

**Guida rapida**

**IT**



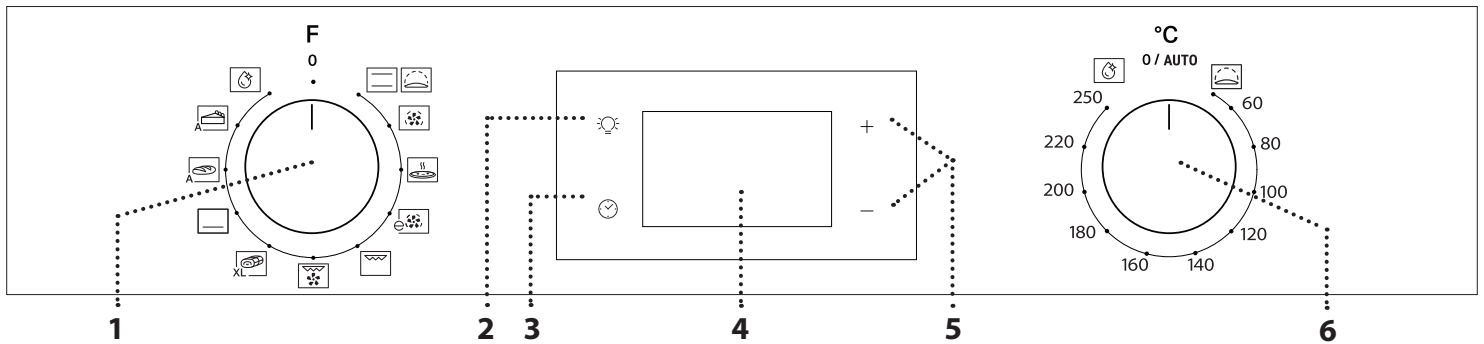
**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

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.

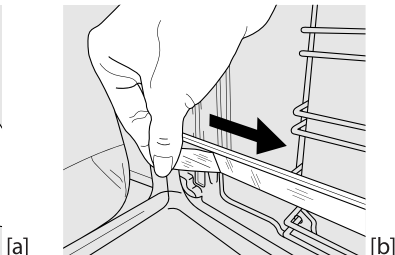
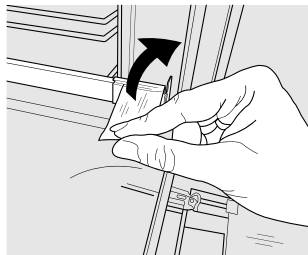
**6. MANOPOLA TERMOSTATO**

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Nota: 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.

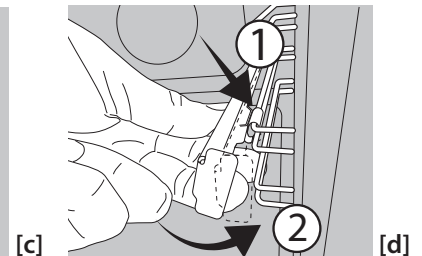
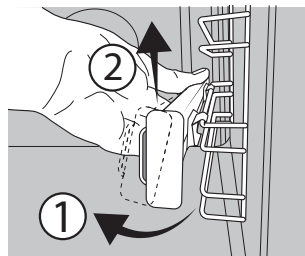


**RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]**

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 riapplicare 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 a 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 a 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.



### RESISTENZA INFERIORE

Utile per dorare le pietanze alla base. Funzione consigliata anche per le cotture lente, per terminare la cottura di piatti di consistenza molto liquida o per concentrare salse e sughi.



### 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.

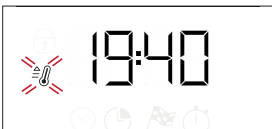
## 1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

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.

### SMART CLEAN

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 . Si consiglia di utilizzare la funzione per 35'.

## 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.

Nota: 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.

Nota: 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 di fine cottura desiderata e premere  per confermare.

Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: la funzione rimarrà in pausa finché non si avvierà automaticamente nel tempo calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

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

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.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.

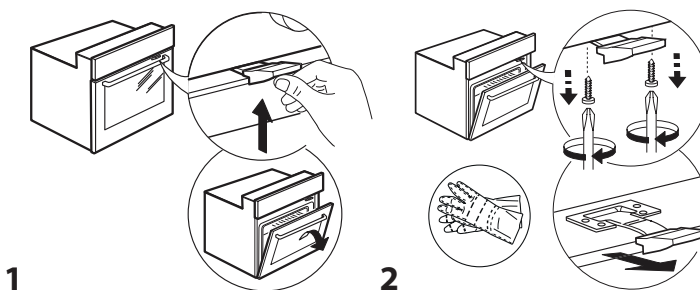
## RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

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.

## DISPOSITIVO DI BLOCCO PORTA\*

Se la serratura della porta è installata, questa deve essere chiusa manualmente. Per aprire la porta con il dispositivo di blocco porta vedere la Fig. 1.

Il dispositivo di sicurezza della porta può essere rimosso seguendo la sequenza di immagini (vedere Fig. 2).



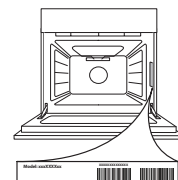
\* Disponibile solo su alcuni modelli

▼ 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





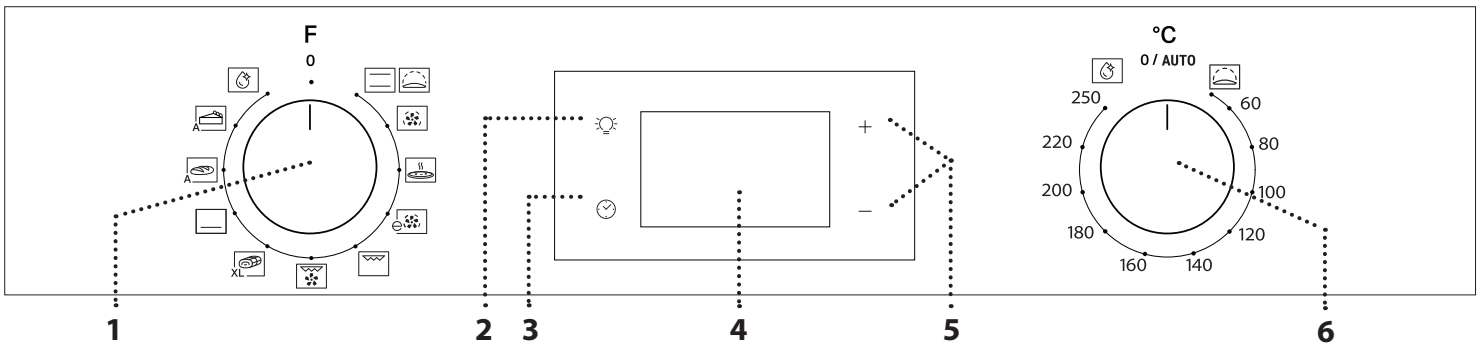
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

**DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**



**1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Póngalo en la 0 posición para apagar el horno.

**2. LUZ**

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

**3. AJUSTE DE LA HORA**

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

**4. PANTALLA**

**5. BOTONES DE REGULACIÓN**

Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

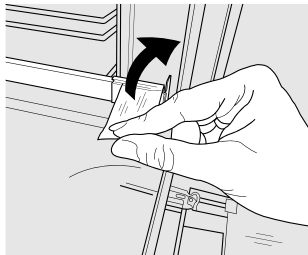
**6. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

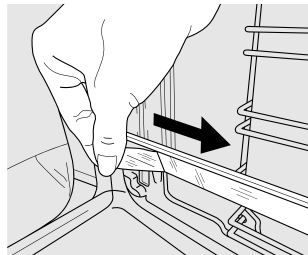
Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

**GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS PARA ESTANTES**

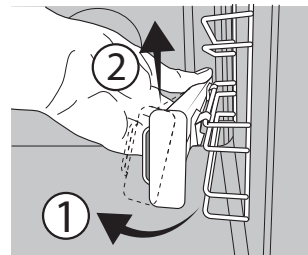
Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



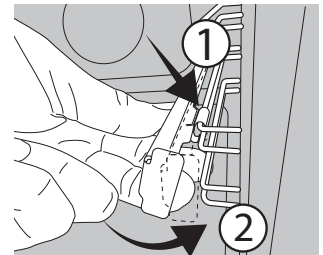
[a]



[b]



[c]



[d]

**EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]**

Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

**VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]**

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.

**CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES**

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.
2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

**PRIMER USO**

**1. AJUSTE DE LA HORA**

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.

**2. CALENTAR EL HORNO**

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Nota: Se recomienda ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

## FUNCIONES Y USO DIARIO



### CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.



### FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.



### AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.




### PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



### AIRE FORZADO ECO

Para cocinar asados y carne rellena en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente.

Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción, pero se puede volver a encender pulsando .



### PARRILLA

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la GRASERA debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.




### TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la GRASERA para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



### MAXI COOKING

XL  Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.




### CALENTAMIENTO INFERIOR

Útil para gratinar el fondo de las comidas. Función también recomendada para la cocción lenta, para terminar de cocinar platos con una consistencia muy líquida o concentrar salsas y salsas.




### PAN AUTO

A  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en **0 / AUTO** su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.




### PASTELERÍA AUTO

A  Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en **0 / AUTO** su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.



### SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el  icono. Active la función con el horno frío. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.

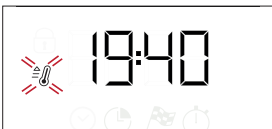
## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.

## 2. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

### MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el selector del termostato hasta la temperatura deseada.




Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el **selector** o regulando la temperatura con el **selector del termostato**. La función no se iniciará si el **selector del termostato** está en la posición **0 / AUTO**. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.


### FERMENTAR MASA


Para poner en marcha la función "Rising", gire el selector del termostato a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; Introduzca los alimentos en el horno después de la señal de precalentamiento. Cubra la masa con un paño húmedo o ponga un recipiente con agua en el fondo de la cavidad para crear un ambiente húmedo.

### SMART CLEAN


Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el  icono. Se recomienda utilizar esta función durante 35'.

## 3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado.

Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: en ese momento, coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en **0**.


## 4. COCCIÓN PROGRAMADA

Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.

### DURACIÓN

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar. Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear en la pantalla y después use **-** para reconfigurar el tiempo de cocción a "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentado.

### SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/INICIO DIFERIDO

Una vez programada la duración de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse hasta que el icono y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para ajustar el tiempo deseado de finalización de cocción y pulse para confirmar.

Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: la función permanecerá en pausa hasta que se inicie automáticamente en el tiempo calculado en función de la hora de finalización de la cocción seleccionada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector **O / AUTO**.

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.

### FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado. Gire el selector para seleccionar una función diferente o **O / AUTO** para apagar el horno.

Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.

### 5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, mientras una función está activada o cuando el horno está apagado. Mantenga pulsado hasta que el icono y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para configurar la hora y pulse para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.

Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado hasta que el icono empiece a parpadear y después use **-** para reconfigurar el tiempo a "00:00".

## TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4  1
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4  2
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4  2
Lasañas/pasta al horno/canelones/tartas		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pan tostado		S'	250	2 - 6	5
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3

ACCESORIOS



Rejilla



Fuente para horno o molde sobre rejilla



Bandeja pastelera / Bandeja de goteo o bandeja para hornear sobre la rejilla



Grasera / Bandeja de horno

\*\* Darle la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.

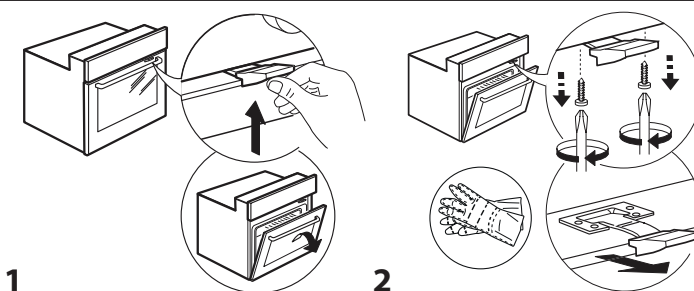
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

## DISPOSITIVO DE BLOQUEO DE LA PUERTA\*

Si se mantiene el bloqueo de la puerta instalado, esta debe cerrarse manualmente. Para abrir la puerta con el dispositivo de bloqueo, consulte la Fig. 1.

El bloqueo de seguridad de la puerta se puede quitar siguiendo los pasos indicados en la Figura 2.



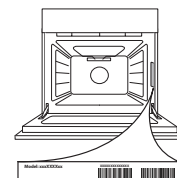
\* Disponible en determinados modelos solamente

▼ Descargue la Guía de consulta diaria completa en [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para más información sobre su producto



**Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:**

- Visitando nuestra página web [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



# Whirlpool



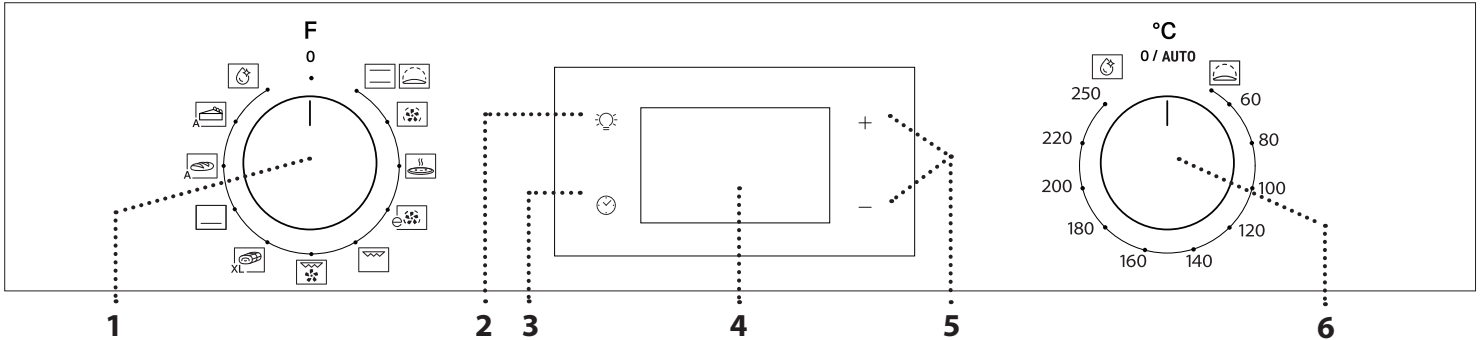
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

**DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO**



**1. BOTÃO SELETOR**

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

**2. LUZ**

Com o forno ligado, prima o botão para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

**3. ACERTAR A HORA**

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

**4. VISOR**

**5. BOTÕES DE AJUSTE**  
Para aceder às definições do tempo de cozedura.

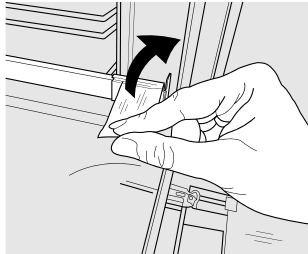
**6. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

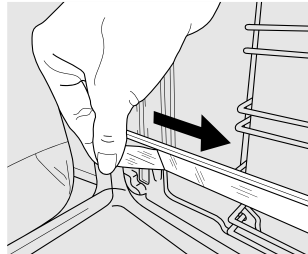
Nota: O tipo de botões poderá variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

**CALHAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL**

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corredeiras.



[a]



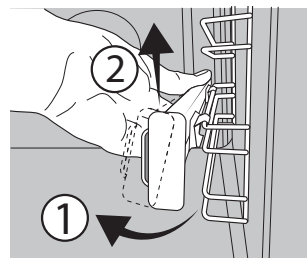
[b]

**REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]**

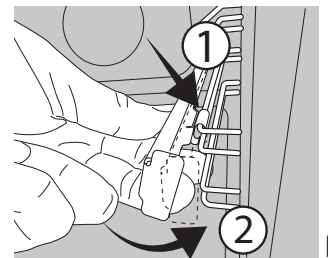
Puxe a parte inferior da corredeira para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corredeiras para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

**REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]**

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corredeiras contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir um clique (2).



[c]



[d]

**RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL**

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.
2. Para reposicionar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

**UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ**

**1. ACERTAR A HORA**

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima até que o ícone e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para acertar a hora e prima para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Utilize + ou - para definir os minutos e prima para confirmar.

Lembre-se: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

**2. AQUECER O FORNO**

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

Nota: Recomenda-se que areje a divisão após utilizar o aparelho pela primeira vez.



# FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

## LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.


## AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

## PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

## AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

## GRILL

Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

## TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

## 1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o botão seletor para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.

## 2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

### MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termóstato para definir a temperatura requerida.




Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o **botão seletor** ou regular a temperatura rodando o **botão do termóstato**. A função só é iniciada se o **botão do termóstato** estiver na posição **0** /AUTO. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.


### LEVEDURA

Para iniciar a função "Levedura", rode o botão do termóstato para a posição de Levedura (40°) e coloque o botão da função na posição Convencional; Coloque os alimentos no interior do forno após o sinal de preaquecimento ser emitido. Cubra a massa com um pano húmido ou coloque um recipiente com água na parte inferior da cavidade, de modo a criar um ambiente húmido.

### SMART CLEAN

Para ativar a função "Smart Clean", verta 100-120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . Recomenda-se que utilize a função durante 35 minutos.


## MAXI COOKING

XL  Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.


## AQUECIMENTO INFERIOR

Útil para gratinar a parte inferior dos alimentos. Função também recomendada para cozedura lenta, terminar a cozedura de alimentos com uma consistência muito líquida ou molhos e caldos concentrados.


## PÃO AUTO

A  Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição **0** / **AUTO**, uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.



## PASTELARIA AUTO

A  Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição **0** / **AUTO** uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.


## SMART CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "Smart Clean", verta 100-120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

## 3. PRAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada. Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.



Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone  poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desliga-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Nota: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontre em **0**.


## 4. PROGRAMAR A COZEDURA



É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

### DURAÇÃO



Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.




Utilize **+** ou **-** para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o botão do termóstato para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima **-** para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

## PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir um tempo de cozadura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize **+** ou **-** para definir o tempo de fim da cozadura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar.

Ative a função rodando o botão do termóstato para a temperatura requerida: a função irá permanecer em pausa até se iniciar automaticamente no tempo calculado com base no tempo de fim de cozadura selecionado.

Nota: Para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor **O / AUTO**.

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.



## FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída. Rode o botão seletor para selecionar uma outra função ou **O / AUTO** para desligar o forno.


Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.



## 5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozadura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, enquanto uma função está ativada ou quando o forno está desligado.






























Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comecem a piscar no visor.



Utilize **+** ou **-** para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize **-** para repor o tempo para "00:00".

## TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	2 
		Sim	160	30 - 50	2 
		Sim	160	40 - 60	4  1 
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3 
		Sim	160	25 - 35	3 
		Sim	150	35 - 45	4  2 
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2 
		Sim	190 - 250	20 - 50	4  2 
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2 
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3 
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2 
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5 
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3 

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Forma para assar ou forma de bolos na grelha:



Tabuleiro para assar/  
tabuleiro coletor ou forma para assar na grelha



Tabuleiro coletor/  
Tabuleiro para assar

\*\*Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozadura (se necessário).

O nível está indicado na parede do compartimento de cozadura.

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozadura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.

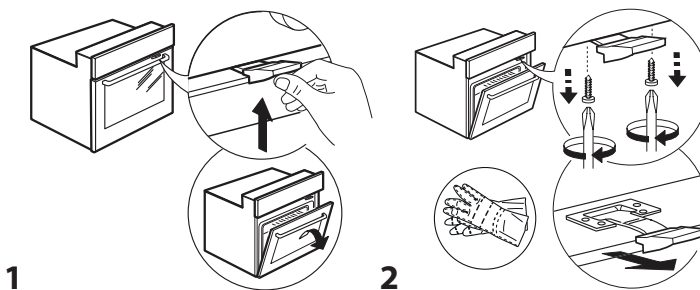
## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

## DISPOSITIVO DE BLOQUEIO DA PORTA\*

Quando o bloqueio da porta estiver instalado, a porta tem de ser fechada manualmente. Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio da porta, consulte a Fig. 1.

O dispositivo de segurança da porta pode ser retirado seguindo a sequência de imagens (consulte a Fig. 2).



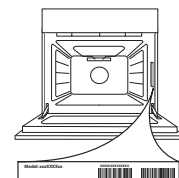
\* Disponível apenas em determinados modelos

▼ Transfira o Guia de Consulta Diária completo em [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu) para obter mais informações sobre o seu produto



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



# Whirlpool



400011632999/B