

# GUIDA RAPIDA

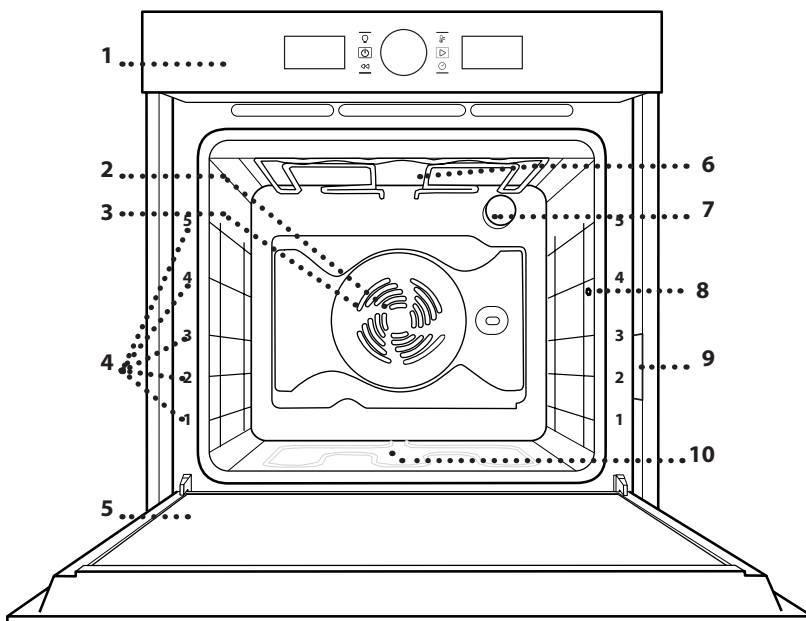
 **GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**  
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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.

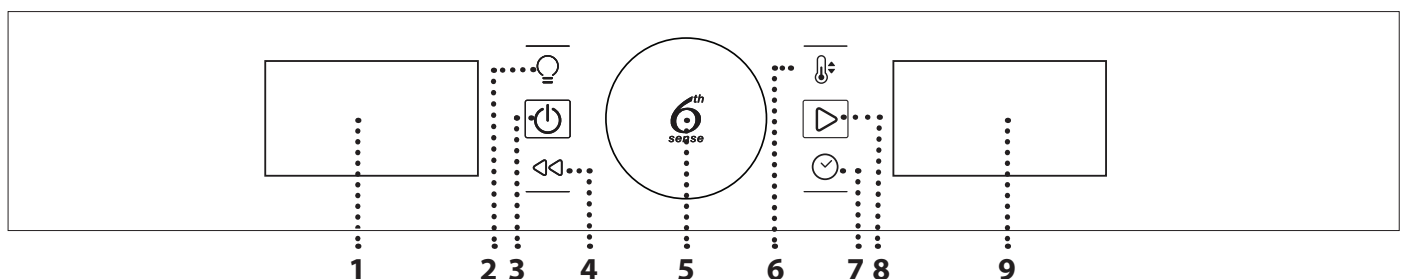
 **Leggere attentamente le istruzioni per la sicurezza prima di utilizzare il prodotto.**

## 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. Punto di inserimento della sonda carne (se in dotazione)
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

## PANNELLO COMANDI



### 1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

#### 2. LUCE

Per accendere/spegnere la lampadina.


#### 3. ON/OFF

Per accendere e spegnere il forno o terminare in qualunque momento una funzione attiva.

#### 4. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente durante le impostazioni.

### 5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6TH SENSE

Ruotando la manopola è possibile spostarsi tra le funzioni e regolare i parametri di cottura. Premere  per selezionare, impostare, visualizzare e confermare le funzioni o i parametri e per avviare i programmi di cottura.

### 6. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

### 7. TEMPO

Per impostare o modificare l'orologio e regolare il tempo di cottura.

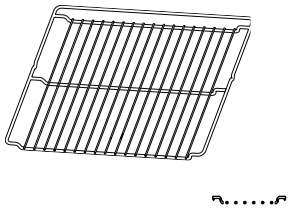
### 8. AVVIO

Per avviare le funzioni, confermando i valori impostati.

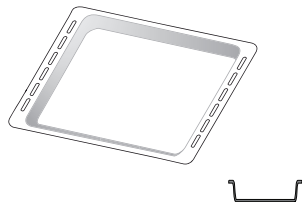
### 9. PARTE DESTRA DEL DISPLAY

# ACCESSORI

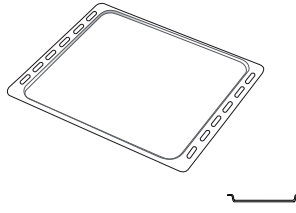
## GRIGLIA



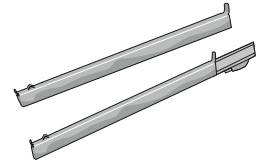
## LECCARDA



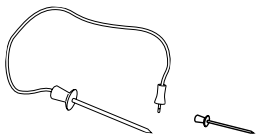
## TEGLIA



## GUIDE SCORREVOLI\* (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



## SONDA CARNE (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



Il numero di accessori può variare a seconda del modello acquistato.

È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

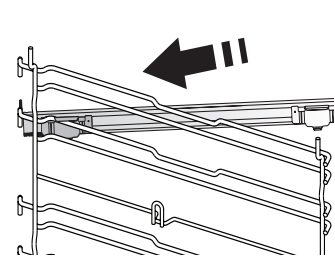
## INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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.

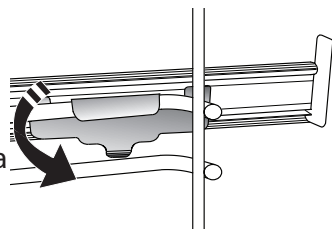
## MONTARE LE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

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 su qualsiasi livello.

## TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

**Per togliere le griglie**, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: 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.

# FUNZIONI

## 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.

## TERMOVENTILATO

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

## VENTILATO

Per cuocere carni, torte ripiene o verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione discontinua e delicata, che previene l'eccessiva disidratazione delle pietanze.



## FUNZIONI 6<sup>TH</sup> SENSE

### PRIMI PIATTI

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.

### CARNE

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per le carni. Questa funzione attiva a intermittenza la ventola a bassa velocità per evitare che i cibi si seccino eccessivamente.

### MAXI COOKING

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per tagli di carne di grandi dimensioni (oltre 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.

### PANE

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.

### PIZZA

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pizza.

### TORTE DOLCI

Questa funzione seleziona automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per torte di qualsiasi tipo.



## FUNZIONI SPECIALI

### PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per riscaldare rapidamente il forno. Alla fine del preriscaldamento il forno selezionerà automaticamente la funzione "Statico". Attendere il termine del preriscaldamento prima di inserire il cibo nel forno.

### TURBO GRILL

Per arrostitire 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 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

### 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.

### 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.

### PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°). È 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.

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

# PRIMO UTILIZZO

## 1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



Sul display lampeggiano le due cifre relative alle ore: ruotare la manopola per impostare l'ora, quindi premere per confermare.



Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti: ruotare la manopola per impostare i minuti e premere per confermare.

Nota: per modificare successivamente l'ora, a forno spento tenere premuto per almeno 1 secondo e ripetere le operazioni sopra descritte.

Dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

## 2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare le impostazioni predefinite per l'unità di misura della temperatura e l'intensità della corrente elettrica (°C e 16 A).

A forno spento, tenere premuto per almeno 5 secondi.



Ruotare la manopola per selezionare l'unità di misura, quindi premere per confermare.



Ruotare la manopola per indicare l'assorbimento di potenza, quindi premere per confermare.

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

## 3. 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

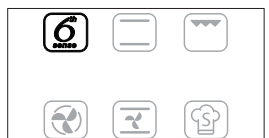
## 1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, è visualizzato solo l'orologio: tenere premuto per accendere il forno.

Ruotare la manopola per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili e premere per confermare.



Dove presente, per selezionare una sottofunzione, dopo aver selezionato la funzione principale, premere per confermare e accedere al menu delle funzioni.



Ruotare la manopola per visualizzare sul display destro una tra le sottofunzioni disponibili e premere per confermare.

## 2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata è possibile modificare i valori. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

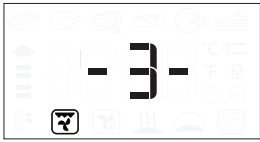
### TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando l'icona °C/°F lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare.

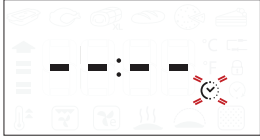


Allo stesso modo, è possibile impostare il livello del grill (3 alto, 2 medio, 1 basso).



Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura o il livello del grill premendo o ruotando direttamente la manopola.

#### DURATA



Quando l'icona lampeggia sul display, utilizzare la manopola per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere per confermare.

È possibile non impostare il tempo di cottura per gestire la cottura manualmente: 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: ruotare la manopola per impostare l'ora, e premere per confermare.

#### IMPOSTARE L'ORA DI 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.

Dove possibile modificare l'ora di fine, il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona lampeggia.



Se necessario, ruotare la manopola per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere per confermare, attivando 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 utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

Premere o per modificare i valori impostati per la temperatura e il tempo di cottura: una volta modificati, premere per confermare.

### 3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta che i valori corrispondono a quelli desiderati, premere per avviare la funzione.

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

### 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 premendo .

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 impostato non prevede la fase di preriscaldamento.

È sempre possibile modificare la temperatura che si desidera raggiungere utilizzando la manopola.

### 5. FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avviseranno che la cottura è terminata.



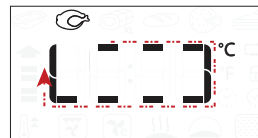
Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare una nuova durata e quindi premere .

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

#### RECUPERO TEMPERATURA

Se, durante un ciclo di cottura automatico, la temperatura all'interno del forno si abbassa a causa dell'apertura della porta, una speciale funzione ripristina automaticamente la temperatura originale.

Durante il ripristino della temperatura, il display mostra un'animazione a "serpente" fino al ripristino della temperatura impostata.



Durante un ciclo di cottura programmato, per garantire un risultato ottimale il tempo di cottura viene aumentato in

misura del tempo di apertura della porta.


## . FUNZIONI SPECIALI



### 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.**

Togliere tutti gli accessori dal forno prima di attivare la pirolisi (anche le griglie laterali). Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia 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. Attivare la funzione pirolisi soltanto in presenza di molto sporco o cattivi odori generati durante la cottura.

Accedere alle funzioni speciali  e ruotare la manopola per selezionare  dal menu. Quindi premere  per confermare.

Premere  per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure ruotare la manopola per selezionare il ciclo breve (ECO).

Premere  per avviare subito il ciclo di pulizia, oppure premere  per impostare l'ora di fine o l'avvio ritardato.

Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente: Durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta; rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

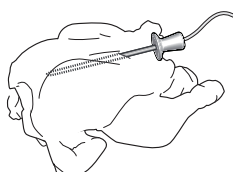
Note: non è possibile impostare la durata e la temperatura del ciclo di pulizia.

## . USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda carne in dotazione permette di misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti durante la cottura. La sonda carne può essere utilizzata solo con alcune funzioni di cottura (Statico, Termoventilato, Ventilato, TurboGrill, 6th Sense Carne e 6th Sense Maxicooking).



È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse.





Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, evitando che la punta finisca in una parte cava. Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare che sia cotta al punto desiderato prima di estrarla dal forno. Inserire

l'estremità della sonda nel foro situato sulla parete interna destra del forno. Quando la sonda carne viene inserita nel forno, viene emesso un segnale acustico e il display mostra l'icona e la temperatura desiderata.





Se la sonda carne viene inserita durante la selezione di una

funzione, l'indicazione del display cambia per mostrare la temperatura impostata per la sonda.



Premere  per iniziare l'impostazione dei valori. Ruotare la manopola per impostare la temperatura desiderata per la sonda. Premere  per confermare.



Ruotare la manopola per impostare la temperatura interna del forno.

Premere  o  per confermare e avviare il ciclo di cottura.


Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura impostata per la sonda. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il ciclo di cottura si interrompe e sul display compare l'indicazione "End" (Fine).

Per riavviare il ciclo di cottura dopo la comparsa dell'indicazione "End", ruotare la manopola per regolare la temperatura della sonda come descritto in precedenza. Premere  o  per confermare e riavviare il ciclo di cottura.


Note: durante un ciclo di cottura con la sonda carne, è possibile ruotare la manopola per cambiare la temperatura della sonda.

Premere  per regolare la temperatura interna del forno.

La sonda carne può essere inserita in qualunque momento, anche durante un ciclo di cottura. In questo caso, sarà necessario reimpostare i parametri della funzione di cottura.

Se la sonda carne non è compatibile con la funzione prescelta, il forno interromperà il ciclo di cottura e sarà emesso un segnale acustico. In questo caso, scollegare la sonda carne o premere  per impostare un'altra funzione. L'avvio ritardato e la fase di preriscaldamento non sono compatibili con l'uso della sonda.

## . BLOCCO A CHIAVE

Per bloccare i tasti, tenere premuto  per almeno 5 secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: il blocco a chiave può essere attivato anche durante la cottura.

Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento premendo .

## CONSIGLI UTILI

### 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 iniziano 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 alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi. 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.

### CARNE

Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Per gli arrostiti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pirofila inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 minuti oppure avvolgerlo in un foglio di alluminio.

Per la cottura uniforme della carne alla griglia, scegliere tagli dello stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono tempi di cottura più lunghi. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill disponendoli su ripiani più bassi. Girare la carne a due terzi della cottura. Aprire con cautela la porta in quanto può fuoriuscire vapore caldo.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua potabile direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

### DESSERT

Cuocere i dolci delicati con la funzione "Statico" su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli, selezionare la funzione "Termoventilato" e disporre le tortiere sulle griglie in modo disallineato, al fine di favorire la circolazione dell'aria.

Per capire se la torta lievitata è cotta, inserire uno stuzzicadenti nella parte centrale del dolce. Se lo stuzzicadenti rimane asciutto, il dolce è pronto.

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi; il dolce potrebbe non crescere uniformemente su tutti i lati.

Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.

I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta) richiedono la funzione "Ventilato". Se il fondo della torta risulta troppo umido, usare un ripiano più basso e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

















































































### PIZZA

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

### LIEVITAZIONE

Si consiglia di coprire l'impasto con un panno umido prima di introdurlo nel forno. Con questa funzione, i tempi di lievitazione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperatura ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione di 1 kg di impasto per pizza è di circa un'ora.

# TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Torte lievitate / Pan di Spagna</b>		-	170	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	2 
		Sì	160	30 - 50	4 1  
<b>Torte ripiene</b> (torta di ricotta, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1  
<b>Biscotti / Crostatine</b>		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Sì	150 - 160	20 - 40	3 
		Sì	150 - 160	20 - 40	4 1  
<b>Bignè</b>		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Sì	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
<b>Meringhe</b>		Sì	90	110 - 150	3 
		Sì	90	130 - 150	4 1  
		Sì	90	140 - 160*	5 3 1   
<b>Pizza</b> (sottile, alta, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2 
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Sì	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
<b>Pagnotta</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Panini</b>		-	180 - 220	30 - 50	3 
<b>Pane</b>		Sì	180 - 220	30 - 60	4 1  
<b>Pizza surgelata</b>		-	250	10 - 20	2 
		Sì	250	10 - 20	4 1  
<b>Torte salate</b> (torta di verdura, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 60	2 
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Sì	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   
<b>Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia</b>		Sì	190 - 200	20 - 30	3 
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1  
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1   
<b>Lasagne/Timballi</b>		-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Pasta al forno/Cannelloni</b>		-	190 - 200	25 - 45	3 

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
<b>Agnello / Vitello / Manzo / Maiale</b> 1 Kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Arrosto di maiale con cotenna</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Pollo / Coniglio / Anatra</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Tacchino / Oca</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Pesce al forno / al cartoccio</b> (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
<b>Verdure ripiene</b> (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
<b>Toast</b>		-	3 (Alta)	3 - 6	5
<b>Filetti/Tranci di pesce</b>		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
<b>Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger</b>		-	2 - 3 (media - alta)	15 - 30***	5 4
<b>Pollo arrosto</b> 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70**	2 1
<b>Roast beef al sangue (1 kg)</b>		-	2 (media)	35 - 50**	3
<b>Cosciotto d'agnello/Stinco</b>		-	2 (media)	60 - 90**	3
<b>Patate arrosto</b>		-	2 (media)	35 - 55**	3
<b>Verdure gratinate</b>		-	3 (Alta)	10 - 25	3
<b>Pasto completo: Crostata di frutta</b> (Liv. 5) / <b>Lasagna</b> (Liv. 3) / <b>Carne</b> (Liv. 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lasagne e carne</b>		Sì	200	50 - 120*	4 1
<b>Carne e patate</b>		Sì	200	45 - 120*	4 1
<b>Pesce e verdure</b>		Sì	180	30 - 50	4 1
<b>Arrosti ripieni</b>		-	200	80 - 120*	3
<b>Tagli di carne</b> (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 120*	3

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

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

\*\*\* Girare gli alimenti a metà cottura

Note: la funzione 6th Sense "Torte dolci" utilizza solo le resistenze superiore e inferiore, senza ventilazione. Non è richiesto il preriscaldamento del forno.

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	Eco termoventilato
FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Carne	Maxi Cooking	Pane	Pizza	Torte dolci
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Piastra dolci	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 con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

- In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.
- 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 LAMPADINA

- 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.

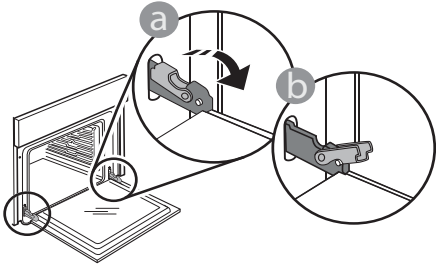
Nota: usare solo lampade ad incandescenza da 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, o lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La lampada utilizzata nel prodotto è specifica per elettrodomestici e non è adatta per l'illuminazione di ambienti domestici (Regolamento (CE) 244/2009). Le lampade 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.

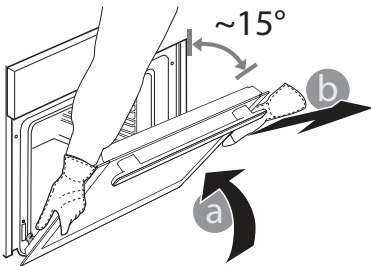


## TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

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.

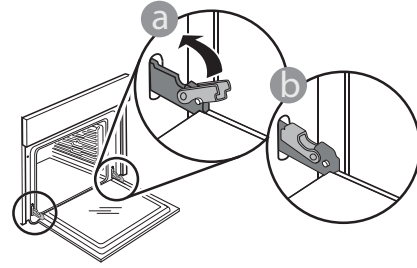


Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

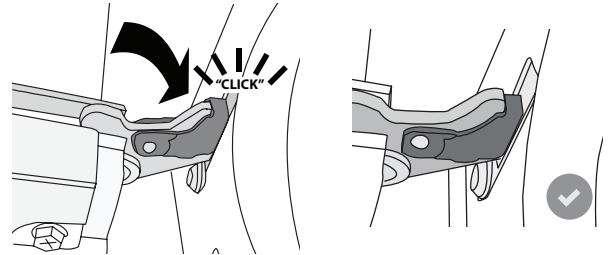


3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.

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 e verificare se l'inconveniente persiste.
La porta non si apre.	Problema con la chiusura della porta. Ciclo di pulizia in corso.	Spegner e riaccendere il forno e verificare se il problema persiste. Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Problema software.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".

## SCHEDA TECNICA

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) La scheda tecnica del prodotto con i dati del consumo energetico è scaricabile dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## COME OTTENERE LE ISTRUZIONI PER L'USO

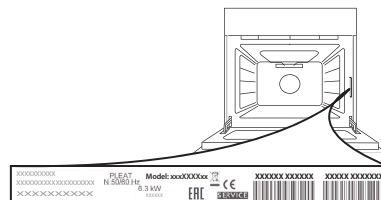
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Scaricare le Istruzioni per l'uso dal sito web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (è possibile utilizzare questo codice QR) specificando il codice prodotto.



> In alternativa, contattare il Servizio di Assistenza Clienti.

## CONTATTARE IL SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

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



400011103152

Stampato in Italia