



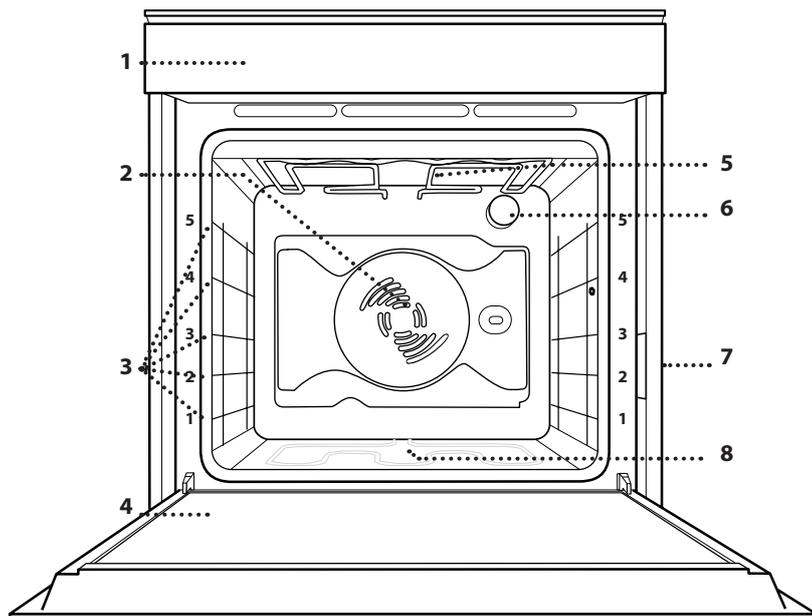
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



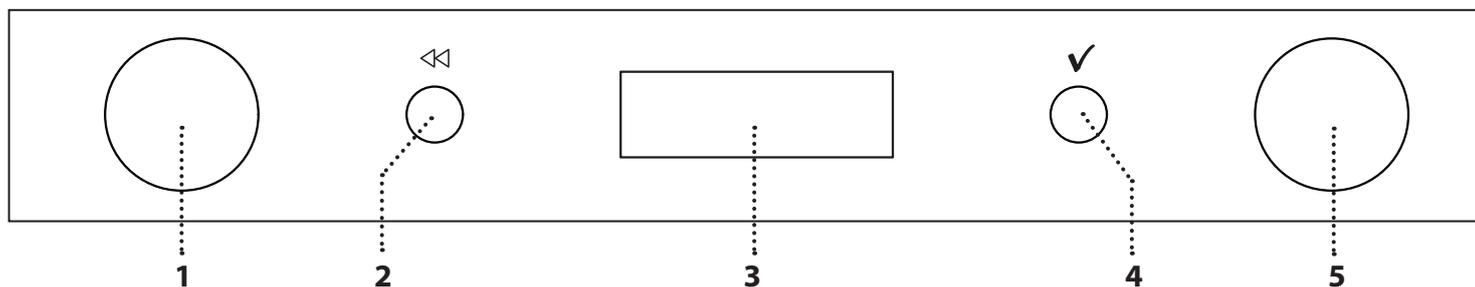
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

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.

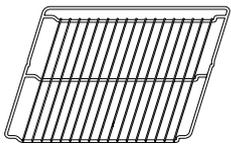
5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

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



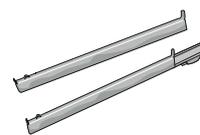
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

LECCARDA*



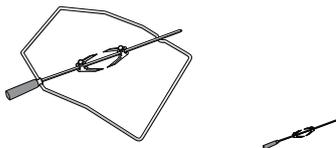
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

GIRARROSTO*



Per arrostire uniformemente grossi tagli 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 Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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

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

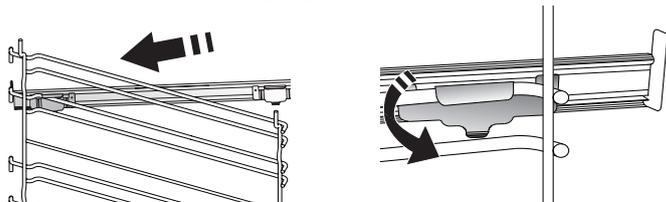
TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

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

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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

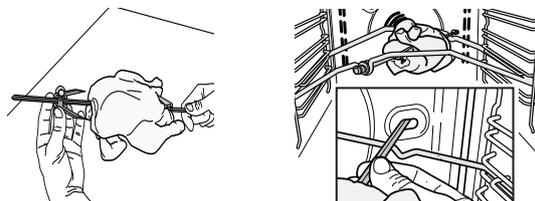
Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione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

SPEGNIMENTO

Per spegnere il forno.

LUCE

Per accendere/spegnere la luce del forno.

FUNZIONI SPECIALI

• SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano centrale. Lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

• MANTENERE CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

• LIEVITAZIONE

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

STATICO

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

VENTILATO

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

• COTTURA LENTA

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

GRILL

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

• TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi 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.



MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5 kg). Utilizzare il 1° o il 2° livello in base alle dimensioni della carne. Non è necessario preriscaldare il forno. Si consiglia di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura uniforme. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.



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. È 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. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione è necessario impostare la lingua e l'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. REGOLARE L'ORA

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



Ruotare la manopola di regolazione per impostare l'ora

desiderata e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



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

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

4. RISCALDARE IL FORNO

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

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

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

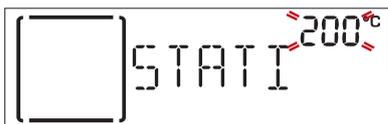


Premere ✓ per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

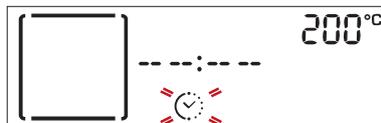
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



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

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

DURATA



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

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

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

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA

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



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

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



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

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.

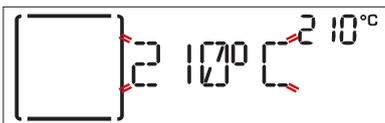


La funzione avviata può essere messa in pausa in qualsiasi momento ruotando la manopola di selezione su 0.

4. PRERISCALDAMENTO

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.

DORATURA

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

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



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

. TIMER

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



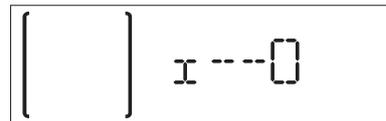
Ruotare la manopola di regolazione per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente ✓ per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. 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 il blocco, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi 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 scegliere 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	 2/3
		SI	160 - 180	30 - 90 *	 4  1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)	 DELICATO	SI	160 - 200	35 - 90	 2
		SI	160 - 200	35 - 90 *	 4  1
Biscotti		SI	170 - 180	15 - 45	 3
		SI	160 - 170	20 - 45 *	 4  1
Bignè		SI	180 - 200	30 - 40	 3
		SI	180 - 190	35 - 45 *	 4  1
Meringhe		SI	90	110 - 150	 3
		SI	90	130 - 150 *	 4  1
Pizza / Pane / Focaccia		SI	190 - 250	15 - 50	 1/2
		SI	190 - 250	25 - 50 *	 4  1
Pane	 PANE	SI	180 - 220	30 - 50	 2
Pizza	 PIZZA	SI	220 - 250	15 - 30	 2
Pizza surgelata		SI	250	10 - 15	 3
		SI	250	10 - 20 *	 4  1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		SI	180 - 190	40 - 55	 3
		SI	180 - 190	40 - 55 *	 4  1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		SI	190 - 200	20 - 30	 3
		SI	180 - 190	15 - 40 *	 4  1
Lasagne / Flan / Pasta al forno / Cannelloni		SI	190 - 200	45 - 65	 3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg	 DELICATO	SI	180 - 190	80 - 120	 2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	 DELICATO	SI	200 - 220	50 - 100	 3
Tacchino / Oca 3 kg		SI	190 - 200	80 - 130	 2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		SI	180 - 200	40 - 60	 3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	 DELICATO	SI	170 - 190	30 - 60	 2
Toast		-	3 (alta)	3 - 6	 5
Filetti/Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	 4  3

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Grill



TurboGrill



Pane / pizza

DELICATO
Cottura lenta

ACCESSORI



Griglia

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

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	5	4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	2	1
			3 (alta)	60 - 80	2	1
Roastbeef al sangue		-	2 (media)	35 - 50 ***	3	
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	3	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	3	
Verdure gratinate		-	3 (alta)	10 - 25	3	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ****	4	1
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ****	4	1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 ****	4	1

* Invertire i livelli a metà cottura.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a due terzi di cottura (se necessario).

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

RICETTE TESTATE

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

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCAL-DAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (min.)	RIPIANO E ACCESSORI *	
Pasta frolla		Sì	150	30 - 40	3	
		Sì	150	25 - 40	3	
		Sì	150	25 - 35 **	4	1
Piccoli dolci		Sì	170	20 - 30	3	
		Sì	160	20 - 30	3	
		Sì	160	25 - 35 **	4	1
Pan di spagna senza grassi		Sì	170	30 - 40	2	
		Sì	160	30 - 40	2	
		-	160	35 - 45 **	4	1
Toast		-	3 (alta)	4 - 6	5	
Hamburger		-	3 (alta)	18 - 30 ***	5	4

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

** Invertire i livelli a metà cottura.

*** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Grill



TurboGrill



Pane / pizza



DELICATO
Cottura lenta

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera
su griglia



Leccarda / piastra
dolci
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



Leccarda con
500 ml di acqua



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 asciutto.
- Non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con le superfici, pulire subito con un panno in microfibra umido.

SUPERFICI INTERNE

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

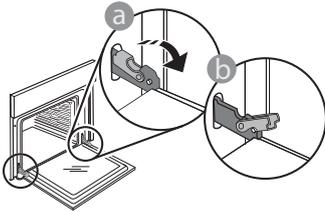
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

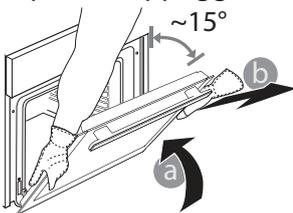
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

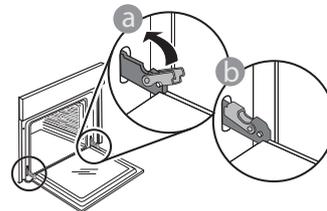
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



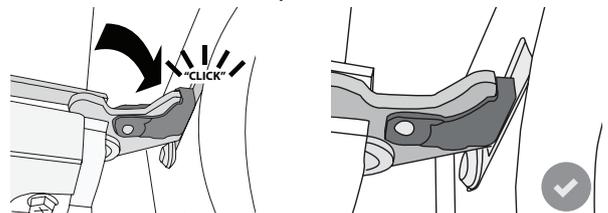
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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.

SOSTITUIRE LA 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.

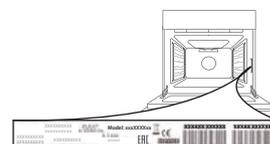
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
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** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool



40001177073