



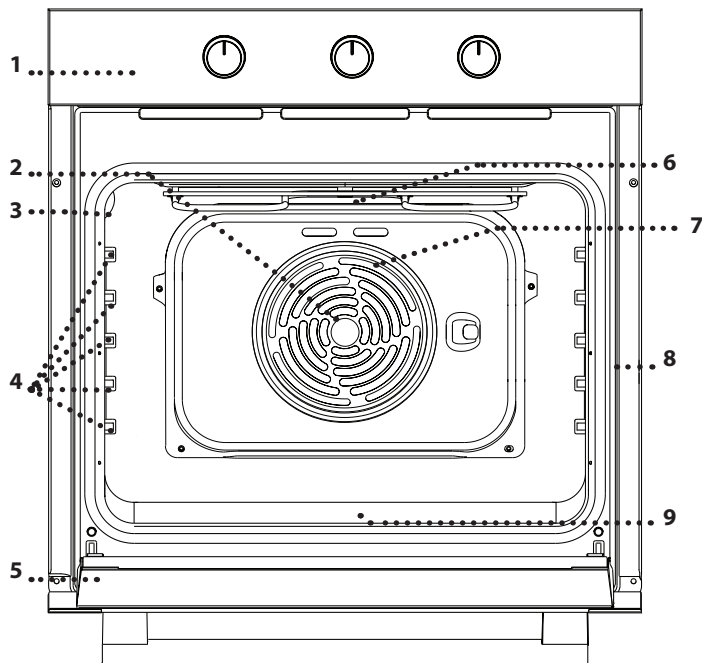
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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



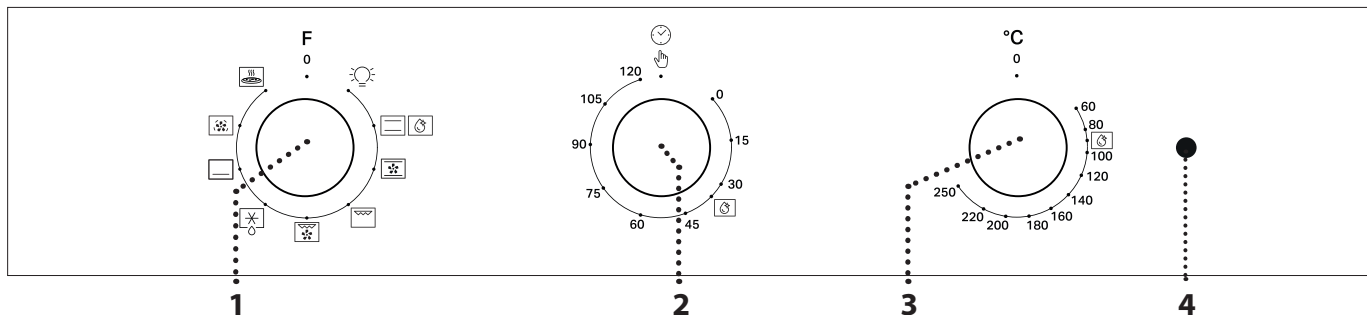
**Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.**

## DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello di controllo
2. Ventola
3. Lampada
4. Griglie laterali  
(il livello è indicato sulla parete della cavità)
5. Porta
6. Resistenza superiore/grill
7. Resistenza circolare  
(non visibile)
8. Targhetta matricola  
(da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore  
(non visibile)

## PANNELLO COMANDI



### 1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare nella posizione 0 per disattivare il forno.

### 2. MANOPOLA DEL TIMER

Utilizzabile come timer. Non attiva né interrompe una cottura.

### 3. MANOPOLA TERMOSTATO

Permette di impostare la temperatura desiderata quando si attiva la funzione selezionata.

### 4. SPIA TERMOSTATO / PRERISCALDAMENTO

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

Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

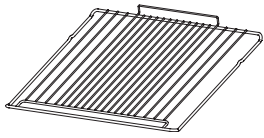
Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.

# ACCESSORI



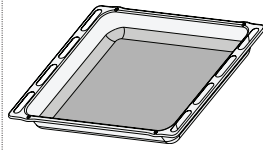
Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## GRIGLIA



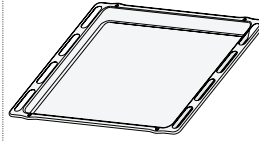
Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina.

## LECCARDA\*



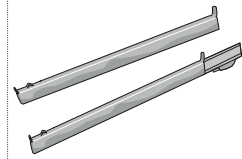
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

## 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 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 sulla griglia laterale fino a fine corsa.

Gli altri accessori, come la teglia, si inseriscono orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide laterali.

**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI**  
Per facilitare la pulizia del forno è possibile rimuovere le guide laterali, tirandole in modo da estrarle dalle sedi.

# FUNZIONI\*



Per maggiori informazioni, scaricare le istruzioni per l'uso da [docs.whirlpool.eu](http://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. Si consiglia di utilizzare il 2° livello.

**SMART CLEAN**

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

**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. 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 200 ml di acqua potabile.

**TURBO GRILL**

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). 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.

**SCONGELAMENTO**

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti.

**RESISTENZA 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.

**TERMOVENTILATO\***

Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). 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.

\* Funzione di riferimento per la dichiarazione di efficienza energetica in accordo con il Regolamento europeo 65/2014

---

# PRIMO UTILIZZO

---

## RISCALDAMENTO DEL 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: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

---

## USO QUOTIDIANO

---

### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la *manopola di selezione* in corrispondenza del simbolo 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 0.

#### SMART CLEAN

Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", versare 100 - 120 ml di acqua potabile nella parte inferiore del forno, quindi ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* sull'icona . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'.


### 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.

### 4. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Con la manopola del timer è possibile impostare un tempo di cottura compreso tra 1 e 120 minuti. Per impostare il tempo di cottura, dopo avere selezionato la funzione di cottura richiesta, ruotare la manopola in senso orario e quindi riportarla nella direzione opposta sulla durata di cottura desiderata. Al termine del tempo di cottura impostato, il forno si spegne e il selettore rimane posizionato su 0. Per utilizzare il forno in modalità manuale, ovvero senza impostare un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del timer sia ruotata sul simbolo .

**IMPORTANTE:** quando la manopola del timer è posizionata su 0 il forno non si accende. Per accendere il forno, posizionare la manopola sul simbolo  o impostare un tempo di cottura.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte lievitate</b>		Sì	150 - 170	30 - 90	
		Sì	160 - 180	30 - 90	
<b>Torte ripiene</b> (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	160 - 200	35 - 90	
		Sì	160 - 200	40 - 90	
<b>Biscotti/Tortine</b>		Sì	160 - 180	15 - 35	
		Sì	150 - 170	20 - 45	
<b>Bigné</b>		Sì	150 - 170	20 - 45	
		Sì	180 - 200	40 - 60	
<b>Meringhe</b>		Sì	170 - 190	35 - 50	
		Sì	90	150 - 200	
<b>Pizza / Focaccia</b>		Sì	90	140 - 200	
		Sì	90	140 - 200	
<b>Panini 80 g</b>		Sì	220 - 250	10 - 25	
<b>Pane in cassetta 500 g</b>		Sì	200 - 240	20 - 45	
<b>Pane</b>		Sì	180 - 200	30 - 45	
<b>Pizza surgelata</b>		Sì	180	50 - 70	
		Sì	180 - 200	30 - 80	
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Sì	250	10 - 20	
		Sì	230 - 250	10 - 25	
<b>Vol-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	180 - 200	30 - 45	
		Sì	180 - 200	35 - 50	
<b>Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati</b>		Sì	180 - 200	35 - 50	
<b>Agnello / vitello / manzo / carne 1 kg</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	
<b>Arrostto di maiale con cotenna 2 kg</b>		Sì	180 - 190	110 - 150	
<b>Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg</b>		Sì	200 - 230	50 - 100	
<b>Tacchino / Oca 3 kg</b>		Sì	180 - 200	150 - 200	
<b>Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg</b> (filetti, intero)		Sì	170 - 190	30 - 45	

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
<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>Carne &amp; Patate</b>		Sì	190 - 200	45 - 100 ***	4 1 
<b>Pesce &amp; Verdure</b>		Sì	180	30 - 50 ***	4 1 
<b>Lasagne di carne</b>		Sì	200	50 - 100 ***	4 2 
<b>Menu completo</b> Crostata di frutta (Livello 5) / Lasagne (Livello 3) / Carne (Livello 1)		Sì	180 - 190	40 - 120 ***	

\* 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.

ACCESSORI						
	Griglia	Tortiera o teglia su griglia	Leccarda / Piastra dolci / teglia su griglia	Leccarda	Leccarda con 200 ml di acqua	TEGLIA

FUNZIONI						
	Statico	Grill	Turbo grill	Termoventilato	Ventilato	Pane

### 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 delle pietanze 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 pentole e accessori in pirex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

### COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi che richiedono la medesima temperatura (ad esempio, pesce e verdure) su ripiani differenti. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

## 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 l'eventuale condensa formatasi in seguito alla cottura di alimenti ad alto contenuto di acqua, lasciare raffreddare completamente il forno e successivamente pulirlo con un panno o una spugna.

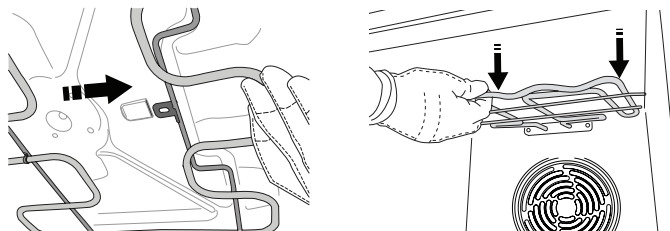
- Attivare la funzione "Smart Clean" per una pulizia ottimale delle superfici interne.
- Per facilitare la pulizia dei vetri è possibile rimuovere e smontare la porta.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- La resistenza superiore del grill può essere abbassata per pulire la parete superiore del forno.

### ACCESSORI

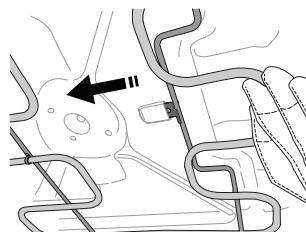
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

### ABBASSAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE\*

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



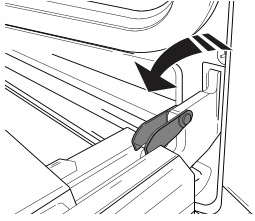
**2.** Per reinserire la resistenza in posizione, sollevarla, tirarla leggermente verso di sé e controllare che il supporto sia posizionato correttamente.



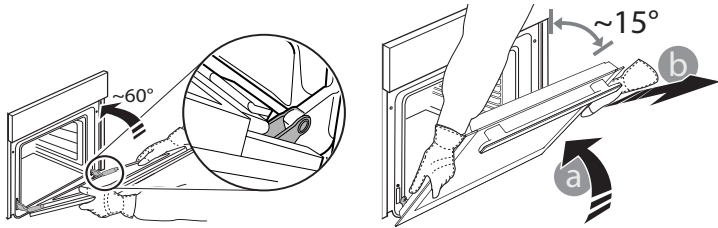
\* Disponibile solo su alcuni modelli

## 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.

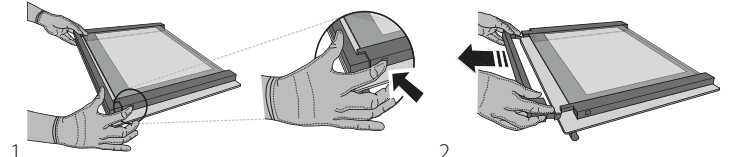
## SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

Staccare il forno dalla rete elettrica, svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitare nuovamente il coprilampada. Ricollegare il forno alla rete elettrica. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

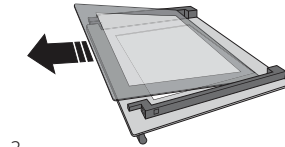
Nota: usare solo lampadine alogene da 25 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °C. La lampadina utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici. Le lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

## PULIZIA DEI VETRI DELLA PORTA

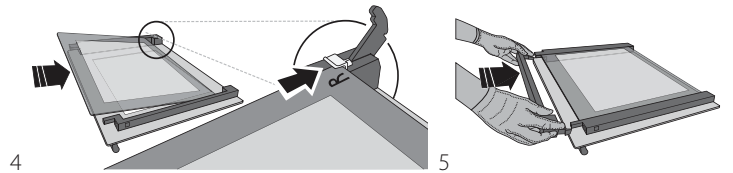
Dopo aver smontato la porta e averla appoggiata su un piano morbido con la maniglia verso il basso, premere contemporaneamente le due clip di fissaggio (1) ed estrarre il profilo superiore della porta tirandolo verso di sé (2).



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



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.



# RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



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

▼ 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.



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web [docs.whirlpool.eu](https://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.

