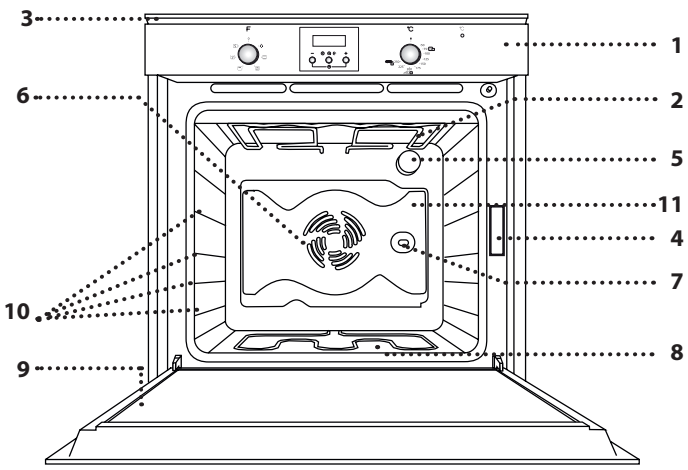
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su **www.whirlpool.eu/register**

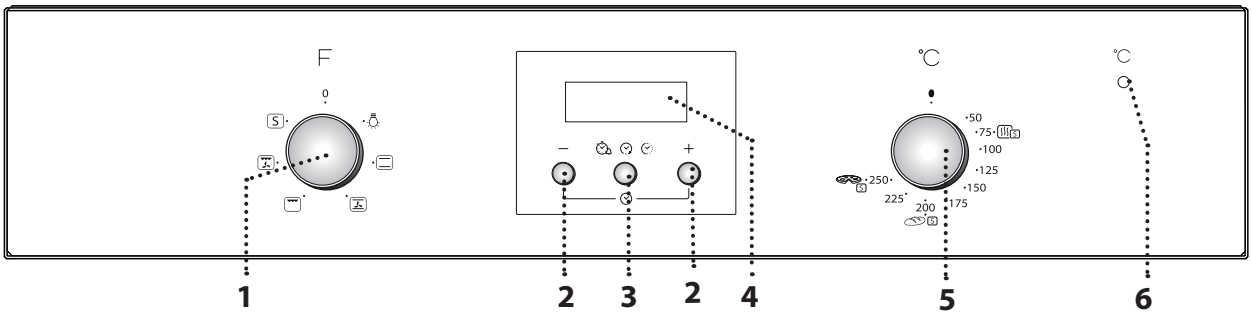
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE
Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione O per spegnere il forno.

2. TASTO +/-
Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO
Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer.

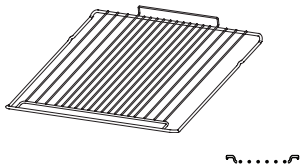
4. DISPLAY

5. MANOPOLA TERMOSTATO
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

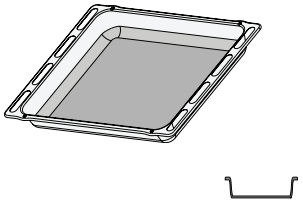
6. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

GLI ACCESSORI

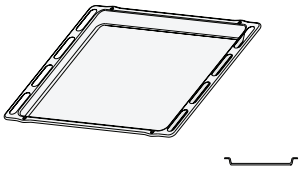
GRIGLIA



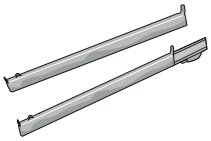
LECCARDA (SE PRESENTE)



TEGLIA (SE PRESENTE)



GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)



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

USO DEGLI ACCESSORI

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

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

FUNZIONI

0 SPEGNIMENTO

LUCE
Accende la luce del forno.

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

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

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

TURBOGRILL
Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). La porta del forno deve rimanere chiusa durante il ciclo di cottura.
In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura al grill.

S SPECIALI

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

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

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DEL TEMPO

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

Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti − e +: Impostare l'ora utilizzando i tasti + e −. Premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.
Dopo avere selezionato il valore dell'ora, è possibile cambiare la suoneria: Sul display viene visualizzato "ton 1".

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

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

2. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale.
Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.
Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.
Scaldare il forno a 250 °C per un'ora, utilizzando preferibilmente la funzione "Ventilato". Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.
Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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

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

3. PRERISCALDAMENTO

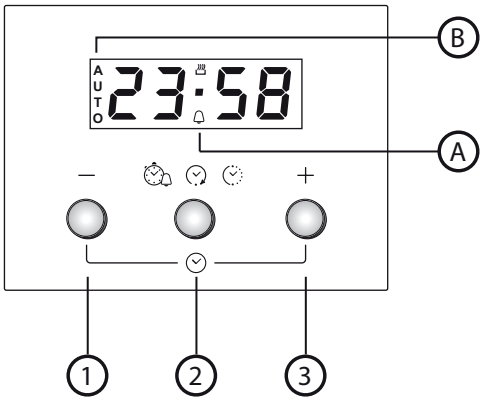
Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.
Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

. USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

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

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



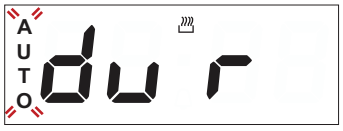
1. Tasto - : per diminuire il valore visualizzato sul display
2. Tasto : per selezionare le varie impostazioni:
   a. Timer
   b. Tempo di cottura
   c. Ora di fine cottura
3. Tasto + : per aumentare il valore visualizzato sul display

A. Il simbolo indica che il timer è in funzione
B. Il simbolo AUTO conferma che è stata eseguita l'impostazione

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI
Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.
Per attivare il timer, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggia il simbolo 🔔 (1).
Impostare la durata usando i tasti + e —: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia. Il display mostra l'ora e il simbolo 🔔 rimane acceso per confermare che il timer è stato impostato (2).
Alla fine, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria.

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

SELEZIONE DELLA DURATA
Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.
Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo 🔔 lampeggia (3).
Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggiano le indicazioni DUR e AUTO (4).
Impostare la durata usando i tasti + e —.
Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (5).



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

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

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

PROGRAMMA COMPLETAMENTE AUTOMATICO / AVVIO RITARDATO
È possibile posticipare l'avvio di una funzione programmandone l'ora di fine.
Dopo avere impostato la durata, premere il *tasto di regolazione del tempo* finché sul display compare l'indicazione END (7).
Premere i tasti + e — per selezionare l'ora di fine cottura. Dopo qualche secondo sul display viene visualizzata l'ora, mentre il simbolo ♨ si spegne e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (8).

Nota: per visualizzare e modificare le impostazioni, ripetere la procedura sopra descritta.

La funzione resterà in pausa fino all'accensione del simbolo ♨: a quel punto, il forno procederà automaticamente con la funzione di cottura selezionata (9).

Alla fine, 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 ●.

Nota: selezionando solo l'ora di fine cottura (senza impostare la durata), la funzione si avvierà immediatamente. La cottura continuerà fino all'ora di fine richiesta.

TABELLA DI COTTURA

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

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

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

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

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

MANUTENZIONE E PULIZIA

Non usare pulitrici a getto di vapore.

Utilizzare guanti protettivi durante tutte le operazioni

Eseguire le operazioni indicate a forno freddo.

Scollegare l'apparecchio dall'alimentazione.

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

SUPERFICI ESTERNE

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

SUPERFICI INTERNE

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

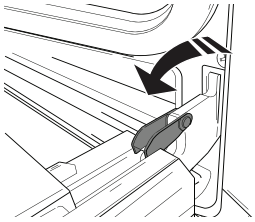
• Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta
• Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
• La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla. Per reinserire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

ACCESSORI

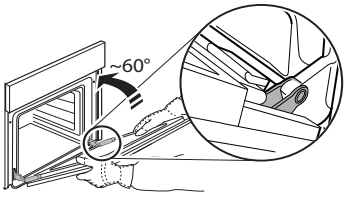
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

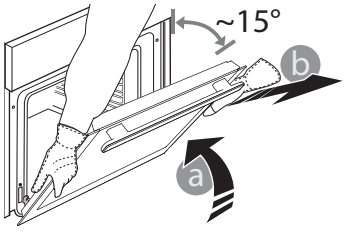
RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

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



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





Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.

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

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO ALCUNI MODELLI)

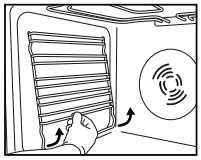


Fig. 3

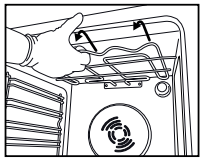


Fig. 4

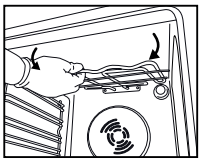


Fig. 5

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

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

IMPORTANTE: Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che possano danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le proprietà autopulenti.
• Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione Ventilato
• Lasciare raffreddare l'apparecchio, quindi rimuovere eventuali residui di alimenti con una spugna.

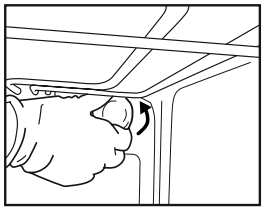


Fig. 6

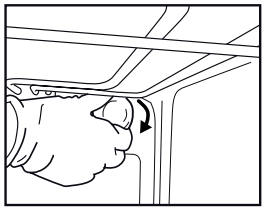


Fig.7

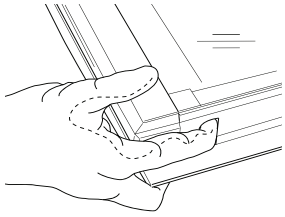
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA
Per sostituire la lampadina posteriore (se presente):
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il coprilampada (Fig. 6), sostituire la lampadina (vedere la nota per il tipo di lampadina) e riavvitare il coprilampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

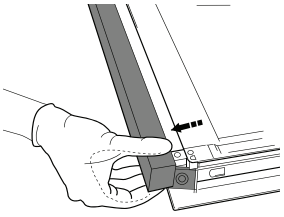
N.B.:
• Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 V tipo E-14, T300°C o lampade alogene da 20-40 W/230 V tipo G9, T300°C (a seconda del modello).
• Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

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

CLICK & CLEAN - PULIRE IL VETRO

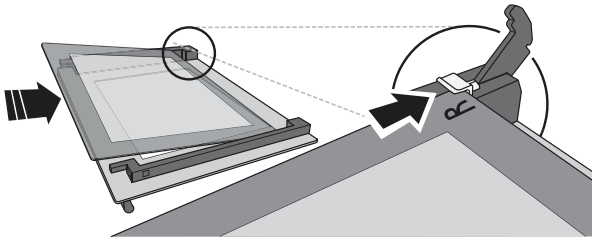
1. Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.





2. Sollevare e prendere saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia.

3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto.
Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



4. Rimontare il profilo superiore: un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la guarnizione non sia rotta prima di rimontare la porta.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

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

Dolci

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

Carni

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

Girarrosto (solo alcuni modelli)

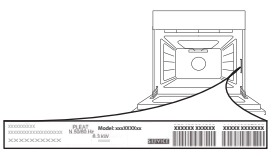
Questo accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo, e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete anteriore del forno, quindi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

Pizza

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

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

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



Whirlpool

400011423613