



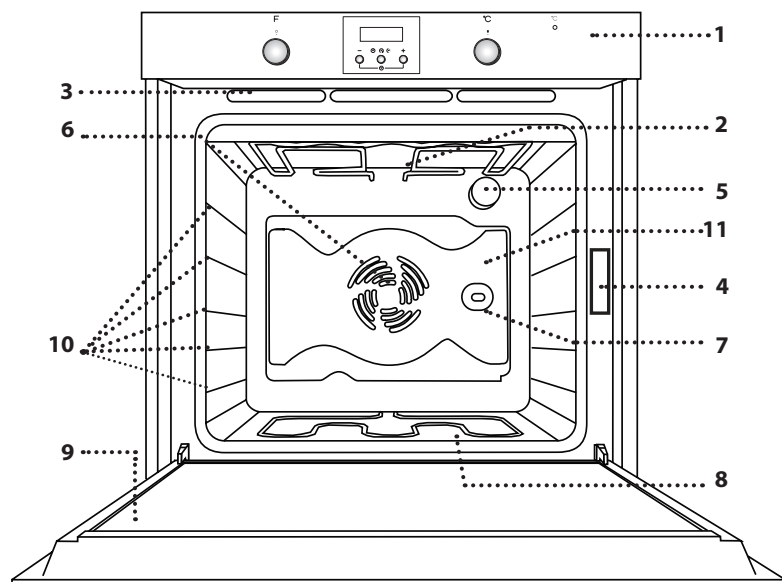
THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



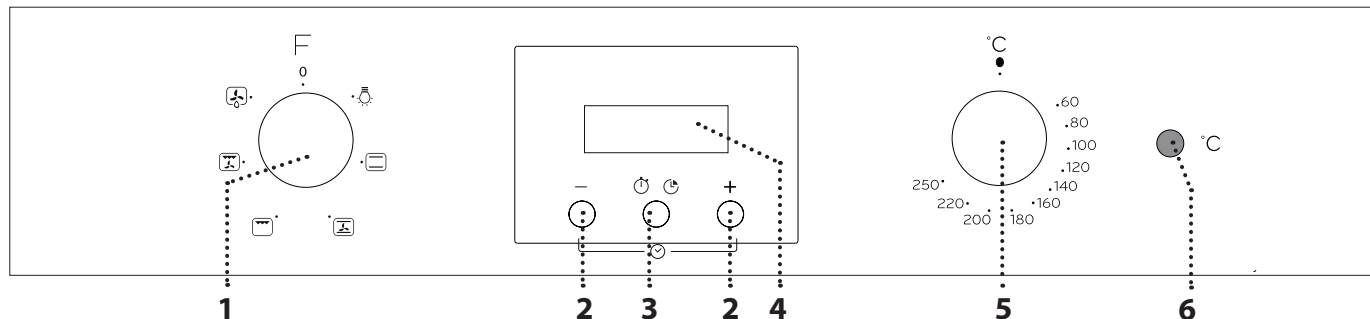
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



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

CONTROL PANEL



1. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

2. +/- BUTTON

To decrease or increase the value shown on the display.

3. TIME BUTTON

For selecting the various settings: duration, timer.

4. DISPLAY

5. THERMOSTAT KNOB

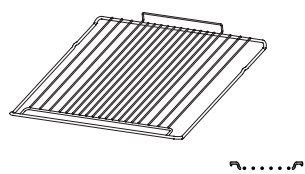
Turn to select the temperature you require.

6. LED THERMOSTAT/ PREHEATING

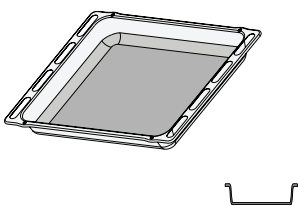
Switches on during the heating process. Switches off once the desired temperature is reached.

ACCESSORIES

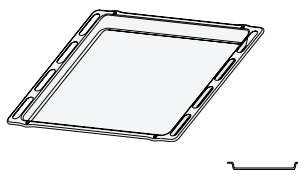
WIRE SHELF



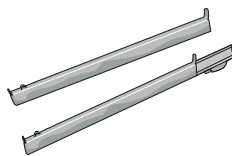
DRIP TRAY (IF PRESENT)



BAKING TRAY



SLIDING RUNNERS



The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

USING THE ACCESSORIES

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

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

FUNCTIONS

**OFF**
For switching off the oven.

**LIGHT**
For switching on the light in the compartment.

**CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only. It is best to use the 2nd shelf.

**CONVECTION BAKE**
For baking cakes with juicy fillings on a single shelf. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.

**GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**GRATIN**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a Baking tray to collect the cooking juices: position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 200 ml of drinking water.

**DEFROSTING**
For defrosting food more quickly.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME

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



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

Press the *time button* to confirm.

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



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

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

2. HEAT THE OVEN

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

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

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

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

Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

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

2. ACTIVATE A FUNCTION

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

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

3. PREHEATING

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

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

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

4. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

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

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

SETTING THE MINUTE MINDER

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

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

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

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



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

SETTING THE DURATION

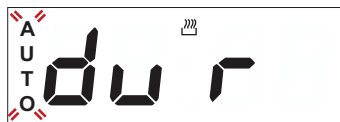
After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

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

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

Set the duration using the + and — buttons.

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



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

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



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

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	150-175	35-90	Cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-170	30-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Filled cake (cheese cake, strudel, fruit pie)		Yes	2	150-190	30-85	Drip tray / baking tray or cake tin on wire shelf
		Yes	1-3	150-190	35-90	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: cake tin on wire shelf
Biscuits/tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	150-175	20-45	Shelf 3: wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	170-190	35-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	90	130-150	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Bread / Pizza / Focaccia		Yes	2	190-250	15-50	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	190-250	25-45	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray
Frozen pizza		Yes	2	250	10-15	Shelf 2: drip tray / baking tray or wire shelf
		Yes	1-3	250	10-20	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking) Shelf 1: drip tray / baking tray

FUNCTIONS				
	Conventional	Grill	Gratin	Convection Bake
ACCESSORIES				
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Savoury pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	2	175-200	40-50	Cake tin on wire shelf
		Yes	13	180-200	40-55	Shelf 3: cake tin on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: cake tin on wire shelf
Vols-au-vent / Puff pastry savouries		Yes	3	180-200	20-30	Drip tray / baking tray
		Yes	1-3	180-190	20-40	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray / baking tray
Lasagna / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	40-65	Drip tray or oven tray on wire shelf
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or oven tray on wire shelf
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or oven tray on wire shelf
Turkey / Goose 3 kg		Yes	1/2	190-200	140-180	Drip tray or oven tray on wire shelf
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	40-60	Drip tray or oven tray on wire shelf
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	2	175-200	50-60	Oven tray on wire shelf
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Fish fillets / steaks		Yes	4	200	30-40	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Shelf 4: wire shelf (turn food halfway through cooking)
						Shelf 3: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Shelf 2: wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast chicken 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Shelf 2: turnspit (if present)
						Shelf 1: drip tray with water
Roast beef rare 1 kg		-	2	200	35-50	Oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)

FUNCTIONS					
	Conventional	Grill	Gratin	Convection Bake	
ACCESSORIES					
	Wire shelf	Baking dish or cake tin on the wire shelf	Baking tray/Drip tray or Baking dish on the wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray / Baking tray with 200 ml of water

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leg of lamb / Shanks		-	2	200	60-90	Drip tray or oven tray on wire shelf (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Roast potatoes		-	2	200	45-55	Drip tray / baking tray (turn food two thirds of the way through cooking if necessary)
Vegetable gratin		-	2	200	20-30	Oven tray on wire shelf
Lasagna & Meat		Yes	1-3	200	50-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Meat & Potatoes		Yes	1-3	200	45-100*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (Switch shelves two-thirds of the way through cooking, if necessary)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf
Fish & Vegetables		Yes	1-3	180	30-50*	Shelf 3: oven tray on wire shelf (switch levels halfway through cooking)
						Shelf 1: drip tray or oven tray on wire shelf

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

* Cooking time is approximate. Food can be removed from the oven at different times depending on personal preference.
Cooking times may be longer, depending on the dish.
N.B.: the cooking function symbols can be slightly different from the drawing.
N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

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

MAINTENANCE AND CLEANING

Do not use steam cleaning equipment.

Use protective gloves during all operations.

Carry out the required operations with the oven cold.

Disconnect the appliance from the power supply.

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

EXTERIOR SURFACES

Clean the surfaces with a damp microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Finish off with a dry cloth.

Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

• After every use, leave the oven to cool and then clean it, preferably while it is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

• The door can be easily removed and refitted to facilitate cleaning of the glass .

• Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.

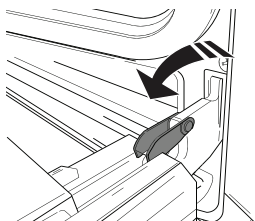
• The top heating element of the grill can be lowered to clean the upper panel of the oven: Extract the heating element from its seating, then lower it. To return the heating element to its position, lift it up, pull it slightly towards you and make sure that the tab support is in its proper seating.

ACCESSORIES

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

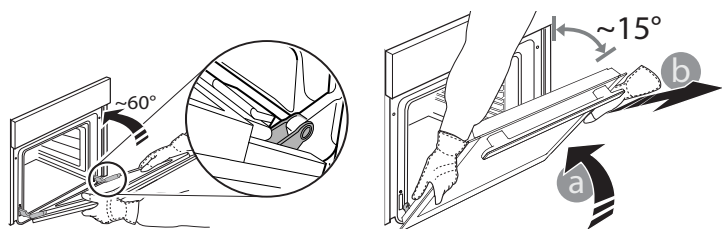
REMOVING AND REFITTING THE DOOR

1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle.

Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards (a) at the same time until it is released from its seating (b).



Put the door to one side, resting it on a soft surface.

3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

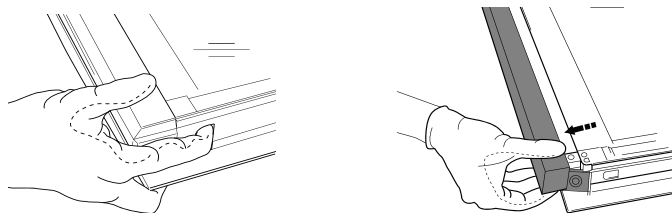
4. Lower the door and then open it fully.

Lower the catches into their original position: make sure that you lower them down completely.

5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above.

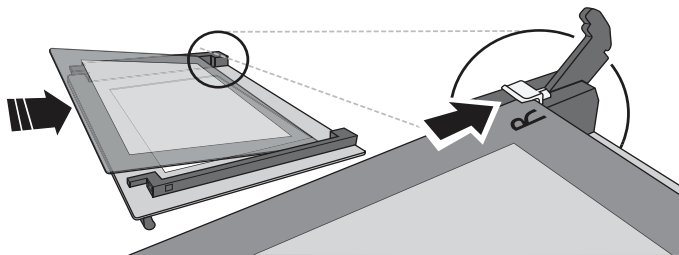
CLICK & CLEAN - CLEANING THE GLASS

1. After removing the door and resting it on a soft surface with the handle downwards, simultaneously press the two retaining clips and remove the upper edge of the door by pulling it towards you.



2. Lift and firmly hold the inner glass with both hands, remove it and place it on a soft surface before cleaning it.

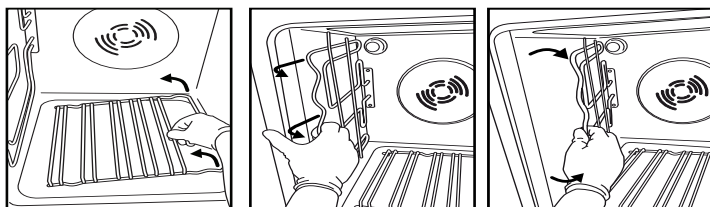
3. To correctly reposition the inner glass, make sure that the "R" is visible in the left-hand corner. First insert the long side of the glass indicated by "R" into the support seats, then lower it into position.



4. Refit the upper edge: a click will indicate correct positioning. Make sure the seal is secure before refitting the door.

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

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



REPLACING THE LAMP

Disconnect the oven from the power supply, unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.

Reconnect the oven to the power supply. Do not use the oven until the light cover has been refitted. Please note: Only use 25W/230 ~ V, G9 type, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home. Light bulbs are available from our After-sales Service.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not work.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

USEFUL TIPS

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used. Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings. Use the accessories supplied and preferably dark-coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

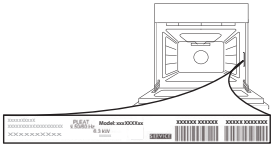
COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

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



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

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



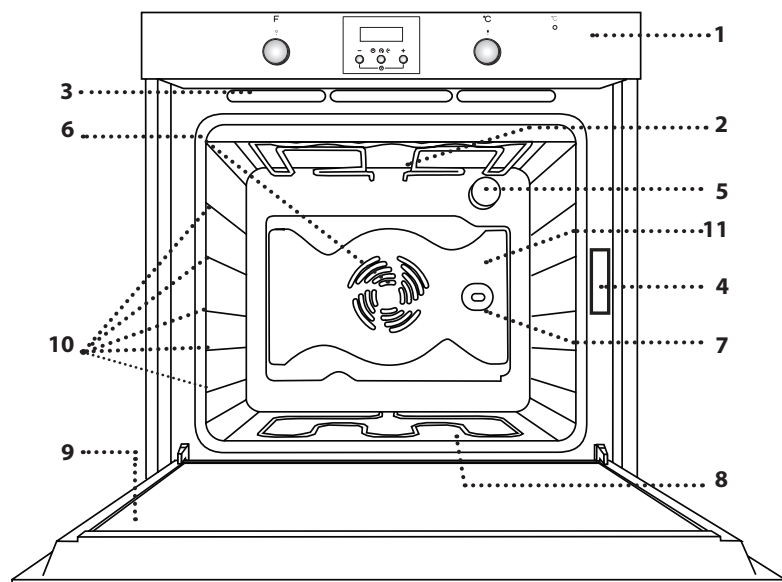

MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

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



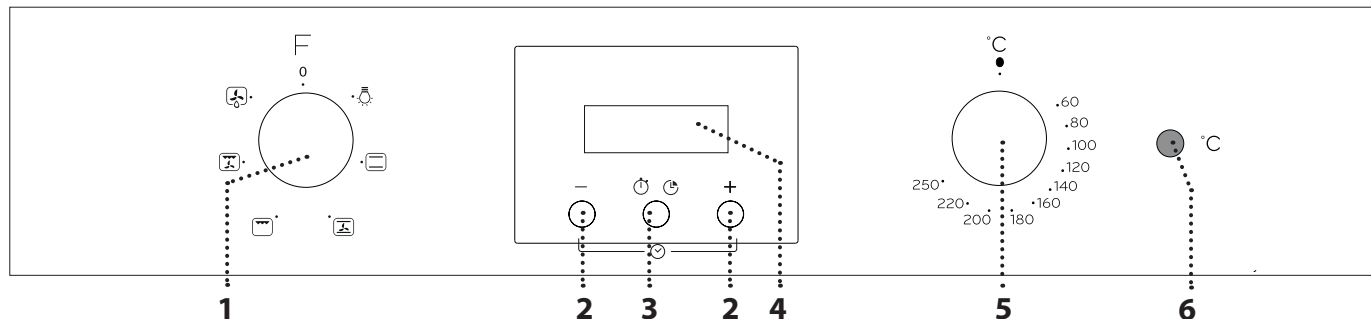
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant
d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



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

PANNEAU DE COMMANDES


1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez dans la position 0 pour éteindre le four.

2. TOUCHE +/-

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran

3. TOUCHE HEURE

Pour sélectionner les différents réglages : durée, minuterie.

4. ÉCRAN
5. BOUTON THERMOSTAT

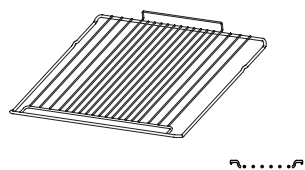
Tournez pour sélectionner la température désirée.

6. VOYANT THERMOSTAT / PRÉCHAUFFAGE

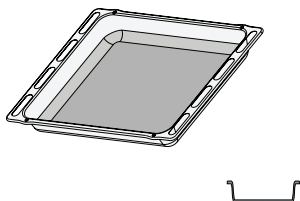
S'allume pendant le processus de chauffage. S'éteint une fois la température désirée atteinte.

ACCESSOIRES

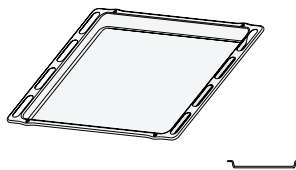
GRILLE MÉTALLIQUE



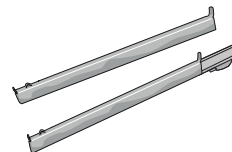
LÈCHEFRITE (SELON LE MODÈLE)



PLAQUE DE CUISSON



GRILLES COULISSANTES



Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.
Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

UTILISER LES ACCESSOIRES

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

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

FONCTIONS

0 OFF
Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE
Pour allumer l'ampoule dans le compartiment.

CONVECTION NATURELLE
Pour cuire tout type de plat sur une seule grille. Il est conseillé d'utiliser le 2e niveau.

CONVECTION FORCÉE
Pour la cuisson de gâteaux avec garniture liquide sur un seul niveau. Cette fonction convient également aux cuissons sur deux gradins. Changez la position des plats pour cuire les aliments de manière plus uniforme.

GRILL
Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une plaque de cuisson pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

GRATIN
Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, poulets). Nous vous conseillons d'utiliser une lèche-frite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèche-frite, contenant 200 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.

DÉCONGÉLATION
Pour décongeler les aliments plus rapidement.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLAGE DE L'HEURE

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



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

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



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

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

2. CHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normale.

Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur.

Chauffez le four à 250 °C pour environ une heure en utilisant la fonction « Convection forcée ». Le four doit être vide durant cette opération.

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

USAGE QUOTIDIEN

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le *bouton de sélection* sur le voyant de la fonction désirée.

2. ACTIVER UNE FONCTION

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

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

3. PRÉCHAUFFAGE

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

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

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

. UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

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

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

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint. Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur la *touche heure* : le symbole  clignote à l'écran (1).

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



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

RÉGLAGE DE LA DURÉE

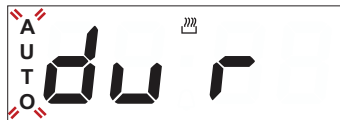
Après avoir sélectionné et activé la fonction et pour qu'elle s'arrête automatiquement, vous pouvez régler un temps de cuisson.

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

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

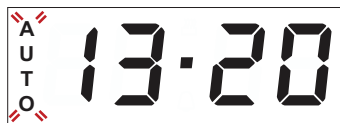
Réglez la durée à l'aide des touches + et —.

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



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

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



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

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	TEMPS (MIN)	Accessoires
Gâteaux à pâte levée		Oui	2	150-175	35-90	Moule à gâteaux sur grille
		Oui	1-3	150-170	30-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteaux sur grille métallique
Gâteau fourré (gâteau au fromage, strudel, tarte aux fruits)		Oui	2	150-190	30-85	Lèchefrite/plateau de cuisson ou moule à gâteaux sur la grille métallique
		Oui	1-3	150-190	35-90	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : moule à gâteaux sur grille métallique
Biscuits/tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	150-175	20-45	Grille 3 : grille (changez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	170-190	35-45	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
Meringues		Oui	3	90	120-130	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	90	130-150	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
Pain/pizza/fougasse		Oui	2	190-250	15-50	Lèchefrite/plaque de cuisson
		Oui	1-3	190-250	25-45	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
Pizza surgelée		Oui	2	250	10-15	Grille 2 : lèchefrite / plaque à pâtisserie ou grille
		Oui	1-3	250	10-20	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson) Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson

FONCTIONS				
	Convection naturelle	Gril	Gratin	Cuisson par convection
ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson / lèchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite / Plaque de cuisson
				Lèchefrite / Plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	TEMPS (MIN)	Accessoires
Tartes salées (tarte aux légumes, quiche lorraine)		Oui	2	175-200	40-50	moule à gâteaux sur grille métallique
		Oui	13	180-200	40-55	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (changez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : moule à gâteaux sur grille métallique
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	3	180 - 200	20-30	Lèchefrite/plaque à pâtisserie
		Oui	1-3	180-190	20-40	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : Lèchefrite/plaque de cuisson
Lasagnes / Pâtes au four / Cannelloni / Flans		Oui	2	190-200	40-65	Lèchefrite ou plaque de cuisson sur la grille métallique
Agneau/veau/bœuf/porc 1 KG		Oui	2	190-200	90-110	Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Poulet/lapin/canard 1 kg		Oui	2	190-200	65-85	Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Dinde/oie 3 kg		Oui	1/2	190-200	140-180	Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	40-60	Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	2	175-200	50-60	Plat de cuisson sur la grille métallique
Pain grillé		Oui	4	200	2-5	Grille métallique
Filets de poisson / biftecks		Oui	4	200	30-40	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Saucisses / Brochettes / Côtes de porc / Hamburgers		Oui	4	200	30-50	Grille 4 : grille (retournez les aliments à mi-cuisson)
						Grille 3 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Grille 2 : grille métallique (retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
						Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Grille 2 : Tournebroche (selon le modèle)
						Grille 1 : lèchefrite remplie d'eau
Rosbif saignant 1 kg		-	2	200	35-50	Plaque de cuisson sur la grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)

FONCTIONS				
	Convection naturelle	Gril	Gratin	Cuisson par convection
ACCESSOIRES				
	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Plaque de cuisson/ lèchefrite ou plat de cuisson sur grille métallique	Lèchefrite /plaque de cuisson contenant 200 ml d'eau

Recette	Fonction	Préchauffage	Gratin (en partant du bas)	Température (°C)	TEMPS (MIN)	Accessoires
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2	200	60-90	Lèchefrite ou plaque sur grille (retournez l'aliment aux deux tiers de la cuisson si nécessaire)
Pommes de terre au four		-	2	200	45-55	Lèchefrite / plaque à pâtisserie (au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson)
Gratin de légumes		-	2	200	20-30	Plat de cuisson sur la grille métallique
Lasagnes & Viandes		Oui	1-3	200	50-100*	Grille 3 : plaque sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson, si nécessaire)
						Grille 1 : Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Viandes et pommes de terre		Oui	1-3	200	45-100*	Grille 3 : plaque sur grille (inversez les niveaux aux deux tiers de la cuisson, si nécessaire)
						Grille 1 : Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique
Poissons et légumes		Oui	1-3	180	30-50*	Grille 3 : moule à gâteau sur grille (inversez les niveaux à mi-cuisson)
						Grille 1 : Lèchefrite ou plat de cuisson sur la grille métallique

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

* Le temps de cuisson est approximatif. Les aliments peuvent être enlevés à tout moment, selon vos préférences de cuisson.

Les durées de cuisson peuvent être plus longues, selon le plat.

N.B. : les symboles de fonction de cuisson peuvent légèrement différer de ceux du dessin.

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

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

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

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

Utilisez des gants de protection lors des opérations.

Effectuez les opérations nécessaires lorsque le four est froid.

Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil.

SURFACES EXTÉRIEURES

Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

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

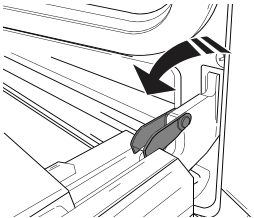
- La porte peut être facilement enlevée et réinstallée pour faciliter le nettoyage du verre  [www](#).
- Nettoyez le verre de la porte avec un détergent liquide approprié.
- L'élément chauffant supérieur du gril peut être baissé pour nettoyer la paroi supérieure du four : Retirez l'élément chauffant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

ACCESSOIRES

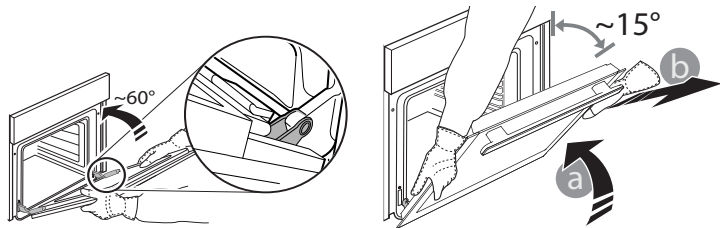
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

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



2. Fermez le plus possible la porte. Tenez la porte fermement avec les deux mains – ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut (a) jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis (b).



Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.

3. Réinstallez la porte en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.

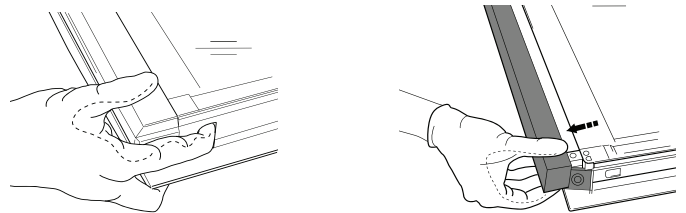
4. Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement.

Abaissez les loquets dans leur position originale : assurez-vous de les abaisser complètement.

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

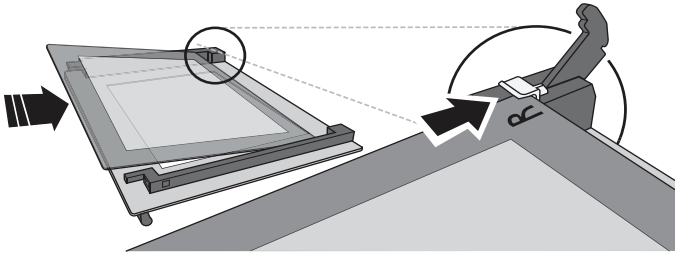
CLICK & CLEAN - NETTOYER LA VITRE

1. Après avoir enlevé la porte et l'avoir placée sur une surface matelassée, les poignées vers le bas, appuyez sur les deux fermetures en même temps et enlevez le bord supérieur de la porte en le tirant vers vous.



2. Soulevez et tenez fermement la vitre intérieure avec les deux mains, enlevez-la et placez-la sur une surface matelassée avant de la nettoyer.

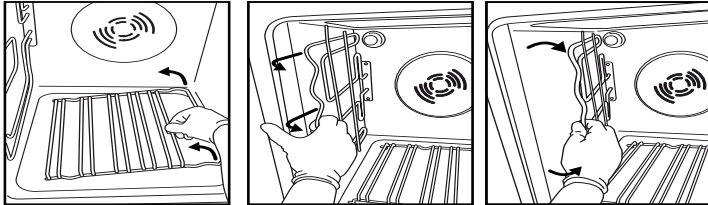
3. Pour bien replacer la vitre intérieure, assurez-vous que le « R » est visible dans le coin gauche. En premier, insérez la longue partie de la vitre marquée d'un « R » dans les appuis des guides, abaissez-la ensuite en place.



4. Remplacez le bord supérieur : un déclic indique le positionnement correct. Assurez-vous que le joint est bien placé avant de replacer la porte.

DÉPLACER L'ÉLÉMENT CHAUFFANT SUPÉRIEUR (CERTAINS MODÈLES SEULEMENT)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales.
2. Tirez légèrement sur l'élément chauffant et abaissez-le.
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.



REMPACEMENT DE L'AMPOULE

Débranchez le four de l'alimentation, dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.

Rebranchez le four à l'alimentation électrique. Avant d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

Veuillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 25W/230 ~ V, type G9, T300°C. L'ampoule utilisée dans l'appareil est spécialement conçue pour les appareils électroménagers et ne convient pas pour l'éclairage d'une pièce de la maison. Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente.

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

CONSEILS UTILES

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoire. Pour commencer, utilisez les valeurs conseillées les plus basses, et si les aliments ne sont pas assez cuits, augmentez-les. Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

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

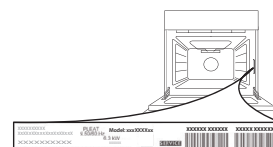
Changez les niveaux aux deux tiers de la cuisson si nécessaire.

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



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

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



Whirlpool



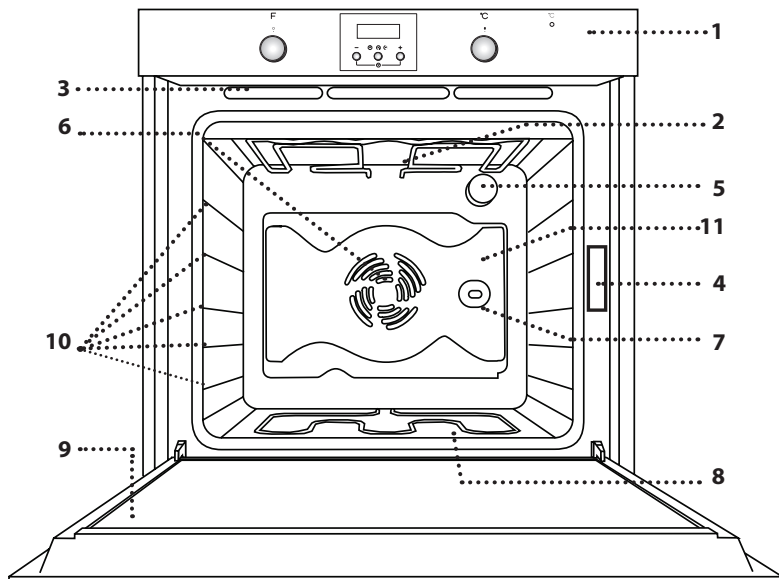
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



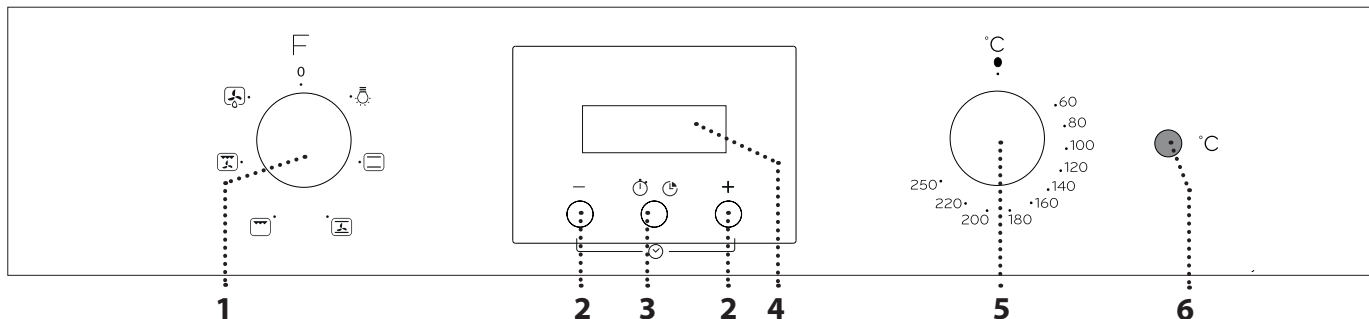
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

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. Parete posteriore

PANNELLO DI CONTROLLO



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione **O** per disattivare il forno.

2. TASTO +/-

Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display.

3. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO

Per selezionare le varie impostazioni: durata, timer.

4. DISPLAY

5. MANOPOLA TERMOSTATO

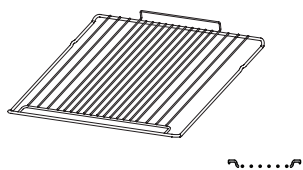
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

6. SPIA TERMOSTATO/ PRERISCALDAMENTO

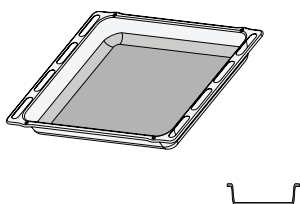
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

ACCESSORI

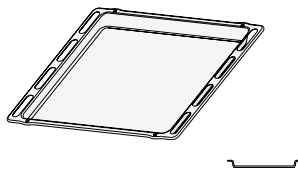
GRIGLIA



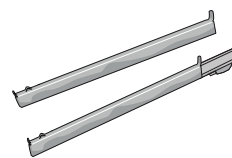
LECCARDA (SE PRESENTE)



TEGLIA



GUIDE SCORREVOLI



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 OFF
Per spegnere il forno.

LAMPADA
Per accendere la luce nel forno.

STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Si consiglia di utilizzare il 2° livello.

VENTILATO
Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.

GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Quando si cuoce la carne alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

GRATIN
Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una teglia per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione dell'apparecchio, 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 0 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.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

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



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

SELEZIONE DELLA DURATA

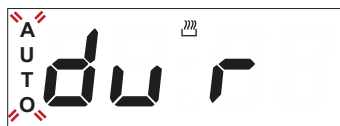
Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

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

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

Impostare la durata usando i tasti + e -.

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



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

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



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

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	150-175	35-90	Tortiera su griglia
		Sì	1-3	150-170	30-90	3° livello: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	2	150-190	30-85	Leccarda / teglia o tortiera su griglia
		Sì	1-3	150-190	35-90	3° livello: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		Sì	3	170-180	15-40	Leccarda / teglia
		Sì	1-3	150-175	20-45	3° livello: griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: Leccarda / teglia
Bigné		Sì	3	180	30-40	Leccarda / teglia
		Sì	1-3	170-190	35-45	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: Leccarda / teglia
Meringhe		Sì	3	90	120-130	Leccarda / teglia
		Sì	1-3	90	130-150	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: Leccarda / teglia
Pane / pizza / focaccia		Sì	2	190-250	15-50	Leccarda / teglia
		Sì	1-3	190-250	25-45	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: Leccarda / teglia
Pizze surgelate		Sì	2	250	10-15	2° livello: Leccarda / teglia o griglia
		Sì	1-3	250	10-20	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: Leccarda / teglia

FUNZIONI	 Statico	 Grill	 Gratin	 Ventilato
ACCESSORI	 Griglia	 Teglia o tortiera su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / teglia
				 Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte salate (torta di verdure, quiche lorraine)		Sì	2	175-200	40-50	Tortiera su griglia
		Sì	13	180-200	40-55	3° livello: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: tortiera su griglia
Vol-au-vent / rustici di pasta sfoglia		Sì	3	180-200	20-30	Leccarda / teglia
		Sì	1-3	180-190	20-40	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						1° livello: Leccarda / teglia
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	2	190-200	40-65	Leccarda o teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	2	190-200	90-110	Leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	2	190-200	65-85	Leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	1/2	190-200	140-180	Leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	180-200	40-60	Leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	2	175-200	50-60	Teglia su griglia
Toast		Sì	4	200	2-5	Griglia
Filetti / Tranci di pesce		Sì	4	200	30-40	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	4	200	30-50	4° livello: griglia (girare il cibo a metà cottura)
						3° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	2° livello: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
						1° livello: leccarda con acqua
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	2° livello: Girarrosto (se in dotazione)
						1° livello: leccarda con acqua
Roast beef al sangue 1 kg		-	2	200	35-50	Teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)

FUNZIONI					
	Statico	Grill	Gratin	Ventilato	
ACCESSORI					
	Griglia	Teglia o tortiera su griglia	Teglia / Leccarda o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda / piastra dolci con 200 ml d'acqua

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Coscia d'agnello / Stinco		-	2	200	60-90	Leccarda o teglia su griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate al forno		-	2	200	45-55	Leccarda / teglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Verdure gratinate		-	2	200	20-30	Teglia su griglia
Lasagne e carne		Sì	1-3	200	50-100*	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario) 1° livello: leccarda o teglia su griglia
Carne e patate		Sì	1-3	200	45-100*	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a due terzi della cottura se necessario) 1° livello: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		Sì	1-3	180	30-50*	3° livello: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: leccarda o teglia su griglia

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.

* Il tempo di cottura è indicativo. Le pietanze possono essere estratte dal forno prima o dopo, in base alle preferenze personali.

I tempi di cottura possono essere più lunghi, in base alla pietanza.

N.B.: I simboli relativi alle funzioni di cottura possono essere leggermente diversi da quelli riportati nelle figure.

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.

CURA 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 dell'apparecchio.

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 dell'apparecchio, 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.

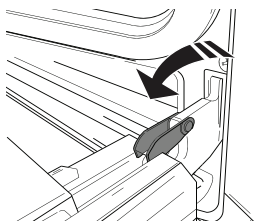
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta  [www](http://www.whirlpool.it)
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: estrarre la resistenza dalla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

ACCESSORI

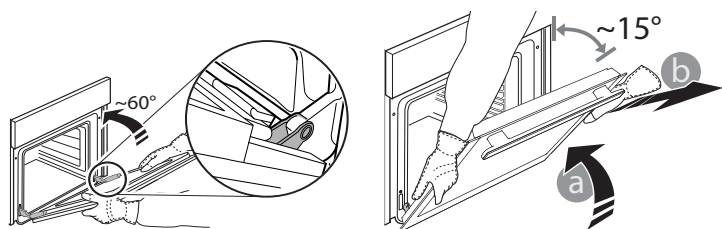
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

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.

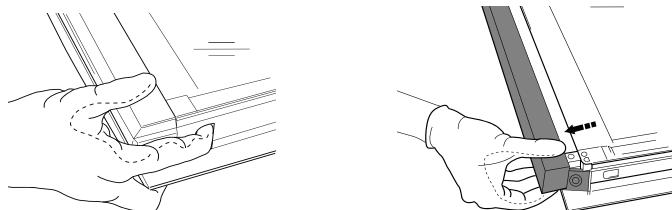
3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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.

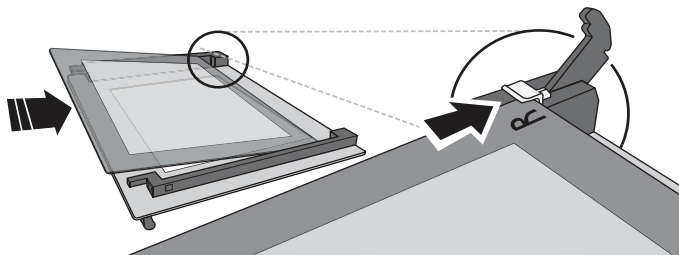
CLICK & CLEAN - PULIRE IL VETRO

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.

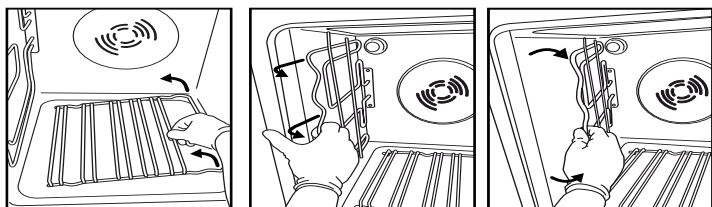
3. Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione.



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

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie portaccessori laterali.
2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada.

Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

Nota: usare solo lampadine alogene da 25 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza Tecnica.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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

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", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (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.



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

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

