



## Kurzanleitung

DE

### DANKE, DASS SIE SICH FÜR EIN WHIRLPOOL PRODUKT ENTSCHEIDEN HABEN

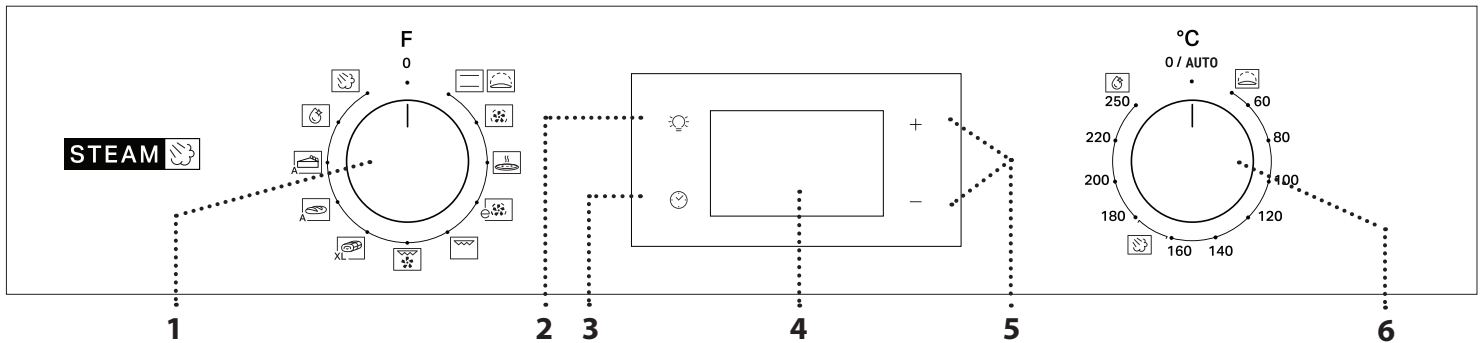


Für eine umfassendere Unterstützung melden Sie Ihr Produkt bitte unter [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register) an



**Lesen Sie vor Gebrauch des Geräts die Sicherheitshinweise aufmerksam durch.**

## BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDES



### 1. AUSWAHLKNOPF

Zum Einschalten des Ofens durch Funktionsauswahl. Auf **0** drehen, um den Ofen auszuschalten.

### 2. LAMPEN

Bei eingeschaltetem Ofen drücken, um die Lampe im Garraum ein- oder auszuschalten.

### 3. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Für den Zugang zu Garzeiteinstellungen, Startverzögerung und Timer. Zur Anzeige der Zeit, wenn der Ofen ausgeschaltet ist.

### 4. DISPLAY

### 5. EINSTELLTASTEN

Zum Ändern der Garzeiteinstellungen.

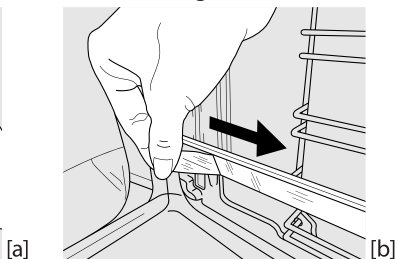
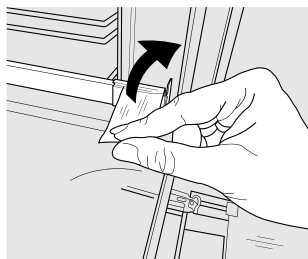
### 6. THERMOSTATREGLER

Drehen, um die gewünschte Temperatur bei Aktivierung der manuellen Funktionen auszuwählen.

Bitte beachten: Die Art der Regler kann je nach Modell unterschiedlich sein. Wenn die Regler Druckknöpfe sind, den Knopf in der Mitte runter drücken, um ihn aus seinem Sitz zu lösen.

## BACKAUSZÜGE UND SEITENGITTER

Vor Gebrauch des Backofens das Schutzband [a] entfernen und anschließend die Schutzfolie [b] von den Backauszügen.

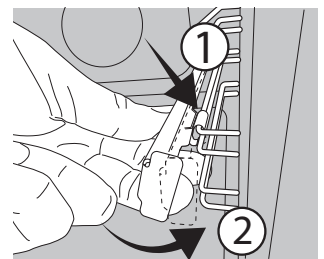
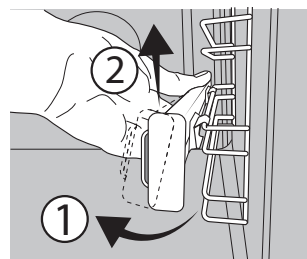


### ENTFERNEN DER BACKAUSZÜGE [c]

Ziehen Sie am unteren Teil des Backauszugs [c], um die unteren Haken (1) auszuhaken. Ziehen Sie die Backauszüge nach oben und entfernen Sie sie aus den oberen Haken (2).

### ANBRINGEN DER BACKAUSZÜGE [d]

Haken Sie die oberen Haken an den Seitengittern (1) ein. Drücken Sie dann den unteren Teil der Backauszüge gegen die Seitengitter, bis die unteren Haken einrasten (2).



### ENTFERNEN UND ERNEUTES ANBRINGEN DER SEITENGITTER

- Um die Seitengitter zu entfernen, greifen Sie den äußeren Teil des Gitters fest und ziehen Sie es zu sich hin, um die Halterung und die zwei inneren Stifte aus dem Gehäuse herauszuziehen.
- Um die Seitengitter wieder anzubringen, positionieren Sie sie in der Nähe des Garraums und führen Sie zunächst die beiden Stifte in ihre Aufnahme ein. Als nächstes positionieren Sie den äußeren Teil in die Nähe seiner Aufnahme, setzen Sie die Halterung ein und drücken Sie fest auf die Wand des Garraums, um sicherzustellen, dass die Seitengitter ordnungsgemäß befestigt ist.

## ERSTER GEBRAUCH

### 1. EINSTELLEN DER UHRZEIT

Wenn den Ofen zum ersten Mal eingeschaltet wird, muss die Zeit eingestellt werden: drücken, bis das Symbol erscheint und die beiden Ziffern für die Stunden auf dem Display zu blinken beginnen.



Mit **+** oder **-** die Stunde einstellen und zur Bestätigung drücken. Die beiden Ziffern für die Minuten beginnen zu blinken. Mit **+** oder **-** die Minuten einstellen und zur Bestätigung drücken.

Bitte beachten: Wenn das Symbol blinkt, zum Beispiel nach längerem Stromausfall, müssen Sie die Zeit zurückstellen.

### 2. AUFHEIZEN DES OFENS

Ein neuer Ofen kann Gerüche freisetzen, die bei der Herstellung zurückgeblieben sind: Das ist ganz normal.

Vor dem Garen von Speisen wird daher empfohlen, den Ofen in leerem Zustand aufzuheizen, um mögliche Gerüche zu entfernen. Schutzkarton und Klarsichtfolie aus dem Ofen entfernen und die Zubehörteile entnehmen. Den Ofen auf 250° C etwa eine Stunde lang aufheizen. Der Ofen muss während dieser Zeit leer sein.

Bitte beachten: Es wird empfohlen, den Raum nach dem ersten Gebrauch des Geräts zu lüften.

# FUNKTIONEN UND TÄGLICHER GEBRAUCH



## OBER- & UNTERHITZE

Zum Garen aller Arten von Gerichten auf nur einer Einschubebene.



## AUFGEHEN LASSEN

Für ein effektives Gären von süßen und salzigen Teigen. Den Thermostatregler auf das Symbol drehen, um diese Funktion zu aktivieren.



## HEISSLUFT

Für gleichzeitiges Garen verschiedener Speisen auf mehreren Ebenen (maximal drei) mit gleicher Gartemperatur. Die Funktion erlaubt das Garen ohne Geschmacksübertragung von einer Speise auf die anderen.




## PIZZA

Zum Backen verschiedener Sorten und Formen von Brot und Pizza. Es wird empfohlen, die Position des Backblechs nach der Hälfte der Garzeit zu wechseln.



## ECO HEISSLUFT

Zum Garen von Braten und gefüllten Bratenstücken auf einer Einschubebene. Durch eine sanfte, zeitweilige Luftzirkulation wird ein übermäßiges Austrocknen der Speise vermieden. Bei der Verwendung dieser ECO-Funktion bleibt die Beleuchtung während des Garvorgangs ausgeschaltet, aber sie kann durch Drücken der Taste  wieder eingeschaltet werden.



## GRILL

Zum Grillen von Steaks, Grillspießen und Bratwürsten, zum Überbacken von Gemüse oder Rösten von Brot. Beim Grillen von Fleisch wird die Verwendung einer FETTPFANNE zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## GRILL + HEISSLUFT

Zum Garen großer Fleischstücke (Keulen, Roastbeef, Hähnchen). Es wird die Verwendung einer FETTPFANNE zum Aufsammeln der Garflüssigkeiten empfohlen: Die Fettpfanne unter eine beliebige Einschubebene unter den Rost stellen und 200 ml Trinkwasser zufügen.



## MAXI COOKING

Zum Garen von großen Fleischstücken (über 2,5 kg). Es wird

empfohlen, das Fleisch während dem Garvorgang zu wenden, um sicherzustellen, dass beide Seiten gleichmäßig gebräunt werden. Es wird außerdem empfohlen, das Fleischstück gelegentlich zu begießen, um ein übermäßiges Austrocknen zu vermeiden.



## BROT AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Brot aus. Für optimale Ergebnisse, das Rezept sorgfältig befolgen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf **O / AUTO** bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.




## GEBÄCK AUTO

Diese Funktion wählt automatisch die ideale Temperatur und Backzeit für Kuchen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Der Thermostatregler muss auf **O / AUTO** bleiben, da die Temperatur automatisch durch die Funktion eingestellt wird.




## SMART CLEAN

Der Dampf, der durch dieses spezielle Reinigungsprogramm bei niedriger Temperatur entsteht, ermöglicht das einfache Entfernen von Schmutz und Speiseresten. Zur Aktivierung der „Smart Clean“-Reinigungsfunktion 100 -120ml Trinkwasser auf den Ofenboden geben, dann den Auswahlknopf und den Thermostatregler auf das Symbol  drehen. Aktivieren Sie die Funktion, wenn der Backofen kalt ist. Die Position des Symbols entspricht nicht der erreichten Temperatur während des Reinigungszyklus.



## DAMPFGAREN +

Mit der Funktion Dampf garen + können durch den im Garzyklus vorhandenen Dampf hervorragende Leistungen erzielt werden. Diese Funktion steuert die ideale Temperatur für das Garen zahlreicher Rezepte; die Garzeiten der wichtigsten Gerichte werden in der entsprechenden Gartabelle angegeben. Aktivieren Sie die Funktion stets, wenn der Backofen kalt ist, und nachdem Sie 200 ml Trinkwasser in den Boden des Innenraums gegeben haben. Um die Funktion Dampf garen + zu aktivieren, muss der Thermostatregler in die Position des -Symbols gedreht werden.

## 1. AUSWÄHLEN EINER FUNKTION

Um eine Funktion auszuwählen, den Auswahlknopf auf das Symbol für die gewünschte Funktion drehen: die Anzeige leuchtet auf und ein Signalton ertönt.

## 2. EINE FUNKTION AKTIVIEREN

### MANUELL

Um die Funktion zu aktivieren, müssen Sie den Thermostatregler auf die gewünschte Temperatur drehen.

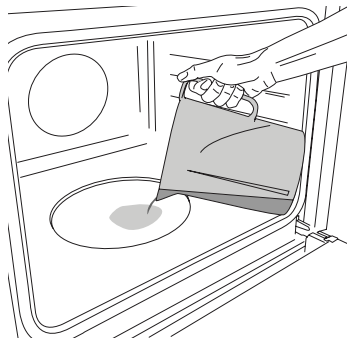


Bitte beachten: Während dem Garen können Sie die Funktion ändern, indem Sie den **Auswahlknopf** drehen oder die Temperatur durch Drehen des **Thermostatreglers** anpassen. Die Funktion startet nicht, wenn der **Thermostatregler** auf **O / AUTO** steht. Sie können die Garzeit, das Garzeitende (nur wenn eine Garzeit ausgewählt wurde) und einen Timer einstellen.

### AUFGEHEN LASSEN

Zum Starten der Funktion „Aufgehen lassen“ drehen Sie den Thermostatregler auf Aufgehen lassen (40 Grad) und stellen den Funktionsknopf auf Ober- & Unterhitze; Geben Sie das Lebensmittel nach dem Vorheizsignal in den Backofen. Decken Sie den Teig mit einem feuchten Tuch ab oder stellen Sie einen Topf mit Wasser auf den Boden des Garraums, um eine feuchte Umgebung zu schaffen.

### STEAM





Zum Starten der Dampf-Funktion 200 ml Trinkwasser auf den Boden des Ofens gießen. Die Funktion durch Drehen des Auswahlknopfs im Uhrzeigersinn auf das betreffende Symbol auswählen. Den Thermostatregler auf eine beliebige Position zwischen 160 und 180 °C drehen (wie durch das Symbol vorgeschlagen). Die Funktion startet und das Display zeigt die aktuelle Uhrzeit. Es ist kein Vorheizen erforderlich. Zum Beenden des Garvorgangs den Auswahlknopf in die


Position **0** drehen. Beim Dampf garen die Tür nicht öffnen und niemals Wasser auffüllen.

Bitte beachten: Zum Einstellen einer bestimmten Dauer entsprechend der jeweiligen Gartabelle die Anweisung im Abschnitt „Programmiertes Garen“ befolgen.

## 3. VORHEIZEN UND RESTWÄRME

Sobald die Funktion aktiviert ist, geben ein Signalton und ein blinkendes Symbol  auf der Anzeige an, dass das Vorheizen aktiviert wurde. Nach dieser Phase, ertönt ein akustisches Signal und das feststehende Symbol  auf dem Display zeigen an, dass der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat: An diesem Punkt die Speise in den Ofen stellen und den Garvorgang fortsetzen.

Bitte beachten: Wird die Speise in den Ofen gestellt, bevor das Vorheizen beendet ist, kann dies negative Auswirkungen auf das endgültige Garergebnis haben.

Nach dem Garvorgang und bei ausgeschalteter Funktion, kann das Symbol , selbst nachdem sich das Kühlgebläse ausgeschaltet hat, weiter auf dem Display sichtbar bleiben, um die Restwärme im Garraum anzuzeigen.

Bitte beachten: Der Zeitraum, nach dem sich das Symbol ausschaltet, variiert, da dies von einer Reihe von Faktoren wie Raumtemperatur und verwendeter

Funktion abhängt. Auf jeden Fall sollte das Gerät als ausgeschaltet betrachtet werden, wenn der Zeiger am Auswahlknopf auf **0** steht.

#### 4. PROGRAMMIERTES GAREN

Vor dem Start des programmierten Garens müssen Sie eine Funktion auswählen.

##### DAUER

so lange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



+ oder - zum Einstellen der gewünschten Garzeit verwenden, anschließend zur Bestätigung drücken. Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass der Vorgang beendet ist. Bitte beachten: Um die eingestellte Garzeit zu ändern, gedrückt halten, bis das Symbol auf der Anzeige blinkt, dann mit - die Garzeit auf „00:00“ zurückstellen. Diese Garzeit enthält eine Vorheizphase.

##### PROGRAMMIERUNG DES GARZEITENDES/ STARTVERZÖGERUNG

Nachdem die Gardauer eingestellt wurde, kann die Aktivierung der Funktion durch die Programmierung der Abschaltzeit verzögert werden: drücken, bis das Symbol und die aktuelle Zeit auf der Anzeige blinken.



+ oder - zum Einstellen der Abschaltzeit verwenden und zur Bestätigung drücken.

#### GARTABELLE

REZEPT	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMPERATUR (°C)	DAUER (MIN)	EINSCHUBELEBENE UND ZUBEHÖRTEILE	
Hefekuchen		Ja	170	30 - 50	2	
		Ja	160	30 - 50	2	
		Ja	160	40 - 60	4	1
Plätzchen (Kekse), Törtchen		Ja	160	25 - 35	3	
		Ja	160	25 - 35	3	
		Ja	150	35 - 45	4	2
Pizza / Fladenbrot		Ja	190 - 250	15 - 50	1/2	
		Ja	190 - 250	20 - 50	4	2
Lasagne/überbackene Pasta/ Cannelloni /Aufläufe		Ja	190 - 200	45 - 65	2	
Lamm/Kalb/Rind/Schwein 1 kg		Ja	190 - 200	80 - 110	3	
Hähnchen/Kaninchen/Ente 1 kg		Ja	200 - 230	50 - 100	2	
Getoastetes Brot		5'	250	2 - 6	5	
Bratkartoffeln		Ja	200 - 210	35 - 55**	3	

ZUBEHÖRTEILE Rost Backform oder Kuchenform auf Rost Backblech / Fettpfanne oder Backform auf Rost Fettpfanne/ Backblech

\*\*Das Gargut nach zwei Dritteln der Garzeit wenden (bei Bedarf).  
Die Einschubelebenshöhe wird auf der Wand des Garraums angezeigt.

Die Funktion durch Drehen des Thermostatreglers auf die gewünschte Temperatur aktivieren: Die Funktion ist angehalten, bis sie basierend auf dem ausgewählten Garzeitende automatisch rechtzeitig startet.

Bitte beachten: Um die Einstellung abzubrechen, den Auswahlknopf auf **0 / AUTO** drehen, um den Ofen auszuschalten.

Die Startvorwahl zum Starten der Funktion ist für Grill- und Turbo Grill-Funktionen nicht verfügbar.

##### ENDE DES GARVORGANGS

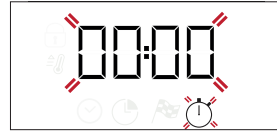
Es ertönt ein akustisches Signal und das Display zeigt an, dass die Funktion beendet ist. Den Auswahlknopf drehen, um eine andere Funktion auszuwählen, oder auf **0 / AUTO** drehen, um den Ofen auszuschalten.

Bitte beachten: Wenn der Timer aktiviert ist, zeigt die Anzeige abwechselnd „END“ und die verbleibende Zeit an.

##### 5. TIMER EINSTELLEN

Diese Option unterbricht oder programmiert nicht das Garen, aber ermöglicht es Ihnen, die Anzeige als Timer zu verwenden, wenn eine Funktion aktiviert ist oder auch bei ausgeschaltetem Ofen.

so lange drücken, bis das Symbol und „00:00“ auf der Anzeige blinkt.



Zum Einstellen der gewünschten Zeit + oder - verwenden und zur Bestätigung drücken. Es ertönt ein akustisches Signal, sobald der Timer das Rückzählen der ausgewählten Zeit beendet hat.

Hinweise: Um den Timer abzubrechen, gedrückt halten, bis das Symbol zu blinken beginnt, dann mit - die Zeit auf „00:00“ zurückstellen.



## GARTABELLE TABLE DAMPFGAREN +

LEBENSMITTEL	REZEPT	MENGE	ZEIT (min.)	ZUBEHÖRTEILE	STAND	WASSER
 BROT	Brötchen	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Weißbrot in Backform	300-500 g	40 - 60			
	Brot	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Gebäckstangen	200 - 300 g	30 - 45			
 FLEISCH	Braten	1 kg	60 - 110			
	Rippchen	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Geflügel	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Hähnchen/Pute	3 kg	100 - 140			
 FISCH	Filet-Steak	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filet-Steak	2 - 4 cm	20 - 35			
	Ganzer Fisch	300 - 600 g	20 - 30			
	Ganzer Fisch	600 - 1200 g	25 - 45			
 GEMÜSE	Gedämpfte Kartoffeln	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Gefüllte Paprika	1 - 2 kg	35 - 55			
	Gedämpfte Brokkoli	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Gedämpfte Zucchini	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 BACKWAREN	Plätzchen	ein Blech	25 - 35			
	Muffins	30 - 60 g	25 - 45			
	Biskuitkuchen	500 - 700 g	30 - 50			
	Tart, Törtchen	eine Form	35 - 55			

Starten Sie die Funktion Dampfgaren + nur, wenn der Backofen kalt ist. Das Öffnen der Tür und das Nachfüllen von Wasser während dem Garen kann sich negativ auf das Garergebnis auswirken.

## LÖSEN VON PROBLEMEN

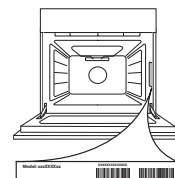
Problem	Mögliche Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Ofen funktioniert nicht.	Stromausfall. Trennung von der Stromversorgung.	Überprüfen, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist. Schalten Sie den Backofen aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung erneut auftritt.
Das Display zeigt ein „F“ gefolgt von einer Nummer oder einem Buchstaben an.	Störung.	Den nächsten Kundendienst kontaktieren und die Nummer angeben, die dem Buchstaben „F“ folgt.
Auf der Anzeige erscheint die Meldung „Heiß“ und die ausgewählte Funktion startet nicht.	Temperatur zu hoch.	Den Ofen abkühlen lassen bevor Sie die Funktion aktivieren. Eine andere Funktion auswählen.
Das Display zeigt einen unscharfen Text und scheint kaputt zu sein.	Andere Sprache eingestellt.	Wenden Sie sich an das nächste Kundendienstzentrum.

▼ Für weitere Informationen über Ihr Produkt die vollständige Kurzanleitung auf [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) runterladen



**Richtlinien, Standarddokumentation und zusätzliche Produktinformationen finden Sie unter:**

- Besuchen Sie unsere Internetseite [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Verwenden Sie den QR-Code
- Alternativ können Sie **unseren Kundendienst kontaktieren** (Siehe Telefonnummer in dem Garantieheft). Wird unser Kundendienst kontaktiert, bitte die Codes auf dem Typenschild des Produkts angeben.



# Whirlpool



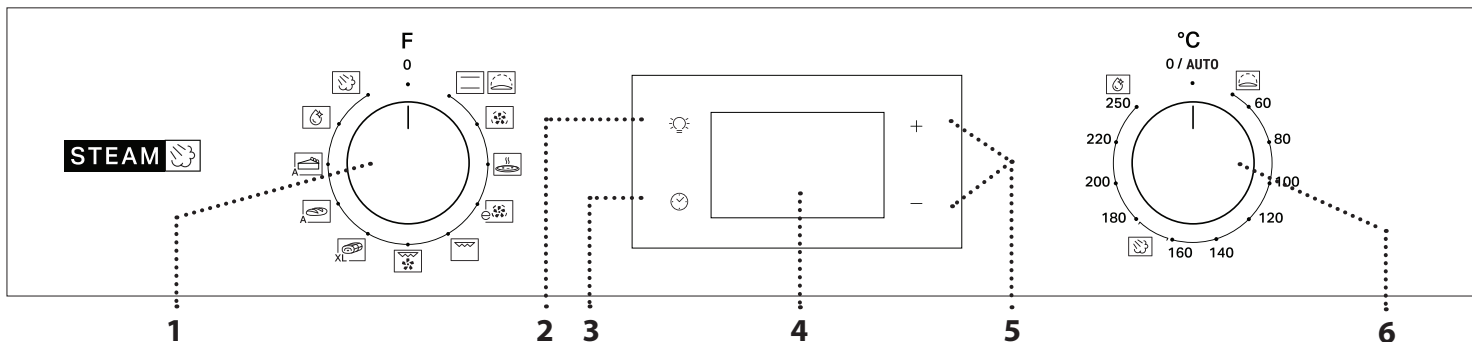
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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 PANNELLO COMANDI**



**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

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

**2. LUCE**

A forno acceso, premere per accendere o spegnere la luce interna del forno.

**3. IMPOSTARE L'ORA**

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer. A forno spento, per visualizzare l'ora.

**4. DISPLAY**

**5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata.

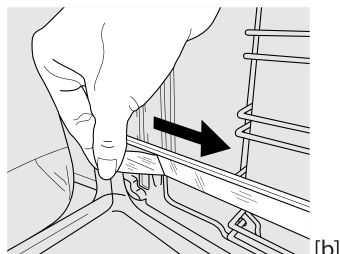
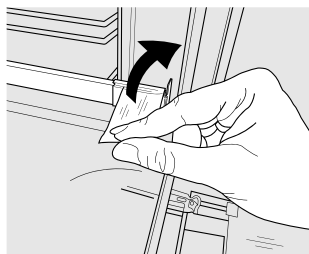
**6. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Note: Il tipo di manopole 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.

**GUIDE SCORREVOLI E GRIGLIE LATERALI**

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

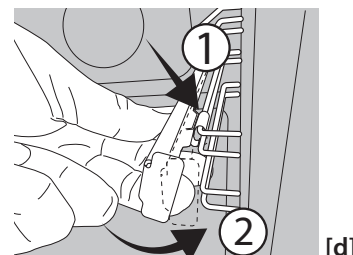
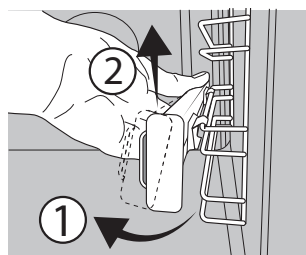


**RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]**

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

**RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]**

Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



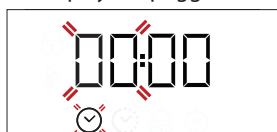
**SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI**

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riappare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

**PRIMO UTILIZZO**

**1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere finché sul display lampeggiano l'icona e le due cifre relative all'ora.



Utilizzare **+** o **-** per impostare l'ora e premere per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare. utilizzare **+** o **-** per impostare i minuti e premere per confermare.


Note: quando l'icona lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.


**2. 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 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.


Nota: Si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.



## FUNZIONI E USO QUOTIDIANO


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

 **LIEVITAZIONE**  
Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.


 **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.

 **ECO TERMOVENTILATO**  
Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni 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 e può essere riaccesa premendo .


 **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 arrostiti grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



 **MAXI COOKING**  
XL Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori a 2,5

kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.

 **PANE AUTO**  
A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura del pane. Per ottenere i migliori risultati seguire attentamente la ricetta. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione **0 / AUTO**, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.

 **DOLCI AUTO**  
A Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo. La manopola del termostato deve rimanere in posizione **0 / AUTO**, poiché la temperatura viene impostata automaticamente dalla funzione.

 **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 . Attivare la funzione a forno freddo. La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.

 **STEAM+**  
La funzione Steam+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Steam+, è necessario ruotare la manopola del termostato nella posizione dell'icona .

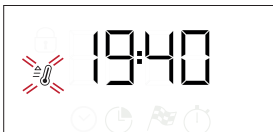
### 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

### 2. AVVIARE UNA FUNZIONE

#### MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata.

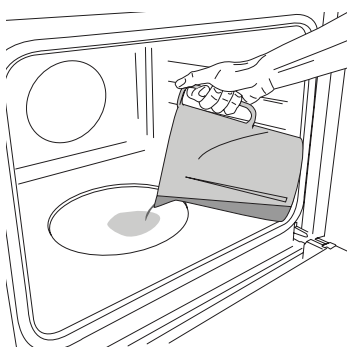


Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la **manopola di selezione** o regolare la temperatura ruotando la **manopola termostato**. La funzione non si avvia se la **manopola del termostato** si trova sulla posizione **0 / AUTO**. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

#### LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola del termostato in posizione di lievitazione (40 gradi) e portare la manopola di funzione in posizione statica; Inserire gli alimenti nel forno dopo il segnale di preriscaldamento. Coprire l'impasto con un panno bagnato o mettere una pentola d'acqua sul fondo della cavità per creare un ambiente umido.

#### STEAM





Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione sulla posizione **0**.


Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Note: per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

### 3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno 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.



Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Nota: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su **0**.


## 4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA



Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

### DURATA



Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".




Utilizzare **+** o **-** per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare. Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Note: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare **-** per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.



















### PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Una volta impostata una durata sarà possibile posticipare l'avvio della funzione, programmandone l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare **+** o **-** per impostare l'ora in cui si desidera terminare la cottura e premere  per confermare.

## TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Si	170	30 - 50	
		Si	160	30 - 50	
		Si	160	40 - 60	 
Biscotti / Tortine		Si	160	25 - 35	
		Si	160	25 - 35	
		Si	150	35 - 45	 
Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 250	20 - 50	 
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Si	190 - 200	45 - 65	
Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg		Si	190 - 200	80 - 110	
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Si	200 - 230	50 - 100	
Pane tostato		5'	250	2 - 6	
Patate arrostiti		Si	200 - 210	35 - 55**	

ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / leccarda o teglia da forno sulla griglia



Leccarda / Teglia

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

Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.

Attivare la funzione ruotando la manopola del termostato sulla temperatura desiderata: la funzione rimarrà in pausa fino all'avvio automatico, calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Nota: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione **0 / AUTO**.

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.

### FINE COTTURA



Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione.

Ruotare la manopola di selezione per selezionare una funzione differente o portarla su **0 / AUTO** per spegnere il forno.


Note: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

## 5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura, ma consente di utilizzare il display come timer, mentre una funzione è attiva o quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare **+** o **-** per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.

Note: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare **-** per riportare la durata a "00:00".



## TABELLA DI COTTURA STEAM+

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	tempo (min)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
 PANE	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60			
	Pane	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguette	200-300 g	30 - 45			
 CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110			
	Costolette	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140			
 PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25			
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35			
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30			
	Pesce intero	600 -1200 g	25 - 45			
 VERDURE	Patate al vapore	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli al vapore	0,3-1 kg	30 - 50			
	Zucchine al vapore	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 PASTICCERIA	Biscotti	un vassoio	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50			
	Crostata	un barattolo	35 - 55			

Avviare la funzione VAPORE+ solo quando il forno è freddo. L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

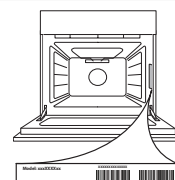
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contatta il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

▼ Scarica la Guida rapida completa dal sito [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) per maggiori informazioni sul prodotto



**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.



# Whirlpool



---

Whirlpool



400011634896/B