

GRAZIE PER AVER ACQUISTATO IL NOSTRO PRODOTTO.



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

PRIMO UTILIZZO

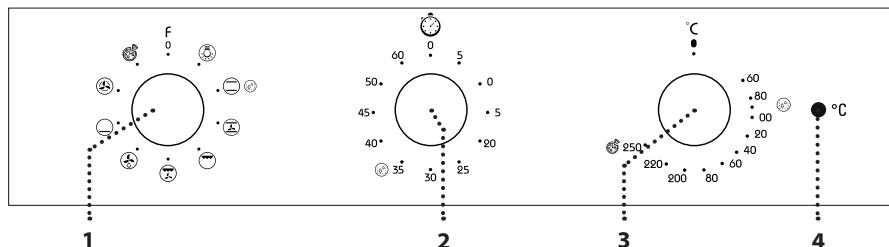
RISCALDARE IL FORNO

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.
Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

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.

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

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* Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.



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

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 nel forno.



STATICO
Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



DIAMOND CLEAN (Disponibile solo in alcuni modelli)
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione per 35' a 90°C. Attivare la funzione a forno freddo e lasciarlo raffreddare per 15' al termine del ciclo.



VENTILATO
Per la cottura di dolci con ripieno liquido su un unico ripiano. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani.



GRILL
Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o

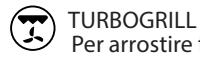
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato. In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulla griglia laterale fino a fine corsa. Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scorrere sulle guide laterali.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarre dalle sedi.

* Disponibile solo su alcuni modelli.

dorare il pane. Per la cottura delle carni alla griglia, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere i liquidi di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBOGRILL
Per arrostire tagli di carne di grandi dimensioni. 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.



INFERIORE
Per dorare le pietanze alla base. Questa funzione può anche essere utilizzata per le cotture lente, per ultimare la cottura di piatti molto liquidi (dolci o salate) o per addensare salse e condimenti.



MULTILIVELLO
Per cuocere contemporaneamente su più ripiani (massimo tre) alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.



PIZZA
Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà 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 **0**.

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, far raffreddare completamente il forno e quindi passare un panno o una spugna sulle superfici. Attivare la funzione "Diamond Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne (disponibile solo in alcuni modelli). Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.

ACCESSORI

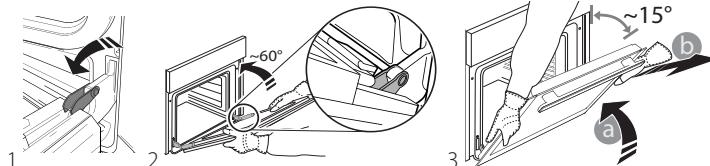
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE (solo in alcuni modelli)

La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno: 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.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco (1). Chiudere la porta fino a quando è possibile (2). Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarre facilmente la porta (3), 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. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle rispettive sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni.

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:

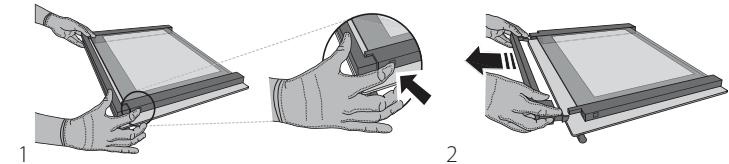
- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- Ottobre, **contattare il Servizio Assistenza** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Quando si contatta il Servizio Assistenza, fornire i codici presenti sulla targhetta matricola del prodotto.

.IMPOSTARE IL TIMER

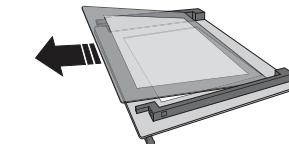
Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura, ma permette di utilizzare il timer sia quando è attiva una funzione che a forno spento. Per attivare il timer, ruotare completamente la *manopola del timer* in senso orario e impostarla sul tempo di cottura desiderato procedendo in senso antiorario: un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

CLICK & CLEAN - PULIZIA DEL VETRO

Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).

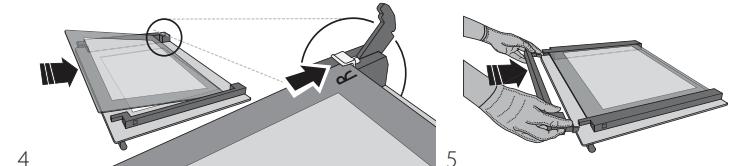


Sollevare e afferrare saldamente il vetro interno con due mani, rimuoverlo e appoggiarlo su un piano morbido prima di eseguire la pulizia (3).



3

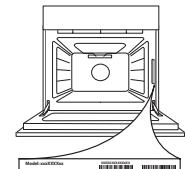
Per riposizionare correttamente il vetro interno, fare attenzione che la "R" sia leggibile nell'angolo destro e che la superficie lucida (non stampata) sia rivolta verso l'alto. Inserire dapprima il lato lungo del vetro indicato dalla "R" nelle sedi di sostegno, quindi abbassarlo in posizione (4). Rimontare il profilo superiore (5): un clic indica il corretto posizionamento. Verificare che la tenuta sia salda prima di rimontare la porta.



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. 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.



IGNIS



400011357254