



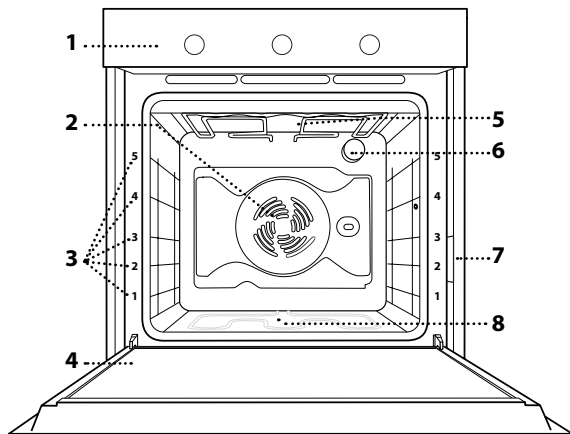
GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

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



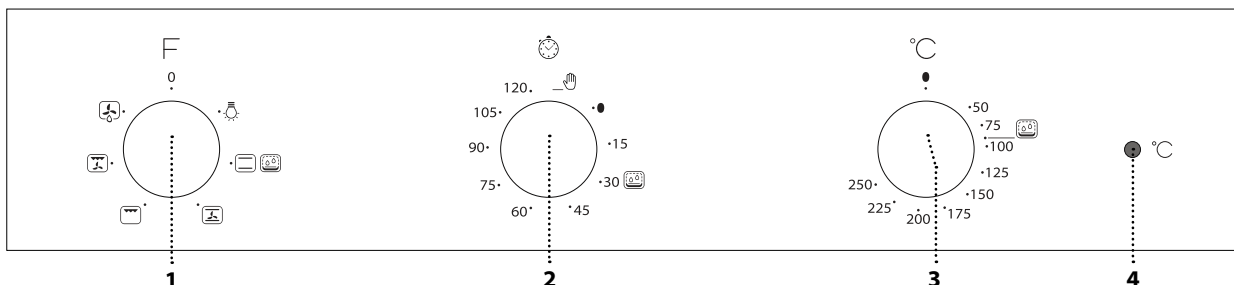
Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.

DESCRIZIONE PRODOTTO



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

PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. MANOPOLA TIMER

Per impostare la durata di cottura desiderata.

3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

4. SPIA TERMOSTATO/PRERISCALDAMENTO

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

ACCESSORI

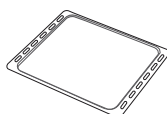
Il numero e il tipo di accessori può variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori non in dotazione presso il Servizio Assistenza Clienti.



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

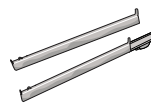


LECCARDA. Da usare come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc. o, posizionata sotto la griglia, per raccogliere i liquidi di cottura.



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

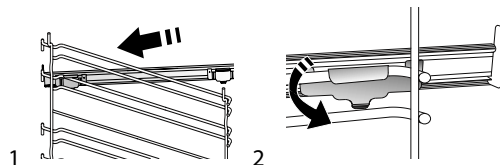
Inserire la griglia orizzontalmente facendola scivolare sulle griglie laterali inserendo dapprima il lato rialzato orientato verso l'alto. Gli altri accessori, come la leccarda o la teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.



GUIDE SCORREVOLI.*

Facilitano l'inserimento e l'estrazione degli accessori.

Per inserire le guide scorrevoli, togliere le griglie laterali e rimuovere la plastica protettiva. 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. Le guide scorrevoli possono essere montate su qualsiasi livello. Riposizionare le griglie laterali e appoggiarvi gli accessori.



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

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.

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

1. 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.



SMART CLEAN
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 200ml di acqua nel fondo della cavità 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 e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea. Si consiglia di utilizzare il 3° livello per cotture su un singolo ripiano; per le cotture su due ripiani utilizzare il 1° e il 4° livello. Si consiglia di preriscaldare il forno prima di cuocere.



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



TURBO GRILL
Per arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua.



SCONGELAMENTO
Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.

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 per impostare correttamente la funzione.


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

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 **●**.

SMART CLEAN


Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, quindi ruotare tutte le manopole sull'icona .

IMPOSTARE LA DURATA DELLA COTTURA

Utilizzando la *manopola timer* è possibile impostare il tempo di cottura tra 1 e 120 minuti.

Ruotare la *manopola timer* in senso orario fino in fondo, quindi selezionare il tempo di cottura desiderato ruotandola in senso antiorario.

Al termine della durata impostata il forno si spegne automaticamente, mentre la *manopola timer* rimane posizionata su **●**.

Per utilizzare il forno in modalità manuale, portare la *manopola timer* su .

Note: se la manopola timer è posizionata su **●**, non è possibile avviare nessuna funzione.

3. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il led termostato acceso segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il led termostato si spegne indicando che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

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

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Temperatura (°C)	Tempo di cottura (min.)	Ripiani e accessori
Torte a lievitazione		Sì	150 - 175	35 - 90	3
		Sì	150 - 170	30 - 90 *	4 1
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	150 - 190	30 - 85	3
		Sì	150 - 190	35 - 90 *	4 1
Biscotti / Tortine		Sì	160 - 175	20 - 45	3
		Sì	160 - 170	20 - 45 *	4 1
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	12 - 50	3
		Sì	190 - 250	20 - 50 *	4 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	3
		Sì	250	10 - 20 *	4 1
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	175 - 200	45 - 55	3
		Sì	175 - 190	45 - 60 *	4 1
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	200	45 - 65	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 Kg		Sì	200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200	50 - 100	3
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	175 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	175 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		5'	200	2 - 5	5
Filetti / tranci di pesce		5'	200	20 - 30 **	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		5'	200	30 - 40 **	5 4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 **	2 1
Roast beef al sangue 1 kg		—	200	35 - 45 ***	3
Patate arrosto		—	200	45 - 55 ***	3
Verdure gratinate		—	200	20 - 30	3
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 */****	4 1
Carni e patate		Sì	200	45 - 100 */****	4 1
Pesce e verdure		Sì	175	30 - 50 ****	4 1

* Invertire i livelli a due terzi della cottura (se necessario).

** Girare gli alimenti a metà cottura.

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

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

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo 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 pentole e accessori in pyrex o in ceramica:

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Turbo Grill	Ventilato

ACCESSORI					
	Griglia	Tortiera su griglia	Leccarda / teglia o tortiera su griglia	Leccarda / Piastra dolci	Leccarda con 500 ml di acqua

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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

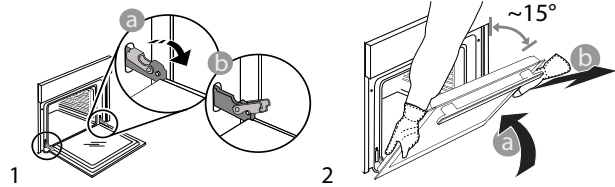
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

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

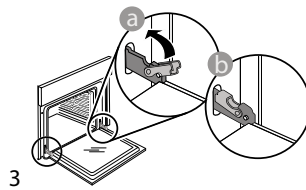
Note: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. In caso di impiego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

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.





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.



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.

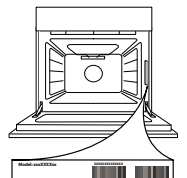
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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. Spegner e riaccendere il forno per verificare se l'inconveniente persiste.
La funzione non si avvia.	Manopola timer in posizione  .	Ruotare la <i>manopola timer</i> su  oppure selezionare una durata come indicato nel capitolo "Uso quotidiano".



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** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool



400011089673