



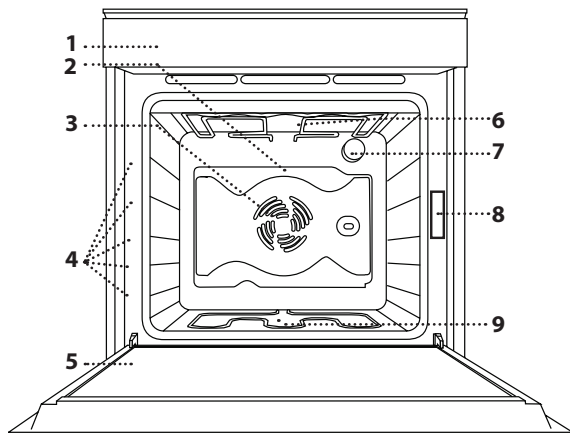
### ΣΑΣ ΕΥΧΑΡΙΣΤΟΥΜΕ ΠΟΥ ΑΓΟΡΑΣΑΤΕ ΕΝΑ ΠΡΟΪΟΝ WHIRLPOOL

Για να λάβετε πλήρη τεχνική υποστήριξη, παρακαλούμε να καταχωρίσετε τη συσκευή σας στην ιστοσελίδα [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



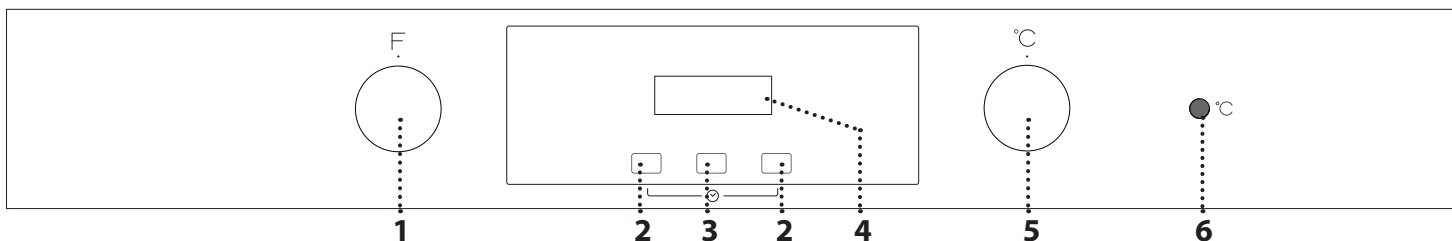
**Διαβάστε τις οδηγίες για την ασφάλεια προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.**

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



1. Πίνακας ελέγχου
2. Κυκλική αντίσταση (δεν είναι ορατή)
3. Ανεμιστήρας
4. Οδηγοί ραφιού (το επίπεδο υποδεικνύεται στη μπροστινή πλευρά του φούρνου)
5. Πόρτα
6. Επάνω αντίσταση/grill
7. Λαμπτήρας
8. Πινακίδα αναγνώρισης (να μην αφαιρείται)
9. Κάτω αντίσταση (δεν είναι ορατή)

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



### 1. ΚΟΥΜΠΙ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Για την ενεργοποίηση του φούρνου επιλέγοντας μια λειτουργία. Περιστρέψτε στη θέση 0 για απενεργοποίηση του φούρνου.

### 2. ΚΟΥΜΠΙΑ - / +

Για αύξηση ή μείωση της τιμής που εμφανίζεται στην οθόνη.

### 3. ΚΟΥΜΠΙ ΩΡΑΣ

Για επιλογή των διαφόρων ρυθμίσεων: διάρκεια, ώρα τέλους ψησίματος, χρονοδιακόπτης.

### 4. ΟΘΟΝΗ

#### 5. ΔΙΑΚΟΠΤΗΣ ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ

Στρέψτε το για να επιλέξετε την επιθυμητή θερμοκρασία, ενεργοποιώντας την επιλεγμένη λειτουργία.

#### 6. LED ΘΕΡΜΟΣΤΑΤΗ / ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ

Ανάβει κατά τη διαδικασία θέρμανσης. Σβήνει μόλις ο φούρνος φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Σημείωση: Τα κουμπιά είναι βυθιζόμενα. Πατήστε τα κουμπιά στο κέντρο για να βγουν έξω.

## ΑΞΕΣΟΥΑΡ

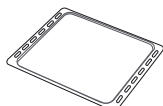
Ο αριθμός και ο τύπος των εξαρτημάτων μπορεί να διαφέρει ανάλογα με το μοντέλο που αγοράσατε. Μπορείτε να αγοράσετε ξεχωριστά και άλλα αξεσουάρ από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.



**ΣΧΑΡΑ.** Χρησιμοποιήστε τους για το ψήσιμο του φαγητού ή για τη στήριξη σκευών, ταψιών κέικ και άλλων σκευών κατάλληλων για χρήση στο φούρνο.



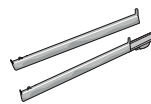
**ΛΙΠΟΣΥΛΛΕΚΤΗΣ.** Για χρήση ως ταψί για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών, λαχανικών, φοκάτσια, κ.λπ. ή για τοποθέτηση κάτω από τη σχάρα για τη συλλογή των χυμών μαγειρέματος.



**ΤΑΨΙ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.** Για να ψήνετε ψωμί και πίτες αλλά και κρέας, ψάρι σε λαδόκολλα κ.λπ.

Τοποθετήστε τη σχάρα οριζόντια σύροντας στους οδηγούς του ραφιού και βεβαιωθείτε ότι η πλευρά με το ανυψωμένο άκρο είναι γυρισμένη προς τα επάνω.

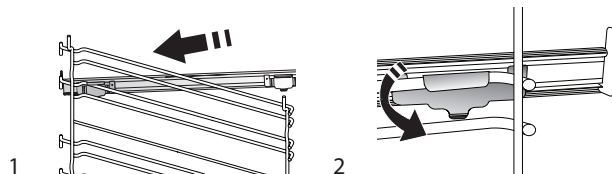
Τα άλλα αξεσουάρ, όπως το ταψί για λίπη και το ταψί ψησίματος, τοποθετούνται οριζόντια με τον ίδιο τρόπο όπως η σχάρα.



### ΚΙΝΗΤΟΙ ΟΔΗΓΟΙ.\*

Για να βάζετε και να βγάζετε εύκολα εξαρτήματα. Αφαιρέστε το πλαστικό προστατευτικό. Τοποθετήστε το ταψί για λίπη στους εκτεινόμενους δρομείς, στερεώνοντάς το μεταξύ του πίσω και μπροστινού συνδέτηρα.

Οι κινητοί οδηγοί μπορούν να τοποθετηθούν σε οποιοδήποτε ράφι. Για να τοποθετήσετε τους συρόμενους οδηγούς, σφίξτε το άνω κλιπ του κινητού οδηγού στον οδηγό ραφιού και σύρετε τον μέχρι τέρμα (1). Κατεβάστε το άλλο κλιπ στη θέση του. Για να ασφαλίσει ο οδηγός, πιέστε το κάτω τμήμα του κλιπ σταθερά προς τον οδηγό ραφιού (2). Βεβαιωθείτε ότι οι κινητοί οδηγοί μπορούν να κινηθούν ελεύθερα. Επαναλάβετε τα βήματα στον άλλο οδηγό ραφιού στο ίδιο επίπεδο.



### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΟΔΗΓΩΝ ΡΑΦΙΟΥ

Για να αφαιρέσετε τους οδηγούς ραφιών, σηκώστε τους οδηγούς και στη συνέχεια τραβήξτε απαλά το κάτω τμήμα έξω από την υποδοχή του: τώρα μπορείτε να αφαιρέσετε τα ράφια.

Για να τοποθετήσετε ξανά τους οδηγούς ραφιών, πρώτα τοποθετήστε τους στην άνω υποδοχή. Κρατώντας τους σηκωμένους, σύρετε μέσα στο θάλαμο ψησίματος και κατεβάστε τους στη θέση τους στις κάτω υποδοχές.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

## ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

### 1. ΡΥΘΜΙΣΗ ΩΡΑΣ ΚΑΙ ΤΟΝΟΥ

Θα χρειαστεί να ρυθμίσετε την ώρα όταν ανάψετε τη συσκευή για πρώτη φορά: Τα "ΑΥΤΟ" και "0.00" αναβοσβήνουν στην οθόνη.



Για να ρυθμίσετε την ώρα, πατήστε ταυτόχρονα τα κουμπιά + και -: Ρυθμίστε την ώρα χρησιμοποιώντας τα κουμπιά + και -.

Πιέστε το κουμπί ώρας για επιβεβαίωση.

Αφού επιλέξετε την επιθυμητή τιμή ώρας, μπορείτε να αλλάξετε τον τόνο συναγερμού: στην οθόνη εμφανίζεται το "ton 1".



Για να επιλέξετε τον επιθυμητό τόνο, πατήστε το κουμπί —, στη συνέχεια πατήστε το κουμπί ώρας για επιβεβαίωση.

Σημείωση: Για να αλλάξετε την ώρα μετά από μεγάλη διακοπή ρεύματος, προχωρήστε με τον τρόπο που περιγράφεται παραπάνω.

## ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ ΧΡΗΣΗ

### • ΕΠΙΛΟΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

Για να επιλέξετε μια λειτουργία, στρέψτε το *κουμπί επιλογής* στο σύμβολο με τη λειτουργία που επιθυμείτε.

#### ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Για το σβήσιμο του φούρνου.

#### ΛΑΜΠΑ

Για να ανάψετε τη λάμπα του φούρνου.

#### ΨΗΣΙΜΟ ΠΑΝΩ ΚΑΤΩ

Για το ψήσιμο οποιοδήποτε είδους φαγητού σε ένα μόνο ράφι.

Κέικ που φουσκώνουν	✓	160 - 180	35 - 55	
Μπισκότα/τάρτες	✓	170 - 180	15 - 40	
Κατεψυγμένη πίτσα	✓	250	10 - 15	
Λαζάνια/Ζυμαρικά στο φούρνο/ Κανελόνια/Φλαν	✓	190 - 200	40 - 65	
Αρνί/Μοσχάρι/Βοδινό/Χοιρινό 1 κιλό	✓	190 - 200	90 - 110	
Κοτόπουλο/Κουνέλι/Πάπια 1 κιλό	✓	190 - 200	65 - 85	
Ψάρι στο φούρνο / σε λαδόκολλα 0,5 kg (φιλέτα, ολόκληρα)	✓	180 - 200	40 - 60	

#### SMART CLEAN (Μόνο σε ορισμένα μοντέλα)

Η δράση του ατμού που απελευθερώνεται κατά τον ειδικό κύκλο καθαρισμού με χαμηλή θερμοκρασία, επιτρέπει την εύκολη αφαίρεση της βρωμιάς και των υπολειμμάτων τροφίμων. Αυτή η λειτουργία πρέπει να ενεργοποιείται μόνο όταν ο φούρνος είναι κρύος και αφού ρίξετε 200 ml νερό στην κάτω επιφάνεια του φούρνου. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για 30 λεπτά και τη θερμοκρασία στους 90 °C. Μόλις ολοκληρωθεί ο κύκλος, περιμένετε για περίπου 15 λεπτά πριν ανοίξετε την πόρτα.

#### ΣΥΜΒ. ΨΗΣΙΜΟ

Για το ψήσιμο κρέατος ή κέικ με υγρή γέμιση σε ένα επίπεδο. Η λειτουργία αυτή παρέχει ένα ομοιόμορφο, χρυσαφένιο και τραγανό μαγείρεμα.

Γεμιστό κέικ	✓	150 - 190	30 - 85	
Αλμυρά κέικ	✓	175 - 200	40 - 50	
Γεμιστά λαχαν	✓	175 - 200	50 - 60	

### 2. ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΦΟΥΡΝΟΥ

Ένας καινούργιος φούρνος μπορεί να εκλύει οσμές που έχουν παραμείνει από την διαδικασία κατασκευής: Αυτό είναι απόλυτα φυσιολογικό. Πριν ξεκινήσετε το ψήσιμο φαγητού, συνιστάται να ζεσταίνετε το φούρνο άδειο έτσι ώστε να απομακρυνθούν τυχόν οσμές.

Αφαιρέστε τα χαρτόνια ή τυχόν πλαστικό φιλμ από το φούρνο και αφαιρέστε από μέσα τα εξαρτήματα.

Ζεστάνετε το φούρνο στους 250 °C για περίπου μία ώρα. Ο φούρνος κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας πρέπει να είναι άδειος. Ακολουθήστε τις οδηγίες για τη σωστή ρύθμιση της λειτουργίας.

Σημείωση: Συνιστάται να αερίσετε το χώρο μετά τη χρήση της συσκευής για πρώτη φορά.

#### ΓΚΡΙΛ

Για να ψήσετε στο γκριλ μπριζόλες, σουβλάκια, λουκάνικα, λαχανικά ογκρατέν, καθώς και για να φρυγανίσετε ψωμί. Όταν ψήνετε κρέας στο γκριλ, συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

Ψημένο ψωμί	✓	200	2 - 5	
Φιλέτα/κομμάτια ψαριού	✓	200	30 - 40 *	
Λουκάνικα/σουβλάκια/ παιδάκια/χάμπουργκερ	✓	200	30 - 50 *	

\*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

#### ΓΚΡΙΛ ΤΟΥΡΜΠΟ

Για να ψήσετε μεγάλα κομμάτια κρέατος (μπούτια, ροστ μπίφ, κοτόπουλο). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε το λιποσυλλέκτη για τη συλλογή των χυμών ψησίματος: Τοποθετήστε το ταψί σε οποιοδήποτε επίπεδο κάτω από τη σχάρα και προσθέστε 500 ml πόσιμο νερό.

Ψητό κοτόπουλο 1-1,3 κιλά	-	200	55 - 70 *	
Ψημένο μοσχάρι 1 κιλό	-	200	35 - 50 **	
Ψητές πατάτες	-	200	45 - 55 **	
Λαχανικά ογκρατέν	-	200	20 - 30	

\*Γυρίστε το φαγητό στο μέσο του συνολικού χρόνου ψησίματος

\*\* Γυρίστε το φαγητό στα δύο τρίτα του συνολικού χρόνου ψησίματος (αν είναι απαραίτητο).

#### ΑΠΟΨΥΞΗ

Για απόψυξη φαγητού πιο γρήγορα. Τοποθετήστε το φαγητό στο μεσαίο ράφι. Συνιστάται να αφήνετε το φαγητό στη συσκευασία του, ώστε να μην ξεραθεί εξωτερικά.

#### TURBO FAN

Για φαγητά με τραγανή βάση και μαλακό πάνω μέρος. Ιδανικό για το μαγείρεμα κέικ με υγρή γέμιση και χωρίς προμαγειρεμένη βάση (π.χ. τάρτες, κέικακια με γέμιση, κέικ με τυρί ρικότα καθώς και πίτσες με πολλά υλικά) σε μία μόνο σχάρα. Τοποθετήστε το φαγητό στη 2η σχάρα. Προθερμάνετε το φούρνο πριν από το ψήσιμο. Η λειτουργία αυτή είναι επίσης ιδανική για κατεψυγμένα τρόφιμα (π.χ. πίτσες, στρουτοελ, λαζάνια). Ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

## ΘΕΡΜΑΝΣΗ ΜΕ ΑΕΡΑ

Για να ψήσετε ταυτόχρονα διαφορετικά φαγητά για τα οποία απαιτείται η ίδια θερμοκρασία ψησίματος σε δύο σχάρες (π.χ. ψάρι, λαχανικά, κέικ). Αυτή η λειτουργία μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο διαφορετικών φαγητών χωρίς να μεταφέρονται οσμές από το ένα φαγητό στο άλλο.

ΨΟΙ	☑	🌡️°C	🕒	🔥
Κέικ που φουσκώνουν	✓	150 - 170	30 - 90	
Γεμιστό κέικ	✓	150 - 190	35 - 90	
Μπισκότα/τάρτες	✓	150 - 175	20 - 45	
Ψωμί/πίτσα/φοκάτσια	✓	190 - 250	20 - 50	
Κατεψυγμένη πίτσα	✓	250	10 - 20	
Αλμυρά κέικ	✓	175 - 190	50 - 65	
Λαζάνια και κρέατα	✓	200	50 - 100 *	
Κρέας και πατάτες	✓	200	45 - 100 *	
Ψάρι και λαχανικά	✓	175	30 - 50 *	

\* Εκτιμώμενη χρονική διάρκεια: Μπορείτε να αφαιρείτε το φαγητό από το φούρνο σε διαφορετικούς χρόνους, ανάλογα με την προσωπική προτίμηση.

## ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ

Χρησιμοποιήστε αυτήν τη λειτουργία μετά το ψήσιμο για ροδοκκίνισμα του κάτω μέρους του φαγητού σας. Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για αργό μαγείρεμα, όπως για λαχανικά και σπιτάδο.

## ΠΩΣ ΘΑ ΔΙΑΒΑΖΕΤΕ ΤΟΥΣ ΠΙΝΑΚΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

Ο πίνακας περιλαμβάνει συνταγές **ΨΟΙ**, αν χρειάζεται προθέρμανση **☑**, θερμοκρασία **🌡️°C**, χρόνο ψησίματος **🕒**, εξαρτήματα και επίπεδο **🔥** που προτείνεται για ψήσιμο. Η διάρκεια ψησίματος ξεκινά από τη στιγμή που τοποθετείται το φαγητό στο φούρνο, χωρίς να περιλαμβάνεται η προθέρμανση (εάν χρειάζεται). Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι ψησίματος είναι ενδεικτικά και εξαρτώνται από την ποσότητα του φαγητού και τον τύπο του εξαρτήματος που χρησιμοποιείται. Χρησιμοποιήστε αρχικά τις ελάχιστες συνιστώμενες τιμές και, εάν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί αρκετά, προχωρήστε σε μεγαλύτερες τιμές. Χρησιμοποιήστε τα αξεσουάρ που παρέχονται και κατά προτίμηση σκουρόχρωμες μεταλλικές φόρμες γλυκού και ταψιά γενικής χρήσης. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε σκεύη και αξεσουάρ από πινέξ ή σεατίτη, ωστόσο πρέπει να λάβετε υπόψη ότι ο χρόνος μαγείρεματος θα είναι λίγο μεγαλύτερος.

Εξαρτήματα που εμφανίζονται:

- Σχάρα
- Φόρμα γλυκού επάνω σε σχάρα
- Λιποσυλλέκτης/ταψί ψησίματος
- Φόρμα γλυκού σε σχάρα ή λιποσυλλέκτης / ταψί ψησίματος
- Ταψί με νερό

## . ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΤΕ ΜΙΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Για να ξεκινήσετε μια λειτουργία που επιλέξατε, περιστρέψτε τον **επιλογέα θερμοστάτη** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία.

Για να διακόψετε τη λειτουργία οποιαδήποτε στιγμή, σβήστε το φούρνο, περιστρέψτε το **κουμπί επιλογής** και τον **επιλογέα θερμοστάτη** στο **0** και **●**

Μόλις ενεργοποιηθεί η λειτουργία, η λυχνία LED του θερμοστάτη ανάβει και σβήνει ξανά όταν ο φούρνος φτάσει την επιλεγμένη θερμοκρασία: Στο σημείο αυτό, τοποθετήστε το φαγητό μέσα και προχωρήστε στο μαγείρεμα.

Σημείωση: Η τοποθέτηση του φαγητού στο φούρνο πριν ολοκληρωθεί η προθέρμανση ενδέχεται να έχει ανεπιθύμητα αποτελέσματα για το τελικό μαγείρεμα.

## . ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΙΣΤΗ

Πιέζοντας το **κουμπί ώρας** μπορείτε να επιλέξετε διάφορες λειτουργίες ή να προγραμματίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Σημείωση: μετά από μερικά δευτερόλεπτα χωρίς καμία ενέργεια, ο βομβητής ηχεί και όλες οι ρυθμίσεις επιβεβαιώνονται.

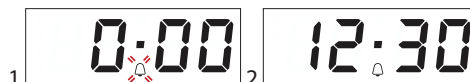
### ΡΥΘΜΙΣΗ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΗΤΗ

Αυτή η επιλογή δεν διακόπτει το πρόγραμμα ψησίματος αλλά σας επιτρέπει να χρησιμοποιήσετε την οθόνη ως χρονομετρητή, είτε στο διάστημα που η λειτουργία είναι ενεργή ή όταν ο φούρνος είναι σβηστός.

Για να ενεργοποιήσετε το χρονοδιακόπτη, πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας**: το σύμβολο αναβοσβήνει στην οθόνη (1).

Χρησιμοποιήστε τα κουμπιά **+** και **-** για να ρυθμίσετε την επιθυμητή διάρκεια: Η αντίστροφη μέτρηση ξεκινά μετά από λίγα δευτερόλεπτα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα και το παραμένει αναμμένο ως επιβεβαίωση της ρύθμισης του χρονοδιακόπτη (2).

Στο τέλος, πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας** για να απενεργοποιήσετε τον συναγερμό.



1 Σημείωση: Για να δείτε την αντίστροφη μέτρηση και την αλλαγή εάν είναι απαραίτητο, πιέστε το **κουμπί ώρας** για 2 δευτερόλεπτα ξανά.

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑΣ

Αφού επιλέξετε και ενεργοποιήσετε τη λειτουργία, για να σταματήσει αυτόματα, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος.

Πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας**: το σύμβολο αναβοσβήνει (3).

Πιέστε ξανά το **κουμπί ώρας**: το DUR και AUTO αναβοσβήνουν στην οθόνη (4).

Ρυθμίστε τη διάρκεια με τα κουμπιά **+** και **-**.

Μετά από μερικά δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται η ώρα της ημέρας και το AUTO παραμένει αναμμένο, επιβεβαιώνοντας τη ρύθμιση (5).



3 Σημείωση: Για να δείτε πόσος χρόνος έχει απομείνει και να αλλάξετε τον υπολειπόμενο χρόνο μαγειρέματος, επαναλάβετε τα παραπάνω βήματα.

Όταν ο επιλεγμένος χρόνος μαγειρέματος ολοκληρωθεί, θα ηχήσει ένας συναγερμός και το μαγείρεμα θα σταματήσει (6).



6 Πιέστε παρατεταμένα το **κουμπί ώρας** για να απενεργοποιήσετε το συναγερμό. περιστρέψτε τον **διακόπτη επιλογής** και τον **διακόπτη θερμοστάτη** στο **0** και στο **●** για να σβήσετε το φούρνο.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

**Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει πριν προχωρήσετε σε συντήρηση ή καθαρισμό.**

**Μη χρησιμοποιείτε ατμοκαθαριστές.**

**Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σφουγγαράκια, λειαντικά συρματάκια ή λειαντικά/διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.**

**Φοράτε προστατευτικά γάντια.**

**Η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την παροχή ρεύματος πριν από οποιαδήποτε εργασία συντήρησης.**

### ΕΞΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Καθαρίστε τις επιφάνειες με ένα υγρό πανί από μικροΐνες. Εάν υπάρχουν πολλές ακαθαρσίες, προσθέστε στο νερό λίγες σταγόνες απορρυπαντικού με ουδέτερο pH. Σκουπίστε με ένα στεγνό πανί. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή λειαντικά καθαριστικά. Εάν κάποιο από αυτά τα προϊόντα έρθει κατά λάθος σε επαφή με τις επιφάνειες της συσκευής, καθαρίστε το αμέσως με ένα υγρό πανί με μικροΐνες.

### ΕΣΩΤΕΡΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Μετά τη χρήση, αφήστε το φούρνο να κρυώσει και καθαρίστε τον, κατά προτίμηση ενώ είναι ακόμη ζεστός, για να αφαιρέσετε τις επικαθίσεις ή τους λεκέδες που δημιουργούνται από τα υπολείμματα τροφών. Για να απομακρύνετε τυχόν συμπύκνωμα που σχηματίστηκε από το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε νερό, αφήστε το φούρνο να κρυώσει εντελώς και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα ύφασμα ή σφουγγάρι.

Καθαρίζετε το κρύσταλλο της πόρτας με ειδικό υγρό απορρυπαντικό. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό του φούρνου, μπορείτε να βγάλετε την πόρτα.

### ΑΞΕΣΟΥΑΡ

Αφήστε τα να μουλιάσουν σε νερό με απορρυπαντικό μετά τη χρήση. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για το χειρισμό τους, εάν είναι ακόμη ζεστά. Τα υπολείμματα φαγητών μπορούν να αφαιρεθούν εύκολα με κατάλληλη βούρτσα ή σφουγγαράκι.

### ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΛΑΜΠΤΗΡΑ

Αποσυνδέστε το φούρνο από την παροχή ρεύματος, ξεβιδώστε το καπάκι από το φως, αντικαταστήστε το λαμπτήρα και βιδώστε ξανά το καπάκι. Συνδέστε ξανά το φούρνο στην ηλεκτρική τροφοδοσία.

Σημείωση: Να χρησιμοποιείτε μόνο λαμπτήρες αλογόνου 20-40 W/230 V τύπου G9, T300 °C. Ο λαμπτήρας που χρησιμοποιείται στη συσκευή είναι ειδικά σχεδιασμένος για οικιακές συσκευές και δεν είναι κατάλληλος για το γενικό φωτισμό δωματίου μέσα στο σπίτι (Κανονισμός ΕΚ αριθ. 244/2009). Μπορείτε να προμηθευτείτε τους λαμπτήρες από το Κέντρο Τεχνικής Υποστήριξης. Μη χειρίζεστε τους λαμπτήρες με γυμνά χέρια καθώς τα αποτυπώματα μπορεί να τους καταστρέψουν. Μη χρησιμοποιήσετε το φούρνο πριν τοποθετήσετε ξανά το καπάκι του λαμπτήρα.

### ΑΦΑΙΡΕΣΗ ΚΑΙ ΕΠΑΝΑΤΟΠΟΘΕΤΗΣΗ ΠΟΡΤΑΣ

Για να αφαιρέσετε την πόρτα, ανοίξτε εντελώς και σηκώστε τα άγκιστρα πιέζοντας προς τα εμπρός έως ότου φτάσουν σε θέση απασφάλισης (1). Κλείστε την πόρτα όσο περισσότερο μπορείτε. Πιάστε καλά την πόρτα και με τα δύο χέρια – μην την κρατάτε από τη χειρολαβή. Απλά αφαιρέστε την πόρτα ενώ την κλείνετε τραβώντας προς τα επάνω ταυτόχρονα έως ότου βγει από την έδρα της (2). Ακουμπήστε την πόρτα στη μία πλευρά, πάνω σε μια μαλακή επιφάνεια.

### ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

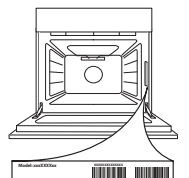
Τι να κάνετε εάν....	Πιθανές αιτίες	Λύσεις
Ο φούρνος δεν λειτουργεί.	Διακοπή ρεύματος. Αποσύνδεση από την παροχή ρεύματος.	Βεβαιωθείτε ότι ο φούρνος τροφοδοτείται με ρεύμα και ότι είναι σωστά συνδεδεμένος στην πρίζα. Σβήστε και ανάψτε ξανά το φούρνο για να διαπιστώσετε εάν η βλάβη παραμένει.
Η οθόνη εμφανίζει ασαφές κείμενο και φαίνεται να είναι σπασμένη.	Άλλο σεν γλώσσας.	Επικοινωνήστε με το πλησιέστερο Κέντρο Εξυπηρέτησης Πελατών.

\* Διατίθεται μόνο σε ορισμένα μοντέλα



**Μπορείτε να κατεβάσετε τις Οδηγίες για την ασφάλεια, το Εγχειρίδιο χρήσης, το Δελτίο προϊόντος και ενεργειακών δεδομένων από:**

- Την ιστοσελίδα μας **docs.whirlpool.eu**
- Χρησιμοποιώντας τον κωδικό QR
- Εναλλακτικά, **μπορείτε να επικοινωνήσετε με την Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών** (βλ. τηλεφωνικό αριθμό στο βιβλιαράκι εγγύησης). Όταν επικοινωνείτε με το Κέντρο εξυπηρέτησης πελατών, αναφέρατε τους κωδικούς που αναγράφονται στην ετικέτα αναγνώρισης προϊόντος.

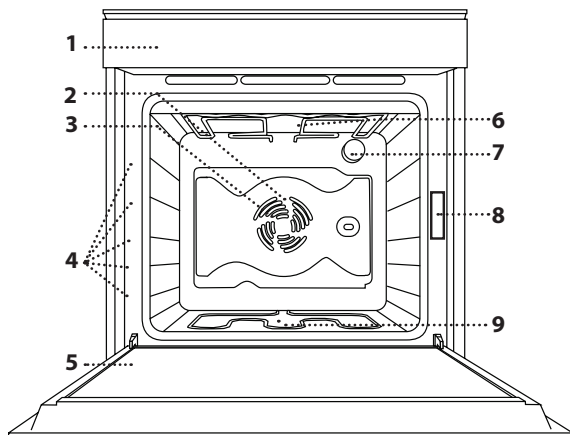


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

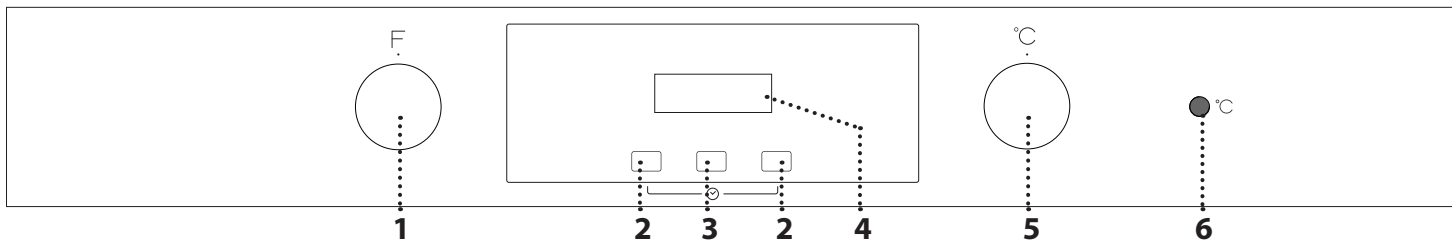
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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

**DESCRIZIONE PRODOTTO**

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

**PANNELLO COMANDI****1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

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

**2. TASTI - / +**

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

**3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO**

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

**4. DISPLAY****5. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

**6. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO**

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

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

**ACCESSORI**

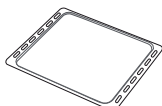
Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.



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



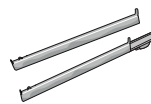
**LECCARDA.** Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.



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

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

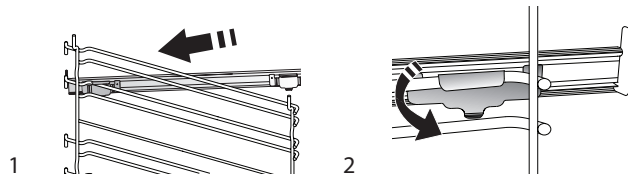
Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

**GUIDE SCORREVOLI.\***

Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

Rimuovere la plastica protettiva. Collocare la leccarda sulle guide telescopiche fissandola fra gli elementi di bloccaggio posteriore e anteriore.

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

**TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI**

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

\* Disponibile solo su alcuni modelli

## PRIMO UTILIZZO

### 1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA E DEI SUONI

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.

## FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

### . SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



**OFF**

Per spegnere il forno.



**LUCE**

Per accendere la luce del forno.



**STATICO**

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Torte lievitate	✓	160 - 180	35 - 55	2	
Biscotti/Tortine	✓	170 - 180	15 - 40	3	
Pizza surgelata	✓	250	10 - 15	2	
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	✓	190 - 200	40 - 65	2	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2	
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	✓	180 - 200	40 - 60	2	



**SMART CLEAN** (solo in alcuni modelli)

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



**VENTILATO**

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

Torte ripiene	✓	150 - 190	30 - 85	2	
Torte salate	✓	175 - 200	40 - 50	2	
Verdure ripiene	✓	175 - 200	50 - 60	2	

### 2. RISCALDARE IL FORNO

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

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

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

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



**GRILL**

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

Pane tostato	✓	200	2 - 5	4	
Filetti / tranci di pesce	✓	200	30 - 40 *	4	
Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger	✓	200	30 - 50 *	4	

\* Ruotare il cibo a metà cottura



**TURBO GRILL**

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

Pollo arrosto 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2	
Roast beef al sangue 1 kg	-	200	35 - 50 **	2	
Patate arrosto	-	200	45 - 55 **	2	
Verdure gratinate	-	200	20 - 30	2	

\* Ruotare il cibo a metà cottura

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



**SCONGELAMENTO**

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



**TURBOVENTILATO**

Per ottenere cibi con una base croccante e una superficie soffice. Ideale per cuocere su singolo livello torte con composto liquido senza base precotta (es. crostate, plumcake, torte alla ricotta e pizze molto farcite). Si consiglia di disporre gli alimenti sul 2° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura. Questa funzione è ideale anche per i prodotti surgelati (es. pizze, patatine, strudel, lasagne). Seguire le istruzioni riportate sulla confezione del prodotto.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

## TERMOVENTILATO

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

Nome ricetta	✓	Temperatura (°C)	Tempo di cottura	Accessori e ripiano consigliati
Torte lievitate	✓	150 - 170	30 - 90	3 1
Torte ripiene	✓	150 - 190	35 - 90	3 1
Biscotti / Tortine	✓	150 - 175	20 - 45	3 1
Pane / Pizza / Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	3 1
Pizza surgelata	✓	250	10 - 20	3 1
Torte salate	✓	175 - 190	50 - 65	3 1
Lasagne e carne	✓	200	50 - 100 *	3 1
Carni e patate	✓	200	45 - 100 *	3 1
Pesce e verdure	✓	175	30 - 50 *	3 1

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

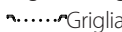




## RESISTENZA INFERIORE

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

### COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

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

Legenda degli accessori:

-  Griglia
-  Tortiera su griglia
-  Leccarda / piastra dolci
-  Leccarda / teglia o tortiera su griglia
-  Bacinella con acqua

## . AVVIARE UNA FUNZIONE

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

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

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

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.


## . USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO


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

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

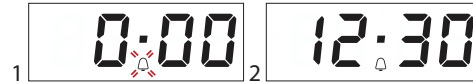
### IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

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

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

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


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



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

### SELEZIONE DELLA DURATA

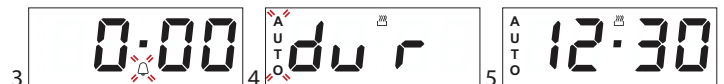
Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

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

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

Impostare la durata usando i tasti **+** e **-**.

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



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

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



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

\* Disponibile solo su alcuni modelli

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.**

**Non utilizzare pulitrici a getto di vapore.**

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

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

### SUPERFICI ESTERNE

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

### SUPERFICI INTERNE

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

### ACCESSORI

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

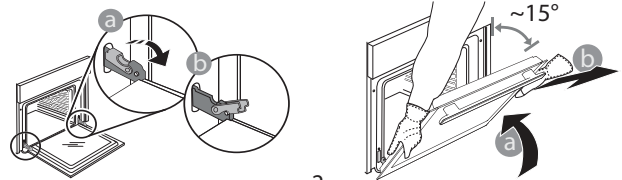
### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

### TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

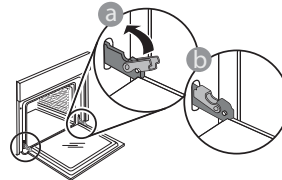
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e sollevare i fermi, spingendoli in avanti fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre la porta, continuare a chiuderla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



1

2

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



3

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

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

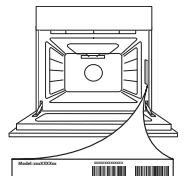
Cosa fare se...	Possibili cause	Soluzioni
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo per verificare se l'inconveniente persiste.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

\* Disponibile solo su alcuni modelli



**Per scaricare le istruzioni di sicurezza, il manuale d'uso, la scheda tecnica e i dati energetici:**

- Visitare il sito web [docs.whirlpool.eu](http://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.







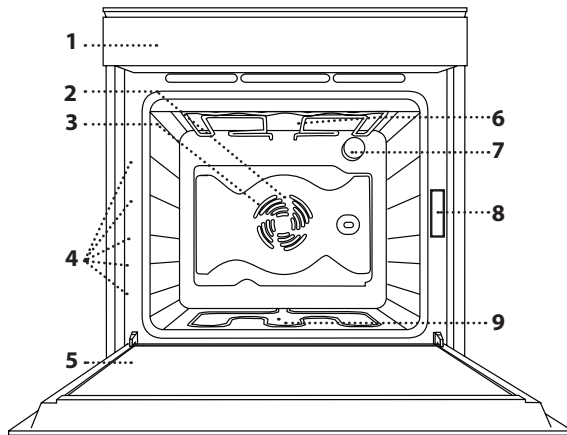
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



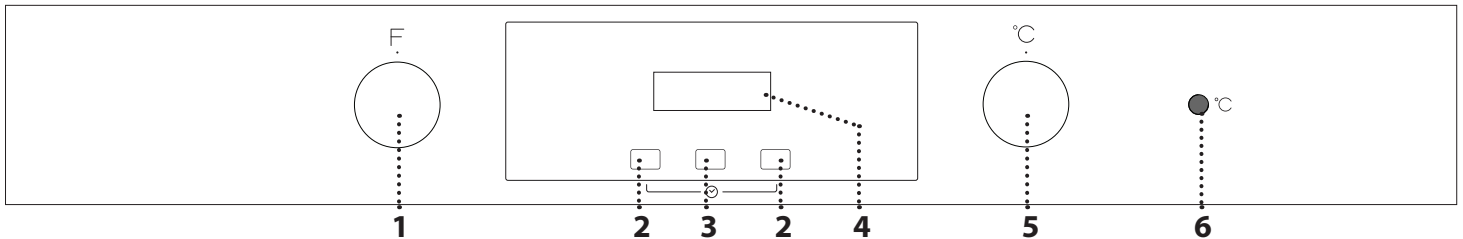
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**



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

**PAINEL DE COMANDOS**



**1. BOTÃO SELETOR**

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

**2. BOTÕES - / +**

Para diminuir o valor apresentado no visor.

**3. BOTÃO DO TEMPO**

Para selecionar as várias opções: duração, tempo de fim da cozedura, temporizador.

**4. VISOR**

**5. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

**6. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO**

Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

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

**ACESSÓRIOS**

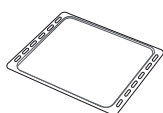
O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.



**GRELHA METÁLICA.** Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.



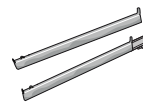
**TABULEIRO COLETOR.** Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.



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

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

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

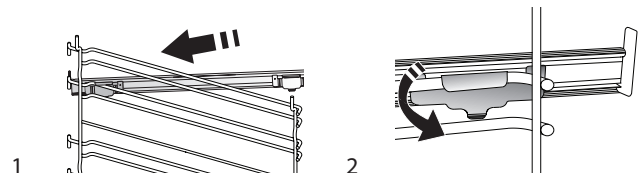


**CALHAS DESLIZANTES.\***

Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios. Remova película de plástico que protege os mesmos.

Coloque o tabuleiro coletor nas calhas telescópicas fixando-o entre o fecho traseiro e o fecho dianteiro.

As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível. Para instalar as calhas deslizantes, fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até ao máximo (1). Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível (2). Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



**RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL**

Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: as grelhas metálicas podem ser retiradas nessa altura.

Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

\* Disponível apenas em determinados modelos

## UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

### 1. DEFINIR O TEMPO E O TOM

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora do dia: "AUTO" e "0.00" piscam no visor.



Para acertar a hora, prima os botões  $\pm$  e  $\text{—}$  em simultâneo: Acerte a hora utilizando os botões  $\pm$  e  $\text{—}$ .

Prima a tecla *botão do tempo* para confirmar.

Após seleccionar o valor de tempo desejado, é possível alterar o tom do alarme: no visor é apresentado "ton 1".



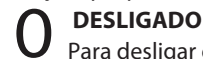
Para seleccionar o som pretendido prima o botão  $\text{—}$  e, em seguida, prima o *botão do tempo* para confirmar.

Nota: Para alterar a hora do dia, após, por exemplo, longos períodos de falha de energia, siga as instruções descritas acima.

## FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

### . SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para seleccionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende seleccionar.



#### DESLIGADO

Para desligar o forno.



#### LÂMPADA

Para ligar a lâmpada no interior do forno.



#### CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

Bolos com levedura	✓	160 - 180	35 - 55	2
Biscoitos/queques	✓	170 - 180	15 - 40	3
Pizza congelada	✓	250	10 - 15	2
Lasanha / massa ao forno / canelones / flans	✓	190 - 200	40 - 65	2
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Frango/coelho/pato 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)	✓	180 - 200	40 - 60	2



#### SMART CLEAN (Apenas em alguns modelos)

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Esta função deve ser ativada apenas quando o forno estiver frio e após verter 200 ml de água potável no fundo do mesmo. Defina o temporizador para 30 minutos e a temperatura para 90 °C. Concluído o ciclo de limpeza, aguarde cerca de 15 minutos antes de abrir a porta do forno.



#### COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível. Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes.

Bolo recheado	✓	150 - 190	30 - 85	2
Bolos salgados	✓	175 - 200	40 - 50	2
Legumes recheados	✓	175 - 200	50 - 60	2

### 2. AQUECER O FORNO

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

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

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente.

Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

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



#### GRELHADOR

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

Pão tostado	✓	200	2 - 5	4
Filetes/postas de peixe	✓	200	30 - 40 *	4 3
Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres	✓	200	30 - 50 *	4 3

\*Vire o alimento a meio da cozedura



#### TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

Frango assado 1 - 1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Rosbife mal passado 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Batatas assadas	-	200	45 - 55 **	2
Gratinado de legumes	-	200	20 - 30	2

\*Vire o alimento a meio da cozedura

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



#### DESCONGELAÇÃO

Para descongelar alimentos mais rapidamente. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.



#### VENTOINHA TURBO

Para cozinhados com uma base crocante e um topo suave. Ideal para a cozedura de bolos com recheios líquidos e sem qualquer base pré-cozinhada (p. ex., tartes, bolos de frutas, bolos com ricotta e pizzas com coberturas abundantes) num único nível. É aconselhável posicionar os alimentos no 2.º nível de cozedura. Preequeça o forno antes de introduzir os alimentos. Esta função é também ideal para alimentos congelados (p. ex., pizzas, batatas fritas, strudel, lasanha). Siga as instruções na embalagem do produto.

\* Disponível apenas em determinados modelos

## AR FORÇADO

Para cozinhar, simultaneamente, alimentos variados que exijam a mesma temperatura e em dois níveis (por exemplo: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

IOI	☑	🌡️°C	🕒	🔢
Bolos com levedura	✓	150 - 170	30 - 90	3  1
Bolo recheado	✓	150 - 190	35 - 90	3  1
Biscoitos/queques	✓	150 - 175	20 - 45	3  1
Pão/Pizza/Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	3  1
Pizza congelada	✓	250	10 - 20	3  1
Bolos salgados	✓	175 - 190	50 - 65	3  1
Lasanha e carne	✓	200	50 - 100 *	3  1
Carne e batatas	✓	200	45 - 100 *	3  1
Peixe e legumes	✓	175	30 - 50 *	3  1

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

## AQUECIMENTO INFERIOR

Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Esta função também pode ser utilizada para uma cozedura lenta, como, por exemplo, para legumes e guisados de carne.

### COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas **IOI**, caso seja necessário pré-aquecimento **☑**, temperatura **🌡️°C**, tempo de cozedura **🕒**, acessórios e nível **🔢** sugerido para cozinhar. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

Acessórios apresentados:

- Grelha metálica
- Forma para bolos na grelha
- Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
- Forma para bolos na grelha ou tabuleiro coletor / para assar
- Tabuleiro com água

## COMO ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o **botão do termóstato** para definir a temperatura requerida.

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o **botão seletor** e o **botão do termóstato** para **0** e **●**.

Assim que a função for ativada, termóstato LED acende-se, desligando-se novamente quando o forno atingir a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

## COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO

Após premir o **botão do tempo** é possível selecionar vários modos para manter ou programador o tempo de cozedura.

Nota: Após alguns segundos sem qualquer interação, ouve-se um alarme sonoro e todas as definições serão confirmadas.

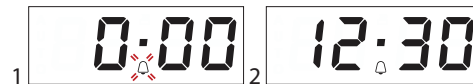
### PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o **botão do tempo**: o símbolo pisca no visor (1).

Utilize os botões **+** e **-** para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e o símbolo permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo (2).

No final, prima de forma prolongada o **botão do tempo** para desativar o alarme.



Lembre-se: para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, volte a premir o botão de horas durante 2 segundos.

### DEFINIR A DURAÇÃO

Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura.

Prima de forma prolongada o **botão do tempo**: o símbolo pisca (3).

Prima o **botão do tempo** novamente: DUR e AUTO irão piscar no visor (4).

Defina a duração através dos botões **+** e **-**.

Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e a mensagem "AUTO" permanece acesa, confirmando a programação (5).



Nota: Para ver quanto tempo falta e alterar o tempo de cozedura restante, repita os passos acima.

Quando o tempo de cozedura programado termina, ouvir-se-á um alarme sonoro e a cozedura irá parar (6).



Para desativar o alarme, prima de forma prolongada o **botão do tempo**. Rode o **botão seletor** e o **botão do termóstato** para **0** e **●** para desligar o forno.

\* Disponível apenas em determinados modelos

## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

**Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.**

**Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.**

**Use luvas de proteção.**

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

### SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

### SUPERFÍCIES INTERIORES

Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

### ACESSÓRIOS

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

### SUBSTITUIR A LÂMPADA

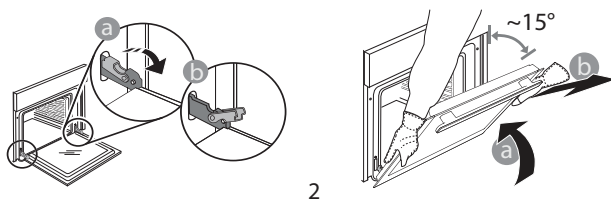
Desligue o forno da rede elétrica, desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma. Ligue

o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: Use apenas lâmpadas de halógeno de 20-40 W/230 V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda. Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

### REMOVER E REPOR A PORTA

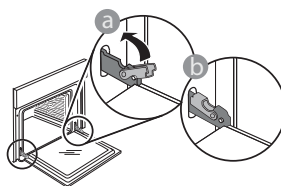
Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio (1). Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte (2). Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.



1

2

Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original (3): Certifique-se de que baixa as linguetas totalmente. Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



3

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

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

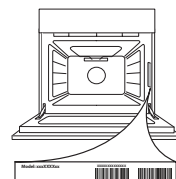
O que fazer em caso de...	Razões possíveis	Soluções
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

\* Disponível apenas em determinados modelos



**Pode transferir as Instruções de Segurança, o Manual do Utilizador, a Ficha do Produto e os Dados Energéticos:**

- Visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.





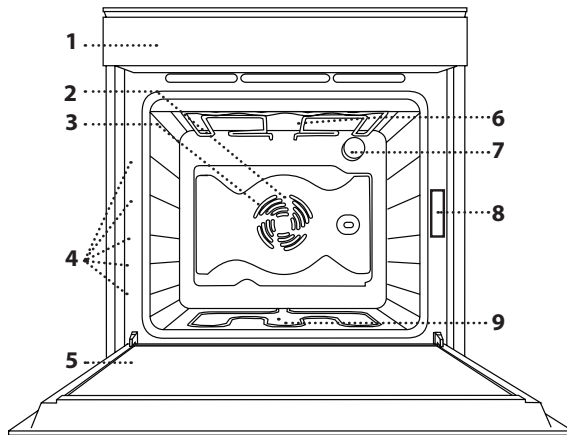
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



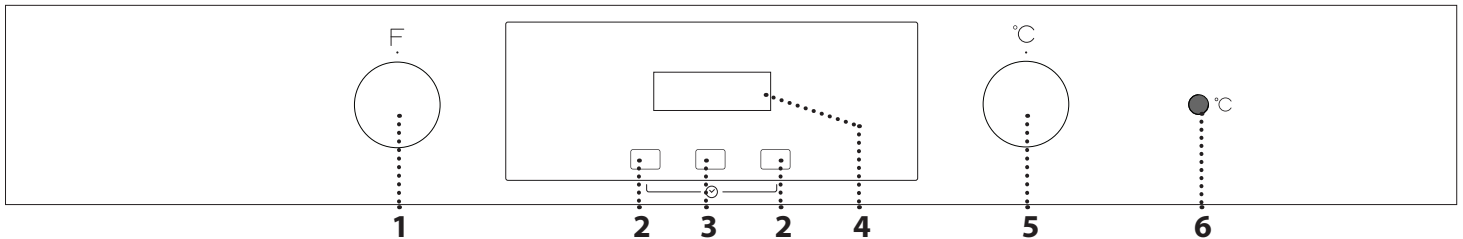
**Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.**

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO**



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

**PANEL DE CONTROL**



**1. SELECTOR**

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

**2. BOTONES - / +**

Para disminuir o aumentar el valor que se muestra en la pantalla.

**3. BOTÓN HORARIO**

Para seleccionar los distintos ajustes: duración, hora de finalización de la cocción, temporizador.

**4. PANTALLA**

**5. SELECTOR DEL TERMOSTATO / PRECALENTAMIENTO**

Gírelo para seleccionar la temperatura deseada y activar la función seleccionada.

**6. TERMOSTATO DEL LED / PRECALENTAMIENTO**

Se enciende durante el proceso de precalentamiento. Se apaga cuando se alcanza la temperatura deseada.

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

**ACCESORIOS**

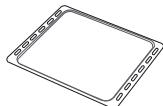
El número y tipo de accesorios puede variar de un modelo a otro. Los accesorios no incluidos pueden adquirirse aparte en el Servicio Postventa.



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



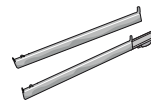
**GRASERA.** Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.



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

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

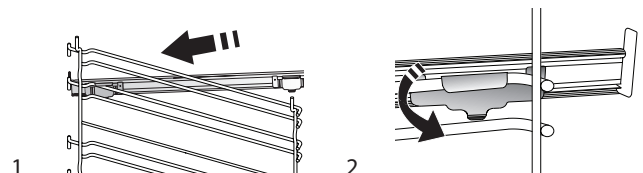
Otros accesorios, como la grasera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.



**GUÍAS DESLIZANTES.\***

Para facilitar la inserción y extracción de accesorios. Retire el plástico protector. Coloque la grasera en las guías telescópicas, entre el enganche anterior y posterior.

Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel. Para montar las guías deslizantes, fije el cierre superior a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope (1). Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes (2). Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



**CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES**

Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: ahora puede extraer las guías.

Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

\* Disponible en determinados modelos solamente

## PRIMER USO

### 1. AJUSTAR LA HORA Y EL TONO

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora del día: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones + y - al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones + y -.

Pulsar el *botón horario* para confirmar.

Una vez seleccionado el valor horario deseado, puede cambiar el tono de la alarma: la pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón —, después pulse el *botón horario* para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora del día más tarde, por ejemplo después de cortes de corriente prolongados, proceda según se describe anteriormente.

## FUNCIONES Y USO DIARIO

### . SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.



#### APAGAR

Sirve para apagar el horno.



#### BOMBILLA

Para encender la luz del horno.



#### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel.

Tartas esponjosas	✓	160 - 180	35 - 55	2
Biscuits / tartaletas	✓	170 - 180	15 - 40	3
Pizza congelada	✓	250	10 - 15	2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines	✓	190 - 200	40 - 65	2
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg	✓	190 - 200	90 - 110	2
Pollo/conejo/pato 1 kg	✓	190 - 200	65 - 85	2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)	✓	180 - 200	40 - 60	2



#### SMART CLEAN (Solo en algunos modelos)

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío. Ajuste el temporizador a 30 minutos y la temperatura a 90°C. Una vez terminado el ciclo, espere aproximadamente 15 minutos antes de abrir la puerta.



#### HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne o pasteles con relleno líquido en un único estante. Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base.

Tartas rellenas	✓	150 - 190	30 - 85	2
Tartas saladas	✓	175 - 200	40 - 50	2
Verduras rellenas	✓	175 - 200	50 - 60	2

### 2. CALENTAR EL HORNO

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

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

Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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



#### GRILL

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

Pan tostado	✓	200	2 - 5	4
Filetes/rodajas de pescado	✓	200	30 - 40 *	4 3
Salchichas, pinchos morunos, costillas, hamburguesas	✓	200	30-50 *	4 3

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



#### TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, pollo). Le recomendamos utilizar la graseira para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

Pollo asado 1-1,3 kg	-	200	55 - 70 *	2 1
Rosbif poco hecho 1 kg	-	200	35 - 50 **	2
Patatas al horno	-	200	45 - 55 **	2
Verduras gratinadas	-	200	20 - 30	2

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

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



#### DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.



























#### TURBO VENTILADOR

Con esta función la comida queda con la base crujiente y la parte de arriba blanda. Es ideal para hornear pasteles con un relleno líquido y una base no precocinada (por ej. tartas, plum-cakes, tartas a base de ricotta, así como pizzas con mucho relleno) en un solo estante. Coloque los alimentos en el 2º estante. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar. Esta función es también ideal para alimentos congelados (por ejemplo, pizzas, patatas, strudel, lasaña). Siga las instrucciones del envase del producto.

\* Disponible en determinados modelos solamente

## AIRE FORZADO

Para cocinar a la vez varios alimentos que requieran la misma temperatura, situándolos en dos estantes diferentes (por ej., pescado, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.






		 °C		 
Tartas esponjosas	✓	150 - 170	30-90	 3  1
Tartas rellenas	✓	150 - 190	35-90	 3  1
Biscuits / tartaletas	✓	150 - 175	20 - 45	 3  1
Pan, pizza, focaccia	✓	190-250	20 - 50	 3  1
Pizza congelada	✓	250	10 - 20	 3  1
Tartas saladas	✓	175 - 190	50 - 65	 3  1
Lasaña y carne	✓	200	50 - 100 *	 3  1
Carne con patatas	✓	200	45 - 100 *	 3  1
Pescado con verduras	✓	175	30-50 *	 3  1

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






## CALENTAMIENTO INFERIOR

Use esta función después de cocinar para dorar la parte inferior del plato. Esta función puede usarse también para la cocción lenta, adecuada para verduras y estofados de carne.

### CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN



La tabla muestra recetas , si es necesario precalentar , temperatura  °C, tiempo de cocción , accesorios y nivel  sugerido para la cocción. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pirox o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

Accesorios mostrados:

-  Rejilla
-  Molde sobre rejilla
-  Graspera / bandeja pastelera
-  Molde sobre rejilla o graspera / bandeja pastelera
-  Bandeja con agua

## . ACTIVAR UNA FUNCIÓN

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada.

Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire *selector* y el *selector del termostato* a  y .

Una vez activada la función, el led del termostato se enciende y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.


## . USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO


Si pulsa el *botón horario* puede seleccionar varios modos para mantener o programar el tiempo de cocción.

Nota: Después de unos segundos sin ninguna interacción, sonará un timbre y se confirmarán todos los ajustes.

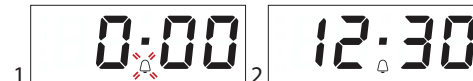
### AJUSTAR EL CUENTAMINUTOS

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Para activar el temporizador, mantenga pulsado el *botón horario*: en la pantalla parpadea el símbolo  (1).

Ajuste la duración con los botones  $+$  y  $-$ : la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la  permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador (2).

Al terminar, mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma.



Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, pulse de nuevo el botón horario durante 2 segundos.

### PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN

Una vez seleccionada y activada la función, para detenerla de forma automática puede ajustando un tiempo de cocción.

Mantenga pulsado el *botón horario*: el símbolo  parpadea (3).

Vuelva a pulsar el *botón horario*: En la pantalla parpadean DUR y AUTO (4).

Ajuste la duración con los botones  $+$  y  $-$ .



Al cabo de unos segundos, la pantalla mostrará la hora y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste (5).



Nota: Para ver cuánto tiempo queda y cambiar el tiempo de cocción restante, repita los pasos descritos anteriormente.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, sonará una alarma y se detendrá la cocción (6).



Mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma. Vuelva a colocar el *selector* y el *selector del termostato* en  y  para apagar el horno.

\* Disponible en determinados modelos solamente

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

**No use limpiadores de vapor.**

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

**Utilice guantes de protección.**

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

### SUPERFICIES EXTERIORES

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

### SUPERFICIES INTERIORES

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

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

### ACCESORIOS

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

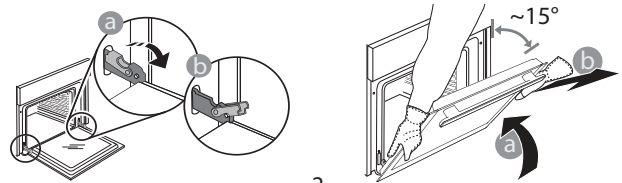
### SUSTITUCIÓN DE LA BOMBILLA

Desconecte el horno del suministro de energía, destornille la tapa de la luz, sustituya la bombilla y vuelva a atornillar la tapa de la luz. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa. No manipule las bombillas con las manos desprotegidas, ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la lámpara.

### EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

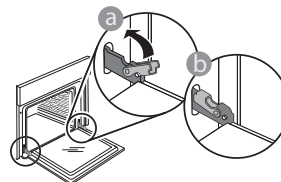
Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada (1). Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento (2). Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



1

2

Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos hasta su posición original (3): Asegúrese de haberlos bajado por completo. Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



3

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

## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

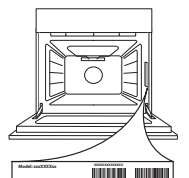
Qué hacer si...	Posibles razones	Soluciones
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Centro de atención al cliente más cercano

\* Disponible en determinados modelos solamente



**Puede descargarse las Instrucciones de seguridad, el Manual del usuario, la Ficha del producto y los Datos de energía:**

- Visitando nuestra página web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Usando el código QR
- También puede, **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



**Whirlpool**



400011601521