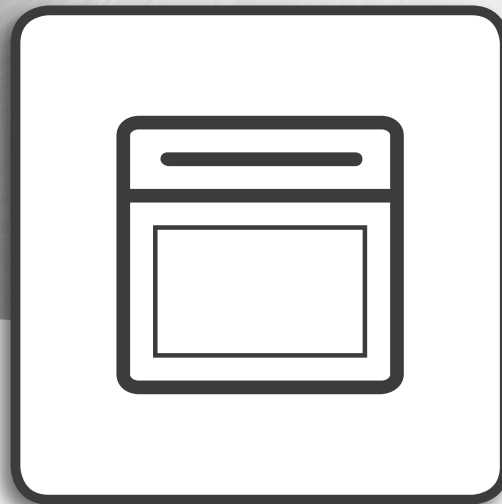


**Whirlpool**



**Norme di sicurezza, istruzioni per  
l'uso e guida all'installazione**

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Questo manuale e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e rispettare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Senza la sorveglianza costante di un adulto tenere anche l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età compresa tra 3 e 8 anni. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. I bambini non devono eseguire operazioni di pulizia e manutenzione dell'apparecchio senza la sorveglianza di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare le resistenze. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi (autopulizia), per evitare rischi di ustioni. Tenere bambini e animali domestici a debita distanza dal forno sia durante che dopo il ciclo di pirolisi (fino alla completa aerazione dell'ambiente). Prima dell'operazione di pulizia occorre eliminare dal vano del forno qualsiasi contaminazione di dimensioni eccessive, particolarmente di grassi e oli. Durante il ciclo di pirolisi non lasciare alcun accessorio o materiale all'interno della cavità del forno.

⚠ Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pirolisi i bruciatori o le piastre elettriche siano spente, per evitare rischi di ustioni.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno, per evitare rischi di incendio.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti

non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Porre sempre la dovuta attenzione durante la cottura di cibi ricchi di grasso o olio oppure in caso di aggiunta di alcool per evitare il rischio di incendi. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfiato dell'aria calda sul lato anteriore del forno per evitare il rischio di incendi.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

### USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo esterno o un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad esempio, il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio, per evitare il pericolo di incendi.

### INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per le operazioni di disimballaggio e installazione utilizzare i guanti protettivi per non procurarsi tagli.

⚠ L'installazione, comprendente anche eventuali raccordi per l'alimentazione idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificatamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo dell'installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. A installazione completata, conservare il materiale di imballaggio (parti in

plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare il rischio di soffocamento. Prima di procedere all'installazione, scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica per non correre il rischio di scosse elettriche. Per evitare il rischio di incendio o di folgorazione, durante l'installazione assicurarsi che l'apparecchio non danneggi il cavo di alimentazione. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eseguiare tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura. Non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

Non rimuovere il forno dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

#### **AVVERTENZE ELETTRICHE**

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio, mentre il collegamento a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi. Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ In caso di sostituzione del cavo di alimentazione, contattare un centro di assistenza autorizzato.

#### **PULIZIA E MANUTENZIONE**


⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica; inoltre, non usare in nessun caso pulitrici a getto di vapore.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

⚠ Per evitare il rischio di ustioni, attendere che l'apparecchio si sia raffreddato prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione.


⚠ **ATTENZIONE:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

#### **SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO**

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.

#### **SMALTIMENTO ELETTRODOMESTICI**

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia. Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). Provvedendo al corretto smaltimento del prodotto si contribuirà ad evitare potenziali conseguenze negative sull'ambiente e sulla salute umana.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

#### **CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO**

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta. Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente. Gli alimenti che richiedono tempi di cottura lunghi continueranno comunque a cuocere anche a forno spento.

Ciclo standard (PIROLISI): idoneo per una pulizia più profonda quando il forno è molto sporco. Ciclo economico (Pirolisi EXPRESS/ECO) - (solo alcuni modelli) - : il consumo si riduce di circa il 25% rispetto al ciclo di pirolisi standard. Questo ciclo dovrebbe essere eseguito periodicamente (dopo 2-3 cotture di carne consecutive).

#### **DICHIARAZIONE DI PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE**

Questo apparecchio soddisfa i requisiti dei regolamenti europei n. 65/2014 e n. 66/2014 in materia di progettazione ecocompatibile, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

# GUIDA RAPIDA



## GRAZIE PER AVER ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

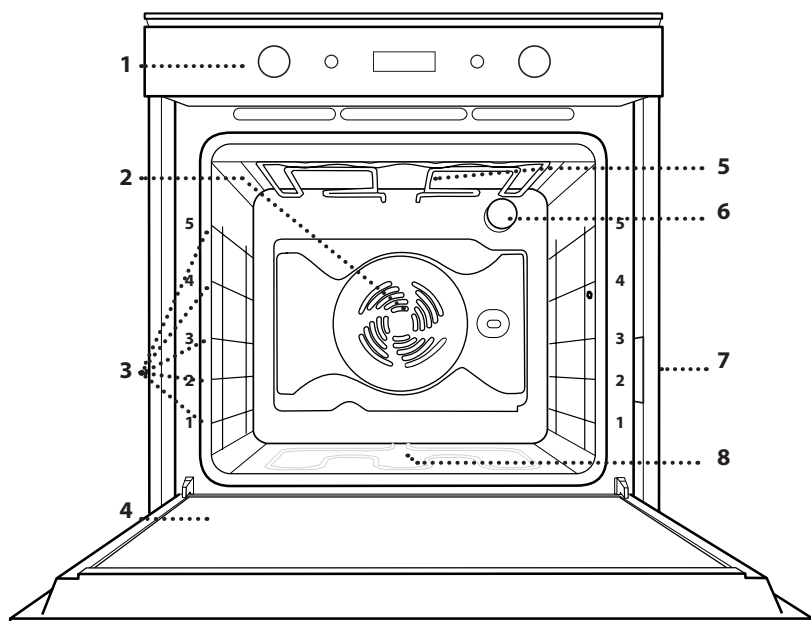


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



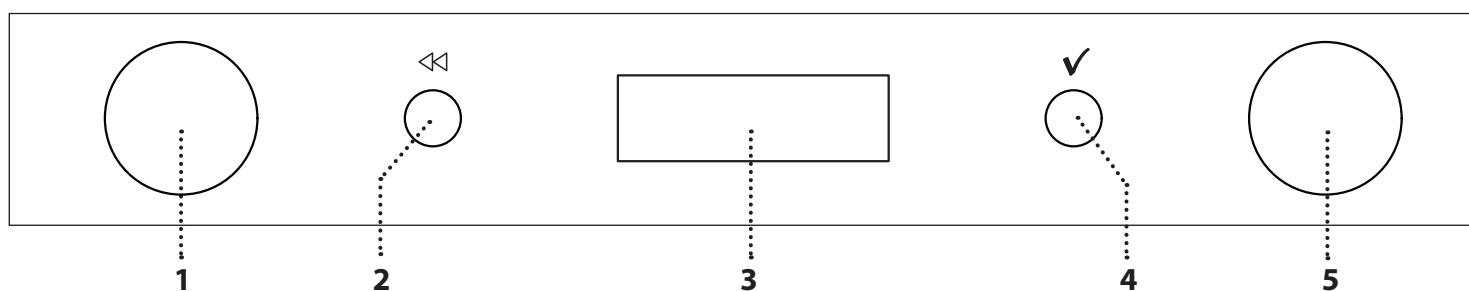
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

### 2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

### 3. DISPLAY

### 4. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

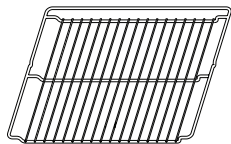
### 5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

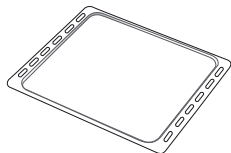
# ACCESSORI

## GRIGLIA



Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## TEGLIA



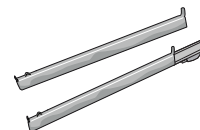
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

## LECCARDA\*



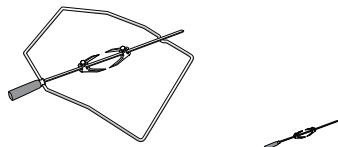
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## GUIDE SCORREVOLI \*



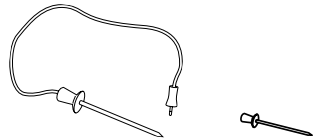
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

## GIRARROSTO\*



Per arrostiti uniformemente grossi pezzi di carne e pollame.

## SONDA CARNE \*



Per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

\* Disponibile solo su alcuni modelli

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

## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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.

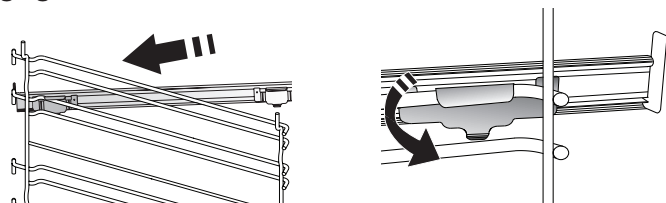
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- 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.

## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

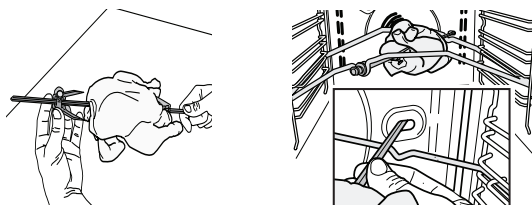
Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa; abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

## USO DEL GIRARROSTO (SE PRESENTE)

Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio. Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.



Nota: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).

Questo accessorio può essere utilizzato solo con la funzione Turbogrill.

## FUNZIONI



### OFF

Per spegnere il forno.



### LUCE

Per accendere/spegnere la luce del forno.



### SPECIALI

#### • SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

#### • MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

#### • LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

#### • ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.



### STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 3° ripiano. Per la cottura di pizze, torte salate e torte con ripieno liquido, utilizzare il 1° o il 2° ripiano. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.



### VENTILATO

Ideale per la cottura di carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.



### TERMOVENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Per la cottura su un solo ripiano si consiglia di utilizzare il 2° livello. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo aver preriscaldato il forno.



### 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 arrostitire grossi tagli 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. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.



### IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.



### PANE / PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione sono presenti due programmi con impostazioni predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.



### PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°). E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.



### PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare il forno rapidamente

# PRIMO UTILIZZO

## 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

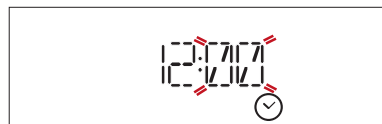
Nota: la lingua può essere modificata successivamente dal menu "Impostazioni".

## 2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere ✓: sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

## 4. 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.

Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.

Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.



Premere ✓ per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

### DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere ✓ per confermare e avviare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare il tempo impostato: utilizzare la *manopola di regolazione* per regolarlo e premere ✓ per confermare.

### IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermarla e avviare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere << per modificare i valori impostati.

### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta impostati i valori desiderati, premere ✓ per confermare l'ora di fine cottura e avviare la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



La funzione avviata può essere messa in pausa in qualsiasi momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

### 4. PRERISCALDAMENTO

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata:



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata utilizzando la *manopola di regolazione*.

### 5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display avvisano che la cottura è terminata.



Premere ✓ per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) oppure ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

### DORATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.

Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo ✓ viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti.



Dopo avere attivato la funzione di doratura, è possibile cambiare la durata della funzione ruotando la *manopola di regolazione*. La funzione può anche essere interrotta in qualsiasi momento ruotando la *manopola di selezione* per scegliere una funzione differente o portandola su 0 per spegnere il forno.

### . TIMER

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona ⌚.



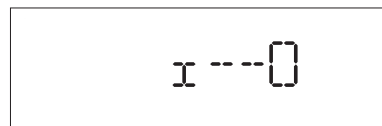
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente ✓ per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer; il timer può essere spento in qualsiasi momento premendo <<.

### . BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, premere contemporaneamente ✓ e << per almeno cinque secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.



## PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

**Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.  
Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.**

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura. Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione di pulizia automatica.



Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO).



Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il ciclo desiderato e premere ✓ per confermare. Il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

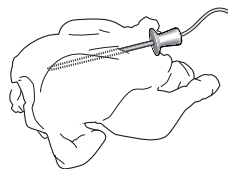
A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

Nota: come per le altre funzioni manuali, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

## USO DELLA SONDA CARNE \*



Introdurre la sonda nella carne evitando le ossa e le parti grasse. Per il pollame, la sonda deve essere inserita lateralmente, in mezzo al petto, avendo cura di evitare le parti cave.



Introdurre gli alimenti nel forno e collegare lo spinotto inserendolo nell'apposita presa posizionata sul lato destro della cavità del forno.

## FUNZIONE DI COTTURA CON SONDA CARNE \*

Quando la sonda carne è inserita, la temperatura della cavità viene gestita in base alla funzione selezionata, ma il processo di cottura termina quando la temperatura rilevata raggiunge il limite stimato della sonda carne impostato dal cliente. Non esiste un menu specifico per le funzioni di cottura con la sonda carne, ma è sempre possibile passare da una funzione tradizionale alla "funzione Sonda carne", ciò avviene quando si inserisce la sonda carne. Si attiva un segnale acustico quando viene rilevata la sonda carne e sul display appare "SONDA CARNE" per 3 secondi.

Se la manopola di selezione non è ruotata in posizione "Standby" o "Lampada", sul display vengono di nuovo visualizzate le indicazioni generali sulle funzioni di cottura e la temperatura impostata per la sonda carne. Se la sonda carne è inserita e viene rilevata all'inizio di una funzione senza abilitazione della sonda (preriscaldamento rapido, grill, funzioni speciali, doratura) la cottura non inizia fino a quando viene rimossa la sonda. Viene emesso un segnale acustico e sul display viene visualizzato il messaggio: "RIMUOVERE LA SONDA".

Poiché la fine della cottura dipende dalla temperatura impostata per la sonda carne, non può essere impostato un timer di conto alla rovescia per la funzione, pertanto non si può impostare una funzione di cottura con avvio ritardato. Dopo aver selezionato una funzione di cottura, regolare la temperatura del forno (nella parte superiore destra del display) ruotando la *manopola di regolazione* e confermare premendo ✓.

Ora si può cambiare il valore da impostare per la sonda carne (nella parte inferiore destra del display): ruotare la *manopola di regolazione* e premere ✓ per avviare la cottura.

La temperatura del forno e della sonda carne possono essere modificate in qualsiasi momento durante la cottura. Per cambiare la temperatura del forno, ruotare la *manopola di regolazione*; per cambiare la temperatura della sonda carne, premere il tasto ◀◀, girare la *manopola di regolazione* per impostare il valore e premere ✓.

Il valore predefinito della sonda carne è di 70°C e può essere regolato di 1° C alla volta.















































































Quando viene rilevata la sonda carne all'inizio o du ante una funzione, tutte le fasi di preriscaldamento vengono saltate e viene eseguita la prima fase di cottura della funzione selezionata; la luce rimane accesa fino a quando la sonda carne viene rimossa e non è più rilevata.

Se durante il funzionamento viene rimossa la sonda, nel display vengono visualizzati i minuti di cottura e il contatore aumenta il valore finché l'utente non interrompe la funzione o inserisce nuovamente la sonda carne.

Al termine della cottura, nel display viene visualizzata la scritta lampeggiante "END."

\* Dove presente.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Sì	160 - 180	30 - 90	 2/3
		Sì	160 - 180	30 - 90	 4  1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Sì	160 - 200	30 - 85	 3
		Sì	160 - 200	35 - 90	 4  1
Biscotti		Sì	170 - 180	15 - 45	 3
		Sì	160 - 170	20 - 45	 4  1
Bignè		Sì	180 - 200	30 - 40	 3
		Sì	180 - 190	35 - 45	 4  1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	 3
		Sì	90	130 - 150	 4  1
Pane / Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	 1/2
		Sì	190 - 250	20 - 50	 4  1
Pane	 Pane	Sì	180 - 220	30 - 50	 2
Pizza	 Pizza	Sì	220 - 250	15 - 30	 2
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	 3
		Sì	250	10 - 20	 4  1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	40 - 55	 2/3
		Sì	180 - 190	45 - 60	 4  1
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	 3
		Sì	180 - 190	20 - 40	 4  1
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	 3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	 3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	 3
Tacchino / Oca 3 kg		Sì	190 - 200	80 - 130	 2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	 3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	 2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	 5
Filetti/Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 *	 4  3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2-3 (media - alta)	15 - 30 *	 5  4
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 **	 2  1
			3 (Alta)	60 - 80	 2  1
Roastbeef al sangue 1 kg		-	2 (media)	35 - 50 **	 3
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 **	 3

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Termoventilato



Grill



Turbo Grill



Pane / pizza

Eco  
Termoventilato

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera  
su grigliaLeccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acquaGirarrosto (se in  
dotazione)

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 **	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 100 ***	
Carne e patate		Sì	200	45 - 100 ***	
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50 ***	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

\* Ruotare il cibo 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 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 ALIMENTI DIVERSI

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi 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.

## RICETTE TESTATE

Compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI *
Pasta frolla		Sì	150	30 - 40	
		Sì	150	25 - 35	
		Sì	150	25 - 35	
Piccoli dolci		Sì	170	20 - 30	
		Sì	160	20 - 30	
		Sì	160	25 - 35	
Pan di spagna senza grassi		Sì	170	30 - 40	
		Sì	160	30 - 40	
		Sì	160	35 - 45	
Torte di mele (2)		Sì	185	70 - 90	
		Sì	175	70 - 90	
		Sì	175	75 - 95	
Pane tostato		-	3 (Alta)	4 - 6	
Hamburger		-	3 (Alta)	18 - 30 **	

\* Gli accessori non in dotazione con il forno sono acquistabili direttamente dal nostro Servizio Assistenza.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

Classe di efficienza energetica (conforme alle norme IEC 60350-1): Per eseguire la prova fare riferimento alla tabella apposita.

FUNZIONI	Statico	Ventilato	Termoventilato	Grill	Turbo Grill	Pane / pizza	Eco Termoventilato
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Girarrosto (se in dotazione)	

## PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.  
Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detersivi 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 detersivo neutro. Asciugare con un panno asciutto.
- Non usare detersivi 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.

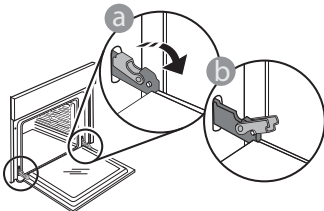
- Pulire i vetri della porta con detersivi liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

### ACCESSORI

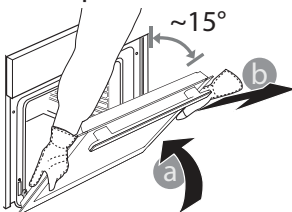
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

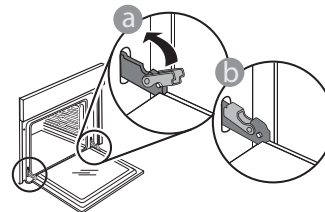
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



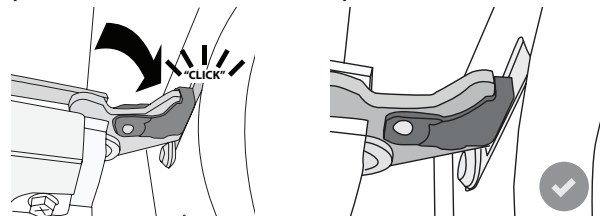
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. 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 LAMPADA

6. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
7. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
8. Ricollegare 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.

## 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.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia in corso.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.

## SCHEDA TECNICA

 [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati energetici dell'apparecchio può essere scaricata dal sito Internet [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

I contatti possono essere trovati sul manuale di garanzia. Quando si contatta il Servizio Assistenza, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.

