

**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN NOSTRO PRODOTTO.**



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

## PRIMO UTILIZZO

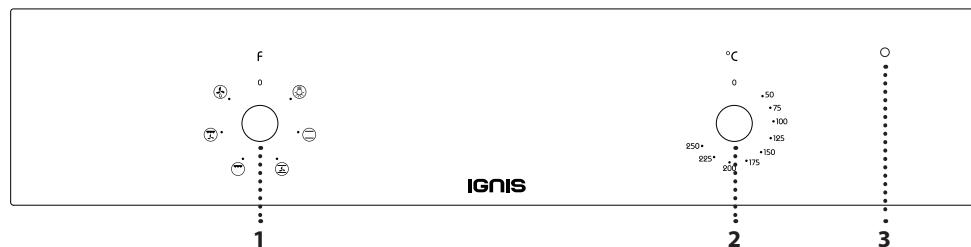
### RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è del tutto normale. Prima di cuocere gli alimenti si raccomanda perciò di riscaldare il forno a vuoto per eliminare ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e

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

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

## PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata.

### 3. 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 e altri utensili da cucina.



**LECCARDA\*** Utilizzare come teglia per la cottura di carne, pesce, verdure, focaccia, ecc. o collocare sotto la griglia per raccogliere i liquidi di cottura.



**PIASTRA DOLCI\*** Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti dolcificati e il pane, ma anche per arrosto, 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.

\* Disponibile solo su alcuni modelli.

## FUNZIONI E USO QUOTIDIANO

### 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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



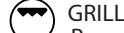
**OFF**  
**LUCE**  
Accende la luce del forno.



**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 minuti. Durante la cottura, la porta del forno deve restare 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.

### 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.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	LIVELLO (DAL BASSO)	TEMP. (°C)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI E NOTE
Torte lievitate	(	Sì	2	160 - 180	35 - 55	Tortiera su griglia
	(	Sì	1 - 3	150 - 170	30 - 90	Livello 3: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheesecake, strudel, apple pie)	(	Sì	2	150 - 190	30 - 85	Leccarda / teglia o tortiera su griglia
	(	Sì	1 - 3	150 - 190	35 - 90	Livello 3: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: tortiera su griglia
Biscotti / Crostatine	(	Sì	3	170 - 180	15 - 40	Leccarda / teglia
	(	Sì	1 - 3	150 - 175	20 - 45	Livello 3: griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv.1: leccarda / piastra dolci
Bigné	(	Sì	3	180	30 - 40	Leccarda / teglia
	(	Sì	1 - 3	170 - 190	35 - 45	Livello 3: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv.1: leccarda / piastra dolci
Meringhe	(	Sì	3	90	120 - 130	Leccarda / teglia
	(	Sì	1 - 3	90	130 - 150	Livello 3: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv.1: leccarda / piastra dolci
Pane / Pizza / Focaccia	(	Sì	2	190 - 250	15 - 50	Leccarda / teglia
	(	Sì	1 - 3	190 - 250	25 - 45	Livello 3: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv.1: leccarda / piastra dolci
Pizza surgelata	(	Sì	2	250	10 - 15	2° livello: Leccarda / teglia o griglia
	(	Sì	1 - 3	250	10 - 20	Livello 3: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv.1: leccarda / piastra dolci
Torte salate (torte di verdure, quiche)	(	Sì	2	175 - 200	40 - 50	Tortiera su griglia
	(	Sì	1 - 3	180 - 190	40 - 55	Livello 3: tortiera su griglia (invertire i livelli a metà cottura) 1° livello: tortiera su griglia
Vol-au-vent/salatini di pasta sfoglia	(	Sì	3	180 - 200	20 - 30	Leccarda / teglia
	(	Sì	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Livello 3: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura) Liv.1: leccarda / piastra dolci
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 (filetti, pesce 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
Pane tostato	(	Sì	4	200	2 - 5	Griglia
Filetti / Tranci di pesce	(	Sì	4	200	30 - 40	Livello 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
					20 - 30	Livello 3: leccarda con acqua

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	LIVELLO (DAL BASSO)	TEMP. (°C)	TEMPO (MIN)	ACCESSORI E NOTE
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburgerher		Sì	4	200	30 - 50	Livello 4: griglia (girare il cibo a metà cottura)
					-	Livello 3: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	200	55 - 70	Liv. 2: griglia (girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
					55 - 65	Liv.1: leccarda con acqua
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2	200	60 - 80	Livello 2: Girarrosto (se in dotazione)
					55 - 65	Liv.1: leccarda con acqua
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2	200	35 - 50	Teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Coscia d'agnello / Stinco		-	2	200	60 - 90	Leccarda o teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Patate arrosto		-	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*	Livello 3: Teglia su griglia (se necessario, girare gli alimenti a due terzi della cottura)
Carne e patate					45 - 100*	Liv.1: leccarda o teglia su griglia
Pesce e verdure		Sì	1 - 3	180	30 - 50*	Livello 3: teglia su griglia (invertire i livelli a metà cottura)
						Liv.1: leccarda o teglia su griglia

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

## CONSIGLI D'USO E SUGGERIMENTI

### COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione più indicata per un determinato alimento, per la cottura su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione della pietanza nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato non è quello desiderato, passare a valori più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e di scegliere possibilmente tortiere o teglie 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. Per ottenere migliori risultati, seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori da posizionare sui diversi ripiani.

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "VENTILATO", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Se necessario, scambiare di ripiano le pietanze a due terzi della cottura. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

### Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica 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 con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da 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, eventualmente preparando un impasto meno liquido e mescolandolo più delicatamente.
- I dolci con farcitura umida (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO". Se la base della torta risulta

troppo umida, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

### Carne

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo 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.
- Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. 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 avete posizionato la carne da grigliare, per 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 frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo ripiano una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima della cottura, e che va utilizzata a fine cottura per estrarre gli alimenti 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.

## 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. 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

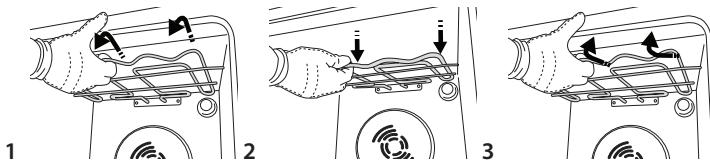
Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna. Pulire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

### 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.

### ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE (solo in alcuni modelli)

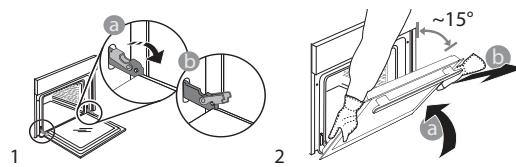
La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno. Rimuovere le guide laterali per gli accessori. Estrarre leggermente la resistenza (1) e abbassarla (2). Per riposizionare la resistenza, sollevarla e tirarla leggermente verso di sé, assicurandosi che poggi sulle apposite sedi laterali (3).



### RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA 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

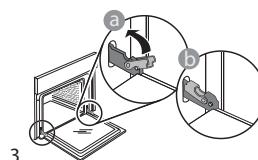
un piano morbido.



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): fare attenzione 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.

### SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

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

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

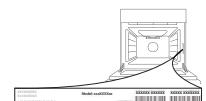
## GUIDA ALLA RICERCA GUASTI

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. Spegnere e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.



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

- Visitare il sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- Usare il codice QR
- Ottieni, **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.



**IGNIS**



400011377764