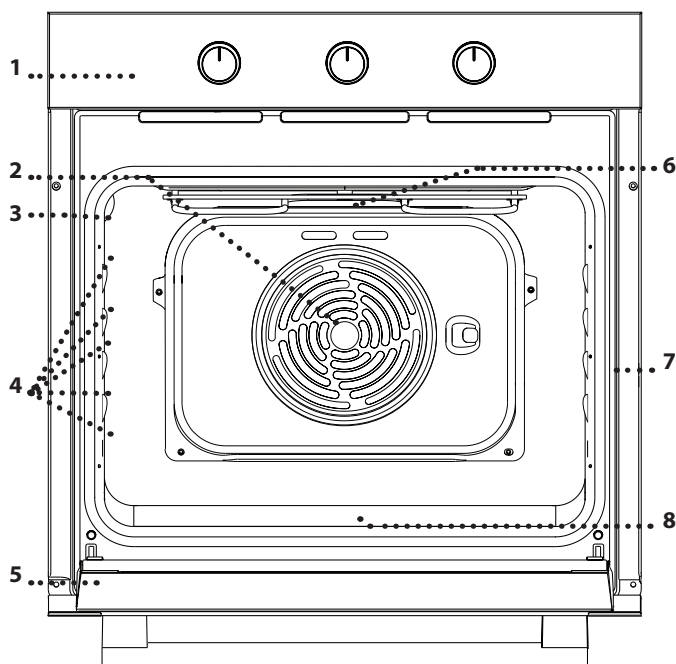


GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN NOSTRO  
PRODOTTO.



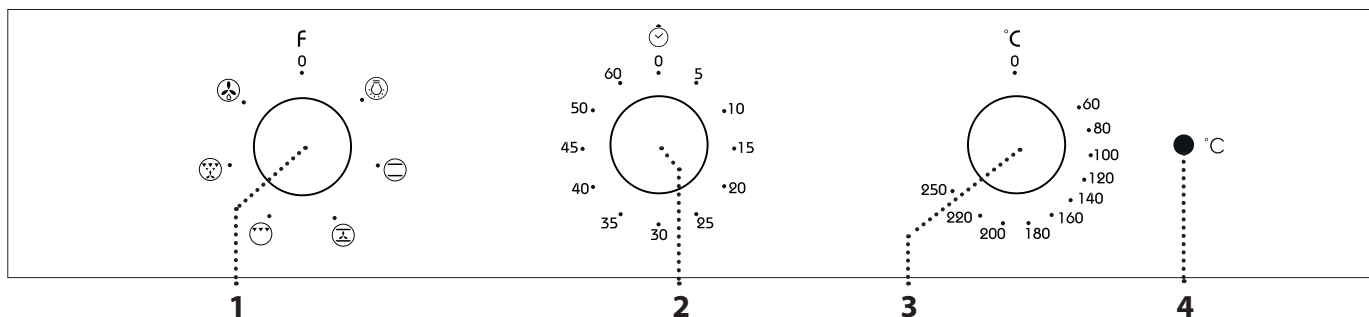
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Guide accessori  
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
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 **0**.

### 2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer.  
Non permette di attivare o interrompere la cottura.

### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura e attivare la funzione desiderata.

### 4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

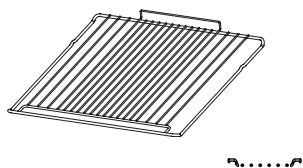
Si accende durante la fase di riscaldamento. Si spegne al raggiungimento della temperatura desiderata.

## ACCESSORI

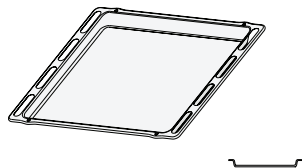


Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

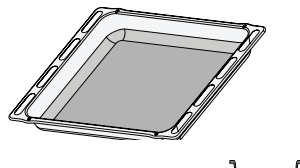
### GRIGLIA



### TEGLIA (SE PRESENTE)



### LECCARDA (SE PRESENTE)



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

### INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

• Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. Quindi, farla scivolare orizzontalmente sulle apposite guide fino a fine corsa.

• Gli altri accessori, come la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scorrere sulle guide.

## FUNZIONI



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

### 0 OFF

Per spegnere il forno.



### LAMPADA

Per accendere la luce nel forno.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. È consigliabile inserire la pietanza nel forno al 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 leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.



### SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

---

# 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.

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.

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

---

# USO QUOTIDIANO

---



## 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza dell'icona della funzione desiderata.

## 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

### MANUALE

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  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.





























































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

## . IMPOSTARE IL TIMER



































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, ruotare la *manopola del timer* completamente in senso orario e poi riportarla alla durata desiderata, procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	150 - 170	30 - 90	2 
		Sì	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	2 
		Sì	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Biscotti/Tortine		Sì	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Sì	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
		Sì	180 - 200	40 - 60	2 
Bigné		Sì	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
		Sì	90	150 - 200	2 
		Sì	90	140 - 200 ***	4  2 
Meringhe		Sì	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Sì	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
Pane in cassetta 500 g		Sì	180	50 - 70	1 / 2 
Pane		Sì	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Pizze surgelate		Sì	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20 ***	4  2 
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 200	30 - 45	2 
		Sì	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	2 
		Sì	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sfornati		Sì	190 - 200	45 - 65	2 
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	2 
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		Sì	180 - 190	110 - 150	2 
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2 

ACCESSORI	 Griglia	 Tortiera o teglia su griglia	 Teglia / Leccarda o teglia su griglia	 Leccarda / Teglia	 Leccarda / Teglia con 200 ml d'acqua
-----------	---	--	---	---	--

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		Sì	180 - 200	150 - 200	2 
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> 0,5 kg (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	2 
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 70	2 
<b>Pane tostato</b>		5'	250	2 - 6	5 
<b>Filetti / tranci di pesce</b>		5'	250	15 - 30 *	4 3  
<b>Salsicce/Spiedini/Costine/Hamburger</b>		5'	250	15 - 30 *	5 4  
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3 1  
<b>Roast beef al sangue</b> 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
<b>Cosciotto di agnello / Stinchi</b>		-	200	60 - 90 **	3 
<b>Patate arrosto</b>		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
<b>Verdure gratinate</b>		-	200 - 220	25 - 55	3 
<b>Lasagne e carne</b>		Sì	200	50 - 100 ****	4 1  
<b>Carne &amp; Patate</b>		Sì	190 - 200	45 - 100 ****	4 1  
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ****	4 2  

\* Girare il cibo a metà cottura.

\*\* Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

\*\*\* Invertire i livelli a metà cottura.

\*\*\*\* La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza. All'occorrenza, spostare i ripiani, invertendone la posizione, a due terzi della cottura.

Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) per consultare la tabella delle ricette testate, compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1.

FUNZIONI				
	Statico	Grill	Gratinato	Ventilato

### 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

Grazie alla funzione "Ventilato" è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

## PULIZIA E MANUTENZIONE

**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 asciutto.
- 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.

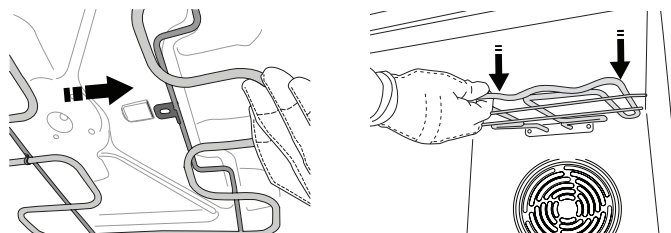
- La porta può essere facilmente rimossa e reinstallata per semplificare la pulizia del vetro. 
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno .

### ACCESSORI

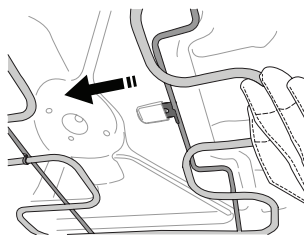
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE

**1.** Estrarre la resistenza dalla sede e abbassarla.

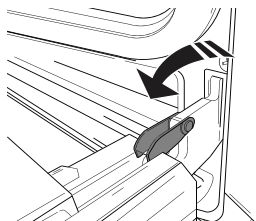


**2.** Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.

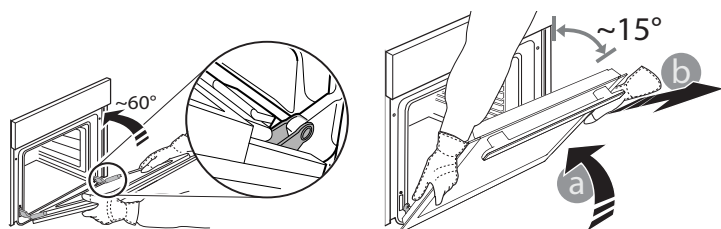


## RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

**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.

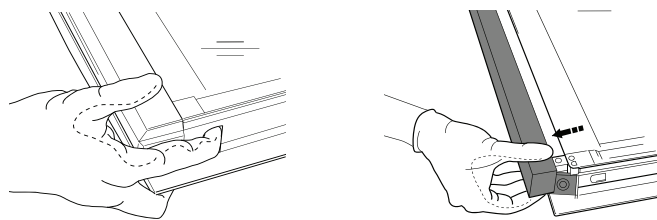
**3.** Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

**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

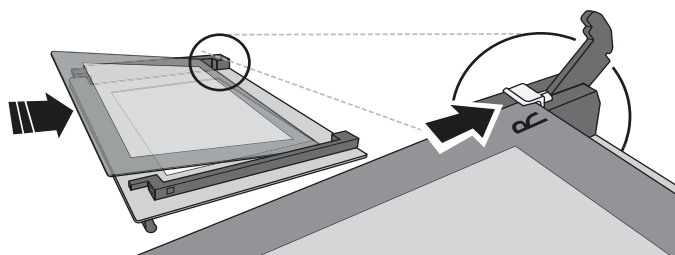
**1.** Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un ripiano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé.



**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, verificare che la "R" sia leggibile nell'angolo sinistro.

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.

# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



Per maggiori informazioni, scaricare  
le istruzioni per l'uso da **docs.whirlpool.eu**

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



**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.

