

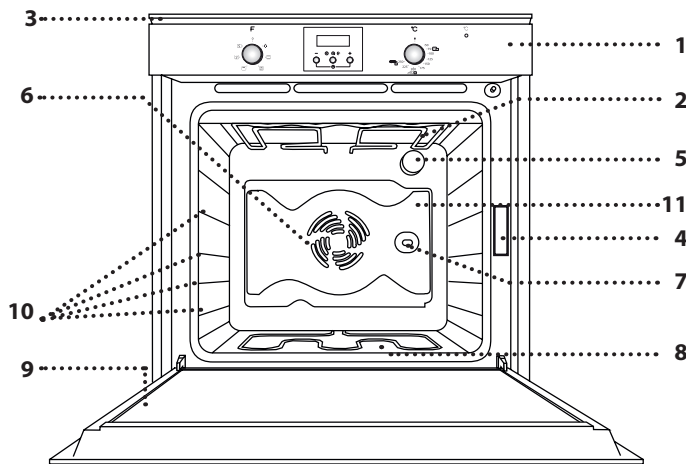


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



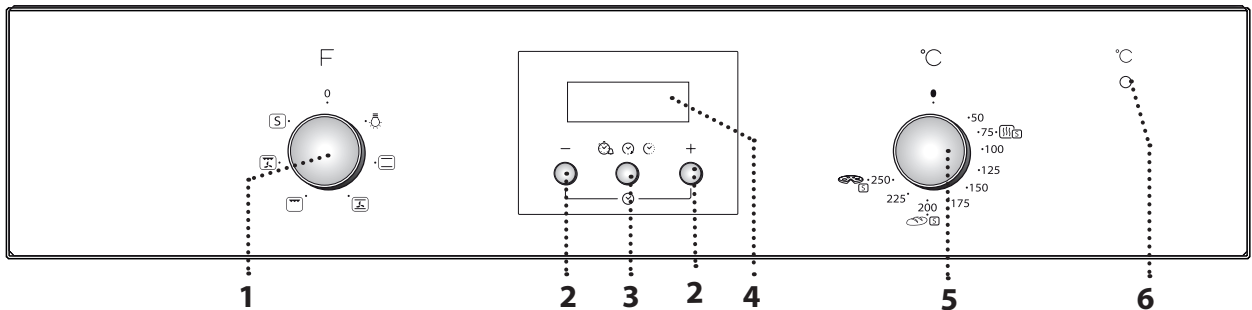
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the **O** position to switch the oven off.

2. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

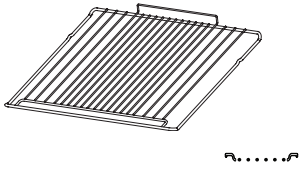
Turn to select the temperature you require.

6. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

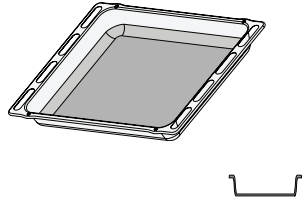
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

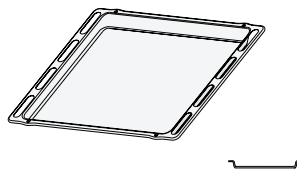
WIRE SHELF



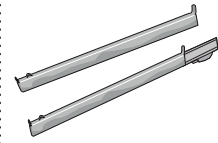
DRIP TRAY (IF PRESENT)



BAKING TRAY (IF PRESENT)



SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)



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.

USING THE ACCESSORIES

• Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first. Then slide it horizontally along the shelf guide as far as possible.

The other accessories, such as the baking tray, are inserted horizontally by sliding them along the shelf guides.

FUNCTIONS

0 OFF

LAMP
To switch on the oven light.

CONVENTIONAL
Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.

CONVECTION BAKE
To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.

GRILL
To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3 - 5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.

TURBOGRILL
To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle.

When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.

S SPECIALS

Function for baking homemade bread and pizzas. Use the 2nd shelf. Preheat the oven, turning the temperature knob to the icon .

S; insert the food when the set temperature is reached.

Function ideal for keeping just-cooked food (e.g. meat, fried food, flans) hot and crisp. Turn the temperature knob to the icon .

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

You will need to set the time of the day when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" flash on the display.



To set the time of day, press buttons — and + at the same time: Set the time of day using the + and — buttons.

Press the *time button* to confirm.

Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button —, then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

2. HEAT THE OVEN

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

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

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

Heat the oven to 250 °C for about one hour, preferably using the "Convection Bake" function. The oven must be empty during this time.

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

To select a function, turn the *selection knob* to the symbol for the function you require.

2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the *thermostat knob* to set the temperature you require.

To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the *selection knob* and the *thermostat knob* to 0 and ●.

3. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

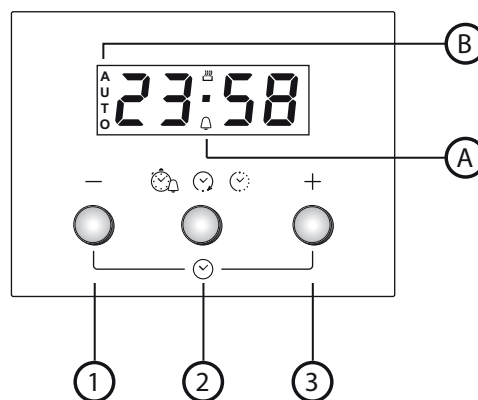
At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

• USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

By pressing the *time button* it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.



1. Button - : to decrease the value shown on the display
2. Button : for selecting the various settings:
 - a. Timer
 - b. Cooking time
 - c. Cooking end time setting
3. Button + : to increase the value shown on the display
- A. The symbol indicates that the timer function is in operation
- B. The AUTO symbol confirms the setting has been made

SETTING THE MINUTE MINDER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, long press the *time button*: the \square symbol flashes on the display (1).

Use the + and - buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the \square remains lit, confirming the timer has been set (2).

At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.



Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

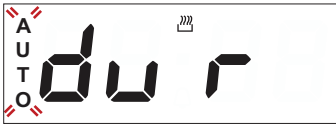
After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the *time button*: the \square symbol flashes (3).

Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4).

Set the duration using the + and - buttons.

After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).



Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.




When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).



Long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to 0 and ● to switch off the oven.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	SHELF (from bottom)	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Bread / Pizza		Yes	2	190-250	10-50	Drip tray / baking tray oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1 st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1/3	180-190	45-55	Grill + pan, switch levels halfway through cooking
Pizzas/Focaccia		Yes	1/3	230/250	12-30	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Biscuits/Tartlets		-	1/3	170-180	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Choux pastry		-	1/3	180	35-45	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1/3	180-200	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1 st level

RECIPE	FUNCTION	PREHEATING	SHELF (from bottom)	TEMPERATURE (°C)	TIME (MIN)	ACCESSORIES
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef underdone		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1 st level
Leg of lamb/Knuckle		-	3	200	55-70	Grill + drip tray

The time indicated does not include the preheating phase: we recommend placing the food in the oven and setting the cooking time only after the required temperature has been reached.

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

Download the Use and Care Guide from docs.whirlpool.eu for the table of tested recipes, compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1.

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.


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

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, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

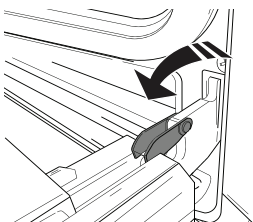
- The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass 
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

ACCESSORIES

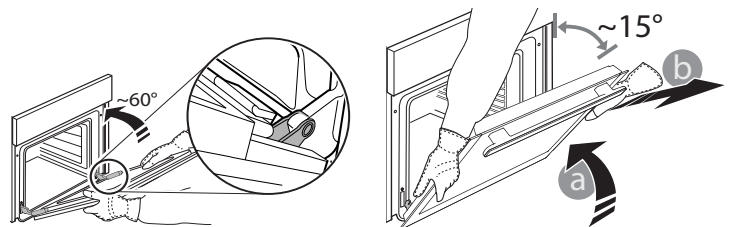
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

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 (a) at the same time until it is released from its seating (b).



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.

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.

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

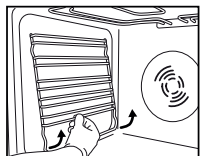


Fig.3

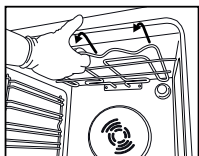


Fig.4

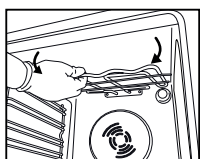


Fig.5

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

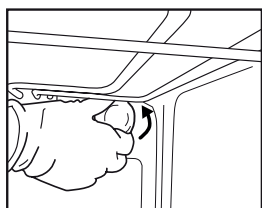


Fig.6

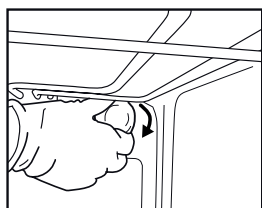


Fig.7

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

N.B.:

- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps or 20-40W/230 V type G9 T300°C halogen lamps (depending on model).
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.
- If using halogen lamps, do not handle it with bare hands since fingerprints can damage them.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	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.

USEFUL TIPS

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 dark-coloured 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.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Convection Bake" (if present) function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time. Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.

- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

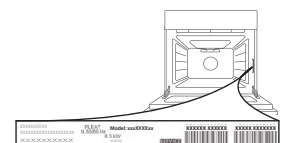
Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.



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

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





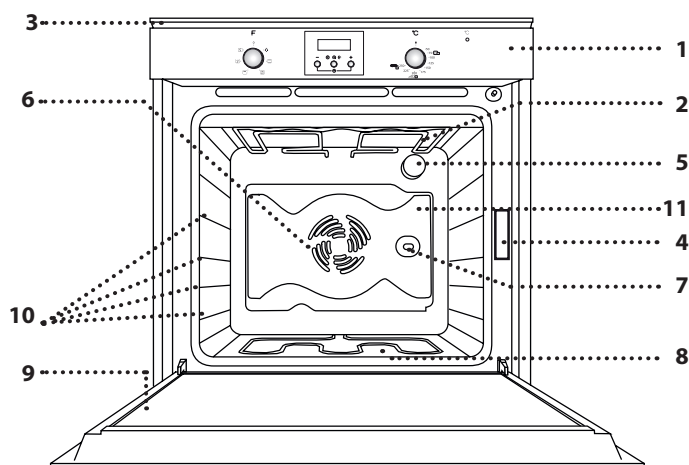
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



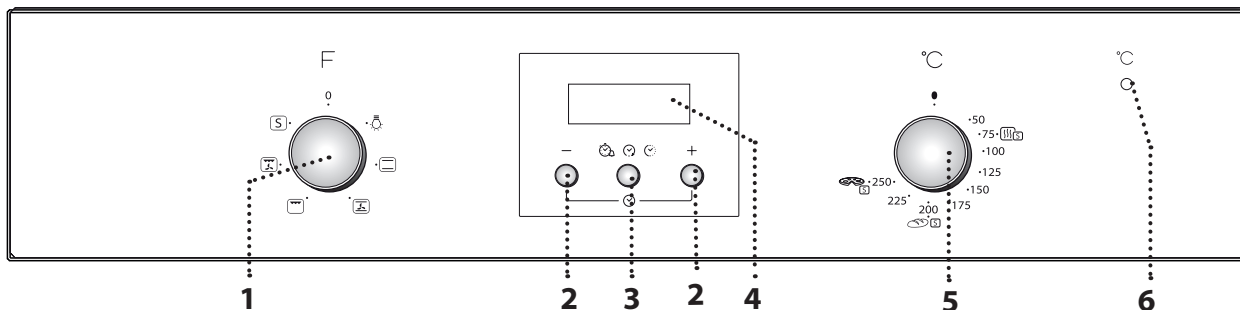
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. Panneau de commande
2. Élément de chauffage supérieur/grill
3. Système de refroidissement (s'il est présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (s'il est présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Élément chauffant inférieur (invisible)
9. Porte
10. Position des grilles
11. 1 Paroi arrière

PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez dans la position **O** pour éteindre le four.

2. TOUCHE +/-

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran

3. TOUCHE HEURE

Pour sélectionner les différents réglages : durée, fin de cuisson, minuterie.

4. ÉCRAN

5. BOUTON THERMOSTAT

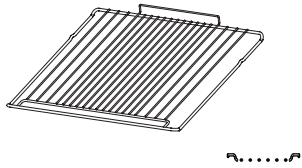
Tournez pour sélectionner la température désirée.

6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

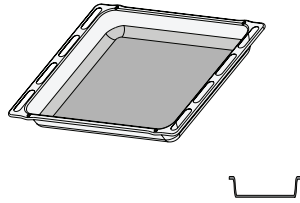
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

ACCESSOIRES

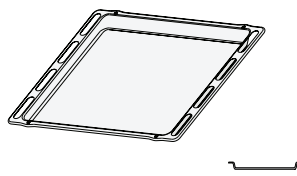
GRILLE MÉTALLIQUE



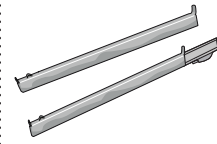
LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



PLAQUE DE CUISSON (SELON LE MODÈLE)



GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)



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.

UTILISER LES ACCESSOIRES

• Insérez la grille métallique au niveau désiré en la tenant légèrement inclinée vers le haut et en déposant la partie surélevée arrière (pointant vers le haut) en premier. Glissez-la ensuite horizontalement sur le support de grille aussi loin que possible.

Les autres accessoires, comme la plaque de cuisson, sont insérés horizontalement en les glissant le long des supports de grille.

FONCTIONS

0 ARRÊT



ÉCLAIRAGE

Pour allumer la lumière à l'intérieur du four.



CONVENTIONNEL

Fonction adaptée à la cuisson de tout type de plat sur un gradin. Préchauffez le four à la température requise et placez-y le plat lorsque la température définie a été atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou troisième gradin pour la cuisson. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson des plats cuisinés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.



CONVECTION FORCÉE

Pour cuire des gâteaux (salés ou sucrés) avec une garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction est aussi idéale pour la cuisson sur deux niveaux. Il est conseillé d'inverser, au besoin, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.



GRILL

Pour faire griller des steaks, des brochettes et des saucisses, gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four pendant 3 à 5 minutes. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Lors de la cuisson de viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite (sur le premier niveau) pour réduire la fumée et les éclaboussures de graisse. Idéalement, la viande doit être retournée pendant la cuisson.



TURBOGRILL

Pour faire griller de gros morceaux de viande (rosbifs et autres viandes rôties). La porte du four doit être maintenue fermée pendant tout le cycle de cuisson.

Pour cuire de la viande, versez un peu d'eau dans la lèche-frite installée sur le premier gradin. Ceci permettra de réduire la fumée et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande durant la cuisson.



SPÉCIALITÉS



Fonction adaptée à la cuisson de pains et pizzas artisanaux. Utilisez la 2e grille.


Préchauffer le four en tournant le bouton sur l'icône



; **S** insérer la nourriture lorsque la température

désirée est atteinte.



Fonction idéale pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants (p. ex., viande, friture, tartes). Tournez le bouton de température sur l'icône **S** .

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « AUTO » et « 0.00 » clignotent à l'écran.



Pour régler l'heure, appuyez sur les touches -- et ++ en même temps : Réglez l'heure à l'aide des touches + et --.

Appuyez sur la *touche heure* pour confirmer. Après avoir réglé l'heure voulue, il est possible de modifier la sonnerie d'alarme : l'affichage indique « ton 1 ».



Pour sélectionner la tonalité désirée, appuyez sur la touche --, appuyez ensuite sur la *touche heure* pour confirmer.

Veillez noter : Pour modifier l'heure du jour comme, par exemple, suite à une longue coupure de courant, procédez comme décrit ci-dessus.

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs. Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

Veillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le symbole de la fonction que vous souhaitez.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour lancer la fonction que vous avez sélectionnée, tournez le *bouton du thermostat* pour régler la température requise.

Pour interrompre la fonction en tout temps ou éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton de thermostat* à 0 et ●.

3. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé.

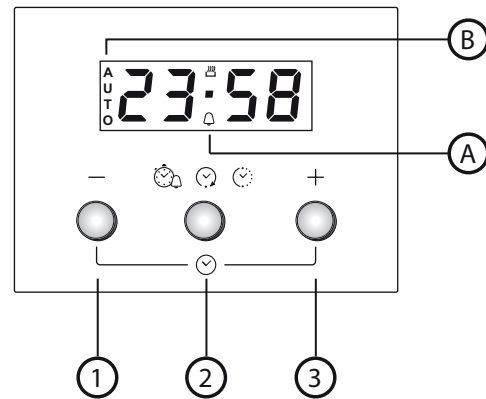
À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

En appuyant sur le *bouton heure*, il est possible de sélectionner divers modes pour conserver ou programmer le temps de cuisson.



Veillez noter : Au bous de quelques secondes sans action, une alarme retentit et tous les réglages sont confirmés.



1. Touche -- : pour diminuer la valeur visualisée sur l'affichage
 2. Touche : pour sélectionner les différents réglages :
 - a. Minuterie
 - b. Temps de cuisson
 - c. Réglage du temps de fin de cuisson
 3. Touche + : pour augmenter la valeur visualisée sur l'affichage
- A. Le symbole indique que la fonction Minuterie est activée
- B. Le symbole AUTO confirme que le réglage a été effectué

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.


Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur la *touche heure* : le symbole  clignote à l'écran (1). Utilisez les touches + et - pour régler la durée désirée : le compte à rebours démarre après quelques secondes. L'écran affiche l'heure et  reste allumé, confirmant que la minuterie a été réglée (2). À la fin, appuyez longuement sur le *bouton heure* pour désactiver l'alarme.



Veillez noter : Pour afficher le compte à rebours et le changer, au besoin, appuyez de nouveau sur la touche heure pendant au moins 2 secondes.

RÉGLAGE DE LA DURÉE

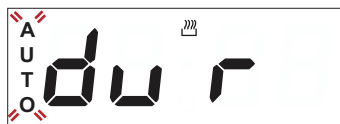
Après avoir sélectionné et activé la fonction et pour qu'elle s'arrête automatiquement, vous pouvez régler un temps de cuisson.

Appuyez longuement sur la *touche heure* : le symbole  clignote (3).

Appuyez sur la *touche heure* de nouveau : « DUR » et « AUTO » clignotent à l'écran (4).

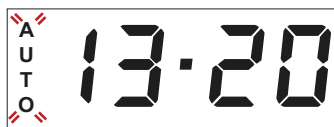
Réglez la durée à l'aide des touches + et -.

Après quelques secondes, l'écran affiche l'heure alors qu' « AUTO » reste allumé, confirmant le réglage (5).












Veillez noter : Pour savoir le temps qu'il reste et modifier le temps de cuisson restant, répétez les étapes susmentionnées.

Une fois le temps de cuisson terminé, une alarme retentit et la cuisson est arrêtée (6).



Pour désactiver l'alarme, appuyez longuement sur la *touche heure*. Pour éteindre le four, tournez le *bouton de sélection* et le *bouton du thermostat* sur 0 et ●.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	GRILLE (en partant du bas)	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	160-180	35-55	Grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque de cuisson
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au-vent/Feuilletés		Oui	3	180 - 200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau / Veau / Bœuf / Porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poulet / Lapin / Canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Dinde / Oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/ Cannellonis/Tartes		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain / Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pizza		Oui	2	230-250	7-20	Lèche-frite ou plaque à pâtisserie
Pain / Pizza		Oui	2	190-250	10-50	Lèche-frite/plaque à pâtisserie/plaque sur grille
Pain grillé		Oui	4	200	2-5	Grille métallique
Gratin de légumes		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets et steaks de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses/kebab/côtes levées/ hamburgers		Oui	4	200	30-50	Gril + lèche-frite contenant de l'eau sur le 1 ^{er} gradin, retournez à mi-cuisson
Tourtes fourrées (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	1	180-200	50-60	Lèche-frite ou grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1	180-200	35-55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex
Tourtes à la viande et aux pommes de terre (tourte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	1/3	180-190	45-55	Gril + plat, inversez les niveaux à mi-cuisson
Pizzas/Fougasse		Oui	1/3	230/250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson
Biscuits/Tartelettes		-	1/3	170-180	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson
Desserts à base de pâte à choux		-	1/3	180	35 - 45	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson
Vol-au-vent/Feuilletés		-	1/3	180 - 200	20-40	Plaque à pâtisserie+lèche-frite, inversez les niveaux à mi-cuisson

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	GRILLE (en partant du bas)	TEMPÉRATURE (°C)	TEMPS (MIN)	ACCESSOIRES
Poulet rôti		-	2	200	55-65	Gril + lèchefrite contenant de l'eau sur le 1 ^{er} niveau
Pommes de terre au four		-	3	200	45-55	Lèchefrite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	Gril + lèchefrite contenant de l'eau sur le 1 ^{er} niveau
Cuisse d'agneau/Jarret		-	3	200	55-70	Gril + lèchefrite

Le temps indiqué n'inclut pas la phase de préchauffage : nous vous conseillons de placer les aliments dans le four et de régler le temps de cuisson seulement après avoir atteint la température requise.

N.B. : les temps de cuisson et les températures sont approchés pendant 4 portions.

Télécharger le Guide d'utilisation et d'entretien dans docs.whirlpool.eu pour obtenir le tableau de recettes testées, compilé pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

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.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibres 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 par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

• Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.

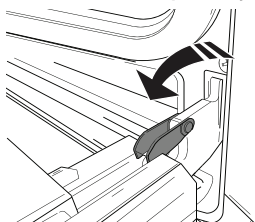
- La porte peut être facilement enlevée et réinstallée pour faciliter le nettoyage du verre [www](https://www.whirlpool.com)
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four : Retirez l'élément chauffant de son appui, ensuite abaissez-le. Pour replacer l'élément chauffant, soulevez-le, tirez légèrement vers l'avant, et assurez-vous que l'onglet de soutien est dans son appui.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

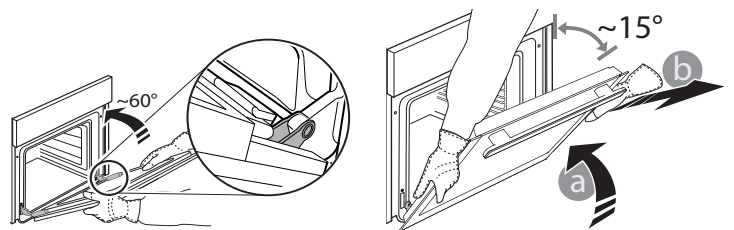
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement 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 (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



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.

5. Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes.

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE CHAUFFANTE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

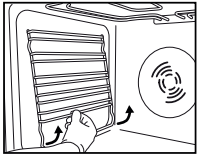


Fig.3

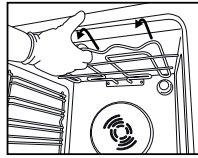


Fig.4

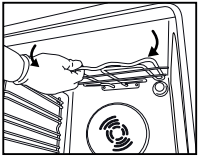


Fig.5

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Tirez légèrement sur la résistance chauffante (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux du four (le cas échéant) :

IMPORTANT : n'utilisez pas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs, de brosses dures, de tampons à récurer pour casseroles ou de bombes pour le nettoyage du four, car ils pourraient endommager la surface catalytique et lui faire perdre ses propriétés auto-nettoyantes.

• Faites fonctionner le four à vide à 200 °C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Chaleur tournante

• Laissez ensuite refroidir l'appareil, puis éliminez les éventuels résidus alimentaires à l'aide d'une éponge.

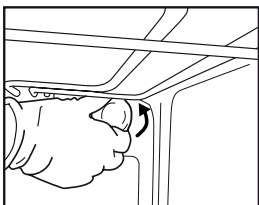


Fig. 6

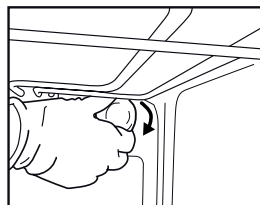


Fig.7

REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule (voir la remarque pour le type d'ampoule), puis revissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

N.B. :

- Utilisez uniquement des ampoules à incandescence de 25-40 W/230 V type E-14, T300 °C, ou des ampoules halogènes de 20-40 W/230 V type G9, T300 °C (selon le modèle).
- Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.
- Si vous utilisez des ampoules halogènes, ne les manipulez pas à mains nues, car vos empreintes risqueraient de les endommager.

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.

CONSEILS UTILES

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 en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Convection forcée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.

Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

Desserts

• Cuisez les pâtisseries sur une seule grille avec la fonction convection naturelle. Utilisez des moules à gâteaux en métal foncé et placez-les toujours sur la grille métallique fournie. Pour cuire sur plusieurs grilles, sélectionnez la fonction Chaleur pulsée et décalez la position des moules à gâteaux sur les grilles, afin de favoriser une circulation optimale de l'air chaud.

• Pour vérifier si un gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent en ressort sec, le gâteau est cuit.

• Si vous utilisez des moules antiadhésifs, ne beurrez pas les bords, car le gâteau pourrait ne pas monter uniformément sur les bords.

• Si le gâteau « s'affaisse » pendant la cuisson, réglez une température plus basse la prochaine fois. Vous pouvez également essayer de réduire la quantité de liquide dans le mélange et mélanger plus doucement.

• La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond du gâteau est trop humide, abaissez la grille et saupoudrez le fond avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la garniture.

Viande

• Utilisez tout type de plat à four ou plat en pyrex adapté à la taille du morceau de viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et arrosez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer 10-15 minutes au four ou enveloppez-le de papier aluminium.

• Si vous désirez faire griller de la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les morceaux de viande très épais ont un temps de cuisson plus long. Pour éviter de brûler la viande sur l'extérieur, éloignez-la du gril en plaçant la grille sur un gradin inférieur. Retournez la viande aux deux tiers de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèche-frite contenant un demi-litre d'eau, directement sous la grille sur laquelle la viande à griller a été placée, pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Utilisez cet accessoire pour faire rôtir de gros morceaux de viande et des volailles de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec une ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, nous conseillons de placer une lèche-frite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de lancer la cuisson et qu'il faut replacer en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

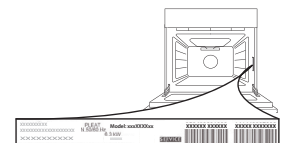
Pizza

Graissez légèrement les plaques pour obtenir une pizza avec une pâte croustillante. Répartissez la mozzarella sur la pizza aux deux tiers de la cuisson.

Vous trouverez les politiques, la documentation standard et des informations supplémentaires sur le produit :

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.

Les informations relatives au modèle peuvent être trouvées en utilisant le QR-Code figurant sur l'étiquette énergétique. L'étiquette comprend également l'identifiant du modèle qui peut être utilisé pour consulter le portail du registre sur le site <https://eprel.ec.europa.eu>





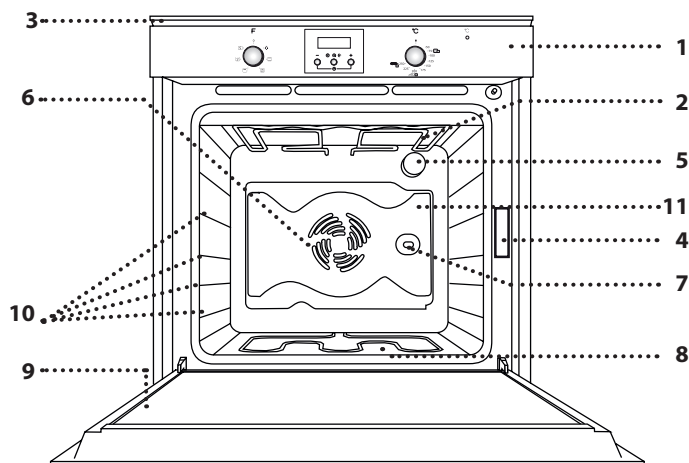
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



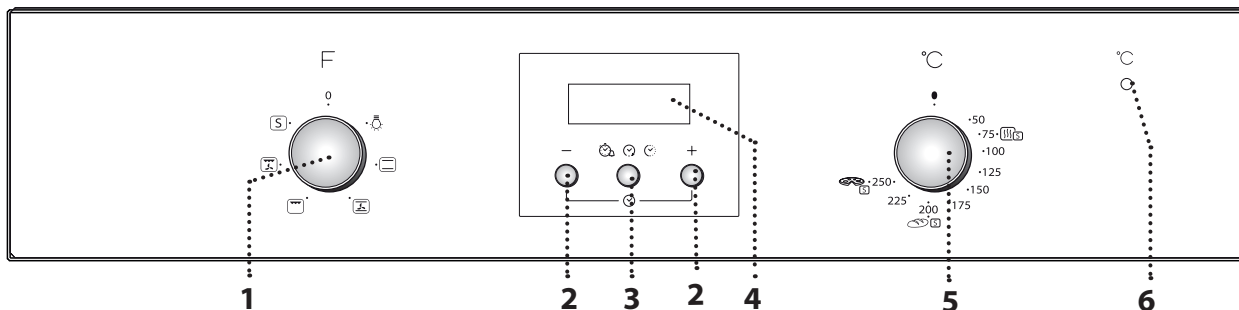
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Resistenza superiore / grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Luce
6. Sistema di cottura ventilata (se in dotazione)
7. Girarrosto (se presente)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei ripiani
11. 1Paratia

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione **O** per spegnere il forno.

2. TASTO +/-

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer.

4. DISPLAY

5. MANOPOLA TERMOSTATO

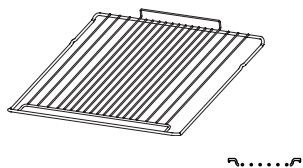
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

6. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

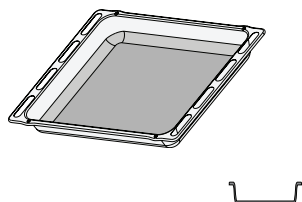
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

GLI ACCESSORI

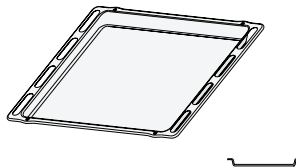
GRIGLIA



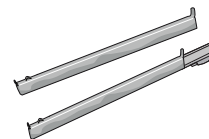
LECCARDA (SE PRESENTE)



TEGLIA (SE PRESENTE)



GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



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


USO DEGLI ACCESSORI


• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa.


Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.


FUNZIONI


SPEGNIMENTO

 **LUCE**
Accende la luce del forno.

 **STATICO**
Funzione idonea per la cottura di qualunque pietanza su un solo ripiano. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo ripiano per la cottura. Questa funzione è adatta anche per la cottura di cibi surgelati pronti; seguire le indicazioni sulla confezione del cibo.



 **VENTILATO**
Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo livello. Questa funzione è ideale anche per cotture su doppio livello. Se necessario, cambiare la posizione delle pietanze per ottenere un risultato più uniforme.




 **GRILL**
Per cuocere al grill bistecche, spiedini e salsicce, gratinare le verdure e tostare il pane. Preriscaldare il forno per 3 - 5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne, versare un po' di acqua nella leccarda posta sul primo ripiano per ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.

 **TURBOGRILL**
Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrostiti). La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura.

In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura al grill.

SPECIALI

 Funzione per la cottura di pane e pizza fatti in casa. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno, ruotando la manopola della temperatura sull'icona , inserire quindi il cibo una volta raggiunta la temperatura impostata.

 Funzione ideale per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti (es: carni, fritture, sfornati). Ruotare la manopola della temperatura portandola su  .

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

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



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti **-** e **+**: Impostare l'ora utilizzando i tasti **+** e **-**. Premere il **tasto di regolazione del tempo** per confermare.

Dopo avere selezionato il valore dell'ora, è possibile cambiare la suoneria: Sul display viene visualizzato "ton 1".



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

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

2. RISCALDARE IL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

Nota: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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

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

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

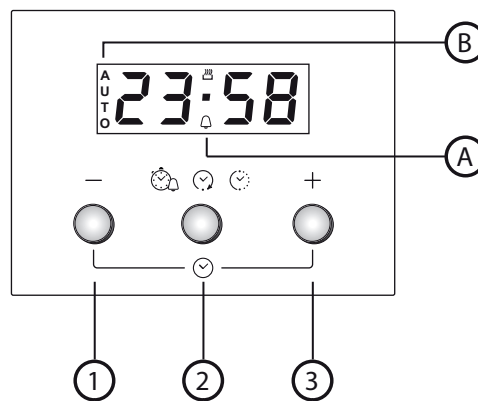
Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

. USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

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


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




- Tasto **-**: per diminuire il valore visualizzato sul display
 - Tasto : per selezionare le varie impostazioni:
 - Timer
 - Tempo di cottura
 - Ora di fine cottura
 - Tasto **+**: per aumentare il valore visualizzato sul display
- A.** Il simbolo indica che il timer è in funzione
B. Il simbolo **AUTO** conferma che è stata eseguita l'impostazione

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

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

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

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


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



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

SELEZIONE DELLA DURATA

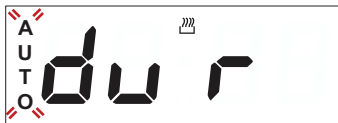
Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

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

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

Impostare la durata usando i tasti + e -.


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



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

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
































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

+ -



TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	RIPIANO (dal basso)	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Torte a lievitazione		Si	2	160-180	35-55	Griglia + tortiera
Biscotti / Crostatine		Si	3	170-180	15-40	Piastra dolci
Bigné		Si	3	180	30-40	Piastra dolci
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	3	180-200	20-30	Piastra dolci
Meringhe		Si	3	90	120-130	Piastra dolci
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale		Si	2	190-200	90-110	Leccarda o griglia + pirofila
Pollo/Coniglio/Anatra		Si	2	190-200	65-85	Leccarda o griglia + pirofila
Tacchino/Oca		Si	2	190-200	140-180	Leccarda o griglia + pirofila
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Si	2	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Lasagna / pasta al forno / cannelloni / sfornati		Si	2	190-200	45-55	Griglia + pirofila
Pane/Focaccia		Si	2	190-230	15-50	Leccarda o piastra dolci
Pizza		Si	2	230-250	7-20	Leccarda o piastra dolci
Pane / pizza		Si	2	190-250	10-50	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia
Toast		Si	4	200	2-5	Griglia
Verdure gratinate		Si	3	200	15-20	Griglia + pirofila
Filetti e tranci di pesce grigliati		Si	3	200	30-40	Griglia + pirofila
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Si	4	200	30-50	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	1	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Carni e patate (torta di verdure, quiche lorraine)		Si	1	180-200	35-55	Griglia + tortiera
Verdure ripiene (pomodori, peperoni, zucchini, melanzane)		Si	2	180-200	40-60	Griglia + pirofila
Carni e patate (torta di verdure, quiche lorraine)		Si	1/3	180-190	45-55	Griglia + teglia, invertire i livelli a metà cottura
Pizze/Focacce		Si	1/3	230/250	12-30	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Biscotti / Crostatine		-	1/3	170-180	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Bigné		-	1/3	180	35 - 45	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	RIPIANO (dal basso)	TEMPERATURA (°C)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		-	1/3	180-200	20-40	Piastra dolci + leccarda, invertire i livelli a metà cottura
Pollo arrosto		-	2	200	55-65	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Patate al forno		-	3	200	45-55	Leccarda
Roast Beef al sangue		-	3	200	30-40	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Cosciotto di agnello/Stinchi		-	3	200	55-70	Griglia + leccarda

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

N.B.: temperature e tempi di cottura si riferiscono indicativamente a 4 porzioni.

Scaricando le Istruzioni per l'uso dal sito docs.whirlpool.eu si potrà consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma IEC 60350-1.

MANUTENZIONE E PULIZIA

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

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

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.

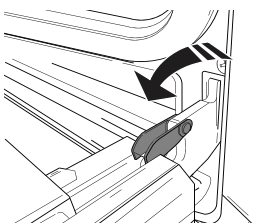
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla. Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

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.

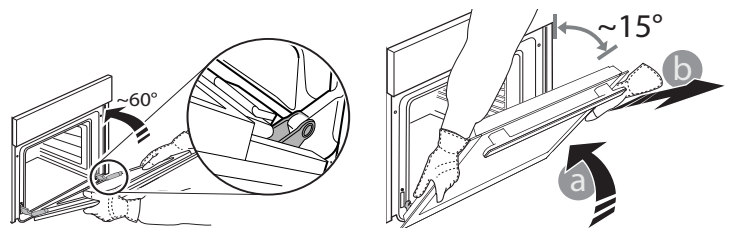
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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 (a) finché non esce dalle sedi (b).



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

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO ALCUNI MODELLI)

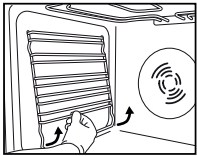


Fig. 3

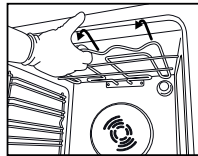


Fig. 4

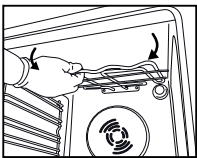


Fig. 5

1. Rimuovere le griglie laterali per il supporto degli accessori (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

Pulizia della parete posteriore e dei pannelli laterali catalitici (se in dotazione):

IMPORTANTE: Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che possano danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione Ventilato
- Lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

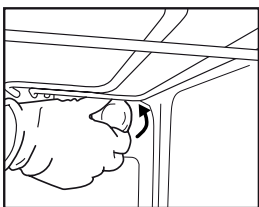


Fig. 6

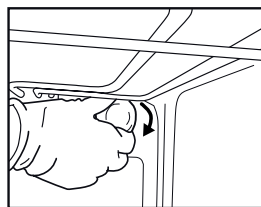


Fig. 7

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Per sostituire la lampadina posteriore (se presente):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 6), sostituire la lampadina (vedere la nota per il tipo di lampadina) e riavvitare il coprilampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

N.B.:

- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C o lampade alogene da 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
- Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

IMPORTANTE:

- Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.
- Se si utilizzano lampadine alogene, non maneggiarle a mani nude per evitare che vengano danneggiate dalle impronte delle dita.

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. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.

CONSIGLI UTILI

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.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Ventilato" (se disponibile) è possibile cuocere contemporaneamente pietanze diverse (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario). Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione Statico su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione Termoventilato e disporre le tortiere sui ripiani in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stuzzicadenti di legno nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte

alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se in dotazione). Se il fondo della torta risulta troppo umido, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola e irrorare la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne a due terzi della cottura. Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale si trova la carne da grigliare, in modo da raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare se necessario.

Girarrosto (solo alcuni modelli)

Questo accessorio serve per arrostitire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo, e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete anteriore del forno, quindi appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima della cottura e va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

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

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

I dati del modello possono essere richiamati usando il QR-Code riportato sull'etichetta energetica. L'etichetta riporta anche il codice identificativo del modello che può essere utilizzato per consultare il portale di registrazione su <https://eprel.ec.europa.eu>

