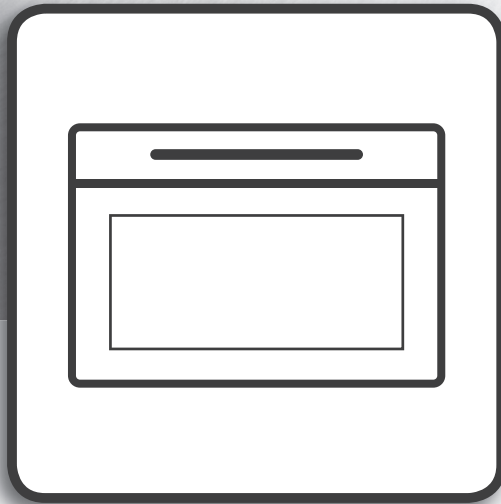


Whirlpool



Norme di sicurezza
Istruzioni per l'uso
Guida all'installazione



www.whirlpool.eu/register



NORME DI SICUREZZA

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere le seguenti norme di sicurezza. Conservarle per eventuali consultazioni successive.

Queste istruzioni e l'apparecchio sono corredati da importanti avvertenze di sicurezza, da leggere e osservare sempre. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità che derivi dalla mancata osservanza delle presenti istruzioni di sicurezza, da usi impropri dell'apparecchio o da errate impostazioni dei comandi.

⚠ Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 3 anni. Tenere i bambini di età inferiore agli 8 anni a debita distanza dall'apparecchio, a meno che non siano costantemente sorvegliati. I bambini di età superiore agli 8 anni, le persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali e le persone che non abbiano esperienza o conoscenza dell'apparecchio potranno utilizzarlo solo sotto sorveglianza, o quando siano state istruite sull'utilizzo sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi del suo utilizzo. Vietare ai bambini di giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione ordinaria non devono essere effettuate da bambini senza la supervisione di un adulto.

⚠ **ATTENZIONE:** L'apparecchio e i suoi componenti accessibili possono diventare molto caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi scaldanti. Tenere lontani i bambini di età inferiore agli 8 anni, a meno che non siano costantemente sorvegliati.

⚠ Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti. Se l'apparecchio è predisposto per l'uso di una termosonda, usare solo i tipi di termosonda raccomandati per questo forno, per evitare rischi di incendio.

⚠ Non avvicinare all'apparecchio stoffe o altri materiali infiammabili fino a che tutti i componenti non si siano completamente raffreddati, per evitare il rischio di incendi. Sorvegliare continuamente la cottura degli alimenti ricchi di grasso o olio o le cotture con aggiunta di alcolici, perché queste preparazioni comportano un rischio di incendio. Usare guanti da forno per estrarre tegami e accessori. Alla fine della cottura, aprire lo sportello con cautela, lasciando defluire gradualmente

IMPORTANTE: DA LEGGERE E OSSERVARE

l'aria o il vapore prima di accedere al vano del forno per evitare possibili rischi di ustioni. Non ostruire le aperture di sfogo dell'aria calda sul lato anteriore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

⚠ Porre la dovuta attenzione con la porta del forno in posizione abbassata o di apertura, per evitare di urtarla.

USO CONSENTITO

⚠ **ATTENZIONE:** l'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione mediante un dispositivo di commutazione esterno, ad esempio un temporizzatore, o attraverso un sistema di comando a distanza separato.

⚠ L'apparecchio è destinato all'uso domestico e ad applicazioni analoghe, quali: aree di cucina per il personale di negozi, uffici e altri contesti lavorativi; agriturismi; camere di hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.

⚠ Non sono consentiti altri usi (ad es., il riscaldamento di ambienti).

⚠ Questo apparecchio non è destinato all'uso professionale. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

⚠ Non conservare sostanze esplosive oppure infiammabili (ad es. taniche di benzina o bombolette spray) all'interno o in prossimità dell'apparecchio per evitare pericoli d'incendio.

INSTALLAZIONE

⚠ Per evitare il rischio di lesioni personali, le operazioni di movimentazione e installazione dell'apparecchio devono essere eseguite da almeno due persone. Per evitare rischi di taglio, utilizzare guanti protettivi per le operazioni di disimballaggio e installazione.

⚠ Le operazioni di installazione, compresi gli eventuali allacci alla rete idrica e i collegamenti elettrici, e gli interventi di riparazione devono essere eseguiti da personale qualificato. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non espressamente richiesto nel manuale d'uso. Tenere i bambini a distanza dal luogo di installazione. Dopo aver disimballato l'apparecchio, assicurarsi che non sia stato danneggiato durante il trasporto. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza più vicino. A installazione completata, conservare il materiale di

imballaggio (parti in plastica, polistirolo, ecc.) fuori della portata dei bambini per evitare potenziali rischi di soffocamento. Per evitare rischi di scosse elettriche, prima di procedere all'installazione scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.

Durante l'installazione, accertarsi che l'apparecchio non possa danneggiare il cavo di alimentazione e causare così rischi di scosse elettriche. Attivare l'apparecchio solo dopo avere completato la procedura di installazione.

⚠ Eeguire tutte le operazioni di taglio del mobile prima di inserire il forno, avendo cura di rimuovere trucioli o residui di segatura.

Non rimuovere l'apparecchio dalla base di polistirolo fino al momento dell'installazione.

⚠ La parte inferiore dell'apparecchio non deve essere più accessibile dopo l'installazione, per evitare il rischio di ustioni.

⚠ Non installare l'apparecchio dietro un pannello decorativo - possibile rischio di incendio.

⚠ Se l'apparecchio è installato sotto un piano di lavoro, non ostruire lo spazio minimo previsto tra il piano di lavoro e il bordo superiore del forno, perché in tal caso potrebbe crearsi un rischio di incendio.

AVVERTENZE ELETTRICHE

⚠ La targhetta matricola si trova sul bordo anteriore del forno (visibile a porta aperta).

⚠ Deve essere possibile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica disinserendo la spina, se questa è accessibile, o tramite un interruttore multipolare installato a monte della presa in conformità alle norme di cablaggio, mentre il collegamento a terra dell'apparecchio deve essere conforme alle norme di sicurezza elettrica nazionali.

⚠ Non utilizzare cavi di prolunga, prese multiple o adattatori. Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non devono più essere accessibili. Non utilizzare l'apparecchio quando si è bagnati oppure a piedi nudi.

Non accendere l'apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati, se si osservano anomalie di funzionamento o se l'apparecchio è caduto o è stato danneggiato.

⚠ Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito con uno dello stesso

tipo dal produttore, da un centro di assistenza autorizzato o da un tecnico qualificato per evitare situazioni di pericolo o rischi di scosse elettriche.

⚠ Se il cavo di alimentazione deve essere sostituito, rivolgersi a un centro di assistenza autorizzato.

PULIZIA E MANUTENZIONE

⚠ **ATTENZIONE:** Per evitare rischi di folgorazione, prima di qualsiasi intervento di manutenzione accertarsi che l'apparecchio sia spento e scollegato dall'alimentazione elettrica. Per evitare il rischio di lesioni personali, utilizzare guanti protettivi (rischio di lacerazione) e scarpe di sicurezza (rischio di contusione); assicurarsi che qualsiasi movimentazione sia eseguita da due persone (ridurre il carico); mai utilizzare pulitrici a getto di vapore (rischio di scosse elettriche).


Le riparazioni non professionali e non autorizzate dal produttore potrebbero comportare un rischio per la salute e la sicurezza, per il quale il produttore non può essere ritenuto responsabile. Qualsiasi difetto o danno causato da riparazioni o interventi di manutenzione non professionali non sarà coperto dalla garanzia, i cui termini sono descritti nel documento consegnato con l'unità.

⚠ Non utilizzare detergenti abrasivi o raschietti metallici per pulire il vetro della porta del forno, in quanto potrebbero graffiare la superficie con il rischio di rottura del vetro.

⚠ Prima di eseguire qualsiasi operazione di pulizia o manutenzione, assicurarsi che l'apparecchio si sia raffreddato. - Rischio di ustioni.

⚠ **ATTENZIONE:** Spegnerne l'apparecchio prima di sostituire la lampadina, per evitare il rischio di scosse elettriche.

SMALTIMENTO DEL MATERIALE DI IMBALLAGGIO

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclo . Le varie parti dell'imballaggio devono pertanto essere smaltite responsabilmente e in stretta osservanza delle norme stabilite dalle autorità locali.


SMALTIMENTO DEGLI ELETTRODOMESTICI

Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile.

Smaltire il prodotto rispettando le normative locali in materia.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, il recupero e il riciclaggio degli elettrodomestici, contattare l'ufficio locale competente, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE) e alle norme sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche 2013 (e successive modifiche)..

Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo apparecchio non deve essere smaltito come rifiuto domestico, bensì conferito presso un centro di raccolta preposto al ritiro delle apparecchiature elettriche ed elettroniche.

CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

Preriscaldare il forno solo se specificato nella tabella di cottura o nella ricetta.

Usare teglie laccate o smaltate in colori scuri, in quanto assorbono il calore in modo più efficiente.

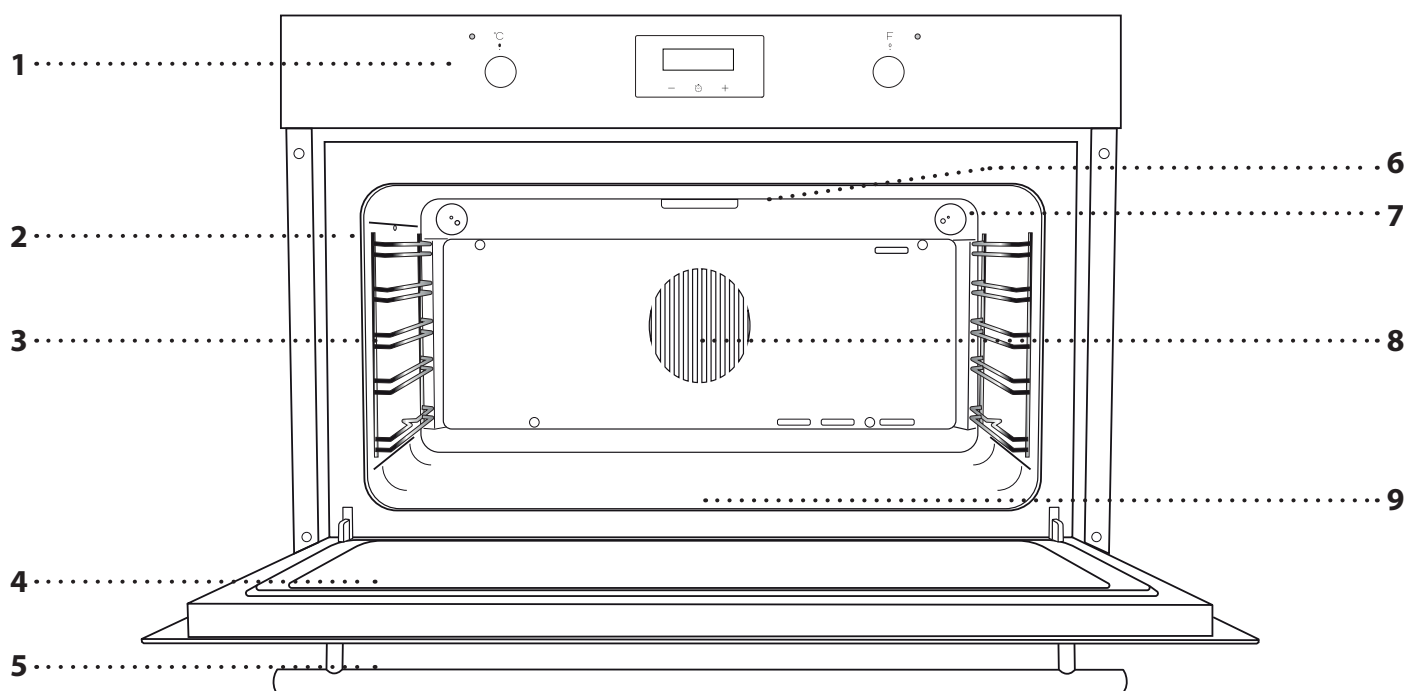
Nel caso di cibi che richiedano tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere anche con l'apparecchio spento.

DICHIARAZIONI DI CONFORMITÀ

Questo apparecchio soddisfa quanto segue: Requisiti di Ecodesign del regolamento europeo 66/2014; Regolamento 65/2014 sull'etichettatura energetica; Ecodesign per i prodotti connessi all'energia e informazioni sull'energia (emendamento) (Uscita UE) Regolamenti 2019, in conformità con la norma europea EN 60350-1.

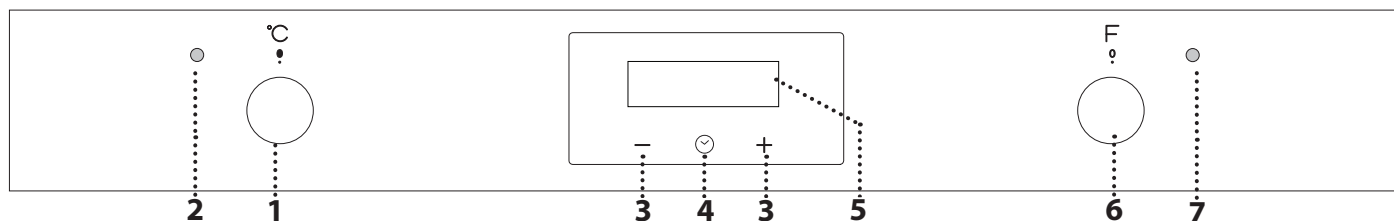
Questo prodotto contiene una sorgente luminosa di classe di efficienza energetica G.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



- | | |
|---|---|
| 1. Pannello comandi | 6. Resistenza superiore / grill |
| 2. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parte frontale del forno) | 7. Luce |
| 3. Punto di inserimento del girarrosto | 8. Ventola e resistenza circolare |
| 4. Porta del forno (Soft Closing) | 9. Resistenza inferiore
(non visibile) |
| 5. Maniglia | |

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI

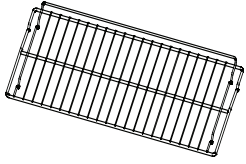


- | | |
|---|---|
| 1. MANOPOLA TERMOSTATO
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata. | 5. DISPLAY |
| 2. LED TEMPERATURA
Si illumina in fase di riscaldamento; si spegne al raggiungimento della temperatura selezionata. | 6. MANOPOLA DI SELEZIONE
Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno. |
| 3. TASTI + / -
Per aumentare o diminuire il valore visualizzato sul display. | 7. LED FUNZIONE ATTIVA
Segnala il funzionamento del forno; è spenta quando si trova in posizione 0 . |
| 4. TASTO DI REGOLAZIONE DEL TEMPO
Per selezionare le impostazioni di: durata, fine cottura, timer. | |

Nota: le manopole sono a scomparsa. premere al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

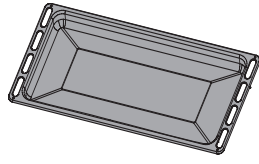
ACCESSORI

GRIGLIA



Da usare per la cottura degli alimenti o come supporto per pentole, tortiere e altri utensili da cucina (adatti alla cottura in forno).

LECCARDA



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

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato. È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

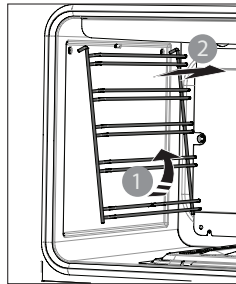
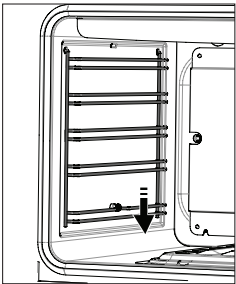
INSERIRE LA GRIGLIA E ALTRI ACCESSORI

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 teglia, si inseriscono orizzontalmente come la griglia.

TOGLIERE E RIMONTARE LE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie laterali, afferrare ed estrarre la parte inferiore della guida abbassandola. Quindi staccare con attenzione la parte superiore dalla sede.
- Per rimontare le griglie laterali, inserirle dapprima nella sede superiore, quindi abbassarle vicino alla sede inferiore e infine spingere la parte inferiore per inserirla nella cavità.



FUNZIONI



LUCE

Per accendere la luce all'interno del forno.



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



VENTILATO

Per la cottura di carni, torte ripiene (cheesecake, strudel, torte di frutta) e verdure ripiene su un solo livello. Questa funzione può essere utilizzata anche per cotture su due ripiani. Si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.



BOTTOM + VENTILATO

Per terminare la cottura di pietanze a consistenza molto liquida e ottenere basi croccanti e dorate. Utile anche per concentrare salse e sughi.



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.



TURBOGRILL

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.



VENTOLA

Con questo tipo di cottura una ventola fa circolare l'aria calda all'interno del forno distribuendo il flusso in modo uniforme. La cottura avviene più rapidamente rispetto alla cottura convenzionale. Ideale per la cottura multilivello, è possibile infatti cuocere contemporaneamente diverse pietanze che richiedono la stessa temperatura su diversi ripiani, fino ad un massimo di 3. Rimuovere le pietanze che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare le altre pietanze in forno per completare la cottura.



MODALITÀ ECO


Questa modalità è studiata per il risparmio energetico. È ideale per surgelati, alimenti precotti e piccole porzioni. Il tempo di preriscaldamento è molto breve e la cottura tende ad essere più lenta. Non è consigliata per porzioni o preparazioni relativamente grandi.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTAZIONE DELL'ORA E DEI SUONI

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: sul display lampeggiano l'indicazione "AUTO" e le cifre "0.00".



Per impostare l'orologio, premere il tasto centrale per circa 3 secondi. Quando appare il simbolo , utilizzare i tasti + e - per impostare l'ora.

Attendere il segnale acustico di conferma della regolazione dell'orologio.

Nota: per modificare l'ora in un momento successivo, ad esempio dopo un'interruzione di corrente prolungata, procedere come descritto sopra.

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 alla temperatura massima per circa 1 ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Nota: si raccomanda di ventilare il locale dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo della funzione desiderata.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

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


Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e ●.

3. USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

Premendo il tasto di regolazione del tempo è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI

Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento.

Per attivare il timer, premere a lungo il tasto centrale: sul display compare il simbolo . (1)

Impostare la durata usando i tasti + e —: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia.

Alla fine, premere un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico.



SELEZIONE DELLA DURATA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente.

Premere a lungo il tasto centrale, quindi premerlo nuovamente: sul display compaiono le indicazioni DUR e AUTO.

Impostare la durata usando i tasti + e —.



Dopo alcuni secondi, l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (2).


Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e la cottura viene interrotta.


Premere il tasto di regolazione del tempo per disattivare la suoneria. Per spegnere il forno, riportare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e ●.

PROGRAMMA COMPLETAMENTE AUTOMATICO / AVVIO RITARDATO

È possibile posticipare l'avvio di una funzione programmandone l'ora di fine.

Dopo avere impostato la durata, premere il tasto centrale finché sul display compare l'indicazione END (3).

Premere i tasti + e — per selezionare l'ora di fine cottura. Dopo alcuni secondi, sul display compaiono il simbolo  e l'indicazione AUTO a conferma dell'avvenuta impostazione (4).

Se si impostano sia la durata che l'ora di fine cottura, la funzione rimane in pausa finché non si illumina il simbolo : a quel punto, il forno procederà automaticamente con la funzione di cottura selezionata (5).



Alla fine, premere a lungo un tasto qualsiasi per disattivare il segnale acustico. Per spegnere il forno, riportare la manopola di selezione e la manopola del termostato su 0 e ●.

Nota: selezionando solo l'ora di fine cottura (senza impostare la durata), la funzione si avvierà immediatamente. La cottura continuerà fino all'ora di fine richiesta.


OPZIONI

SUONERIA

Per impostare la suoneria, premere a lungo insieme i tasti + e —.

Per scegliere il suono desiderato, premere i tasti + o —, quindi premere il *tasto centrale* per confermare.

BLOCCO DEI TASTI

Il blocco dei tasti viene attivato entro 30 secondi dall'ultima pressione di un tasto. Sul display compare l'icona . Per disattivarlo, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*.

4. PRERISCALDAMENTO

Una volta avviata la funzione, il LED del termostato si accende per segnalare che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, il LED del termostato si spegne ad indicare che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del

preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

SISTEMA DI RAFFREDDAMENTO

Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi di tanto in tanto per ridurre il consumo energetico.

A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo periodo di tempo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di eseguire ogni operazione.

Non utilizzare apparecchi a 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

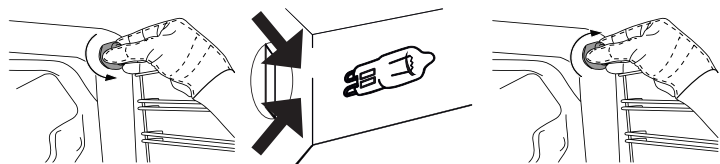
- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo; per asciugare la condensa dovuta alla cottura di alimenti con un elevato contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

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

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

- Scollegare il forno dalla rete elettrica.
- Svitare il coprilampada, sostituire la lampadina e avvitarla nuovamente il coprilampada.
- Ricollegare il forno alla rete elettrica.



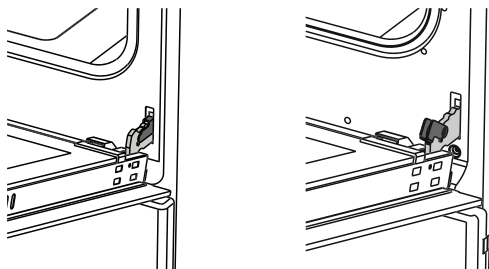
Nota: Usare solo lampade alogene 25W tipo G9

W/220-240 V, 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).

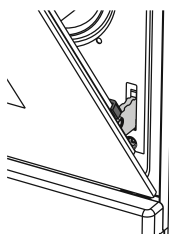
Le lampade sono disponibili presso il Servizio Assistenza. Non maneggiare le lampadine a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non mettere in funzione il forno senza aver riposizionato il coprilampada.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA PORTA

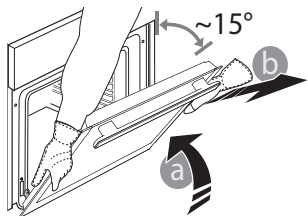
Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco. Regolare il fermo della cerniera all'angolazione più ampia. Regolare le due cerniere con cui è collegata la porta del forno nella stessa posizione.



A questo punto, chiudere parzialmente la porta del forno in modo da portarla a contatto con il fermo della cerniera.



Afferrare saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto ed esternamente, finché non esce dalle sedi.



Nota. Le cerniere della porta sono dotate di tecnologia Soft Closing: uno speciale sistema che ne permette la chiusura in maniera dosata e graduale, evitando qualsiasi rumorosità (anche da eventuale chiusura accidentale).

Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.

Per reinstallare la porta, ripetere la procedura sopra descritta in ordine inverso.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO
Torta		160 - 200	30 - 50	2 / 3
Tortine		160 - 180	20 - 40	2
Dolci		140 - 160	20 - 40	2
Biscotti		140 - 160	10 - 40	2
Pizza		200	10 - 20	1 - 3
Lasagne		180 - 200	50 - 60	2
Pollo alla griglia*		220	50 - 60	2 / 3
Pesce alla griglia*		190	60 - 70	2 / 3
		160 - 180	45 - 60	2 / 3
Bistecca di vitello*		Max.	30	4
Salsicce / polpette*		Max.	18	4
Verdure		170 - 190	40	3


* Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI						
	Statico	Statico + ventilato	Turbogrill	Grill	Bottom + ventilato	Ventilato

	Griglia		Tortiera su griglia
	Leccarda		Leccarda con acqua
	Tortiera su griglia o leccarda		

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non si accende	Interruzione della corrente elettrica.	Verificare che ci sia tensione in linea e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica.
	Disconnessione dalla rete elettrica.	Attendere almeno un minuto, quindi ritentare l'accensione del forno e verificare se l'inconveniente persiste.
	Procedura di avvio scorretta.	Attendere almeno un minuto e ripetere le operazioni descritte nella sezione "Utilizzo del forno".

In caso di problemi, riportare la manopola di regolazione sulla posizione  e aprire la porta del forno.

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica:
Provare a risolvere da soli il problema seguendo le indicazioni della sezione "Risoluzione dei problemi".
Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

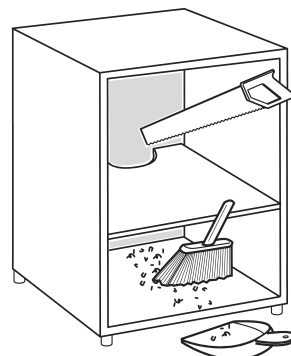
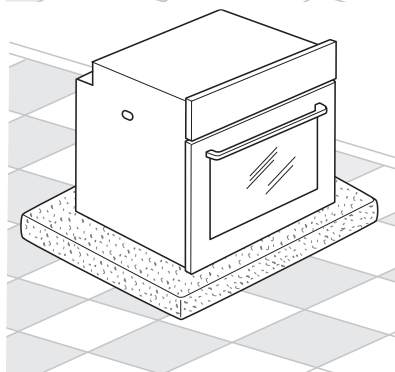
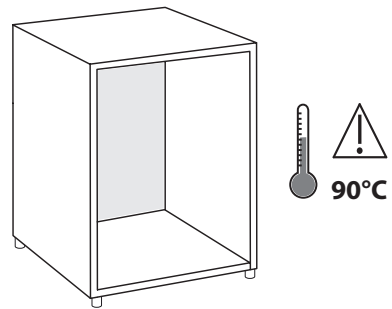
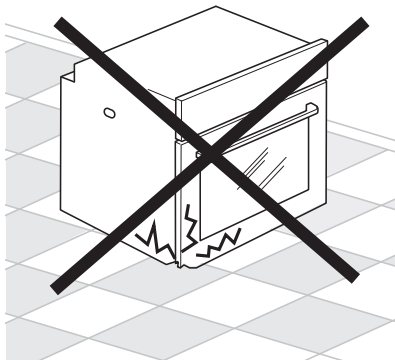
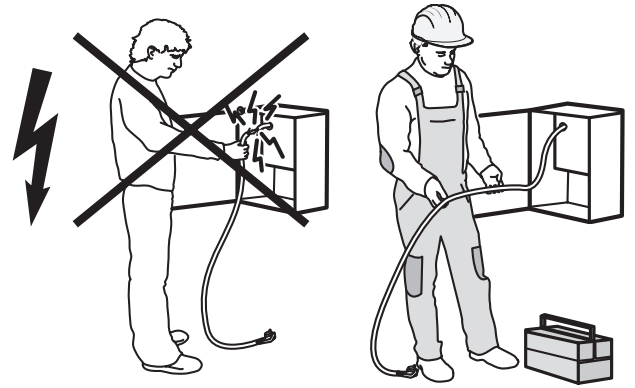
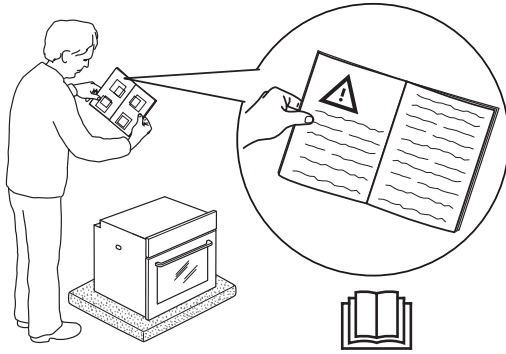
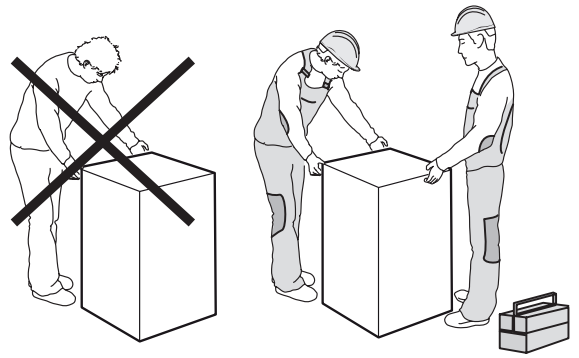
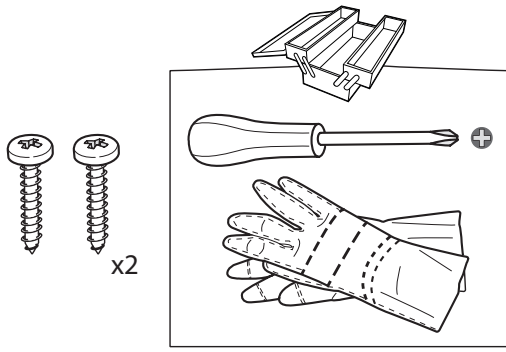
Prepararsi a fornire:

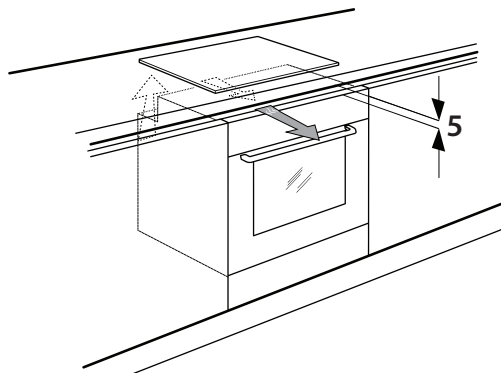
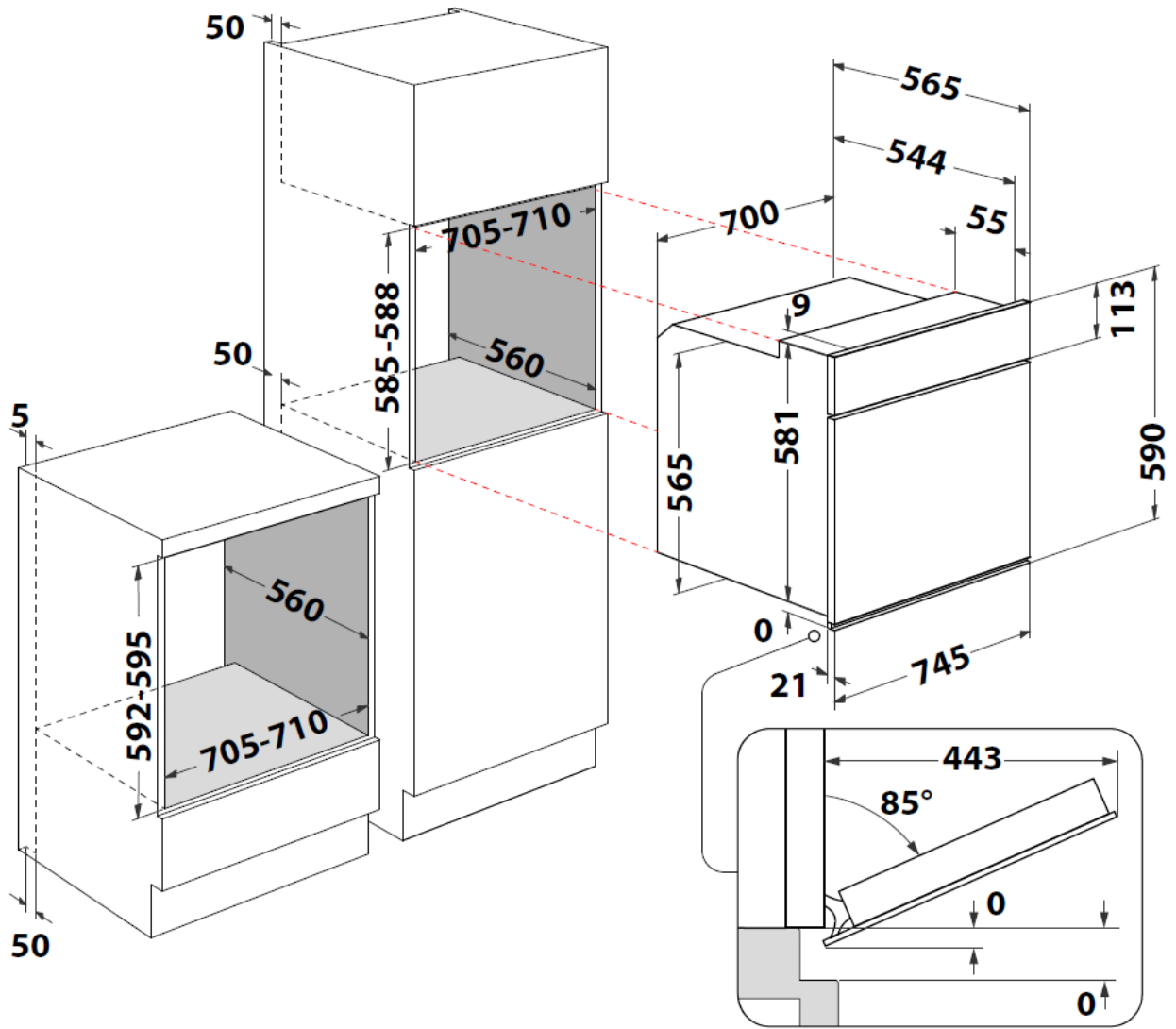
- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il codice di assistenza (il numero che segue la parola

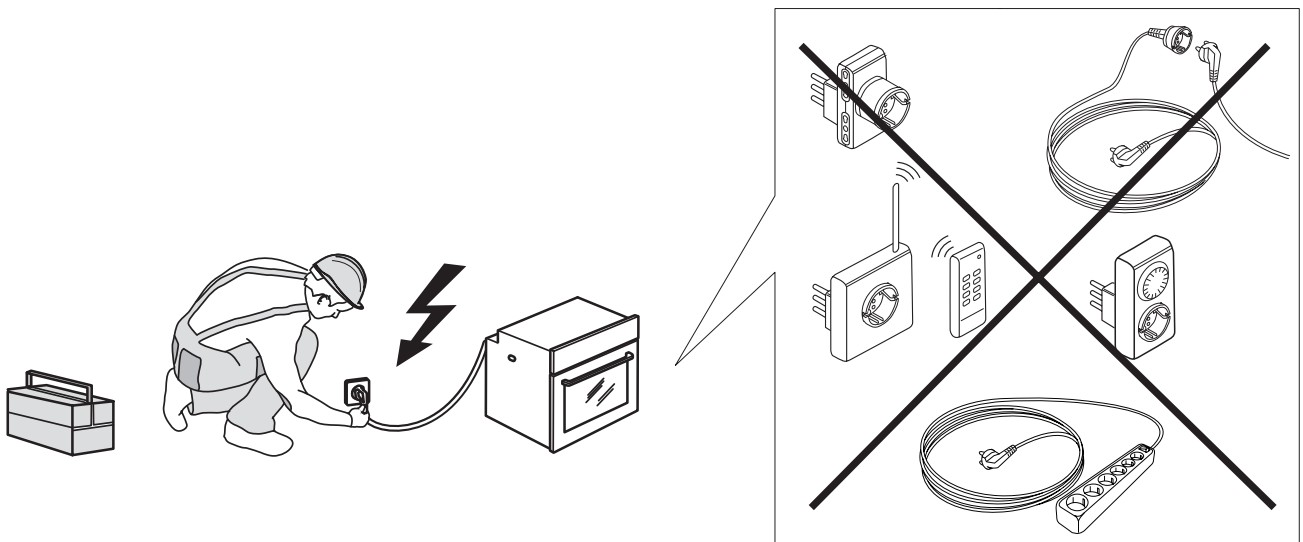
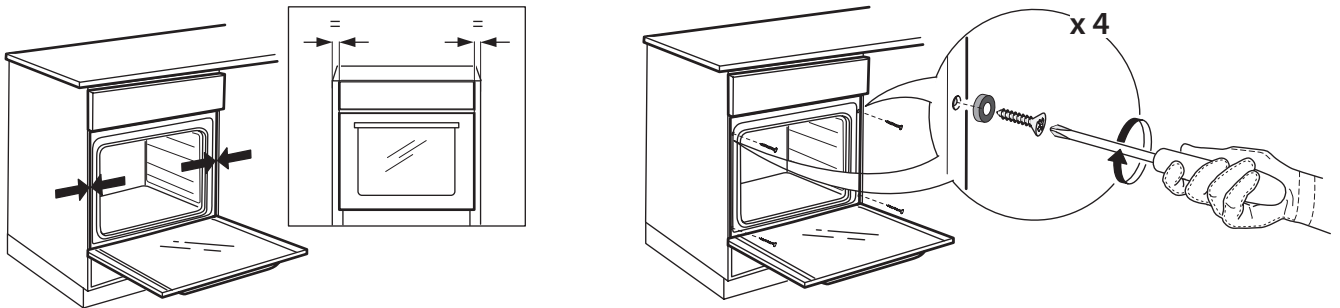
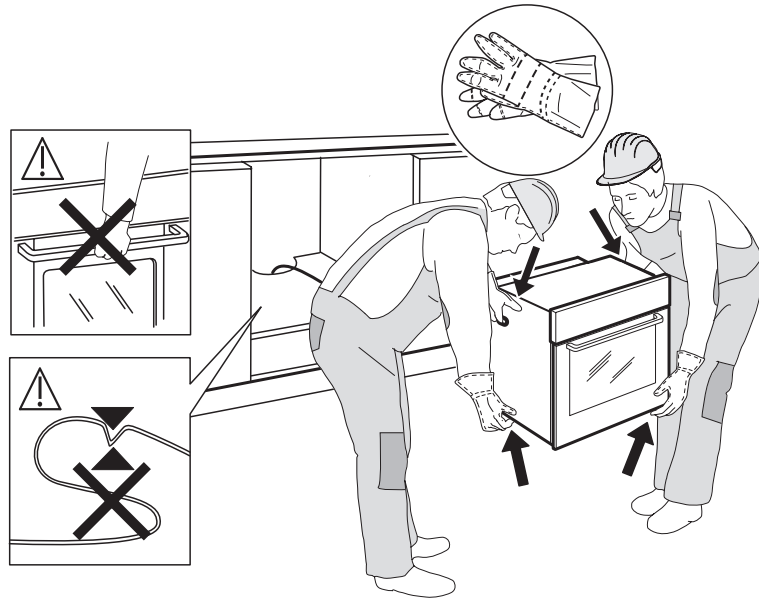
Service nella targhetta matricola). Quest'ultima si trova sul bordo destro interno del forno ed è visibile quando la porta è aperta. Il codice di assistenza è riportato anche sul libretto di garanzia;

- il proprio indirizzo completo;
- il proprio numero di telefono.

Qualora si rendesse necessaria una riparazione, contattare un Servizio Assistenza Tecnica autorizzato (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

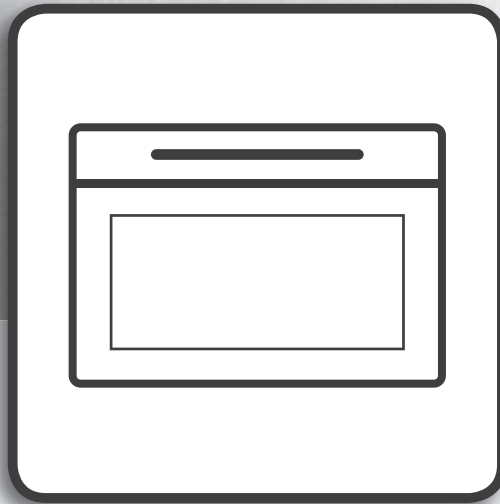








Whirlpool



**Consignes de sécurité
Guide d'utilisation et d'entretien
Consignes d'installation**



www.whirlpool.eu/register



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les consignes de sécurité. Conservez-les à portée pour consultation ultérieure.

Le présent manuel et l'appareil en question contiennent des consignes de sécurité importantes qui doivent être lues et observées en tout temps. Le fabricant décline toute responsabilité si les consignes de sécurité ne sont pas respectées, en cas de mauvaise utilisation de l'appareil, ou d'un mauvais réglage des commandes.

⚠ Conserver l'appareil hors de portée des enfants de moins de 3 ans. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés de l'appareil sauf s'ils sont sous surveillance constante. Les enfants âgés de plus de 8 ans, ainsi que les personnes présentant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou ne possédant ni l'expérience ni les connaissances requises, peuvent utiliser cet appareil seulement s'ils sont supervisés, ou si une personne responsable leur a expliqué l'utilisation sécuritaire et les dangers potentiels de l'appareil. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.

⚠ **AVERTISSEMENT** : L'appareil et ses composants accessibles peuvent devenir très chauds pendant l'utilisation. Assurez-vous de ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent rester éloignés sauf s'ils sont surveillés en continu.

⚠ Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant le séchage des aliments. Si l'appareil est conçu pour être utilisé avec une sonde de température, utilisez uniquement les types de sondes recommandés pour ce four afin d'éviter le risque d'incendie.

⚠ Gardez les vêtements et autres matières inflammables loin de l'appareil jusqu'à ce que toutes les composantes soient complètement refroidies afin d'éviter le risque d'incendie. Faites toujours attention lors de la cuisson d'aliments riches en graisses, en huile ou lors de l'ajout de boissons alcoolisées car ils présentent un risque d'incendie. Utilisez des maniques pour enlever les casseroles et accessoires.

IMPORTANT : LIRE ET OBSERVER CES DIRECTIVES

À la fin de la cuisson, ouvrez la porte avec précaution, en laissant l'air chaud ou la vapeur s'échapper progressivement avant d'accéder à la cavité, afin d'éviter le risque de brûlures. Évitez d'obstruer les événements d'air chaud à l'avant du four car cela créera un risque d'incendie.

⚠ Prenez garde de ne pas entrer en collision avec la porte du four lorsque qu'elle est ouverte ou en position abaissée.

UTILISATION AUTORISÉE

⚠ **MISE EN GARDE** : l'appareil n'est pas destiné à être actionné par le biais d'un dispositif de commutation externe, comme une minuterie, ou un système de télécommande séparé.

⚠ Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et autres utilisations comme : cuisines pour le personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail ; dans les fermes ; par des clients dans des hôtels, motels, bed & breakfast et autres environnements résidentiels.

⚠ Aucune autre utilisation n'est permise (par exemple chauffage de pièces).

⚠ Cet appareil n'est pas conçu pour un usage professionnel. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.

⚠ N'entrez pas de substances explosives ou inflammables (p. ex. essence ou bombe aérosol) à l'intérieur ou près de l'appareil afin d'éviter un risque d'incendie.

INSTALLATION

⚠ Deux personnes minimum sont nécessaires pour déplacer et installer l'appareil afin d'éviter tout risque de blessure. Utilisez des gants de protection pour le déballage et l'installation de l'appareil - vous risquez de vous couper.

⚠ L'installation, y compris l'alimentation en eau (éventuelle), les raccordements électriques et les réparations doivent être réalisés par un technicien qualifié.

Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées. Maintenir les enfants éloignés du site d'installation. Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il n'a pas été endommagé pendant le transport. En cas de problèmes, contactez le distributeur ou votre

service après-vente le plus proche. Une fois installé, les déchets de l'emballage (plastiques, pièces en polystyrène, etc.) doivent être stockés hors de portée des enfants - risque d'étouffement. Pour éviter tout risque de choc électrique, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique avant de l'installer.

Pendant l'installation, assurez-vous que l'appareil n'endommage pas le câble électrique et qu'il ne crée pas un risque de choc électrique. Ne pas rebrancher l'appareil avant la fin de l'installation.

⚠️ Découpez le contour du meuble avant d'y insérer l'appareil, et enlevez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.

Retirez l'appareil de sa base en polystyrène uniquement au moment de l'installation.

⚠️ Une fois l'installation terminée, l'accès à la partie inférieure de l'appareil doit être impossible - vous pourriez vous brûler.

⚠️ Ne pas installer l'appareil derrière une porte décorative - risque possible d'incendie.

⚠️ Si l'appareil est installé sous le plan de travail, n'obstruez pas l'espace minimum entre le plan de travail et le bord supérieur du four car cela pourrait créer un risque d'incendie.

AVERTISSEMENTS ÉLECTRIQUES

⚠️ La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

⚠️ Il doit être possible de déconnecter l'appareil du secteur en le débranchant (si la prise est accessible) ou par le biais d'un commutateur multipolaire installé en amont de la prise conformément aux règles de câblage. L'appareil doit être mis à la terre conformément aux normes de sécurité électrique nationales.

⚠️ N'utilisez pas de rallonge, de prises multiples ou d'adaptateurs. Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques. N'utilisez pas l'appareil lorsque vous êtes mouillés ou pieds nus.

Ne faites pas fonctionner cet appareil s'il présente un câble ou une prise électrique endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il est tombé. ⚠️ Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé avec un câble identique par le fabricant, un représentant du Service Après-vente, ou par toute autre personne qualifiée - vous pourriez vous électrocuter.

⚠️ Si le câble électrique doit être remplacé, contactez un centre de maintenance agréé.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

⚠️ **AVERTISSEMENT :** Pour éviter tout risque de choc électrique, assurez-vous que l'appareil est coupé et débranché du secteur avant d'effectuer un quelconque travail de maintenance. Pour éviter tout risque de lésion personnelle, utilisez des gants de protection (risque de lacération) et des chaussures de sécurité (risque de contusion) ; assurez-vous de manipuler l'appareil avec deux personnes (pour réduire la charge) ; n'utilisez jamais d'équipement de nettoyage à vapeur (risque de choc électrique).

Des réparations non-professionnelles non autorisées par le fabricant pourraient donner lieu à un risque pour la santé et la sécurité, dont le fabricant ne saurait être tenu pour responsable. Tout défaut ou dommage causé par des réparations non-professionnelles ou un entretien ne sera pas couvert par la garantie, dont les termes sont soulignés dans le document fourni avec l'unité.

⚠️ N'utilisez pas de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte, ils peuvent égratigner la surface et, à la longue, briser le verre.

⚠️ Assurez-vous que l'appareil a refroidi avant toute opération de nettoyage ou de maintenance. - Risque de brûlures.

⚠️ **AVERTISSEMENT :** Éteindre l'appareil avant de remplacer l'ampoule - risque de choc électrique.

ÉLIMINATION DES MATÉRIAUX D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage ♻️. Les différentes parties de l'emballage doivent donc être jetées de manière responsable et en totale conformité avec les réglementations des autorités locales.

MISE AU REBUT DES APPAREILS


ÉLECTROMÉNAGERS

Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou réutilisables.

Mettez-le au rebut en vous conformant aux réglementations locales en matière d'élimination des déchets.

Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage des appareils électriques domestiques, contactez vos autorités locales, le service de collecte pour les déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté l'appareil. Cet appareil est marqué comme étant conforme à la Directive européenne 2012/19/EU, aux réglementations relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique (DEEE) et relatives aux Déchets d'équipement électrique et électronique de 2013 (tels qu'amendés).

En vous assurant que l'appareil est mis au rebut correctement, vous pouvez aider à éviter d'éventuelles conséquences négatives sur l'environnement et la santé humaine.

Le symbole  sur le produit ou sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être traité comme un déchet domestique, mais doit être remis à un centre de collecte spécialisé pour le recyclage des appareils électriques et électroniques.

SUGGESTIONS POUR LA RÉALISATION

D'ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le demande.

Utilisez des plaques de cuisson foncées, laquées ou émaillées, car elles absorbent mieux la chaleur.

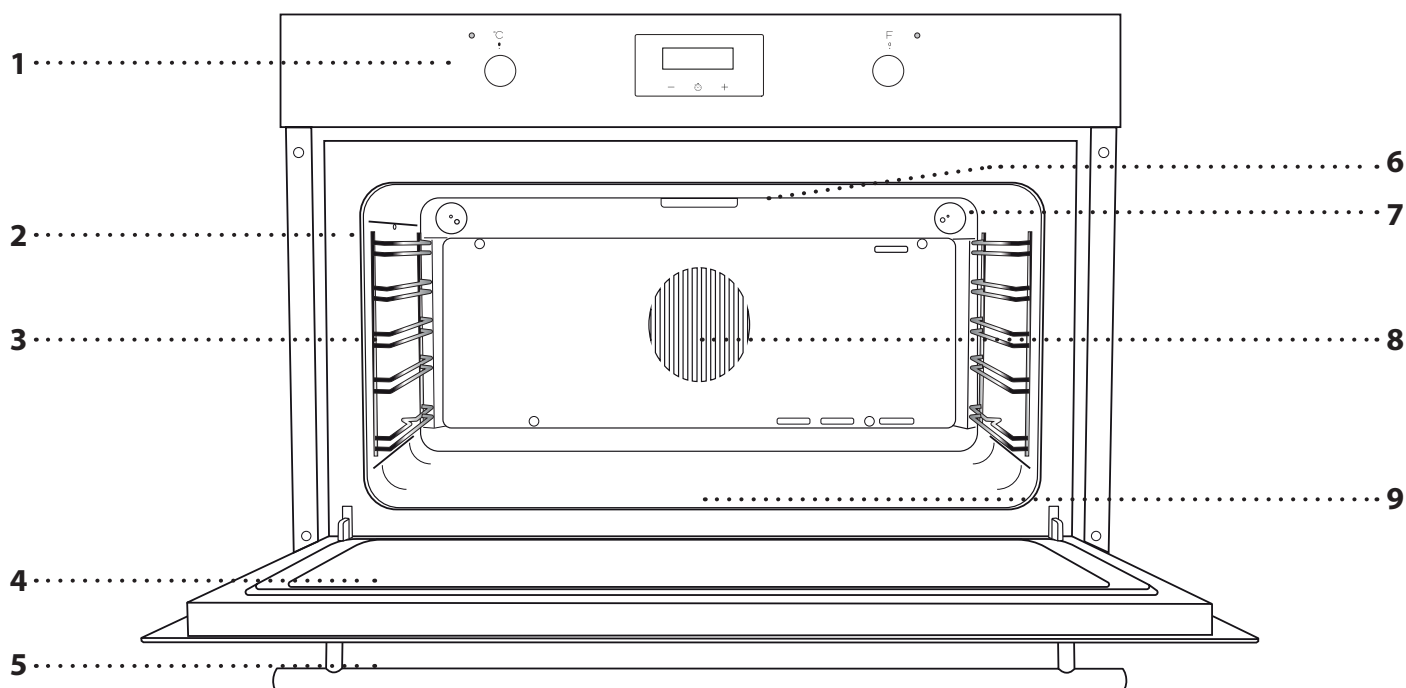
Les aliments nécessitant un temps de cuisson plus long continueront à cuire même si le four est éteint.

DÉCLARATIONS DE CONFORMITÉ

Cet appareil respecte les normes suivantes : Conditions requises d'écoconception de la Réglementation européenne 66/2014 ; Réglementation en matière de Label énergétique 65/2014 ; Réglementations en matière d'écoconception pour les produits liés à l'énergie et les informations énergétiques (Amendement) (Sortie de l'UE) 2019, conformément à la norme européenne EN 60350-1.

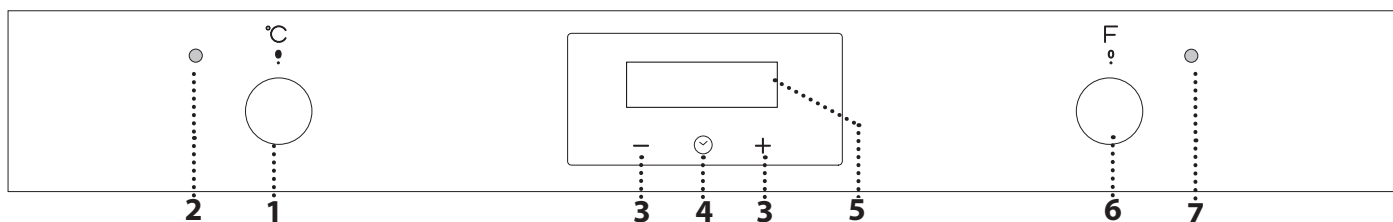
Ce produit contient une source lumineuse de classe d'efficacité énergétique G.

DESCRIPTION DU PRODUIT



1. bandeau de commande
2. Supports de grille
(le niveau est indiqué à l'avant du four)
3. Point d'insertion de tournebroche
4. Porte du four (Fermeture en douceur)
5. Poignée
6. Élément chauffant supérieur/gril
7. Ampoule
8. Ventilateur et élément chauffant rond
9. Élément chauffant inférieur
(invisible)

DESCRIPTION DU PANNEAU DE COMMANDE



1. BOUTON THERMOSTAT

Tournez pour sélectionner la température souhaitée.

2. VOYANT DE TEMPÉRATURE

S'allume pendant la phase de préchauffage ; s'éteint une fois que la température a été atteinte.

3. TOUCHES + / -

Pour diminuer ou augmenter la valeur affichée à l'écran.

4. TOUCHE HEURE

pour sélectionner les différents réglages : durée, fin de cuisson, minuterie.

5. ÉCRAN

6. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez dans la position 0 pour éteindre le four.

7. VOYANT « FOUR ALLUMÉ »

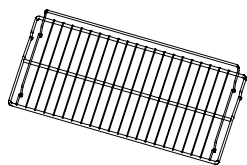
indique que le four est allumé ; dans la position 0, le four est éteint.

Veillez noter : Tous les boutons sont de type bouton-poussoir activés.

Appuyez au centre du bouton pour le sortir de son logement.

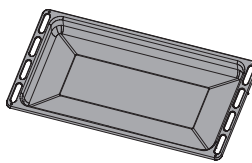
ACCESSOIRE

GRILLE MÉTALLIQUE



À utiliser pour faire cuire les aliments ou comme support pour les casseroles, les moules à gâteau, et tout autre plat de cuisson allant au four.

BAC ÉGOUTTOIR



Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

Le nombre et type d'accessoires peuvent varier selon le modèle acheté.

Il est possible d'acheter séparément d'autres accessoires auprès du Service après-vente.

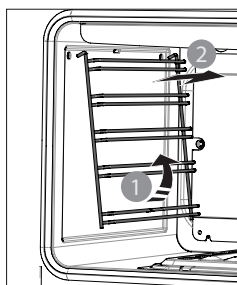
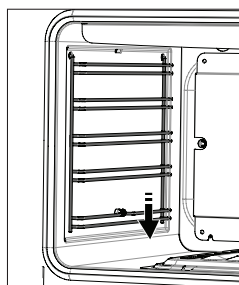
INSÉRER LA GRILLE MÉTALLIQUE ET LES AUTRES ACCESSOIRES

Insérez la grille métallique horizontalement en la glissant sur les supports de grille, assurez-vous que le côté avec le bord relevé est placé vers le haut.

Les autres accessoires, comme la lèchefrite et la plaque de cuisson, sont insérés à l'horizontal, de la même manière que la grille métallique.

ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les guides latéraux, tenez-les et baissez-les pour détacher la partie inférieure. Puis, tirez doucement la partie supérieure hors de leur logement.
- Pour réinstaller les guides latéraux, insérez-les dans le logement supérieur puis baissez-les et poussez la partie inférieure dans son logement.



FONCTIONS



ÉCLAIRAGE

Pour allumer la lumière du four.



CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

Pour la cuisson de viandes, tartes garnies (tarte au fromage blanc, strudel, tartes aux fruits) et légumes farcis sur un seul gradin. Cette fonction peut également être utilisée pour cuire sur deux grilles. Changez la position des plats pour cuire les aliments plus uniformément.



SOLE+ VENTILÉ

Pour finir la cuisson d'aliments à consistance liquide et pour obtenir des bases croustillantes et dorées. Utile aussi pour épaissir les sauces.



GRILL

Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille métallique.



TURBOGRIL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosbif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.



VENTILATEUR

Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.



CHALEUR PULSÉE

Avec ce type de cuisson, un ventilateur répartit uniformément le flux d'air chaud à l'intérieur du four. Le temps de cuisson est donc réduit par rapport à une cuisson par convection naturelle. Idéal pour une cuisson sur plusieurs niveaux car plusieurs plats (nécessitant tous la même température) peuvent être cuits en même temps sur 3 étages au maximum. S'il y a des plats qui nécessitent un temps de cuisson inférieur, enlevez-les du four en premier, en laissant les autres cuire plus longtemps.



MODE ECO


Ce mode est conçu pour économiser de l'énergie. Idéal pour les aliments congelés ou précuits, et les petites portions de viande. Le temps de préchauffage est très court, et le processus de cuisson tend à être plus lent. Il n'est pas recommandé pour de grandes portions ou des grosses préparations de viande.

UTILISER L'APPAREIL POUR LA PREMIÈRE FOIS

1. RÉGLAGE DE L'HEURE ET DU SON

Vous devez régler l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « AUTO » et « 0.00 » clignoteront sur l'écran.



Pour régler l'horloge, appuyez sur la touche du milieu pendant 3 secondes environ. Lorsque le symbole  apparaît, utiliser les boutons + et - pour régler l'heure. Attendre qu'un signal sonore confirme que l'horloge a été réglée.

Veuillez noter : pour modifier l'heure après coup, par exemple après une longue coupure de courant, procéder comme décrit ci-dessus.

2. RÉCHAUFFER LE FOUR

Un nouveau four peut dégager des odeurs provenant de la fabrication : ceci est parfaitement normal. Avant de cuire des aliments, nous vous conseillons de chauffer le four à vide pour éliminer les odeurs.

Enlevez le carton de protection ou le film transparent du four et enlevez les accessoires de l'intérieur. Faites chauffer le four à la température maximale pendant environ une heure. Le four doit être vide durant cette opération. Suivez les instructions pour régler la fonction correctement.

Veuillez noter : Il est conseillé d'aérer la pièce après avoir utilisé l'appareil pour la première fois.

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Pour sélectionner une fonction, tournez le bouton de sélection sur le symbole de la fonction que vous souhaitez utiliser.

2. ACTIVER UNE FONCTION

Pour démarrer la fonction que vous avez choisie, tournez le bouton de thermostat pour régler la température requise.


Pour interrompre la fonction à tout moment, coupez le four, tournez le bouton de sélection et le bouton de thermostat sur 0 et ●.

3. UTILISER LE PROGRAMMATEUR ÉLECTRONIQUE

En appuyant sur le bouton heure, il est possible de sélectionner divers modes pour conserver ou programmer le temps de cuisson.

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Cette option n'interrompt pas ou ne lance pas la cuisson, mais vous permet d'utiliser l'écran comme minuterie, durant le fonctionnement d'une fonction ou quand le four est éteint.

Pour lancer la minuterie, appuyez fermement sur le bouton central : Le voyant  clignote à l'écran. (1). Régler la durée en utilisant les boutons + et - : le compte à rebours démarre après quelques secondes. À la fin, appuyer sur n'importe quel bouton pour désactiver l'alarme.

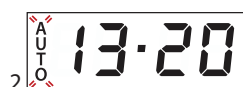


RÉGLAGE DE LA DURÉE

Après avoir sélectionné et activé la fonction et pour qu'elle s'arrête automatiquement, vous pouvez régler un temps de cuisson.

Appuyez longuement sur le bouton central. DUR et AUTO apparaîtront sur l'écran.

Régler la durée à l'aide des boutons + et -.




Après quelques secondes, AUTO reste allumé, en confirmant le réglage (2).


Une fois que le temps de cuisson est terminé, une alarme retentira et la cuisson est arrêtée.

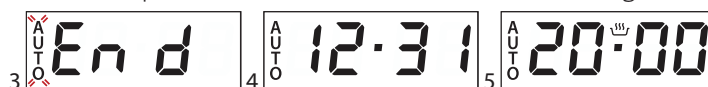
Pour désactiver l'alarme, appuyez longuement sur le bouton heure. Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.

PROGRAMME ENTIÈREMENT AUTOMATIQUE/ DÉPART DIFFÉRÉ

Vous pouvez différer le départ d'une fonction en programmant l'heure de fin.

Une fois la durée réglée, appuyez sur le bouton heure jusqu'à ce que l'écran affiche END (3). Appuyez sur les touches + et - pour sélectionner le temps de fin de cuisson. Après quelques secondes, l'écran affiche le symbole  et AUTO, confirmant le réglage (4).

Si vous réglez à la fois la durée et l'heure de fin, la fonction restera en pause jusqu'à ce que le symbole  s'allume : le four se met en marche automatiquement avec le mode de cuisson réglé (5).



À la fin, appuyer longuement sur n'importe quel bouton pour désactiver l'alarme. Pour éteindre le four, tournez le bouton de sélection et le bouton du thermostat sur 0 et ●.


Veuillez noter : En sélectionnant uniquement l'heure de fin (sans réglage de la durée), la fonction est mise en route immédiatement. La cuisson cessera à l'heure de fin programmée.

OPTIONS

TONALITÉ DE L'ALARME

Pour régler la tonalité de l'alarme, appuyer sur les boutons + et - simultanément et les maintenir enfoncés. Pour sélectionner la tonalité requise, appuyer sur le bouton + ou -, puis sur le **bouton central** pour confirmer.

VERROUILLAGE

Le verrouillage est activé 30 secondes après la dernière pression d'un bouton. L'icône  s'affiche sur l'écran. Pour la désactiver, appuyez longuement sur la touche **heure**.

4. PRÉCHAUFFAGE

Une fois la fonction activée, le thermostat à LED s'allumera pour signaler que le processus de préchauffage a commencé.

À la fin de ce processus, le thermostat à LED s'éteint pour indiquer que le four a atteint la température réglée : vous pouvez alors placer les aliments à l'intérieur et commencer la cuisson.

Veuillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson.

SYSTÈME DE REFROIDISSEMENT

Pendant la cuisson, le ventilateur peut s'activer par intermittence pour réduire la consommation d'énergie.

À la fin de la cuisson, après l'arrêt du four, le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage. N'utilisez pas d'appareil à la vapeur.

N'utilisez pas de laine d'acier, de tampons à récurer abrasifs, ou des détergents abrasifs ou corrosifs, ils pourraient endommager les surfaces de l'appareil. Utilisez des gants de protection.

L'appareil doit être débranché de l'alimentation principale avant d'effectuer des travaux d'entretien.

SURFACES EXTÉRIEURES

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon en microfibre humide. Si elles sont très sales, ajoutez quelques gouttes de détergent à pH neutre. Essuyez avec un chiffon sec.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage corrosifs ou abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact par inadvertance avec les surfaces de l'appareil, nettoyez-le immédiatement avec un chiffon en microfibre humide.

SURFACES INTÉRIEURES

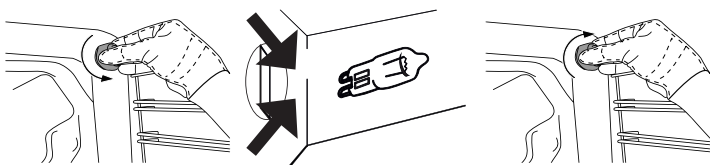
- Après chaque utilisation, laissez le four refroidir et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour enlever la condensation qui se serait formée lors de la cuisson d'aliments avec une forte teneur en eau, laissez le four refroidir complètement et essuyez-le avec un chiffon ou une éponge.
- Nettoyez le verre dans la porte avec un détergent liquide approprié.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Les résidus alimentaires peuvent être enlevés en utilisant une brosse ou une éponge.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

- Débranchez le four de l'alimentation électrique.
- Dévissez le couvercle de l'ampoule, remplacez l'ampoule, et revissez le couvercle.
- Rebranchez le four à l'alimentation électrique.



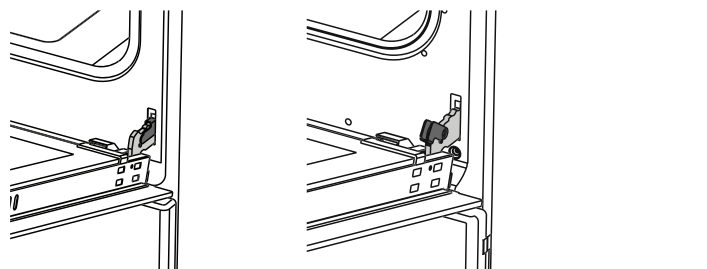
Veuillez noter : Utiliser uniquement des ampoules halogènes de 25W type G9 220W -240VT300°C.

L'ampoule utilisée dans le produit est spécifiquement conçue pour des appareils domestiques et n'est pas adaptée pour un éclairage général de la pièce dans la maison (Réglementation 244/2009). Ces ampoules sont disponibles auprès de notre Service après-vente. Ne manipulez pas les ampoules à halogène à mains nues, les traces laissées par vos empreintes pourraient les endommager. Avant de faire fonctionner le four, contrôlez que le cache de l'ampoule a bien été remis en place.

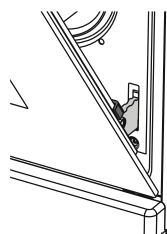
ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

Pour enlever la porte, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.

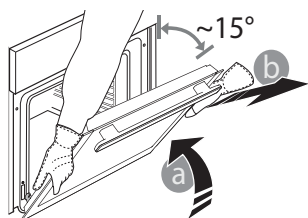
Réglez le verrouillage de la charnière à l'angle le plus large. Ajustez les deux charnières en reliant la porte du four au four dans la même position.



Fermez partiellement la porte du four afin qu'elle soit en contact avec le verrouillage de la charnière.



Maintenez fermement la porte avec les deux mains - ne la tenez pas par la poignée. Enlevez-la en continuant de la fermer tout en la tirant vers le haut en même temps jusqu'à ce qu'elle soit libérée de son logement.



Placez la porte sur un côté, en l'appuyant sur une surface douce. **Pour réinstaller la porte**, répétez les étapes ci-dessus mais dans le sens contraire. Veuillez noter : les charnières de porte utilisent la technologie Fermeture en douceur, un système spécial qui permet à la porte de se fermer progressivement, en évitant tout bruit (même en cas de fermeture accidentelle).

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (MIN)	NIVEAU
Gâteau		160-200	30 - 50	2/3
Petit gâteau		160-180	20-40	2
Desserts		140 - 160	20-40	2
Biscuits		140 - 160	10 - 40	2
Pizzas		200	10 - 20	1 - 3
Lasagnes		180-200	50 - 60	2
Poulet grillé*		220	50 - 60	2/3
Poisson grillé*		190	60 - 70	2/3
		160-180	45 - 60	2/3
Steak de veau*		Max.	30	4
Saucisses / Boulettes*		Max.	18	4
Légumes		170 - 190	40	3

* Retournez l'aliment à mi-cuisson



Grille

Bac égouttoir

Moule à gâteaux sur grille
métallique ou lèchefrite

Moule à gâteaux sur grille

Lèchefrite remplie d'eau

GUIDE DE DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous que l'alimentation principale fonctionne et que le four est branché. Attendez au moins une minute avant de réessayer de rallumer le four et voir si le problème est résolu ou persiste.
	Procédure d'allumage suivie incorrectement.	Attendez au moins une minute avant de répéter les étapes décrites dans la section « Utilisation du four ».

En cas de problèmes, retournez le bouton de réglage sur la position ● et ouvrez la porte du four.

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :
Vérifiez en premier lieu si vous pouvez remédier au problème à l'aide des suggestions de la section « DÉPANNAGE ».

Si après les contrôles ci-dessus, la panne a toujours lieu, appelez le Service après-vente le plus proche.

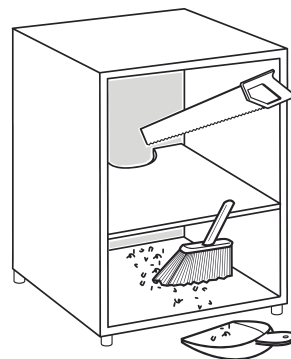
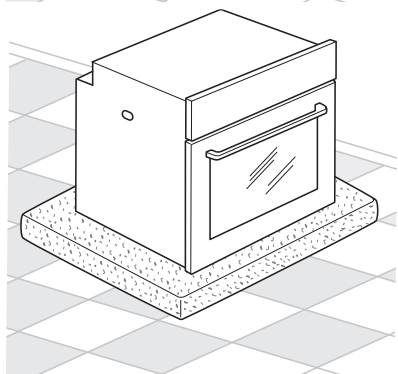
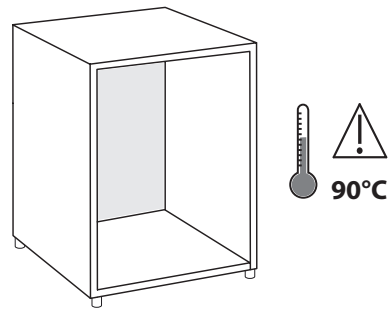
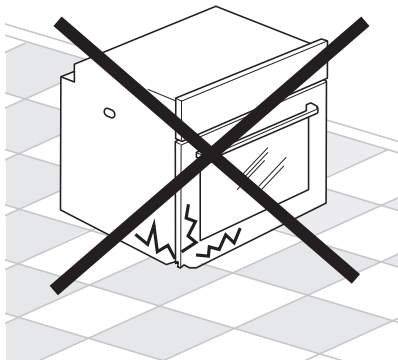
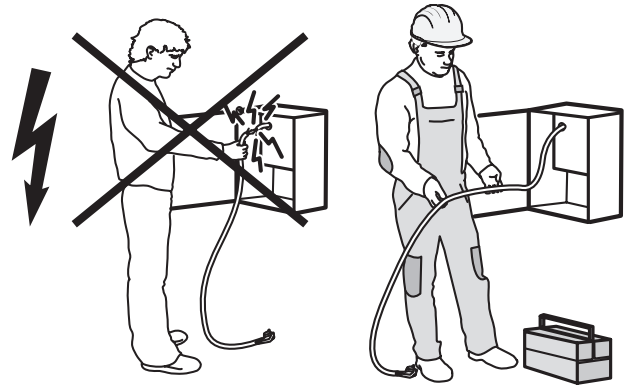
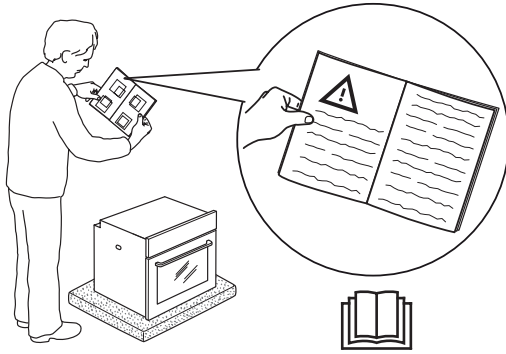
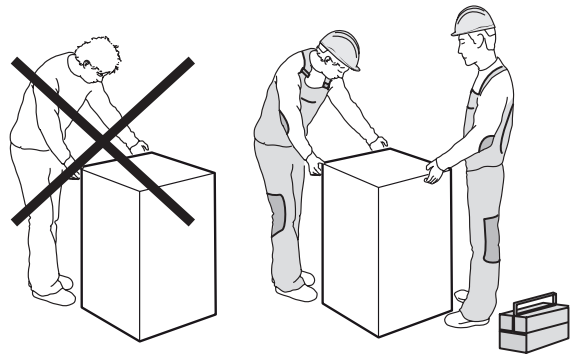
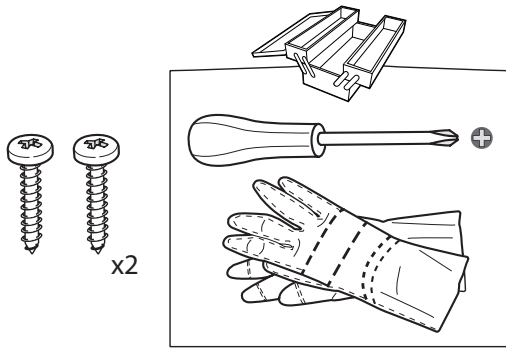
Soyez prêt à fournir :

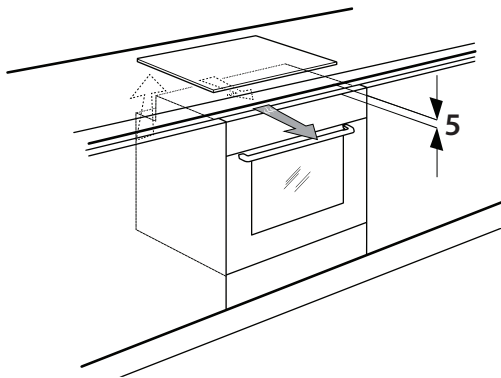
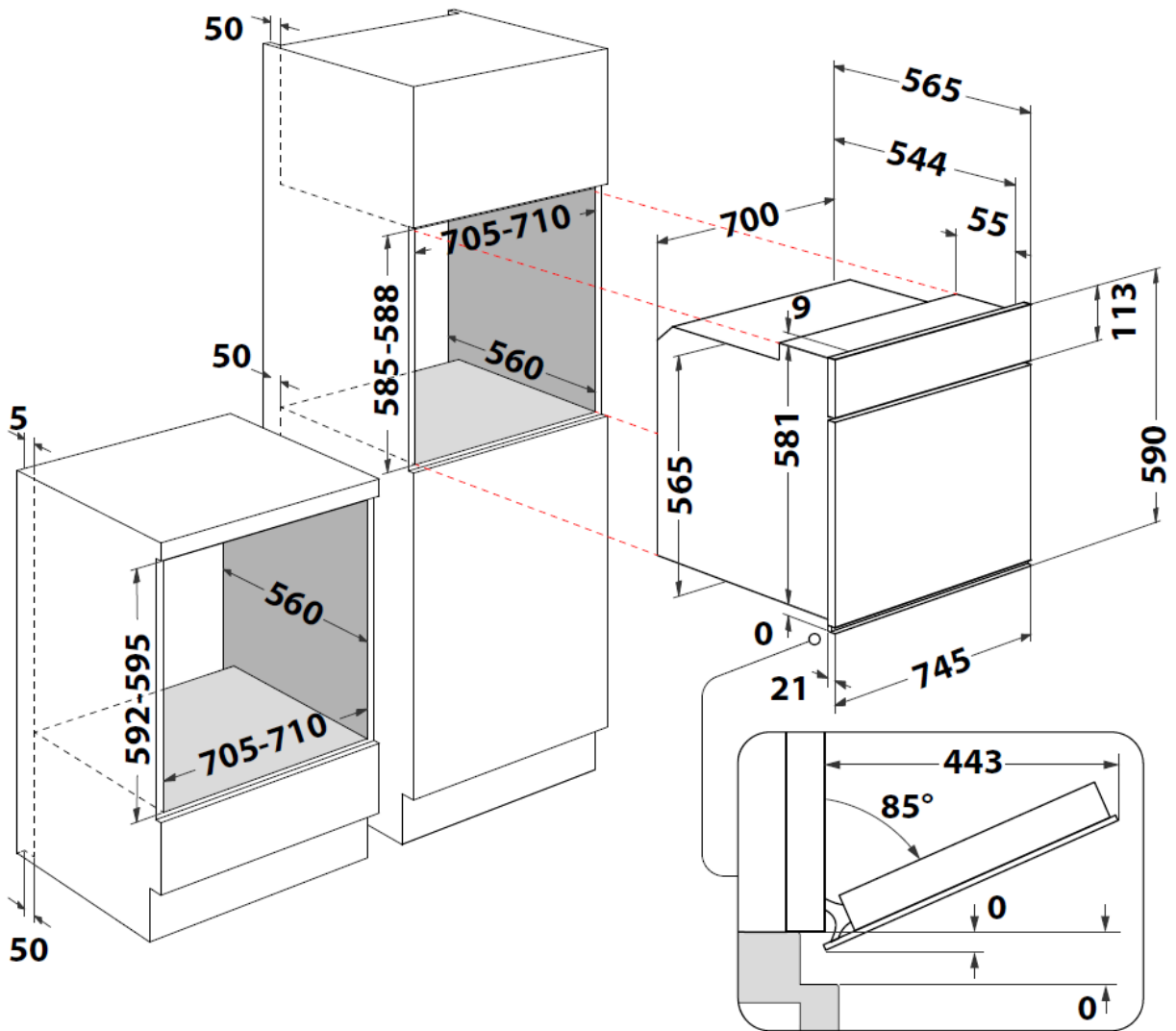
- une brève description de la panne ;
- le type et le modèle du four ;
- le numéro de série (le numéro après le mot « Service » sur la plaque signalétique).

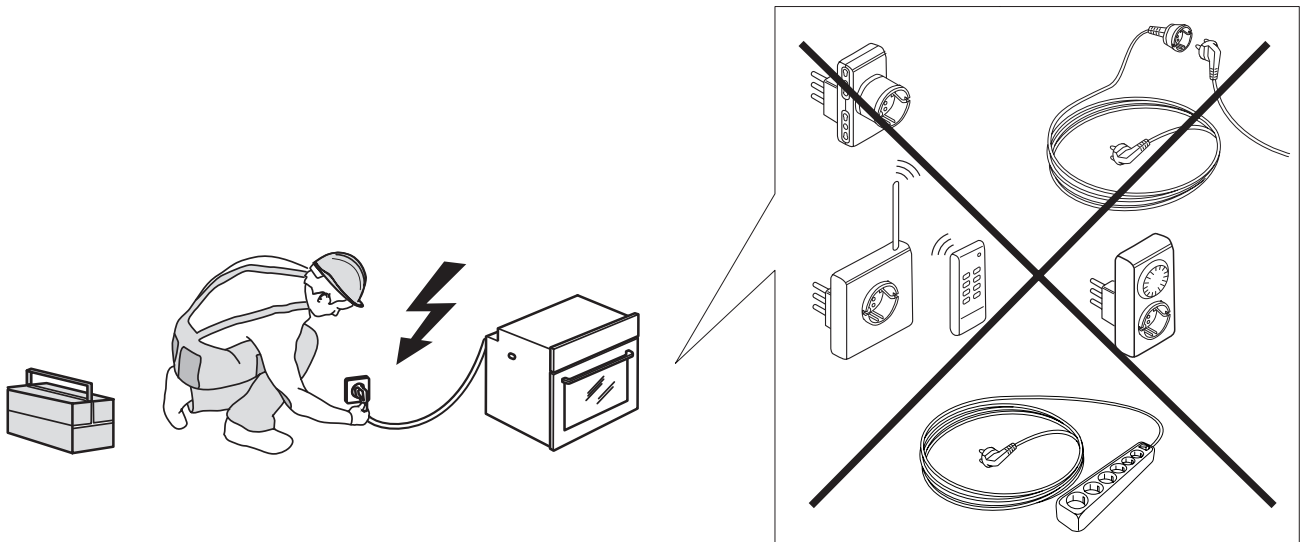
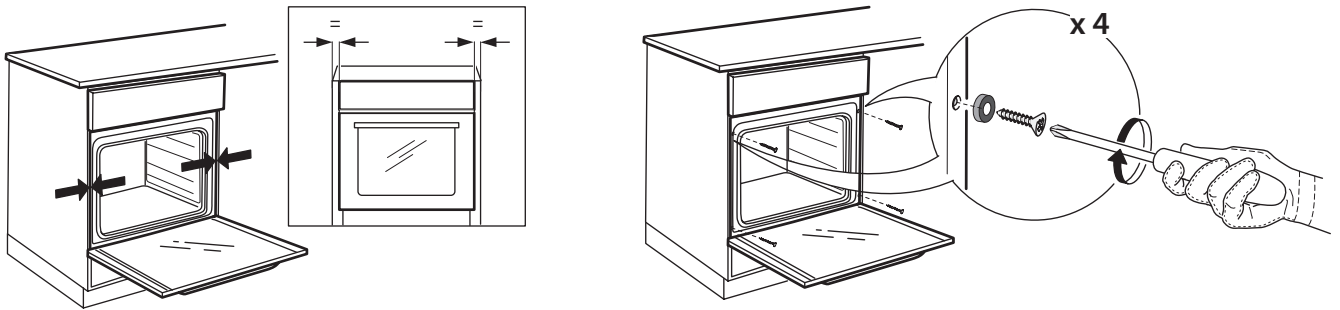
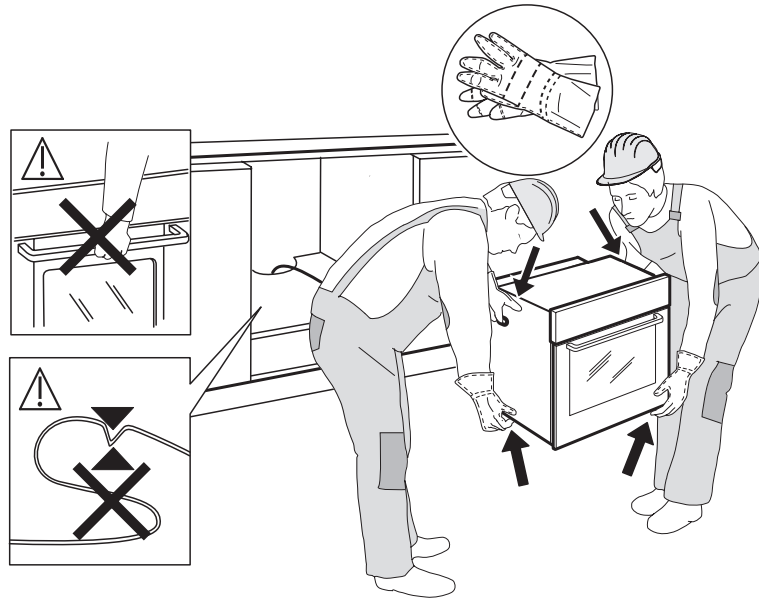
La plaque est située sur le bord intérieur droit du compartiment de cuisson et est visible lorsque la porte est ouverte. Le numéro de série est également disponible dans le livret de garantie ;

- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

Si des réparations sont nécessaires, veuillez contactez un Service Après-vente autorisé (vous aurez ainsi la garantie que des pièces d'origine sont utilisées et que la réparation est effectuée correctement).

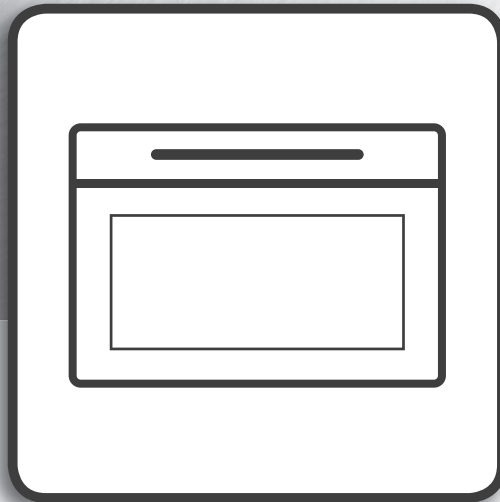








Whirlpool



**Safety instructions
Use and Care guide
Installation guide**



www.whirlpool.eu/register



SAFETY INSTRUCTIONS

Before using the appliance, read these safety instructions. Keep them nearby for future reference.

These instructions and the appliance itself provide important safety warnings that must be read and heeded at all times. The manufacturer does not accept any liability for failure to observe these safety instructions, for inappropriate use of the appliance or for incorrect setting of the controls.

⚠ Keep the appliance out of the reach of children under the age of 3. Children under the age of 8 should be kept away from the appliance unless they are continuously supervised. Children over 8 years old and persons who have reduced physical, sensory or mental capabilities, or persons who lack experience with or knowledge of this appliance, should only use it if they are supervised or have been given instructions on how to use it safely and are aware of the hazards involved. Children must not play with the appliance. Cleaning and user maintenance must not be carried out by children without supervision.

⚠ **WARNING:** The appliance and its accessible parts may get very hot during use. Be careful not to touch the heating elements. Children less than 8 years of age must be kept away unless continuously supervised.

⚠ Never leave the appliance unattended when dehydrating food. If the appliance is designed for use with a heat probe, use only the types of probe recommended for this oven to avoid the risk of fire.

⚠ Keep clothes or other flammable materials away from the appliance until all the components have cooled down completely to avoid the risk of fire.

Always be vigilant when cooking foods rich in fat, oil or when adding alcoholic beverages, as they present a fire risk. Use oven gloves to remove pans and accessories.

At the end of cooking, open the door with caution, allowing hot air or steam to escape gradually before taking the dish out, to avoid the risk of burns. Do not obstruct the hot air vents on the front of the oven as this will create a fire risk.

⚠ Exercise caution when the oven door is in the open or down position, to avoid hitting the door.

IMPORTANT: READ AND FOLLOW THESE INSTRUCTIONS

PERMITTED USE

⚠ CAUTION: the appliance is not intended to be operated by means of an external switching device such as a timer, or using a separate remote control system.

⚠ The appliance is designed for domestic use and similar applications, such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.

⚠ No other use is permitted (e.g. heating rooms).

⚠ This appliance is not for professional use. Do not use the appliance outdoors.

⚠ Do not store explosive or flammable substances (e.g. gasoline canisters or aerosol cans) inside or near the appliance to avoid the risk of fire.

INSTALLATION

⚠ The appliance must be handled and installed by at least two people to avoid any risk of injury. Use protective gloves to unpack and install - risk of cuts.

⚠ Installation, including water supply (if any), electrical connections and repairs must be carried out by a qualified technician.

Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically indicated in the user manual. Keep children away from the installation site. After unpacking the appliance, make sure it has not been damaged during transportation. In the event of problems, contact the dealer or your nearest Aftersales Service. Once installed, packaging waste (plastic, polystyrene parts etc.) must be stored out of reach of children - risk of suffocation. To avoid any risk of electric shock, disconnect the appliance from the power supply before installing it.

During installation, make sure the appliance cannot damage the power cable and create a risk of electric shock. Do not switch on the appliance until installation is complete.

⚠ Carry out all cabinet cutting works before fitting the appliance in the furniture and remove all wood chips and sawdust.

Do not remove the appliance from its polystyrene base until the time of installation.

⚠ After installation, the bottom of the appliance must no longer be accessible - risk of burns.

⚠ Do not install the appliance behind a decorative door - possible fire risk.

⚠ If the appliance is installed under the worktop, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven as this may create a fire risk.

ELECTRICAL WARNINGS

⚠ The rating plate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

⚠ It must be possible to disconnect the appliance from the mains supply by unplugging it (if the plug is accessible), or via a multi-pole switch installed upstream of the socket in accordance with the wiring rules. The appliance must be earthed in conformity with national electrical safety standards.

⚠ Do not use extension leads, multiple sockets or adapters. After installation, the electrical components must no longer be accessible. Do not use the appliance when you are wet or barefoot.

Do not switch the appliance on if the power cable or plug is damaged, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. ⚠ If the supply cord is damaged, it must be replaced with an identical one by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard - risk of electric shock.

⚠ If the power cable needs to be replaced, contact an authorised service centre.

CLEANING AND MAINTENANCE

⚠ **WARNING:** To avoid any risk of electric shock, make sure the appliance is switched off and disconnected from the mains supply before carrying out any maintenance work. To avoid risk of personal injury use protective gloves (risk of laceration) and safety shoes (risk of contusion); be sure to handle by two persons (reduce load); never use steam cleaning equipment (risk of electric shock).


Non-professional repairs not authorised by the manufacturer could result in a risk to health and safety, for which the manufacturer cannot be held liable. Defects or damage resulting from non-professional repairs or maintenance are not covered by the guarantee, the terms of which are outlined in the document delivered along with the unit.

⚠ Do not use harsh abrasive cleaners or metal scrapers to clean the door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

⚠ Make sure the appliance has cooled down before cleaning or performing maintenance. - risk of burns.

⚠ **WARNING:** switch the appliance off before replacing the lamp - risk of electric shock.

DISPOSAL OF PACKAGING MATERIALS


The packaging material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol . The various parts of the packaging must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations.

DISPOSAL OF HOUSEHOLD APPLIANCES

This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations.

For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your local authority, the household waste collection service, or the shop where you purchased the appliance. This appliance is marked in accordance with European Directive 2012/19/EU, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) and with the Waste Electrical and Electronic Equipment regulations 2013 (and subsequent modifications).

By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent negative consequences for the environment and health.

The symbol  on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

ENERGY-SAVING TIPS

Only preheat the oven if specified in the cooking table or your recipe. Use dark lacquered or enamelled baking trays as they absorb heat better.

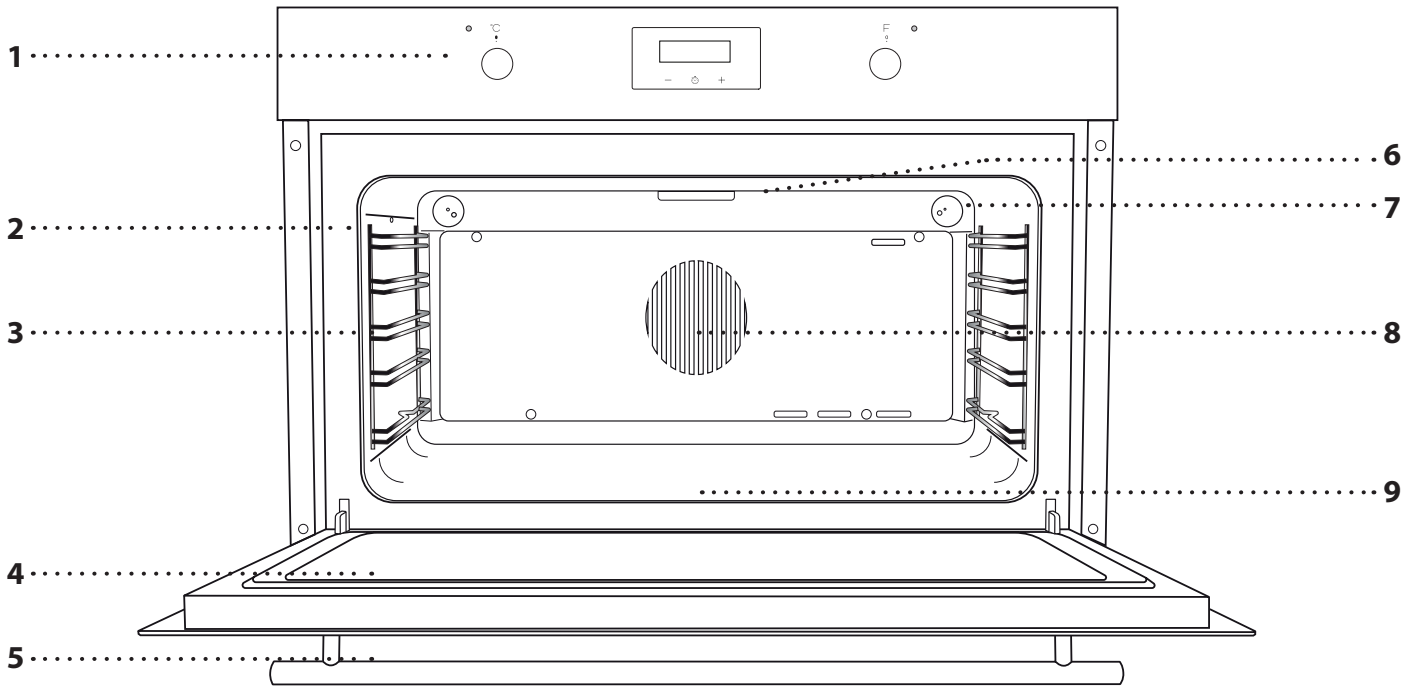
Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATIONS OF CONFORMITY

This appliance meets: Ecodesign requirements of European Regulation 66/2014; Energy Labelling Regulation 65/2014; Ecodesign for Energy-Related Products and Energy Information (Amendment) (EU Exit) Regulations 2019, in compliance with the European standard EN 60350-1.

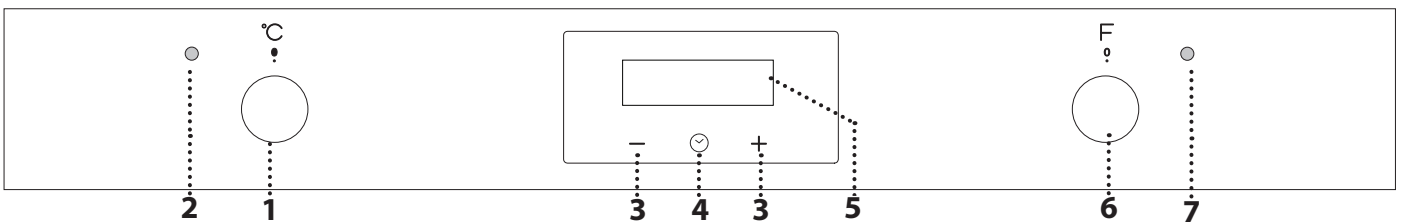
This product contains a light source of energy efficiency class G.

PRODUCT DESCRIPTION



1. control panel
2. Shelf guides
(the level is indicated on the front of the oven)
3. Turnspit insert point
4. Oven door (Soft Closing)
5. Handle
6. Upper heating element/grill
7. Light
8. Fan and circular heating element
9. Bottom heating element
(non-visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. THERMOSTAT KNOB

Turn to select the desired temperature.

2. TEMPERATURE LED

Lights up during the warm-up phase; switches off once the required temperature has been reached.

3. + / - BUTTONS

To decrease or increase the value shown on the display.

4. TIME BUTTON

for selecting the various settings: duration, cooking end time, timer.

5. DISPLAY

6. SELECTION KNOB

For switching the oven on by selecting a function. Turn to the 0 position to switch the oven off.

7. "OVEN ON" LED

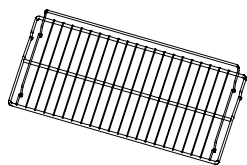
Indicates that the oven is ON; in the 0 position, the oven is OFF.

Please note: All knobs are push activated knobs.

Push down on the centre of the knob to release it from its seating.

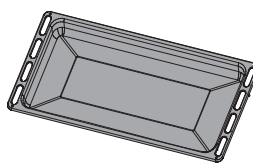
ACCESSORY

WIRE RACK



To be used when cooking food, or as a support for pans, cake tins and other oven-proof cookware.

DRIP TRAY



Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, cacciatore, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased.

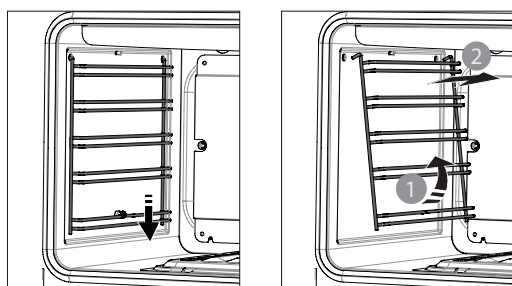
Other accessories can be purchased separately from the After-sales Service.

INSERTING THE WIRE SHELF AND OTHER ACCESSORIES

Insert the wire shelf horizontally by sliding it across the shelf guides, making sure that the side with the raised edge is facing upwards. Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the side guides, take hold of them and lower them to detach the bottom part. Then gently pull the upper part out of their seating.
- To refit the side guides, insert them in the upper seat then lower them and push the bottom part into its seat.



FUNCTIONS



LAMP

To switch the oven light on.



CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf.



FORCED AIR

For cooking meat, filled pies (cheesecake, strudel, fruit pies) and stuffed vegetables on one level only. This function can also be used for cooking on two shelves. Switch the position of the dishes to cook food more evenly.



BOTTOM + FAN

To finish cooking food with a very liquid consistency and to obtain crisp, golden bases. Also useful for thickening sauces.



GRILL

For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



TURBO GRILL

For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.



FAN

For cooking any kind of dish on one shelf.



FORCED AIR

With this type of cooking, a fan evenly distributes the hot air flow inside the oven.

The cooking time is therefore reduced compared with conventional cooking. Ideal for multi-level cooking because several dishes (all requiring the same temperature) can be cooked at the same time on up to 3 shelves. If there are dishes that need less cooking time, remove them from the oven first, leaving the others to cook for longer.



ECO-MODE


This mode is intended to save energy. Ideal for frozen or precooked food, and small portions meals. The preheating time is very short, and the cooking process tends to be slower. It is not recommended for large portions or big meal preparations.

USING THE APPLIANCE FOR THE FIRST TIME

1. SETTING THE TIME AND THE TONE

You will need to set the time when you switch on the appliance for the first time: "AUTO" and "0.00" will flash on the display.



To set the clock, press the central button for about 3 seconds. When the  symbol appears, use the + and - buttons to set the time.

Wait until a buzz confirms that the clock has been set.

Please note: to change the time afterwards, for example following a lengthy power cut, proceed as described above.

2. REHEAT THE OVEN

A new oven may release odours that have been left behind during manufacturing: this is completely normal. Before starting to cook food, we therefore recommend heating the oven with it empty in order to remove any possible odours.

Remove any protective cardboard or transparent film from the oven and remove any accessories from inside it. Heat the oven at the maximum temperature for about 1 hour. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

Please note: It is advisable to air the room after using the appliance for the first time.

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

To select a function, turn the selection knob to the symbol for the function you require.


2. ACTIVATE A FUNCTION

To start the function you have selected, turn the thermostat knob to set the temperature you require. To interrupt the function at any time, switch off the oven, turn the selection knob and the thermostat knob to 0 and ●.

3. USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER

By pressing the time button it is possible to select various mode to keep or program the cooking time.

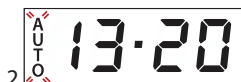
SETTING THE MINUTE MINDER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off. To activate the timer, long press the central button: the  symbol will flash on the display. (1). Set the duration using the + and - buttons: the countdown begins after a few seconds. At the end, press any button to deactivate the alarm.



SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time. Long press the central button. DUR and AUTO will appear on the display. Set the duration using the + and - buttons.




After a few seconds, AUTO remains lit, confirming the setting (2).

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped.


Press the time button to deactivate the alarm. Return the selection knob and thermostat knob to 0 and ● to switch off the oven.

FULLY AUTOMATIC PROGRAM / DELAYED START

You can delay the start of the function by programming its end time.

After setting the duration, press the central button until the display shows END (3). Press the + and - buttons to select the cooking end time. After a few seconds the display shows the symbol  and AUTO,

confirming the setting (4).

If you set both the duration and the end time, the function will remain paused until the symbol  lights up: at that point the oven proceeds automatically with the selected cooking mode (5).



At the end, long press any button to deactivate the alarm. Return the selection knob and thermostat knob to 0 and ● to switch off the oven.

Please note: By only selecting the end time (with no duration setting), the function will immediately start. The cooking will continue up to the required end time.


OPTIONS

ALARM TONE

To set the alarm tone, press and hold buttons + and - simultaneously.

To select the required tone, press the + or - button, and then the *central button* to confirm.

KEY LOCK

The key lock is activated 30 seconds after the last pressing of a button. The  icon is shown on display. To deactivate it, long press the *time button*.

4. PREHEATING

Once the function has been activated, the LED thermostat will switch on signalling that the preheating process has begun.

At the end of this process, the LED thermostat switches off indicating that the oven has reached the set temperature: at this point, place the food inside and proceed with cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result.

COOLING SYSTEM

The cooling fan may switch itself on every so often during cooking in order to reduce energy consumption.

Once cooking is complete and the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a certain period of time.

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning.

Do not use steam appliances.

Do not use wire wool, abrasive scourers or abrasive/corrosive cleaning agents, as these could damage the surfaces of the appliance.

Wear protective gloves.

The oven must be disconnected from the mains before carrying out any kind of maintenance work.

EXTERIOR SURFACES

- Clean the surfaces with a damp Microfibre cloth. If they are very dirty, add a few drops of pH-neutral detergent. Dry with a dry cloth.
- Do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products inadvertently comes into contact with the surfaces of the appliance, clean immediately with a damp microfibre cloth.

INTERIOR SURFACES

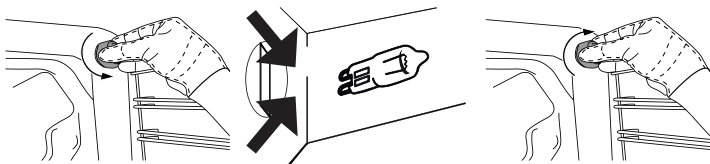
- After every use, leave the oven to cool and then clean it - preferably while it's still warm - to remove any deposits or stains caused by food residue. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.
- Clean the glass in the door with a specific liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REPLACING THE LAMP

- Disconnect the oven from the mains supply.
- Unscrew the lamp cover, replace the lamp, then screw the lamp cover back on.
- Reconnect the oven to the mains supply.

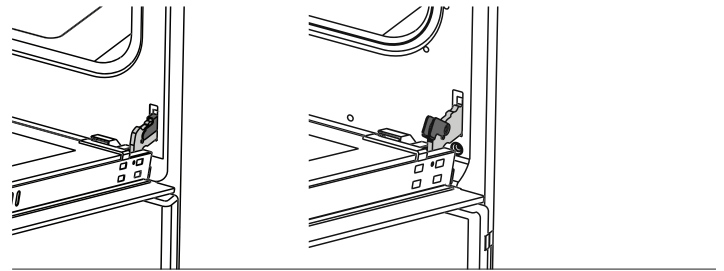


Please note: use only 25W type G9 220W -240V T300°C halogen lamps. The lamp used in the device is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting in the home (EC Regulation 244/2009).

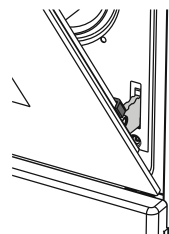
Light bulbs are available from our After-sales Service. When using bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

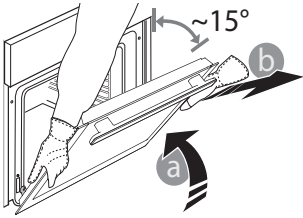
To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position. Set the hinge lock to the widest angle. Adjust both hinges connecting oven door to the oven to the same position.



Partially close the oven door so it's in contact with the hinge lock.



Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Remove it by continuing to close it while pulling it upwards and outwards at the same time until it's released from its seat.



Put the door to one side, resting it on a soft surface.
To reinstall the door, repeat the above steps but in reverse order.

Please note: the door hinges use Soft Closing technology, a special system that allows the door to close gradually, avoiding any noise (even when it's accidentally closed).

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN)	LEVEL
Cake		160-200	30 - 50	2 / 3
Small Cake		160-180	20-40	2
Desserts		140 - 160	20-40	2
Cookies		140 - 160	10 - 40	2
Pizza		200	10 - 20	1 - 3
Lasagne		180-200	50 - 60	2
Grilled Chicken*		220	50 - 60	2 / 3
Grilled Fish*		190	60 - 70	2 / 3
		160-180	45 - 60	2 / 3
Calf Steak*		Max.	30	4
Sausages / meatballs*		Max.	18	4
Vegetables		170 - 190	40	3

* Turn the food halfway through cooking



Wire Shelf

Drip tray

Cake tin on wire shelf or drip tray

Cake tin on wire shelf

Drip tray with water

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven does not switch on	Power cut. Disconnection from the mains.	Check the mains supply is OK, and that the oven is connected to it. Wait at least one minute, then try to switch the oven on again and see if the problem persists.
	Switch-on procedure carried out incorrectly.	Wait at least one minute and then repeat the steps described in the "How to operate the oven" section.

In the event of problems, turn the adjustment knob to the ● position and open the oven door.

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting".

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

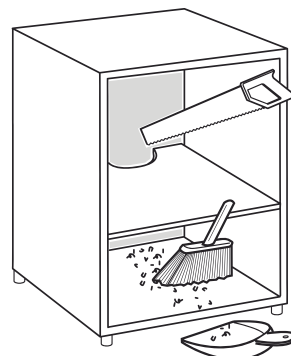
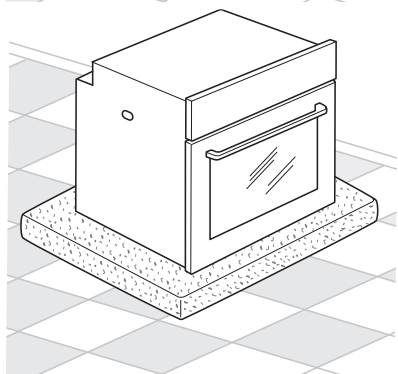
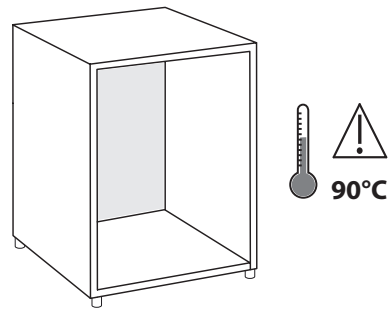
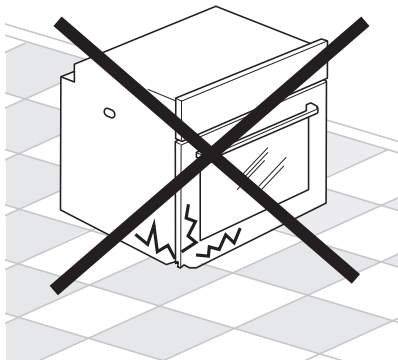
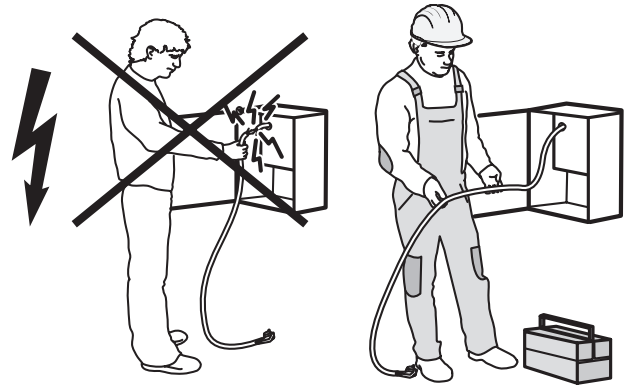
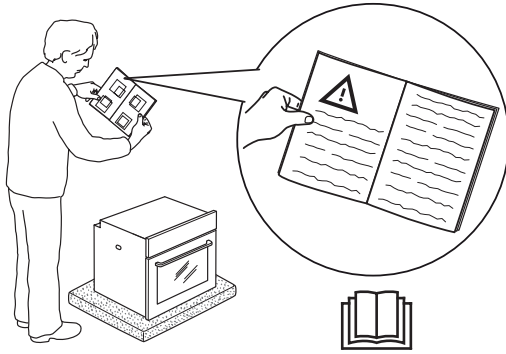
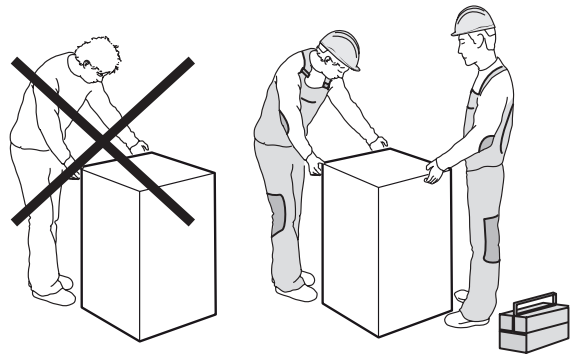
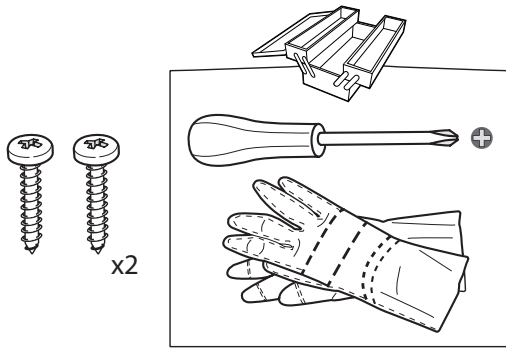
Be prepared to provide:

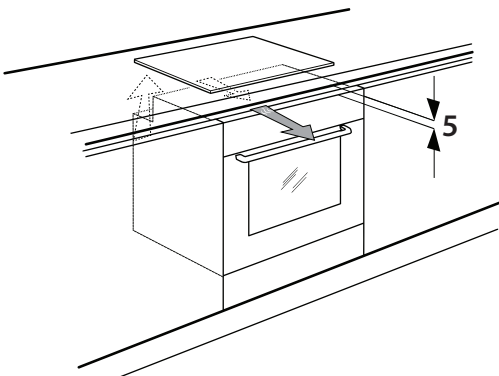
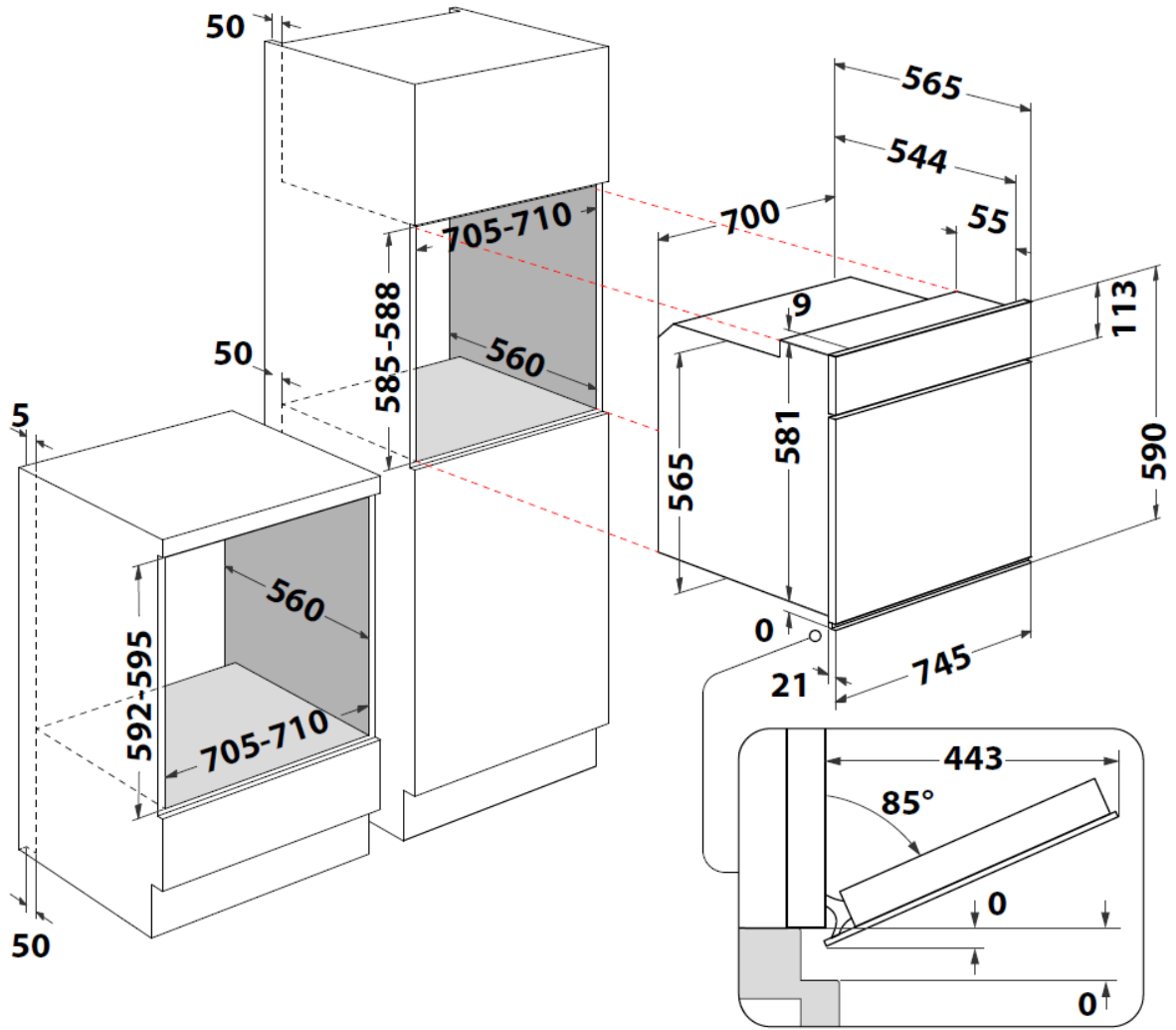
- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service code (the number after the word "Service" on the serial number plate).

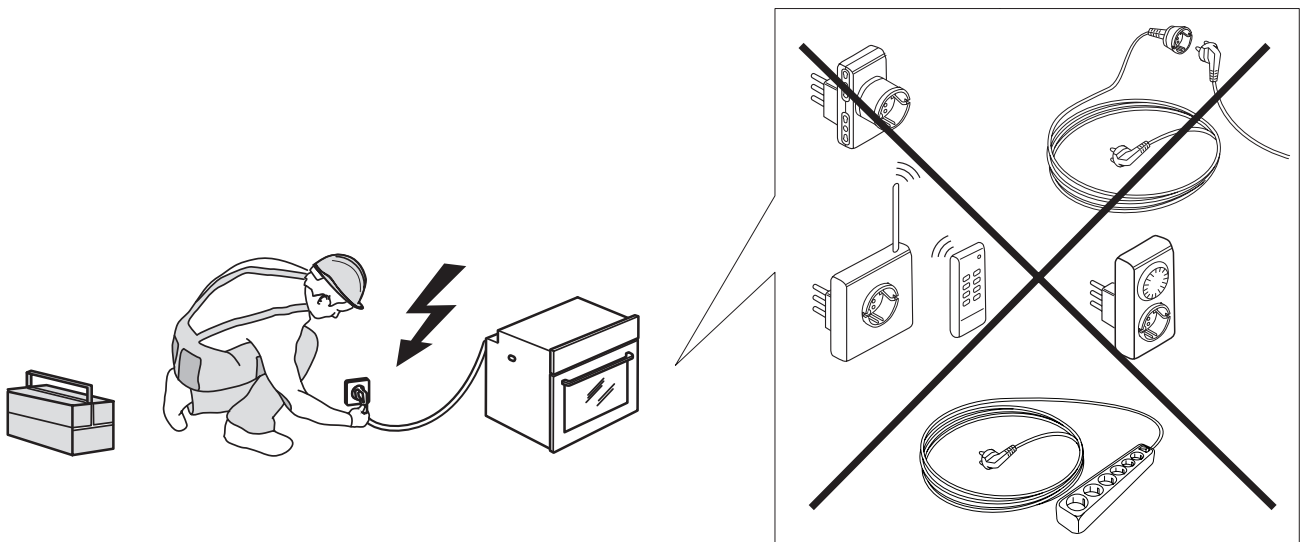
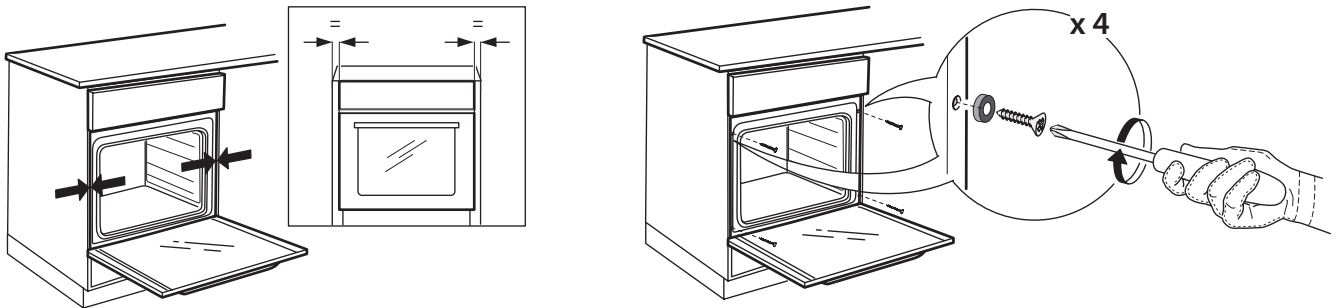
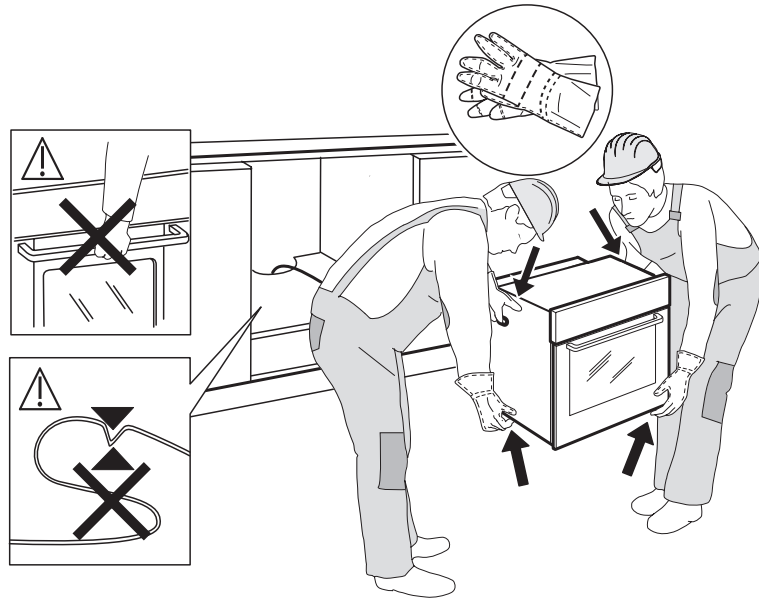
The plate is located on the inner right edge of the oven, and can be seen when the oven door is open. The service number is also indicated on the guarantee booklet;

- your full address;
- your telephone number.

If any repairs are required, please contact an authorised After-sales Service (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).









400011600743

Whirlpool



400011600743