

# 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)

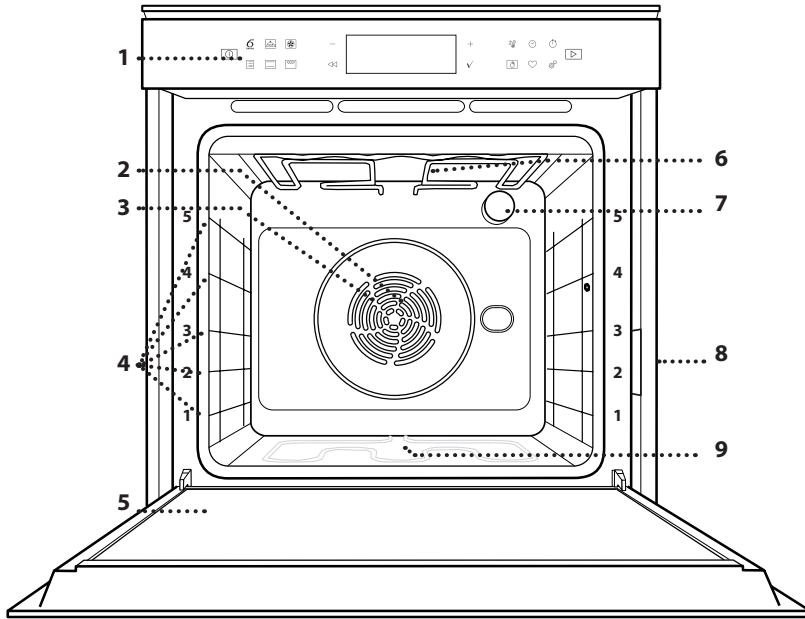


Scaricare le istruzioni per la sicurezza e le istruzioni per l'uso collegandosi al sito [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) e seguire la procedura indicata sul retro.



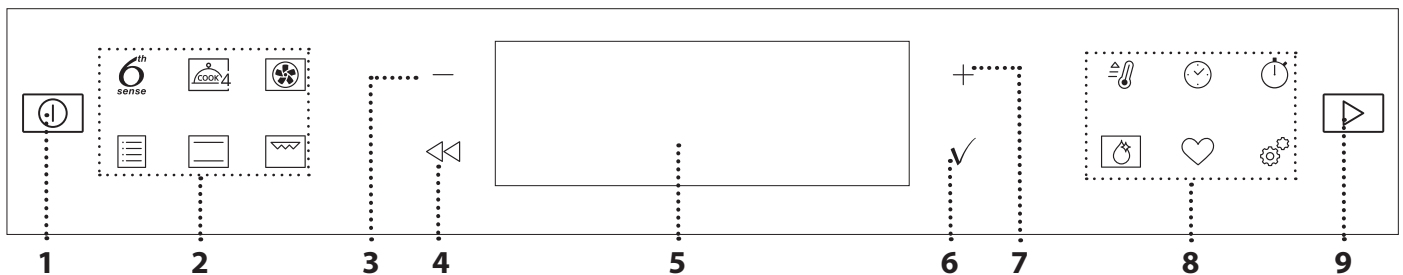
**Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## DESCRIZIONE PRODOTTO



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

## DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



### 1. ON / OFF

Per accendere e spegnere il forno o arrestare un funzione attiva.

### 2. TASTI DI ACCESSO DIRETTO ALLE FUNZIONI

Per accedere rapidamente alle funzioni e al menu.

### 3. TASTO DI NAVIGAZIONE MENO

Per scorrere i menu e ridurre le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 4. INDIETRO

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

### 5. DISPLAY

### 6. CONFERMA

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

### 7. TASTO DI NAVIGAZIONE PIÙ

Per scorrere i menu e aumentare le impostazioni o i valori delle funzioni.

### 8. TASTI DI ACCESSO DIRETTO A OPZIONI E FUNZIONI

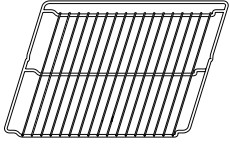
Per impostare rapidamente le funzioni, la durata, le impostazioni e i preferiti.

### 9. AVVIO

Per avviare una funzione utilizzando i valori impostati o di base.

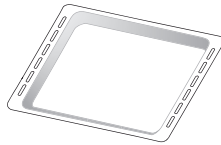
# ACCESSORI

## GRIGLIA



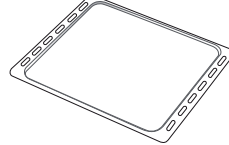
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina

## LECCARDA



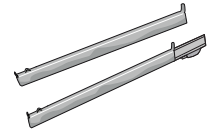
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## TEGLIA



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

## GUIDE SCORREVOLI \*



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

\* 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 piastra dolci, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

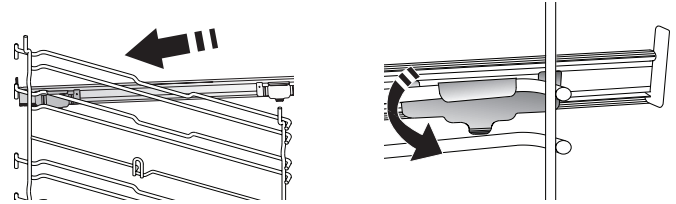
## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- 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.

## FUNZIONI

6<sup>th</sup>  
sense

### 6<sup>th</sup> SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza).

Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.



### FUNZIONI COOK 4

Per cuocere contemporaneamente su quattro ripiani alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura di cottura. Questa funzione può essere utilizzata per cuocere biscotti, torte, pizze (anche surgelate) e per preparare un pasto completo. Per ottenere risultati ottimali si raccomanda di seguire la tabella di cottura.



### TERMOVENTILATO

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.



### FUNZIONI TRADIZIONALI

#### • VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

#### • TURBO GRILL

Per arrostiti 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.

#### • CIBI SURGELATI

Questa funzione seleziona automaticamente la temperatura e la modalità di cottura migliori per 5 diverse categorie di alimenti pronti surgelati. Non occorre preriscaldare il forno.

#### • FUNZIONI SPECIALI

##### » MAXI COOKING

Per cuocere carni di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si suggerisce di girare la carne durante la cottura per ottenere una doratura omogenea su entrambi i lati. È preferibile irrorarla di tanto in tanto con il fondo di cottura per evitare che si asciughi eccessivamente.

##### » 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.

##### » 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.

##### » TIENI IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

##### » 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 ripiano.



### 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.



### PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno.



### TIMER

Per modificare i tempi di cottura delle funzioni.



### CONTA MINUTI

Per impostare il timer senza attivare una funzione.



### SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato in questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura facilita la rimozione dei residui. Disporre 200 ml d'acqua potabile sul fondo del forno e attivare la funzione a forno freddo.



### PREFERITI

Per richiamare la lista delle 10 funzioni preferite.



### 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.

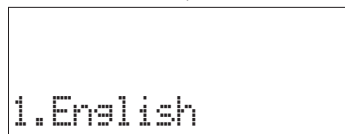
Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato. Per disattivare questa modalità, accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".

Selezionando "RESET", l'apparecchio si spegne e vengono ripristinate le impostazioni della prima accensione. Tutte le impostazioni successive vengono cancellate.

# PRIMO UTILIZZO


## 1. SELEZIONARE LA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: Sul display compare "English".



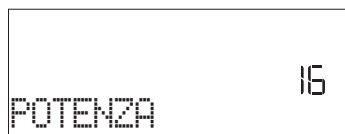
Premere + o - per scorrere tra le lingue disponibili e selezionare quella desiderata.

Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua potrà essere cambiata successivamente selezionando "LINGUA" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

## 2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW (16): nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire questo valore (13).



Premere + o - per selezionare 16 "Alto" o 13 "Basso" e premere ✓ per confermare.


## 3. IMPOSTARE L'ORA

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



Premere + o - per impostare l'ora corrente e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.

Premere + o - per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora. Selezionare "OROLOGIO" nel menu "IMPOSTAZIONI", accessibile premendo .

## 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").

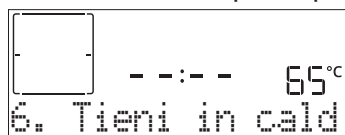
Nota: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

# USO QUOTIDIANO

## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Premere  per accendere il forno: il display mostrerà l'ultima funzione utilizzata o il menu principale.

Per selezionare una funzione è possibile premere l'icona corrispondente (per le funzioni principali) oppure scegliere la voce desiderata da un menu: Per selezionare una funzione da un menu (il display mostrerà la prima voce disponibile), premere + o - per selezionare la voce desiderata, quindi premere ✓ per confermare.



## 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. Premendo <img alt="left arrow icon" data-bbox="35 785 55 800"/> è possibile modificare nuovamente l'impostazione precedente.

### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



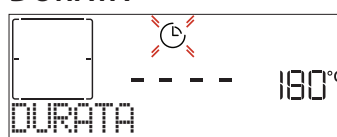
Quando il valore lampeggia sul display, premere + o



- per regolarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).


Usare la stessa procedura per impostare la potenza del grill: Sono disponibili 3 livelli di potenza per il grill: 3 (alto), 2 (medio), 1 (basso).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o la potenza del grill usando + o - .


### DURATA



Quando l'icona  lampeggia sul display, premere + o - per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata se si preferisce gestire manualmente il tempo di cottura: Premere ✓ o  per confermare e avviare la funzione. Selezionando questa modalità non è possibile programmare un avvio ritardato.


Nota: durante la cottura, premendo  è possibile regolare il tempo impostato: premere + o - per modificare il valore, quindi premere ✓ per confermare.

## FINE COTTURA (AVVIO RITARDATO)

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 mentre l'icona  lampeggia.



Premere  $+ \text{ o } -$  per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere  $\checkmark$  per confermare e attivare 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.

Nota: 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 premere  $+ \text{ o } -$  per regolare l'ora di fine programmata oppure premere  $\lll$  per modificare altre impostazioni. Premendo , è possibile alternare la visualizzazione tra l'ora di fine cottura e la durata.

## 6<sup>th</sup> SENSE

Queste funzioni selezionano automaticamente la modalità, la temperatura e la durata di cottura più adatte per ottenere risultati ottimali.

Alla richiesta, sarà sufficiente indicare le caratteristiche degli alimenti per ottenere un risultato ottimale.

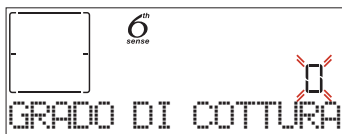
### PESO / ALTEZZA (LIVELLI TEGLIA ROTONDA)



Per impostare questa funzione correttamente, seguire le indicazioni che compaiono sul display, impostare i valori desiderati premendo  $+ \text{ o } -$ , quindi premere  $\checkmark$  per confermare.

### GRADO DI COTTURA / DORATURA

In alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di cottura.



Alla richiesta, premere  $+ \text{ o } -$  per selezionare il livello desiderato tra la cottura al sangue (-1) e un risultato ben cotto (+1). Premere  $\checkmark$  o  $\triangleright$  per confermare e avviare la funzione.

Allo stesso modo, in alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense è possibile regolare il grado di doratura tra un valore minimo (-1) e un valore massimo (+1).

## 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Dopo avere confermato i valori predefiniti o avere applicato le impostazioni preferite, è possibile premere  $\triangleright$  per attivare la funzione prescelta.

Durante la fase di ritardo, premendo  $\triangleright$  sarà possibile saltare questa fase per avviare subito la funzione programmata.

Nota: dopo avere selezionato una funzione, il display consiglia

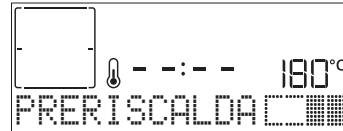
il livello più adatto per quella funzione.

La funzione avviata può essere interrotta in qualsiasi momento premendo  $\square$ .

Se il forno è caldo e la funzione prevede una determinata temperatura massima, sul display compare un messaggio corrispondente. Premere  $\lll$  per tornare alla schermata precedente e scegliere un'altra funzione, oppure attendere il completo raffreddamento del forno.

## 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 e comparirà la richiesta "AGG. ALIMENTO". A questo punto aprire la porta, infornare gli alimenti, chiudere la porta e avviare la 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.

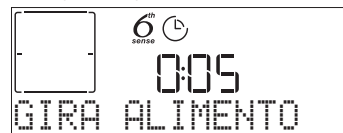
Il tempo di cottura non prevede la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata usando  $+ \text{ o } -$ .

## 5. METTERE IN PAUSA LA COTTURA / GIRARE O CONTROLLARE GLI ALIMENTI

Aprendo la porta, le resistenze vengono disattivate e la cottura viene temporaneamente interrotta.

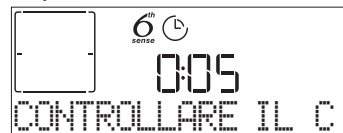
Per riprendere la cottura, chiudere la porta.

Alcune funzioni 6<sup>th</sup> Sense prevedono che gli alimenti vengano girati durante la cottura.



Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Aprire la porta, eseguire l'operazione indicata sul display, chiudere la porta.

Allo stesso modo, quando manca il 10% del tempo di cottura impostato, il forno richiede di controllare gli alimenti.

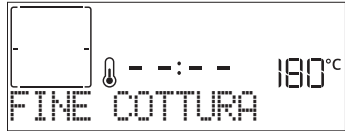


Questa richiesta sarà segnalata da un segnale acustico e da un messaggio corrispondente sul display. Controllare gli alimenti, chiudere la porta e premere  $\triangleright$  o  $\checkmark$  per continuare la cottura.

Nota: premendo  $\triangleright$  è possibile ignorare le operazioni richieste. In ogni caso, una volta trascorso un certo tempo senza che l'operazione venga eseguita, il forno riprende automaticamente la cottura.

## 6. FINE COTTURA

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



Premere per continuare la cottura in modalità manuale (senza timer) o premere per prolungare il tempo di cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i parametri di cottura saranno mantenuti.

### DORATURA

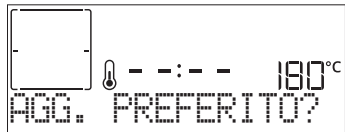
Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.



Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti. Questa funzione può essere interrotta in qualsiasi momento premendo per spegnere il forno.

### PREFERITI

Al termine della cottura, sul display compare un messaggio che propone di salvare la funzione corrente nella lista dei preferiti con un numero da 1 a 10.



Se si desidera salvare la funzione tra i preferiti e memorizzare le impostazioni correnti per usi successivi premere , oppure premere per ignorare la richiesta.

Dopo avere premuto , premere o per selezionare il numero di posizione, quindi premere per confermare.

Nota: se la memoria è piena o la posizione è già occupata, viene chiesto di confermare la sovrascrittura della funzione precedente.

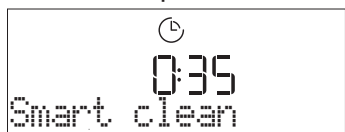
Per richiamare successivamente le funzioni salvate premere : il display mostrerà la lista delle funzioni preferite.



Premere o per selezionare la funzione, confermarla premendo e premere per attivarla.

### FUNZIONE SMARTCLEAN

Premere per visualizzare "Smart Clean" sul display.



Premere per attivare la funzione: il display indicherà

le operazioni richieste per ottenere una pulizia ottimale: seguire le indicazioni e quindi premere . Una volta eseguite tutte le operazioni preliminari, alla richiesta del forno premere per attivare il ciclo di pulizia.

Nota: Si raccomanda di non aprire la porta del forno durante il ciclo di pulizia per evitare perdite di vapore, che potrebbero avere un effetto negativo sul risultato finale.

A ciclo ultimato, il relativo messaggio di avviso lampeggia sul display. Lasciar raffreddare il forno, quindi pulire e asciugare le superfici interne con un panno o una spugna.

### CONTA MINUTI

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare questa funzione, assicurarsi che il forno sia spento e premere o : sul display lampeggerà l'icona .

Premere o per impostare il tempo desiderato, quindi premere per attivare il timer.



Un segnale acustico e il display avviseranno che il conto alla rovescia è terminato.

Nota: il contaminuti non attiva nessun ciclo di cottura.

Premere o per modificare il tempo impostato sul timer.

Dopo avere attivato il conta minuti, è anche possibile selezionare e attivare una funzione.

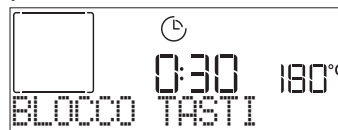
Premere per accendere il forno, quindi selezionare la funzione desiderata.

Una volta avviata la funzione, il timer continuerà autonomamente il conto alla rovescia senza interferire sulla funzione stessa.

Nota: durante questa fase non sarà possibile vedere il contaminuti (sarà visualizzata solo l'icona ) , ma il conto alla rovescia continuerà. Per tornare a visualizzare il contaminuti, premere per interrompere la funzione correntemente attiva.

### BLOCCO TASTI

Per bloccare i tasti, tenere premuto 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 premendo .

## TABELLA DI COTTURA

CATEGORIE DI ALIMENTI			QUANTITÀ CONSIGLIATA	GIRARE O MESCOLARE (DEL TEMPO DI COTTURA)	LIVELLO E ACCESSORI	
LASAGNE	-		0,5 - 3 kg	-	2 	
CARNE	Manzo arrosto	Arrosto (imp. cottura 0)	0,6 - 2 kg	-	3 	
		Hamburger (imp. cottura 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4 	
	Maiale-arrosto	Arrosto	0,6 - 2,5 kg	-	3 	
		Salsicce & wurstel	1,5 - 4 cm	2/3	5 4 	
	Pollo-arrosto	Intero	0,6 - 3 kg	-	2 	
		Filetti & petto	1 - 5 cm	2/3	5 4 	
Spiedini	-	1 griglia	1/2	5 4 		
PESCE	Filetti	0,5 - 3 cm	-	3 2 		
	Filetti-surgelati	0,5 - 3 cm	-	3 2 		
VERDURE	Verdure-arrostate	Patate	0,5 - 1,5 kg	-	3 	
		Verdure-ripiene	0,1 - 0,5 kg l'una	-	3 	
		Verdure-arrostate	0,5 - 1,5 kg	-	3 	
	Verdure-gratinate	Patate	1 teglia	-	3 	
		Pomodori	1 teglia	-	3 	
		Peperoni	1 teglia	-	3 	
		Broccoli	1 teglia	-	3 	
		Cavolfiori	1 teglia	-	3 	
		Altro	1 teglia	-	3 	
		Torte lievitate	Pan di spagna	0,5 - 1,2 kg	-	3 
TORTE & DOLCI	Pasticceria & torte ripiene	Biscotti	0,2 - 0,6 kg	-	3 	
		Bignè	1 teglia	-	3 	
		Crostata	0,4 - 1,6 kg	-	3 	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 	
		Torta ripiena alla frutta	0,5 - 2 kg	-	3 	
TORTE SALATE			0,8 - 1,2 kg	-	2 	
PANE	Panini	60 - 150 g l'uno		-	3 	
	Pane in cassetta	400 - 600 g l'una		-	2 	
	Pane grande	0,7 - 2,0 kg		-	2 	
	Baguette	200 - 300 g l'una		-	3 	
PIZZA	Sottile	Teglia rotonda		-	2 	
	Alta	Teglia rotonda		-	2 	
	Surgelata					2 
			Livelli 1 - 4		-	4 1 5 3 1 5 4 2 1 

ACCESSORI



























































































Griglia

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

Leccarda / teglia

Leccarda con  
500 ml di acqua

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERI-SCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	170	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	
		Si	160 - 200	35 - 90	 
Biscotti		Si	150	20 - 40	
		Si	140	30 - 50	
		Si	140	30 - 50	 
		Si	135	40 - 60	  
Tortine / Muffin		Si	170	20 - 40	
		Si	150	30 - 50	
		Si	150	30 - 50	 
		Si	150	40 - 60	  
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	
		Si	180 - 190	35 - 45	 
		Si	180 - 190	35 - 45 *	  
Meringhe		Si	90	110 - 150	
		Si	90	130 - 150	 
		Si	90	140 - 160 *	  
Pane / Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 230	20 - 50	 
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Si	220 - 240	25 - 50 *	  
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	
		Si	250	10 - 20	 
		Si	220 - 240	15 - 30	  
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	45 - 55	
		Si	180 - 190	45 - 60	 
		Si	180 - 190	45 - 70 *	  
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	
		Si	180 - 190	20 - 40	 
		Si	180 - 190	20 - 40 *	  

FUNZIONI



Statico



Termoventilato



Ventilato



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Termoventilato



RICETTA	FUNZIONE	PRERI-SCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	RIPIANO E ACCESSORI
Lasagna / Sformati / Pasta al forno / Cannelloni		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale (1 kg)		Si	190 - 200	80 - 110	
Arrosto di maiale con cotenna 2 kg		-	170	110 - 150	
Pollo / Coniglio / Anatra (1 kg)		Si	200 - 230	50 - 100	
Tacchino / Oca (3 kg)		Si	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti / Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 **	
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2 - 3 (media - alto)	15 - 30 **	
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		-	2 (media)	55 - 70 ***	
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 ***	
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 ***	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Biscotti	 Biscotti	Si	135	50 - 70	
Crostate	 Crostate	Si	170	50 - 70	
Pizza tonda	 Pizza	Si	210	40 - 60	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Si	190	40 - 120 *	
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrosto (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)	 Menu	Si	190	40 - 120 *	
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 *	
Carne e patate		Si	200	45 - 100 *	
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 *	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

\* Il tempo di cottura è indicativo: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

\*\* Girare gli alimenti a metà cottura.

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

#### 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 tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

ACCESSORI



Griglia



Pirofila o tortiera  
su griglia



Leccarda / piastra dolci  
o teglia su griglia



Leccarda / teglia



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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne. (Solo in alcuni modelli.)
- 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

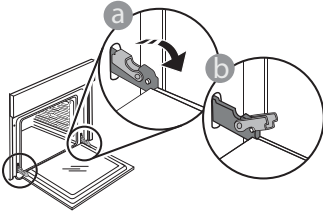
1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

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.

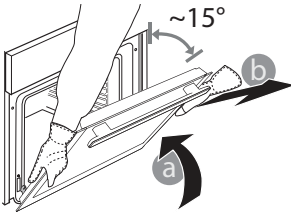
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

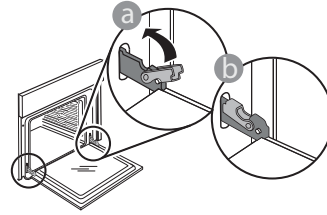
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



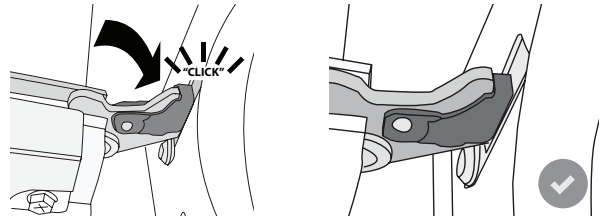
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



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.


# 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 per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste. Provare a ripristinare l'apparecchio selezionando "RESET" dal menu "IMPOSTAZIONI". Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Il forno non si riscalda.	Se la modalità "DEMO" è impostata su "On", tutti i comandi sono operativi e i menu sono disponibili ma il forno non viene riscaldato.  Sul display appare la scritta "DEMO" ogni 60 secondi.	Accedere a "DEMO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
La luce si spegne.	La modalità "ECO" è impostata su "On".	Accedere a "ECO" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "Off".
L'interruttore generale dell'impianto domestico si spegne.	La potenza dell'apparecchio non è regolata correttamente.	Verificare che la rete domestica abbia una portata nominale di almeno 3 kW. In caso contrario, ridurre la potenza a 13 Ampere. Selezionare "POTENZA" dal menu "IMPOSTAZIONI" e scegliere "BASSO".

## SCHEDA TECNICA

 [www](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)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

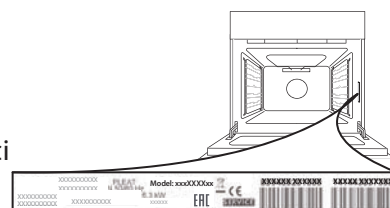
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



**400011133957**

Stampato in Italia