



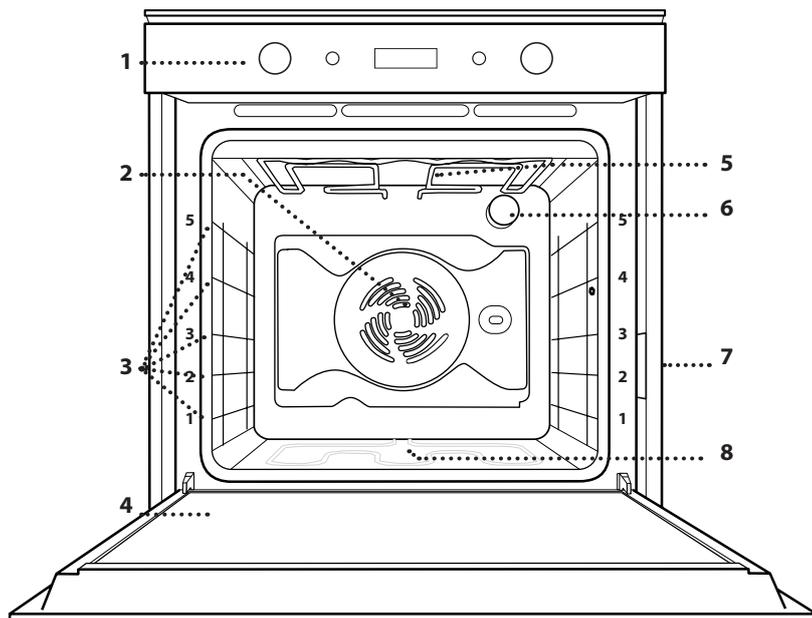
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



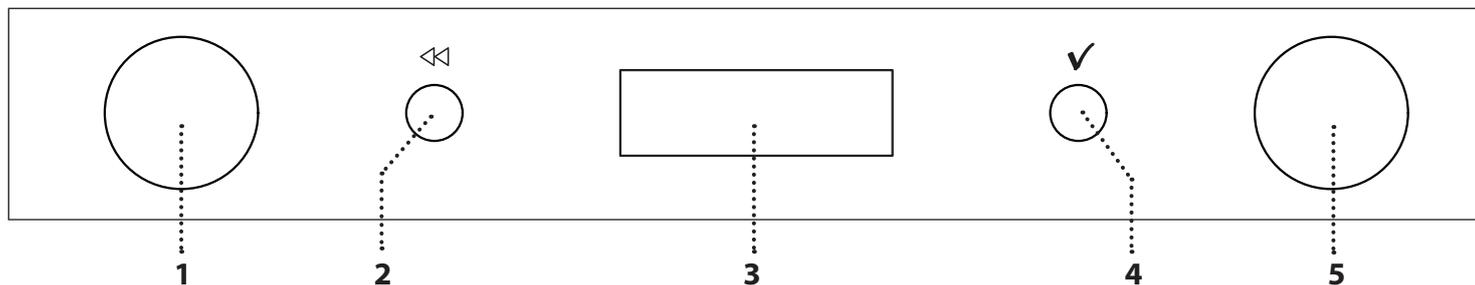
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. 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.

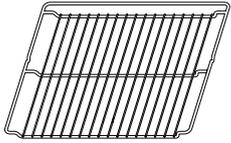
5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

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.

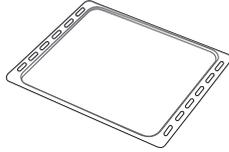
ACCESSORI

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.

GIRARROSTO*



Per arrostiti uniformemente grossi pezzi di carne e pollame.

* 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.

INSERIMENTO DELLA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

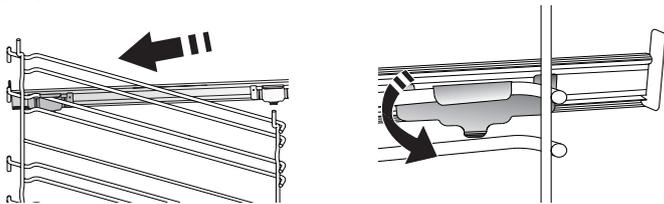
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

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

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

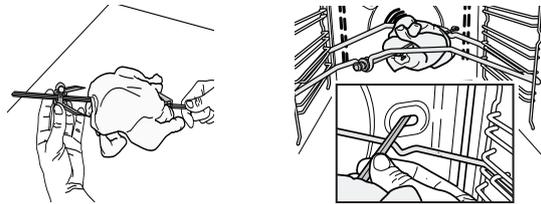
Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione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



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

USO DEL GIRARROSTO (SE PRESENTE)

Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio. Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.



Nota: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).

Questo accessorio può essere utilizzato solo con la funzione Turbogrill.

FUNZIONI

DISATTIVATA

Per spegnere il forno.

LAMPADA

Per accendere/spegnere la luce del forno.

SPECIALI

• SCONGELARE

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.

• ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

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.

TERMOVENTILATO

Ideale per la cottura di carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

VENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Per la cottura su un solo ripiano si consiglia di utilizzare il 2° livello. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo aver preriscaldato il forno.

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.

PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare il forno rapidamente

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA 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 una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

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.

Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

UTILIZZO 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: utilizzare 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.



Note: 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.

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. PRERISCALDA

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 indicheranno 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.

GRATINATURA

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 🕒.



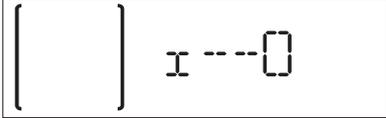
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente ✓ per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer; 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.

. PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.
Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno
durante e dopo(fino a una completa areazione della
stanza) il ciclo di pirolisi.**

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura. Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione di pulizia automatica.



Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO).



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il ciclo desiderato e premere ✓ per confermare. Il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura.

A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

Nota: come per le altre funzioni manuali, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	160 - 180	30 - 90	
		Si	160 - 180	30 - 90	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	
		Si	160 - 200	35 - 90	 
Biscotti		Si	170 - 180	15 - 45	
		Si	160 - 170	20 - 45	 
Bignè		Si	180 - 200	30 - 40	
		Si	180 - 190	35 - 45	 
Meringhe		Si	90	110 - 150	
		Si	90	130 - 150	 
Pane / Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 250	20 - 50	 
Pane	 Pane	Si	180 - 220	30 - 50	
Pizza	 Pizza	Si	220 - 250	15 - 30	
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	
		Si	250	10 - 20	 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	40 - 55	
		Si	180 - 190	45 - 60	 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	
		Si	180 - 190	20 - 40	 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sfornati		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca 3 kg		Si	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti/Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 *	 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2-3 (media - alta)	15 - 30 *	 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 **	 
			3 (Alta)	60 - 80	 
Roastbeef al sangue 1 kg		-	2 (media)	35 - 50 **	
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 **	

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Termoventilato



Grill



Turbo Grill



Pane / pizza

Eco
Termoventilato

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acquaGirarrosto (se in
dotazione)

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 **	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ***	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 ***	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

* Ruotare il cibo a metà cottura.

** Girare gli alimenti a due terzi della 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 alimenti 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 "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi.

Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

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	
		Sì	150	25 - 35	
		Sì	150	25 - 35	
Piccoli dolci		Sì	170	20 - 30	
		Sì	160	20 - 30	
		Sì	160	25 - 35	
Pan di spagna senza grassi		Sì	170	30 - 40	
		Sì	160	30 - 40	
		Sì	160	35 - 45	
Torte di mele (2)		Sì	185	70 - 90	
		Sì	175	70 - 90	
		Sì	175	75 - 95	
Pane tostato		-	3 (Alta)	4 - 6	
Hamburger		-	3 (Alta)	18 - 30 **	

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

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

FUNZIONI	Statico	Ventilato	Termoventilato	Grill	Turbo Grill	Pane / pizza	Eco Termoventilato
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Girarrosto (se in dotazione)	

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.

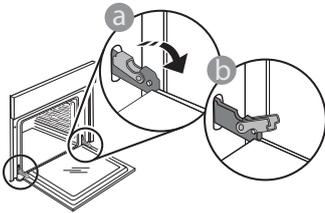
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

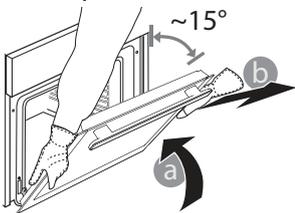
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

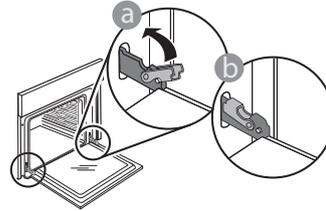
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



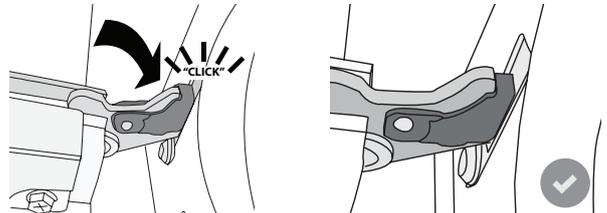
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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 LAMPADA

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.

- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

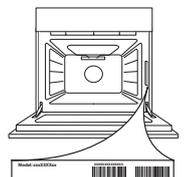
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia in corso.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.



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.



Whirlpool



40001177070