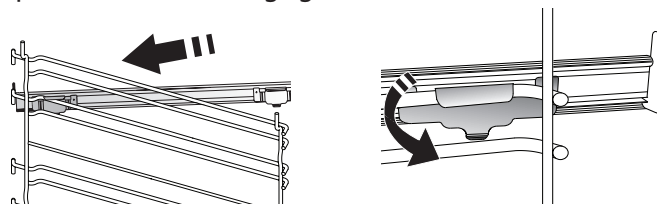
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI ~SE PRESENTI~

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

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



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

FUNZIONI



OFF

Per spegnere il forno.



LUCE

Per accendere/spegnere la luce del forno.



SPECIALI

• SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

• MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

• LIEVITAZIONE

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



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 3° ripiano. Per la cottura di pizze, torte salate e torte con ripieno liquido, utilizzare il 1° o il 2° ripiano. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.



VENTILATO

Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Utilizzare il 3° livello per cotture su un ripiano e il 1° e il 4° livello per cotture su due ripiani. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

• COTTURA LENTA

Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente.



GRILL

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

• TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.



IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.



PANE / PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione sono presenti due programmi con impostazioni predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare il forno rapidamente

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Ruotare la manopola di regolazione per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua può essere modificata successivamente dal menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora desiderata e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Ruotare la manopola di regolazione per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo un'interruzione prolungata della corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

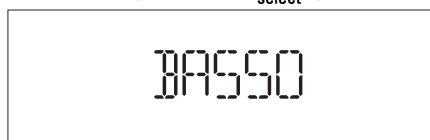
3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la manopola di selezione fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la voce di menu "POWER" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare "Basso" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



4. 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.

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la manopola di selezione per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.

Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la manopola di regolazione fino a visualizzare la voce desiderata.



Premere ✓ per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

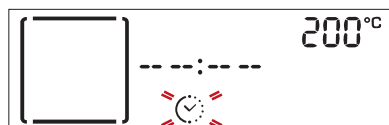
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la manopola di regolazione per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la manopola di regolazione.

DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la manopola di regolazione per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere ✓ per confermare e avviare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare il tempo impostato: ruotare la manopola di regolazione per regolarlo e premere ✓ per confermare.

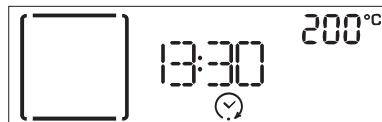
IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermarla e avviare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta:

la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.

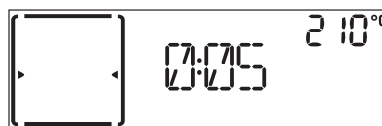


Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola di regolazione per regolare l'ora di fine programmata o premere << per modificare i valori impostati. Nota: Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta impostati i valori desiderati, premere ✓ per confermare l'ora di fine cottura e avviare la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



La funzione avviata può essere messa in pausa in qualsiasi momento ruotando la manopola di selezione su 0.

4. RERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.

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



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata utilizzando la manopola di regolazione.

5. FINE COTTURA

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



Premere ✓ per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) oppure ruotare la manopola di regolazione per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.

Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo ✓ viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti.



Dopo avere attivato la funzione di doratura, è possibile cambiare la durata della funzione ruotando la manopola di regolazione. La funzione può anche essere interrotta in qualsiasi momento ruotando la manopola di selezione per scegliere una funzione differente o portandola su 0 per spegnere il forno.

. TIMER

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la manopola di regolazione: sul display lampeggia l'icona ⌚.



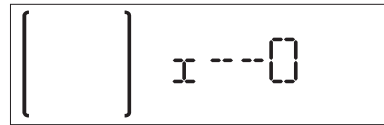
Ruotare la manopola di regolazione per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente ✓ per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Per modificare l'ora impostata sul timer è possibile utilizzare la manopola di regolazione; il timer può essere spento in qualsiasi momento premendo <<.

. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, premere contemporaneamente ✓ e << per almeno cinque secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la manopola di selezione su 0.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	160 - 180	30 - 90	2/3
		Sì	160 - 180	30 - 90 *	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)	DELICATO	Sì	160 - 200	35 - 90	2
		Sì	160 - 200	35 - 90 *	4 1
Biscotti		Sì	170 - 180	15 - 45	3
		Sì	160 - 170	20 - 45 *	4 1
Bignè		Sì	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45 *	4 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150 *	4 1
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sì	190 - 250	25 - 50 *	4 1
Pane	PANE	Sì	180 - 220	30 - 50	2
Pizza	PIZZA	Sì	220 - 250	15 - 30	2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20 *	4 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	40 - 55	3
		Sì	180 - 190	40 - 55 *	4 1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	15 - 40 *	4 1
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	DELICATO	Sì	180 - 190	80 - 120	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	DELICATO	Sì	200 - 220	50 - 100	3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	DELICATO	Sì	170 - 190	30 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5 4

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Pane / pizza



DELICATO

Cottura lenta

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con
500 ml di acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2 1
Roastbeef al sangue		-	2 (media)	35 - 50 ***	3
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ****	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ****	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4 1

* Invertire i livelli a metà cottura.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Ruotare il cibo a due terzi di cottura se necessario.

**** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo.

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.

RICETTE TESTATE

Compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI *
Pasta frolla		Sì	150	30 - 40	3
		Sì	150	25 - 40	3
		Sì	150	25 - 35 **	4 1
Piccoli dolci		Sì	170	20 - 30	3
		Sì	160	20 - 30	3
		Sì	160	25 - 35 **	4 1
Pan di spagna senza grassi		Sì	170	30 - 40	2
		Sì	160	30 - 40	2
		-	160	35 - 45 **	4 1
Pane tostato		-	3 (Alta)	4 - 6	5
Hamburger		-	3 (Alta)	18 - 30 ***	5 4

* Gli accessori non in dotazione con il forno sono acquistabili direttamente dal nostro Servizio Assistenza.

** Invertire i livelli a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a metà cottura.

Classe di efficienza energetica (conforme alle norme IEC 60350-1): Per eseguire la prova fare riferimento alla tabella apposita.

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Pane / pizza



DELICATO
Cottura lenta

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda / piastra dolci
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con
500 ml di acqua

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.
Non utilizzare apparecchi a vapore.

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

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

SUPERFICI ESTERNE

- Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente neutro. Asciugare con un panno.
- 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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

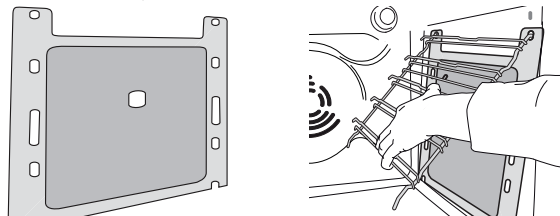
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla .

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.



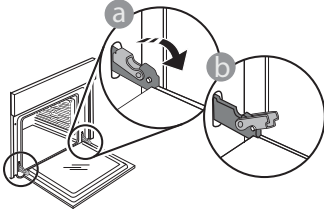
Per utilizzare al meglio le proprietà autopulenti, Si consiglia di riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Lasciare quindi raffreddare il forno e infine rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna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

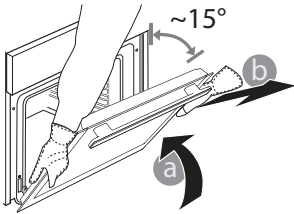
Nel caso fosse necessaria la sostituzione dei pannelli, rivolgersi al Servizio Assistenza.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

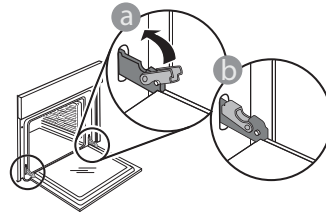
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



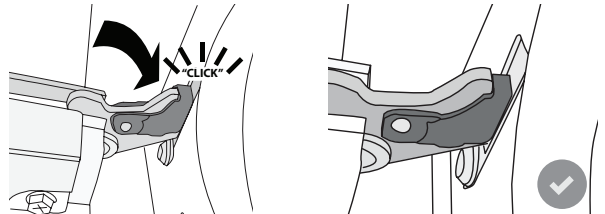
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



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



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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.


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

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


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 per verificare se il problema 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".

SCHEDA TECNICA

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

COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

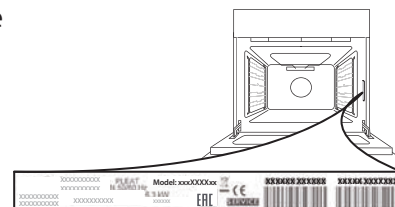
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web docs.whirlpool.eu (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register

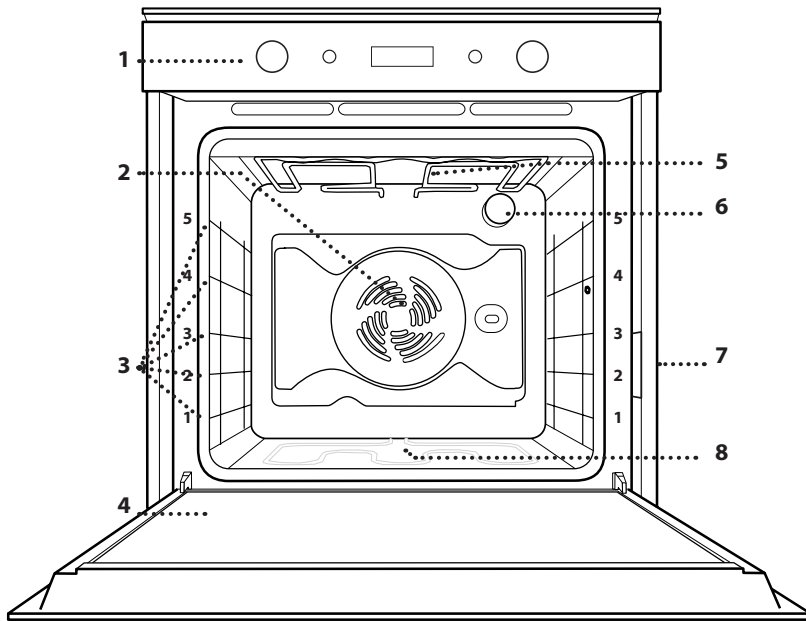


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.whirlpool.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



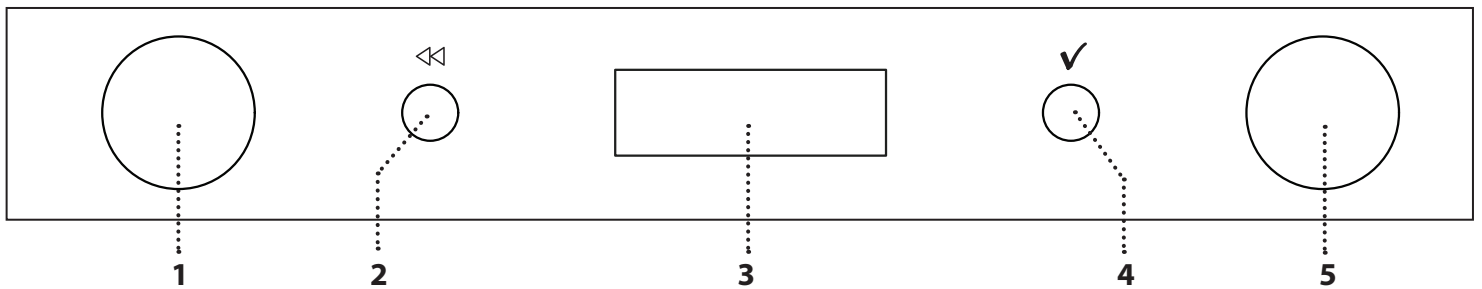
Antes de utilizar o produto, leia atentamente as instruções de segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Guias de nível
(o nível está indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Placa de identificação
(não remover)
8. Resistência inferior
(não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição "0".

2. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior.

Permite alterar as definições durante a cozedura.

3. VISOR

4. CONFIRMAR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

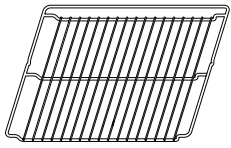
5. BOTÃO DE AJUSTE

Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

Nota: Os botões são retráteis. Carregue no centro de cada botão seletor para que saiam para fora.

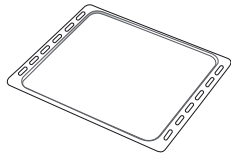
ACESSÓRIOS

GRELHA



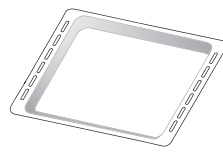
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos

TABULEIRO PARA ASSAR



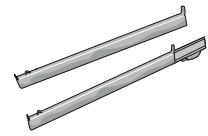
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

TABULEIRO COLETOR *



Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

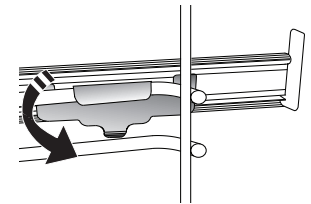
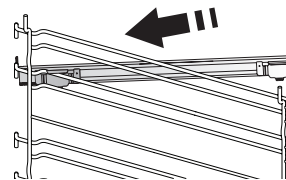
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES ~CASO EXISTAM~

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.


Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

UNÇ ES

0 OFF
Para desligar o forno.

 **LUZ**
Para acender e apagar a lâmpada no interior do forno.

 **FUNÇÕES ESPECIAIS**

- **DESCONGELAÇÃO**

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

- **MANUTENCAO DO CALOR**

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

- **LEVEDURA**

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

 **CONVENCIONAL**


Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o 3º nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o 1º ou 2º nível. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.

 **COZEDURA CONVECCÃO**

Para cozinhar bolos com recheio líquido (doce ou salgado) numa única calha. Esta função também pode ser utilizada para cozinhar em dois níveis. Troque a posição dos alimentos para obter uma cozedura mais homogénea. Utilize o 3º nível para cozinhar numa única calha, e o 1º e 4º para cozinhar em duas calhas. Aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.

- **VENTILADOR SUAVE**

Para cozinhar carne, tartes (cheesecake, strudel, tartes de fruta) e vegetais recheados em apenas um nível. Esta função utiliza a ventoinha de forma descontínua e suave o que evita que os alimentos sequem demasiado.

 **GRILL**
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

- **TURBO GRILL**

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.


 **DEFINIÇÃO**

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido.

 **PÃO / PIZZA**

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas pré-definidos. Deverá apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no 2.º nível depois de aquecer previamente o forno.

 **PRÉ-AQUEC. RÁPIDO**

Para pré-aquecer o forno rapidamente

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "ENGLISH" surgirá no visor.



Rode o botão de ajuste para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.




Rode o botão de ajuste para definir a hora correta e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.




Rode o botão de ajuste para definir os minutos corretos e prima ✓ para confirmar.


Nota: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor. Rode o botão seletor até que a mensagem "SETTING" seja apresentada no visor e, em seguida, prima  para confirmar.

Rode o botão de ajuste para selecionar o item "Power" e, em seguida, prima  para confirmar.



Rode o botão de ajuste para selecionar a opção "Baixo" e, em seguida, prima  para confirmar.



4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: Isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o botão seletor para ligar o forno e visualizar a função que pretende selecionar no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.

Para selecionar um item do menu (o visor irá apresentar o primeiro item disponível), rode o botão de ajuste até que o item que pretende selecionar seja apresentado.



Prima ✓ para confirmar a sua seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



Quando o valor piscar no visor, rode o botão de ajuste para alterá-lo, depois prima ✓ para confirmar e continue a alterar as definições seguintes (se possível).

Nota: Uma vez ativada a função, é possível alterar a temperatura utilizando o botão de ajuste.

DURAÇÃO



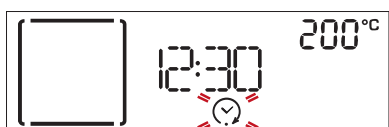
Quando o ícone ⌚ piscar no visor, utilize o botão de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima ✓ para confirmar e iniciar a função.

Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ⏪: utilize o botão de ajuste para alterar o tempo de cozedura e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

DEFINIR A HORA DE FIM DA COZEDURA

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim atualmente definido e o símbolo ⌚ pisca.



Rode o botão de ajuste para definir a hora de fim da cozedura e, em seguida, prima ✓ para confirmar e iniciar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta:

A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



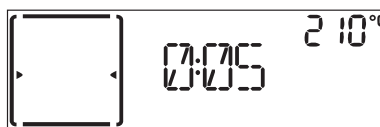
Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão de ajuste para alterar o tempo de fim programado ou premir ⏪ para alterar as definições.

Nota: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima ✓ para confirmar a hora de fim da cozedura e ativar a função.

Nota: Depois de iniciada a cozedura, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.



Pode rodar o botão seletor para 0 para interromper uma função ativa a qualquer altura.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de pré-aquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de pré-aquecimento foi ativada.

Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada:



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno alcance, utilizando o botão de ajuste.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima ✓ para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou rode o botão de ajuste para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração. Em ambos os casos, as definições de temperatura ou do nível do grill serão mantidas.

DOURAR

Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.

Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima ✓, se necessário, para iniciar um ciclo para alourar de cinco minutos.



Uma vez ativada a função de dourar, pode alterar a duração da mesma, rodando o botão de ajuste. Também pode parar a função a qualquer altura, rodando o botão seletor para selecionar uma função diferente ou rodando-o para 0 para desligar o forno.

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar esta função, assegure-se de que o forno está desligado e prima o botão de ajuste: O símbolo ⌚ começará a piscar no visor.



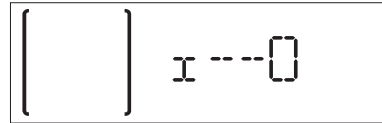
Rode o botão de ajuste para definir a duração pretendida e, em seguida, prima ✓ novamente para ativar o temporizador. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



Nota: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura. Utilize o botão de ajuste para alterar o tempo definido no temporizador; prima << para desligar o temporizador em qualquer altura.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima continuamente ✓ e << em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, rodando o botão seletor para 0.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló		Sim	160 - 180	30 - 90	
		Sim	160 - 180	30 - 90 *	
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)	DELICADO	Sim	160 - 200	35 - 90	
		Sim	160 - 200	35 - 90 *	
Cookies		Sim	170 - 180	15 - 45	
		Sim	160 - 170	20 - 45 *	
Massa choux		Sim	180 - 200	30 - 40	
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	
Merengues		Sim	90	110 - 150	
		Sim	90	130 - 150 *	
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	25 - 50 *	
Pão		Sim	180 - 220	30 - 50	
Pizza		Sim	220 - 250	15 - 30	
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	
		Sim	250	10 - 20 *	
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	40 - 55	
		Sim	180 - 190	40 - 55 *	
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	15 - 40 *	
Lasanha/flans/massa ao forno/ canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego / Vitela / Vaca / Porco 1 kg	DELICADO	Sim	180 - 190	80 - 120	
Frango/coelho/pato 1 kg	DELICADO	Sim	200 - 220	50 - 100	
Peru/ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	DELICADO	Sim	170 - 190	30 - 60	
Pão tostado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes / postas de peixe		-	2 (médio)	20 - 30 **	
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	

FUNÇÕES



Convencional



Cozedura convecção



Grill



Turbo Grill



Pão / Pizza



DELICADO Ventilador suave

ACESSÓRIOS



Grelha



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS	
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2	1
Rosbife mal passado		-	2 (médio)	35 - 50 ***	3	
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3	
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3	
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3	
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 ****	4	1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 ****	4	1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ****	4	1

* Alterar níveis a meio da cozedura.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

*** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).

**** Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confeção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

RECEITAS TESTADAS

Compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS *	
Biscoitos		Sim	150	30 - 40	3	
		Sim	150	25 - 40	3	
		Sim	150	25 - 35 **	4	1
Bolos pequenos		Sim	170	20 - 30	3	
		Sim	160	20 - 30	3	
		Sim	160	25 - 35 **	4	1
Pão de ló sem gordura		Sim	170	30 - 40	2	
		Sim	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Pão tostado		-	3 (alto)	4 - 6	5	
Hambúrgueres		-	3 (alto)	18 - 30 ***	5	4

* Os acessórios que não vêm fornecidos com este forno encontram-se disponíveis para compra no nosso Serviço Pós-Venda.

** Alterar níveis a meio da cozedura.

*** Vire o alimento a meio da cozedura.

Classe de eficiência energética (em conformidade com a norma IEC 60350-1): Consulte a tabela relevante para realizar o teste.

FUNÇÕES	Convencional	Cozedura convecção	Grill	Turbo Grill	Pão / Pizza	DELICADO Ventilador suave
ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

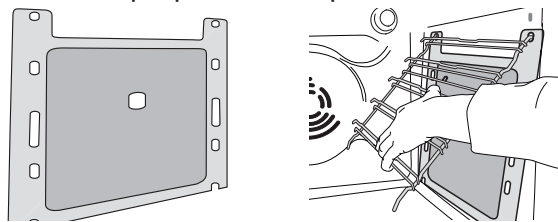
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS ~ APENAS EM ALGUNS MODELOS°

Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.

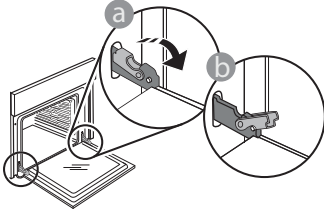


Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

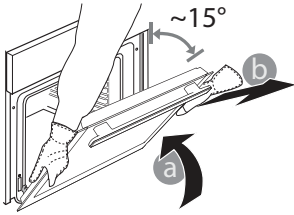
Nota: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para painéis ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática. Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

REMOVER E REPOR A PORTA

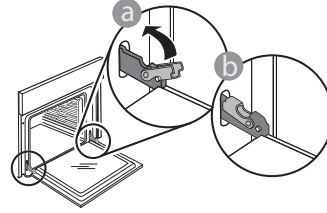
1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



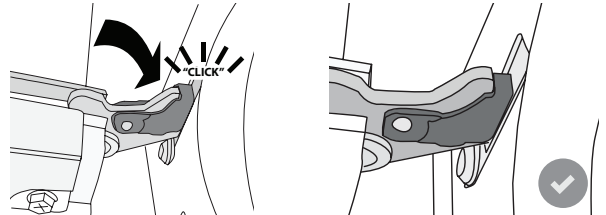
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure apenas pelo puxador. Remova simplesmente a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.



3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.


Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.


RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

FICHA DE PRODUTO

 [www](http://www.whirlpool.eu) A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website docs.whirlpool.eu

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

>  [www](http://www.whirlpool.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website docs.whirlpool.eu (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

