

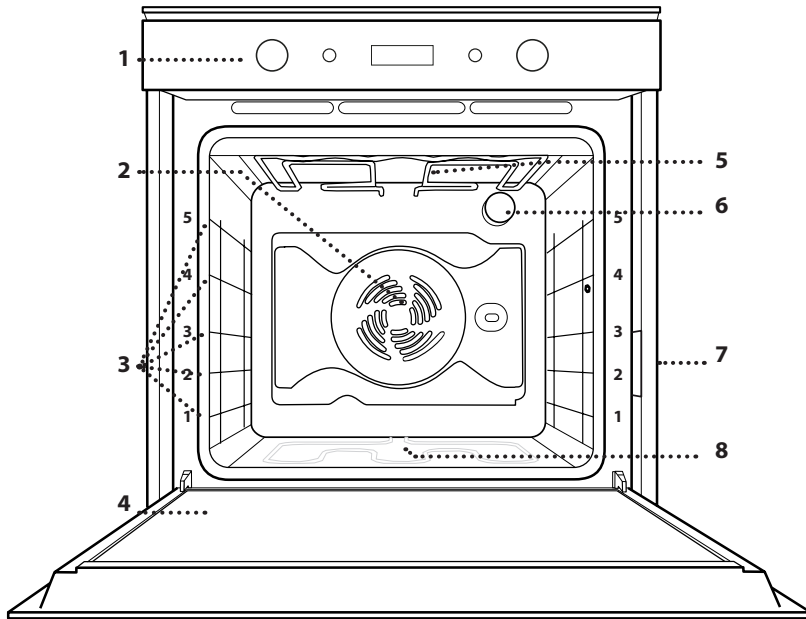


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register



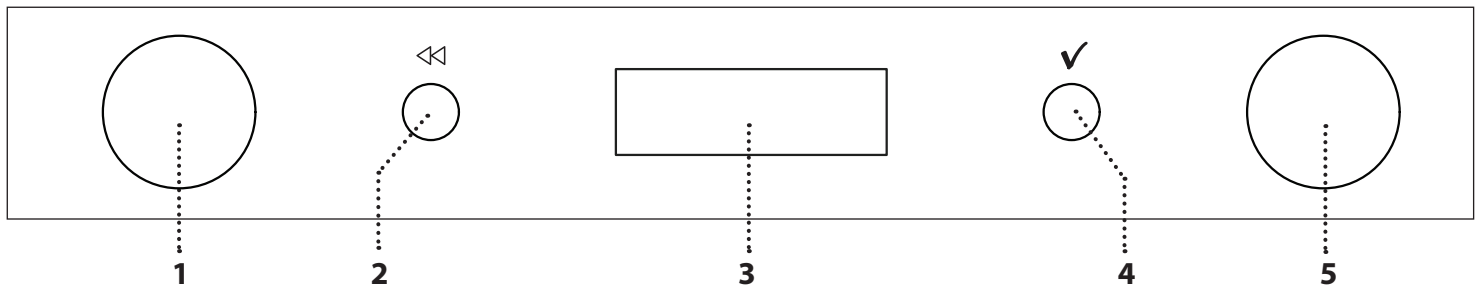
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Shelf guides
(the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Upper heating element/grill
6. Lamp
7. Identification plate
(do not remove)
8. Lower heating element
(not visible)

CONTROL PANEL DESCRIPTION



1. SELECTION KNOB

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

2. BACK

For returning to the previous screen.

During cooking allows to change settings.

3. DISPLAY

4. CONFIRM

For confirming a selected function or a set value.

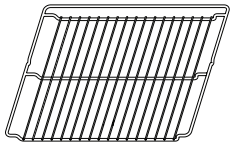
5. ADJUSTMENT KNOB

For scrolling through the menus and applying or changing settings.

Please note: The knobs are retractable. Press the knobs in the middle and they pop up.

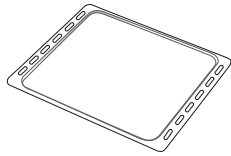
ACCESSORIES

WIRE SHELF



Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware

BAKING TRAY



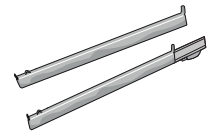
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

DRIP TRAY *



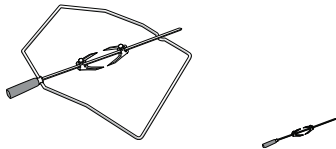
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

SLIDING RUNNERS *



To facilitate inserting or removing accessories.

TURNSPIT *



For even roasting of large pieces of meat and poultry.

* Available only on certain models

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

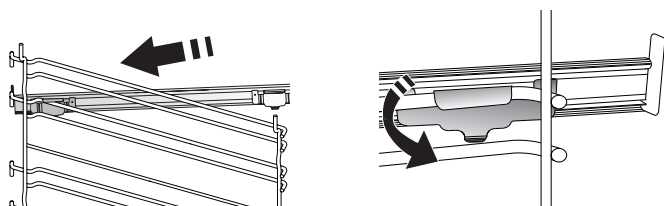
- To remove the shelf guides, lift the guides up and then gently pull the lower part out of its seating: The shelf guides can now be removed.
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

FITTING THE SLIDING RUNNERS (IF PRESENT)

Remove the shelf guides from the oven and remove the protective plastic from the sliding runners.

Fasten the upper clip of the runner to the shelf guide and slide it along as far as it will go. Lower the other clip into position. To secure the guide, press the lower portion of the clip firmly against the shelf guide.

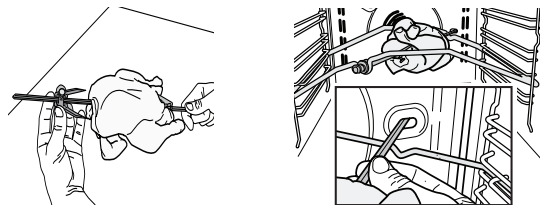
Make sure that the runners can move freely. Repeat these steps on the other shelf guide on the same level.



Please note: The sliding runners can be fitted on any level.

USING THE TURNSPIT (IF PRESENT)

Push the skewer through the centre of the meat (bound with string if poultry) and slide the meat onto the skewer until it is positioned firmly on the fork and cannot move. Push the second fork onto the skewer and slide it on until it holds the meat firmly in place. Tighten the fixing screw to secure it in position. Insert the end into the recess provided in the oven's cooking compartment and rest the rounded part on the relevant support.



Please note: To collect the cooking juices, position the drip tray below and add 500 ml of water. To avoid burning yourself when the skewer is hot, only handle it by the plastic handle (which must be removed before cooking).

The use of this accessory is allowed only in combination with the Turbogrill function.

FUNCTIONS



OFF

To switch off the oven.



LIGHT

To switch the oven light on/off.



SPECIALS

• DEFROST

To speed up defrosting of food. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging to prevent it from drying out on the outside.

• WARM KEEPING

For keeping just-cooked food hot and crisp.

• RISING

For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

• ECO FORCED AIR

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.



CONVENTIONAL

To cook any kind of dish on one shelf only. Use the 3rd level. To bake pizzas, savoury pies and cakes with liquid fillings use the 1st or 2nd level. Preheat the oven before placing food inside.



CONVECTION BAKE

To cook meat and pies with liquid filling (savoury or sweet) on a single shelf. Use the 3rd shelf. Preheat the oven before cooking.



FORCED AIR

To cook a variety of food requiring the same cooking temperature on two shelves at the same time (e.g.: fish, vegetables, cakes). This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another. Use the 2nd shelf to cook on one shelf only. To cook on two shelves, use the 1st and 4th levels after preheating the oven.



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. The turnspit (if provided) can be used with this function.



SETTINGS

For adjust the oven settings.

When "ECO" mode is active the brightness of the display will be reduced to save energy and lamp switches off after 1 minute. It will be reactivated automatically whenever any of the buttons are pressed.



BREAD / PIZZA

To bake different types and sizes of bread and pizza. This function has two programmes with predefined settings. Just indicate the required values (temperature and time) and the oven will automatically manage the optimum cooking cycle. Place the dough on the 2nd shelf after preheating the oven.



AUTOMATIC OVEN CLEANING - PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.



FAST PREHEATING

To preheat the oven rapidly

FIRST TIME USE

1. SELECT THE LANGUAGE

You will need to set the language and the time when you switch on the appliance for the first time: "ENGLISH" will scroll along the display.



Turn the *adjustment knob* to scroll through the list of available languages and select the one you require. Press ✓ to confirm your selection.

Please note: The language can subsequently be changed from the "Settings" menu.

2. SET THE TIME

After selecting the language, you will need to set the current time: The two digits for the hour will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the correct hour and press ✓: The two digits for the minutes will flash on the display.



Turn the *adjustment knob* to set the minutes and press ✓ to confirm.

Please note: You may need to set the time again following lengthy power outages.

3. SET THE POWER CONSUMPTION

The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network that has a rating of more than 3 kW: If your household uses a lower power, you will need to decrease this value.

Turn the selection knob until "SETTINGS" is shown on the display, then press $\frac{OK}{select}$ to confirm.

Turn the adjustment knob to select the "POWER" menu item and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.



Turn the *adjustment knob* to select "Low" and press $\frac{OK}{select}$ to confirm.



4. HEAT 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 to 200 °C for around one hour, ideally using a function with air circulation (e.g. "Forced Air" or "Convection Bake").

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

Turn the *selection knob* to switch on the oven and show the function you require on the display: The display will show the icon for the function and its basic settings.

To select an item from the menu (the display will show the first available item), turn the *adjustment knob* until the item you require is shown.

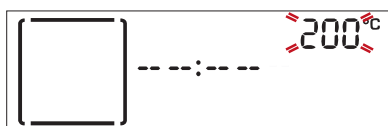


Press \checkmark to confirm your selection: The display will show the basic settings.

2. SET THE FUNCTION

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

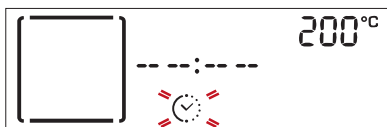
TEMPERATURE/GRILL LEVEL



When the value flashes on the display, turn the *adjustment knob* to change it, then press \checkmark to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the temperature can be changed using the *adjustment knob*.

DURATION



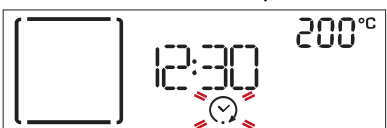
When the \odot icon flashes on the display, use the *adjustment knob* to set the cooking time you require, then press \checkmark to confirm. You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press \checkmark to confirm and start the function.

In this case, you cannot set the end cooking time by programming a delayed start.

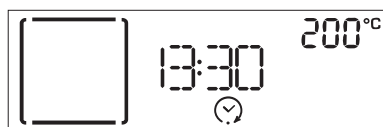
Please note: You can adjust the cooking time that has been set during cooking by pressing \llcorner : use the *adjustment knob* to amend it and then press \checkmark to confirm.

SET THE COOKING END TIME

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. The display shows the current end time that is set and the \odot icon flashes.



Turn the *adjustment knob* to set the time you want cooking to end, then press \checkmark to confirm and start the function. Place the food in the oven and close the door: The function will start automatically after the period of time that has been calculated in order for cooking to finish at the time you have set.



Please note: Programming a delayed cooking start time will disable the oven preheating phase: The oven will reach the temperature you require gradually, meaning that cooking times will be slightly longer than those listed in the cooking table. During the waiting time, you can use the *adjustment knob* to amend the programmed end time or press \llcorner to change the settings.

Please note: Delay to start functionality is not available for Grill and Turbo Grill functions.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press \checkmark to confirm the time that cooking will end and activate the function.

Please note: Once cooking has started, the display will recommend the most suitable level for each function.



You can turn the *selection knob* to 0 to pause the function that has been activated at any time.

4. PREHEATING

Some functions have an oven preheating phase: Once the function has started, the display indicates that the preheating phase has been activated.

Once this phase has finished, an audible signal will sound and the display will indicate that the oven has reached the set temperature:



At this point, open the door, place the food in the oven, close the door and start cooking.

Please note: Placing the food in the oven before preheating has finished may have an adverse effect on the final cooking result. Opening the door during the preheating phase will stop pause it. The cooking time does not include a preheating phase. You can always change the temperature you want the oven to reach using the *adjustment knob*.

5. END OF COOKING

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



Press ✓ to continue cooking in manual mode (without a programmed cooking time) or turn the *adjustment knob* to extend the cooking time by setting a new duration. In both cases, the temperature or the grill level settings will be retained.

BROWNING

Some functions of the oven enable you to brown the surface of the food by activating the grill once cooking is complete.

When the display shows the relevant message, if required press ✓ to start a five-minute browning cycle.



Once the browning function has been activated, you can change the time for which it will run by turning the *adjustment knob*. You can also stop the function at any time by turning the *selection knob* to select a different function or by turning it to 0 to switch the oven off.

. TIMER

When the oven is switched off, the display can be used as a timer. To activate this function, make sure that the oven is switched off and turn the *adjustment knob*: The ⌚ icon will flash on the display.



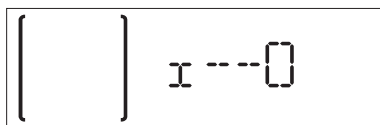
Turn the *adjustment knob* to set the length of time you require and then press ✓ again to activate the timer. An audible signal will sound and the display will indicate once the timer has finished counting down the selected time.



Please note: The timer does not activate any of the cooking cycles. Use the *adjustment knob* to change the time set on the timer; press ⏪ to switch the timer off at any time.

. KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold ✓ and ⏪ at the same time for at least five seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: This function can also be activated during cooking. For safety reasons, the oven can be switched off at any time by turning the *selection knob* to 0.

. AUTOMATIC CLEANING – PYRO

**Do not touch the oven during the Pyro cycle.
Keep children and animals away from the oven during and after (until the room has finished airing) running the Pyro cycle.**

Remove all accessories - including shelf guides - from the oven before activating the function. If the oven is installed below a hob, make sure that all the burners or electric hotplates are switched off while running the selfcleaning cycle. For optimum cleaning results, remove excessive residuals inside the cavity and clean the inner door glass before using the Pyro function. We recommend only running the Pyro function if the appliance contains heavy soiling or gives off bad odours during cooking. Turn the *selection knob* to select the automatic cleaning function.



There are two self-cleaning cycles available: a complete cycle and a quick cycle (ECO).

















































































Turn the *adjustment knob* to select the desired cycle and press ✓ to confirm. The oven begins the self-cleaning cycle, and the door locks automatically: a warning message appears on the display, along with a countdown indicating the status of the cycle in progress.

Once the cycle has been completed, the door remains locked until the temperature inside the oven has returned to a safe level.

The display will then show the current time.

Please note: like with other manual, it is also possible to set the end time for the automatic cleaning cycle.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		Yes	160 - 180	30 - 90	
		Yes	160 - 180	30 - 90	 
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	160 - 200	30 - 85	
		Yes	160 - 200	35 - 90	 
Cookies		Yes	170 - 180	15 - 45	
		Yes	160 - 170	20 - 45	 
Choux buns		Yes	180 - 200	30 - 40	
		Yes	180 - 190	35 - 45	 
Meringues		Yes	90	110 - 150	
		Yes	90	130 - 150	 
Pizza / Bread / Focaccia		Yes	190 - 250	15 - 50	
		Yes	190 - 250	20 - 50	 
Bread	 Bread	Yes	180 - 220	30 - 50	
Pizza	 Pizza	Yes	220 - 250	15 - 30	
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	
		Yes	250	10 - 20	 
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	40 - 55	
		Yes	180 - 190	45 - 60	 
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	
		Yes	180 - 190	20 - 40	 
Lasagne / Flans / Baked pasta / Cannelloni		Yes	190 - 200	45 - 65	
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		Yes	190 - 200	80 - 110	
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		Yes	200 - 230	50 - 100	
Turkey / Goose 3 kg		Yes	190 - 200	80 - 130	
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	
Toast		-	3 (High)	3 - 6	
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30 *	 
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	2-3 (Mid- High)	15 - 30 *	 
Roast chicken 1-1.3 kg		-	2 (Mid)	55 - 70 **	 
			3 (High)	60 - 80	 
Roastbeef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50 **	
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90 **	

FUNCTIONS



Conventional



Convection bake



Forced Air



Grill



TurboGrill



Bread / Pizza



Eco Forced Air

ACCESSORIES



Wire shelf

Oven tray or cake tin
on wire shelfDrip tray / Baking tray
or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with
500 ml of water

Turnspit (if present)

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES
Roast potatoes		-	2 (Mid)	35 - 55 **	3
Vegetable gratin		-	3 (High)	10 - 25	3
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 100 ***	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 100 ***	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50 ***	4 1
Stuffed roasting joints		-	200	80 - 120 *	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)		-	200	50 - 100 *	3

* Turn food halfway through cooking.

** Turn food two thirds of the way through cooking (if necessary).

*** Estimated length of time: dishes can be removed from the oven at different times depending on personal preference.

HOW TO READ THE COOKING TABLE

The table lists the best function, accessories and level to use to cook different types of food. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding preheating (where required). Cooking temperatures and times are approximate and depend on the amount of food and the type of accessory used.

Use the lowest recommended settings to begin with and, if the food is not cooked enough, then switch to higher settings.

Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and baking trays. You can also use Pyrex or stoneware pans and accessories, but bear in mind that cooking times will be slightly longer.

COOKING DIFFERENT FOODS AT THE SAME TIME

The "Forced Air" function enables you to cook different foods (such as fish and vegetables) on different shelves at the same time.

Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

TESTED RECIPES

Compiled for the certification authorities in accordance with the standard IEC 60350-1

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (Min.)	SHELF AND ACCESSORIES *
Short bread		Yes	150	30 - 40	3
		Yes	150	25 - 35	3
		Yes	150	25 - 35	4 1
Small cakes		Yes	170	20 - 30	3
		Yes	160	20 - 30	3
		Yes	160	25 - 35	4 1
Fatless sponge cake		Yes	170	30 - 40	2
		Yes	160	30 - 40	2
		Yes	160	35 - 45	2
Apple pies (2)		Yes	185	70 - 90	2
		Yes	175	70 - 90	2
		Yes	175	75 - 95	4 1
Toast		-	3 (High)	4 - 6	5
Burgers		-	3 (High)	18 - 30 **	5 4

* The accessories that are not supplied with this oven are available for purchase from our After-Sales Service.

** Turn food halfway through cooking.

Energy efficiency class (in accordance with the IEC 60350-1 standard): refer to the specific table to conduct the test.

FUNCTIONS

Conventional

Convection bake

Forced Air

Grill

TurboGrill

Bread / Pizza

Eco Forced Air

ACCESSORIES

Wire shelf

Oven tray or cake tin on wire shelf

Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

Drip tray / Baking tray

Drip tray with 500 ml of water

Turnspit (if present)

CLEANING AND MAINTENANCE

Make sure that the oven has cooled down before carrying out any maintenance or cleaning. Do not use steam cleaners.

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. Finish off 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 is still warm, to remove any deposits or stains caused by food residues. To dry any condensation that has formed as a result of cooking foods with a high water content, let the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

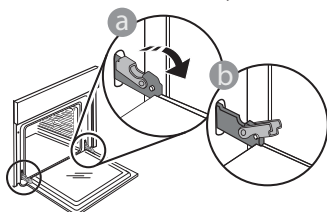
- Clean the glass in the door with a suitable liquid detergent.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

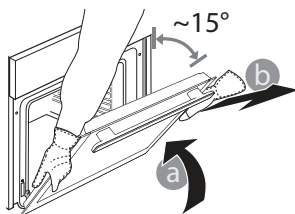
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

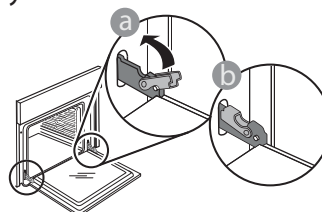
1. To remove the door, open it fully and lower the catches until they are in the unlock position.



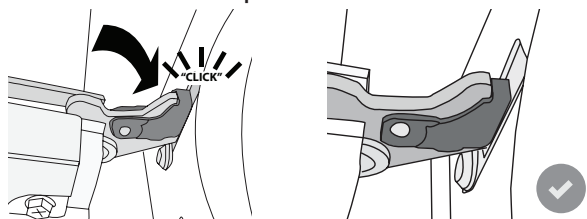
2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.



3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.
4. Lower the door and then open it fully. Lower the catches into their original position: Make sure that you lower them down completely.



Apply gentle pressure to check that the catches are in the correct position.



5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

REPLACING THE LAMP

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the cover from the light, replace the bulb and screw the cover back on the light.
3. Reconnect the oven to the power supply.

Please note: Only use 20-40 W/230 ~ V type G9, T300°C halogen bulbs. The bulb used in the product is specifically designed for domestic appliances and is not suitable for general room lighting within the home (EC Regulation 244/2009). Light bulbs are available from our After-sales Service.

- If using halogen bulbs, do not handle them with your bare hands as your fingerprints could cause damage. Do not use the oven until the light cover has been refitted.

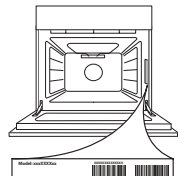
TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Solution
The oven is not working.	Power cut. Disconnection from the mains.	Check for the presence of mains electrical power and whether the oven is connected to the electricity supply. Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
The display shows the letter "F" followed by a number or letter.	Oven failure.	Contact you nearest Client After-sales Service Centre and state the number following the letter "F".
The door will not open.	Cleaning cycle in progress.	Wait for the function to finish and for the oven to cool down.



Policies, standard documentation and additional product information can be found by:

- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- Using QR Code
- Alternatively, **contact our After-sales Service** (See phone number in the warranty booklet). When contacting our After-sales Service, please state the codes provided on your product's identification plate.





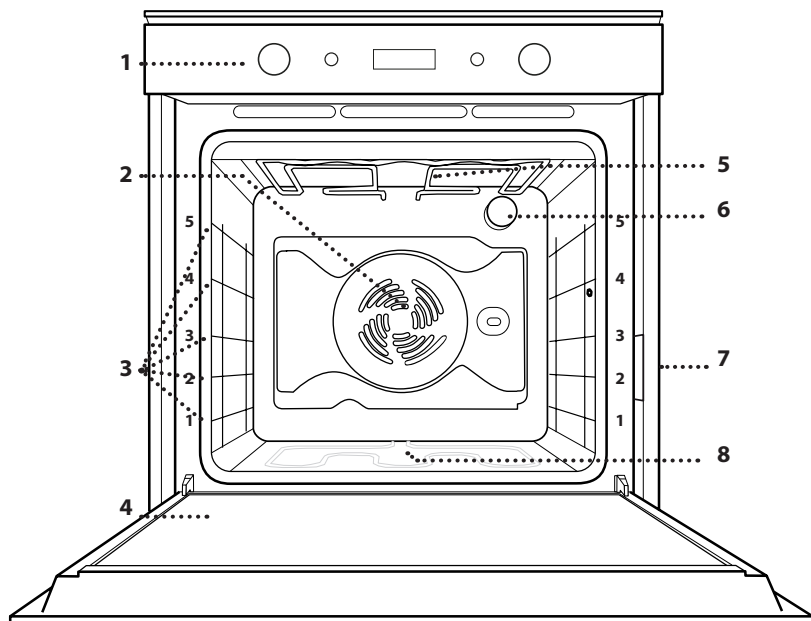
MERCI D'AVOIR CHOISI UN PRODUIT WHIRLPOOL

Afin de profiter d'une assistance complète, veuillez enregistrer votre appareil sur www.whirlpool.eu/register



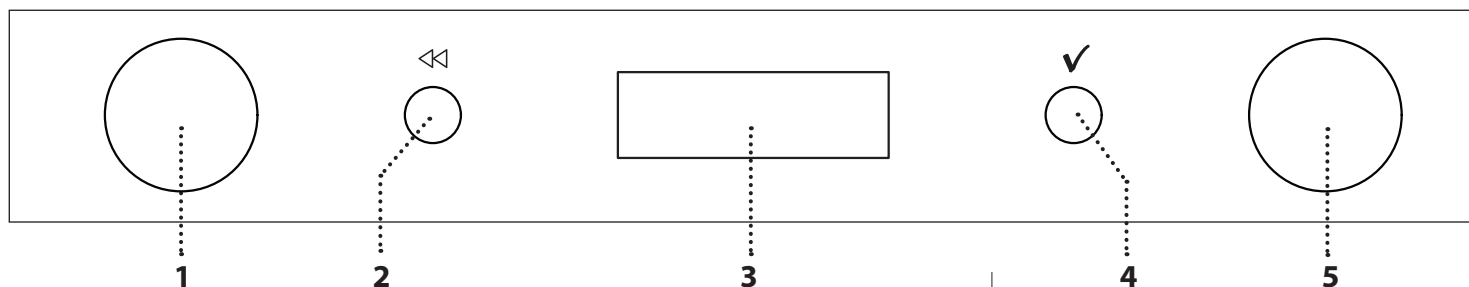
Lisez attentivement les consignes de sécurité avant d'utiliser l'appareil.

DESCRIPTION DU PRODUIT



- 1. Panneau de commande
- 2. Ventilateur
- 3. Supports de grille
(le niveau est indiqué à l'avant du four)
- 4. Porte
- 5. Élément chauffant supérieur/gril
- 6. Ampoule
- 7. Plaque signalétique
(ne pas enlever)
- 8. Élément chauffant inférieur
(invisible)

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE



1. BOUTON DE SÉLECTION

Pour allumer le four en sélectionnant une fonction. Tournez à la position « 0 » pour éteindre le four.

2. RETOUR

Pour retourner au menu précédent. Pendant la cuisson, il permet de modifier les réglages.

3. ÉCRAN

4. CONFIRMER

Pour confirmer la sélection d'une fonction ou le choix d'une valeur.

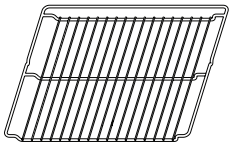
5. BOUTON DE RÉGLAGE

Pour naviguer à travers les menus et confirmer ou changer les réglages.

Veuillez noter : Les boutons sont escamotables. Appuyez au centre des boutons pour les faire sortir.

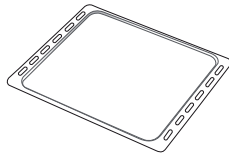
ACCESSOIRES

GRILLE MÉTALLIQUE



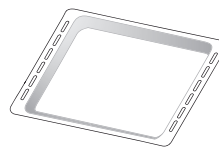
Utilisées pour la cuisson des aliments ou comme support pour les lèchefrites, moules à gâteau, et autres plats de cuisson résistants à la chaleur

PLAQUE DE CUISSON



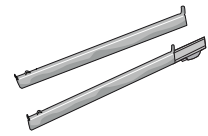
Pour la cuisson du pain et des pâtisseries, mais aussi pour cuire des rôtis, du poisson en papillotes, etc.

LÈCHEFRITE*



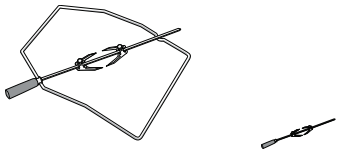
Utiliser comme plat de cuisson pour la viande, le poisson, les légumes, la focaccia, etc., ou pour recueillir les jus de cuisson en la plaçant sous la grille métallique.

GRILLES COULISSANTES*



Pour insérer ou enlever les accessoires plus facilement.

TOURNEBROCHE *



permet de rôtir de façon uniforme de grosses pièces de viande ou de grosses volailles.

* Disponible sur certains modèles seulement

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.

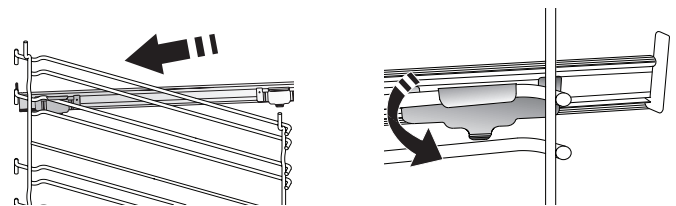
ENLEVER ET REPLACER LES SUPPORTS DE GRILLE

- Pour enlever les supports de grille, soulevez les supports et sortez délicatement la partie inférieure de leur appui : Les supports de grille peuvent maintenant être enlevés.
- Pour replacer les supports de grille, vous devez en premier les replacer dans leur appui supérieur. En les maintenant soulevés, glissez-les dans le compartiment de cuisson, abaissez-les ensuite dans leur appui inférieur.

INSTALLER LES GRILLES COULISSANTES (SELON LE MODÈLE)

Enlevez les supports de grille du four et enlevez la protection de plastique des grilles coulissantes.

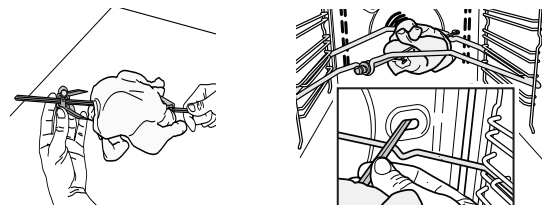
Attachez l'agrafe supérieure de la grille coulissante au support de grille et glissez-la aussi loin que possible. Abaissez l'autre agrafe en place. Pour fixer le guide, pressez la partie inférieure de l'agrafe fermement sur le support de grille. Assurez-vous que les grilles peuvent se déplacer librement. Répétez ces étapes pour l'autre support de grille du même niveau.



Veillez noter: Les roulements coulissants peuvent être installés à n'importe quel niveau.

UTILISATION DU TOURNEBROCHE (LE CAS ÉCHÉANT)

Poussez la broche à travers le centre de la viande (attachez la volaille avec de la ficelle) et glissez la viande jusqu'à la fourchette; la viande ne doit plus pouvoir bouger. Poussez la deuxième fourchette sur la broche pour qu'elle maintienne la viande fermement en place. Serrez la vis de fixation. Insérez l'extrémité dans la cavité prévue à cet effet dans le compartiment de cuisson du four et appuyez la partie ronde sur le support correspondant.



Veillez noter : Pour recueillir les jus de cuisson, placez une lèchefrite contenant 500 ml d'eau sous la broche. Pour éviter de vous brûler lorsque le tournebroche est chaud, toujours utiliser la poignée de plastique pour le manipuler (elle doit être enlevée avant la cuisson).

L'utilisation de cet accessoire est autorisée uniquement en combinaison avec la fonction Turbogrill.

FONCTIONS

ARRÊT

Pour éteindre le four.

ÉCLAIRAGE

Pour allumer/éteindre la lumière du four.

SPÉCIALITÉS

• DÉCONGELER

Pour accélérer la décongélation des aliments. Placez les aliments sur la grille du milieu. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'il ne sèche sur l'extérieur.

• MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.

• LEVÉE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.

• ECO CHALEUR PULSÉE

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.

CONVECTION NATURELLE

Pour cuire tout type de plat sur un seul niveau. Utilisez le 3e niveau. Pour les pizzas, les tartes salées, et les pâtisseries avec une farce liquide, utilisez le 1er ou le 2e niveau. Préchauffez le four avant d'y introduire les aliments.

CONVECTION FORCÉE

Pour cuire des viandes et des tartes contenant une garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Utilisez la 3e grille. Préchauffez le four avant de procéder à la cuisson.

AIR PULSÉ

Pour cuire simultanément sur deux gradins différents types d'aliments nécessitant la même température de cuisson (p. ex. : poisson, légumes, gâteaux). Cette fonction permet de cuire différents aliments sans transmettre les odeurs d'un aliment à l'autre. Utilisez la 2e grille lors de cuissons sur une seule grille. Pour les cuissons sur deux gradins, utilisez les 1er et 4ème niveaux après avoir préchauffé le four.

GRIL

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.

• TURBO GRILL

Pour griller de gros morceaux de viande (gigots, rôti de bœuf, 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. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.

RÉGLAGES

Pour ajuster les réglages du four.

Lorsque le mode "ECO" est actif, la luminosité de l'écran sera réduite pour économiser de l'énergie et la lampe s'éteint après 1 minute. Il sera réactivé automatiquement lorsque l'un quelconque des boutons est enfoncé.

PAIN / PIZZA

Pour cuire différents types et tailles de pain et de pizza. Cette fonction a deux programmes dont les réglages sont prédéfinis. Il suffit d'indiquer les valeurs requises (température et durée) et le four gère automatiquement le cycle de cuisson idéal. Placez la pâte sur la 2e grille après avoir préchauffé le four.

NETTOYAGE AUTOMATIQUE DU FOUR - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (nettoyage PYRO) et un cycle plus court (ÉCO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement

PREMIÈRE UTILISATION

1. SÉLECTIONNER LA LANGUE

Vous devez régler la langue et l'heure lorsque vous allumez l'appareil pour la première fois : « ENGLISH » défile à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour naviguer à travers la liste de langues disponibles et sélectionnez la langue désirée. Appuyez sur **✓** pour confirmer votre sélection.

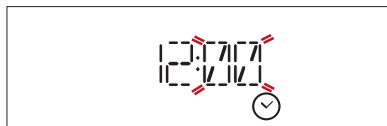
Veuillez noter : La langue peut aussi être changée plus tard à partir du menu « Réglages ».

2. RÉGLER L'HEURE

Après avoir sélectionné la langue, vous devez régler l'heure : Les deux chiffres indiquant l'heure clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure et appuyez sur **✓** : Les deux chiffres indiquant les minutes clignotent à l'écran.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler les minutes et appuyez sur **✓** pour confirmer.

Veuillez noter : Vous pourriez avoir à régler l'heure à la suite d'une panne de courant prolongée.

3. RÉGLER LA CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

Le four est programmé pour consommer un niveau d'énergie électrique compatible avec un réseau domestique supérieur à 3 kW : Si votre résidence utilise un niveau d'énergie plus bas, vous devrez diminuer la valeur.

Tournez le bouton de sélection pour afficher « SETTING » à l'écran, appuyez ensuite sur **OK** select pour confirmer. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Power » dans le menu et appuyez sur **OK** select pour confirmer.



Tournez le bouton de réglage pour sélectionner « Bas » et appuyez sur **OK** select pour confirmer.



4. CHAUFFER 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.

Enlever les cartons de protection ou les pellicules transparentes du four, et enlever les accessoires qui se trouvent à l'intérieur.

Chauffer le four à 200 °C pour environ une heure, de préférence utilisant une fonction avec circulation d'air (p. ex. « Chaleur pulsée » ou « Convection forcée »).

Suivez les directives pour régler correctement la fonction.

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

UTILISATION QUOTIDIENNE

1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Tournez le *bouton de sélection* pour allumer le four et afficher à l'écran la fonction désirée : L'écran affiche le voyant de la fonction et les réglages de base.

Pour sélectionner un élément du menu (l'écran affiche le premier élément disponible), tournez le *bouton de réglage* pour afficher l'élément désiré.

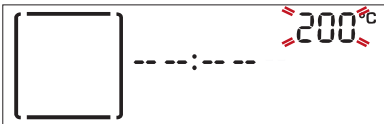


Appuyez sur \checkmark pour confirmer votre sélection : L'écran affiche les réglages de base.

2. RÉGLER UNE FONCTION

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

TEMPÉRATURE/NIVEAU DE LA GRILLE



Lorsque les valeurs clignotent à l'écran, tournez le *bouton de réglage* pour les changer, puis appuyez sur \checkmark pour confirmer, et continuer de modifier les réglages qui suivent (si c'est possible).

Veillez noter : Une fois la fonction active, la température peut être changée en utilisant le *bouton de réglage*.

DURÉE



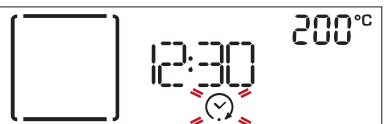
Lorsque le voyant \odot clignote à l'écran, utilisez le *bouton de réglage* pour régler le temps de cuisson désiré, et appuyez ensuite sur \checkmark pour confirmer. Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur \checkmark pour confirmer et démarrer la fonction.

Dans ce cas, vous ne pouvez pas régler la fin de la cuisson en programmant un départ différé.

Veillez noter : Vous pouvez ajuster le temps de cuisson qui a été réglé pendant la cuisson en appuyant sur \llcorner : tournez le *bouton de réglage* pour le modifier et ensuite appuyez sur \checkmark pour confirmer.

RÉGLER LE TEMPS DE FIN DE CUISSON

Pour plusieurs fonctions, une fois que vous avez réglé le temps de cuisson, vous pouvez retarder le démarrage de la fonction en programmant l'heure de fin de cuisson. L'écran affiche l'heure de fin de cuisson qui a été réglé et le voyant \odot clignote.



Tournez le *bouton de réglage* pour régler l'heure de fin de cuisson désirée, appuyez ensuite sur \checkmark pour confirmer et activer la fonction. Placez les aliments dans le four et fermer la porte : La fonction démarre automatique après une période de temps déterminée pour que la cuisson se termine au moment désiré.



Veillez noter: La programmation d'un délai pour le début de la cuisson désactive la phase de préchauffage : Le four va atteindre la température désirée graduellement, ce qui signifie que les temps de cuisson vont être légèrement plus longs que ceux indiqués dans le tableau de cuisson. Durant la période d'attente, vous pouvez utiliser le *bouton de réglage* pour modifier le temps de fin du programme, ou appuyer sur \llcorner pour changer les réglages.

Veillez noter: Le démarrage différé de la fonctionnalité n'est pas disponible pour les fonctions Grill et Turbo-grill.

3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois les réglages désirés terminés, appuyez sur \checkmark pour confirmer l'heure de fin de cuisson et activez la fonction.

Veillez noter : Une fois la cuisson est commencée, l'écran affiche le meilleur niveau pour chaque fonction.



Vous pouvez tourner le *bouton de sélection* sur 0 en tout temps pour interrompre la fonction en cours.

4. PRÉCHAUFFAGE

Certaines fonctions ont une phase de préchauffage : Une fois la fonction lancée, l'écran confirme que la phase de préchauffage est aussi activée.

Une fois cette phase complétée, un signal sonore et l'écran indiquent que le four a atteint la température désirée :



À ce moment, ouvrez la porte, placez les aliments dans le four, et commencez la cuisson.

Veillez noter : Placer les aliments dans le four avant la fin du préchauffage peut affecter la qualité de la cuisson. La phase de préchauffage sera interrompue si vous ouvrez la porte durant le processus. Le temps de cuisson ne comprend pas la phase de préchauffage. Vous pouvez toujours changer la

température désirée pour le four en utilisant le *bouton de réglage*.

5. FIN DE CUSSION

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Appuyez sur \checkmark pour continuer la cuisson en mode manuel (sans temps de cuisson programmé), ou tournez le *bouton de réglage* pour prolonger le temps de cuisson en réglant une nouvelle durée. Dans les deux cas, les réglages pour la température ou le niveau du gril sont conservés.

BRUNISSAGE


Certaines fonctions du four vous permettent de dorer la surface des aliments en allumant le gril une fois la cuisson terminée.

Lorsque l'écran montre le message pertinent, si nécessaire, appuyez sur \checkmark pour démarrer un cycle de brunissage de cinq minutes.



Une fois la fonction de brunissage activée, vous pouvez changer la durée d'activation en tournant le *bouton de réglage*. Vous pouvez aussi arrêter la fonction en tout temps en tournant le *bouton de sélection* pour sélectionner une fonction différente ou en le plaçant sur 0 pour éteindre le four.

. TIMER

Lorsque le four est éteint, l'écran peut être utilisé comme minuterie. Pour activer la fonction, assurez-vous que le four est éteint et tournez le *bouton de réglage* : Le voyant  clignote à l'écran.



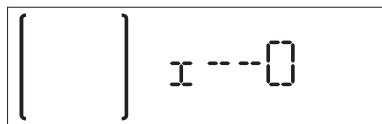
Tournez le *bouton de réglage* pour régler la durée requise et appuyez sur \checkmark de nouveau pour activer la minuterie. Un signal sonore se fait entendre et une indication apparaît à l'écran lorsque la minuterie a terminé le compte à rebours.



Veuillez noter : La minuterie ne démarre pas de cycle de cuisson. Utilisez le *bouton de réglage* pour changer le temps réglé sur la minuterie; appuyez sur \llcorner pour éteindre la minuterie en tout temps.

. VERROU

Pour verrouiller le clavier, appuyez en même temps sur \checkmark et \llcorner pendant au moins cinq secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veuillez noter : Il est également possible d'activer cette fonction pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être éteint en tout temps en tournant le *bouton de sélection* sur 0.

. NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Ne touchez pas le four pendant le cycle de nettoyage Pyro.

Éloignez les enfants et les animaux du four pendant et après (le temps que la pièce soit bien aérée) le cycle de nettoyage Pyro.

Retirez tous les accessoires du four - incluant les supports de grille - avant d'activer la fonction. Si le four est installé sous une table de cuisson, assurez-vous que les brûleurs ou les plaques électriques sont éteints pendant le cycle d'auto-nettoyage. Pour des résultats de nettoyage optimaux, enlevez les résidus en excès à l'intérieur de la cavité et nettoyez la vitre de la porte intérieure avant d'utiliser la fonction Pyrolyse. Nous vous conseillons d'utiliser la fonction Nettoyage Pyro seulement si le four est très sale ou s'il dégage de mauvaises odeurs lors de la cuisson. Tournez le *bouton de sélection* pour sélectionner la fonction de nettoyage automatique.



Il est possible de choisir entre deux cycles de nettoyage automatique : un cycle complet et un cycle rapide (ÉCO).















































































Tournez le *bouton de réglage* pour sélectionner le cycle souhaité et appuyez sur \checkmark pour confirmer. le four commence un cycle d'auto-nettoyage et la porte se verrouille automatiquement : un message d'avertissement et le compte à rebours apparaissent à l'écran, indiquant le progrès du cycle.

Une fois le cycle terminé, la porte reste verrouillée jusqu'à ce que la température à l'intérieur du four atteigne un niveau sécuritaire.

L'affichage indique alors l'heure actuelle.


Veuillez noter : comme avec d'autres manuelles, il est possible de régler un temps de fin pour le cycle de nettoyage automatique.

TABLEAU DE CUISSON

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Gâteaux à pâte levée / Génoise		Oui	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Oui	160 - 180	30 - 90	4  1 
Gâteaux fourrés (gâteau au fromage, strudel, tarte aux pommes)		Oui	160 - 200	30 - 85	3 
		Oui	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscuits		Oui	170 - 180	15 - 45	3 
		Oui	160 - 170	20 - 45	4  1 
Chouquettes		Oui	180 - 200	30 - 40	3 
		Oui	180 - 190	35 - 45	4  1 
Meringues		Oui	90	110 - 150	3 
		Oui	90	130 - 150	4  1 
Pizza / Pain / Fougasse		Oui	190 - 250	15 - 50	1/2 
		Oui	190 - 250	20 - 50	4  1 
Pain	 Pain	Oui	180 - 220	30 - 50	2 
Pizza	 Pizza	Oui	220 - 250	15 - 30	2 
Pizza surgelée		Oui	250	10 - 15	3 
		Oui	250	10 - 20	4  1 
Tartes salées (tartes aux légumes, quiches)		Oui	180 - 190	40 - 55	2/3 
		Oui	180 - 190	45 - 60	4  1 
Vol-au-vent / Feuilletés		Oui	190 - 200	20 - 30	3 
		Oui	180 - 190	20 - 40	4  1 
Lasagnes / pâtes cuites / cannellonis / tartes		Oui	190 - 200	45 - 65	3 
Agneau / Veau / Bœuf / Porc 1 kg		Oui	190 - 200	80 - 110	3 
Poulet / Lapin / Canard 1 kg		Oui	200 - 230	50 - 100	3 
Dinde / Oie 3 kg		Oui	190 - 200	80 - 130	2 
Poisson au four / en papillote (filet, entier)		Oui	180 - 200	40 - 60	3 
Légumes farcis (tomates, courgettes, aubergines)		Oui	180 - 200	50 - 60	2 
Rôtie		-	3 (Élevée)	3 - 6	5 
Filets de poisson / biftecks		-	2 (Moy)	20 - 30 *	4  3 
Saucisses / brochettes / côtes levées / hamburgers		-	2-3 (Moy - Haute)	15 - 30 *	5  4 
Poulet rôti 1-1,3 kg		-	2 (Moy)	55 - 70 **	2  1 
			3 (Élevée)	60 - 80	2  1 
Rosbif rare 1 kg		-	2 (Moy)	35 - 50 **	3 

FONCTIONS



Convection naturelle


Convection forcée


Chaleur pulsée


Gril



Turbo Grill



Pain / Pizza


Éco Chaleur pulsée

ACCESSOIRES


Grille métallique


Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique


Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique


Lèche-frite / Plaque de cuisson


Lèche-frite contenant 500 ml d'eau


Tournebroche (selon le modèle)

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES
Cuisse d'agneau / Jarrets		-	2 (Moy)	60 - 90 **	
Pommes de terre rôties		-	2 (Moy)	35 - 55 **	
Gratin de légumes		-	3 (Élevée)	10 - 25	
Lasagnes & Viandes		Oui	200	50 - 100 ***	
Viandes & Pommes de terre		Oui	200	45 - 100 ***	
Poisson & légumes		Oui	180	30 - 50 ***	
Rôtis farcis		-	200	80 - 120 *	
Coupes de viande (lapin, poulet, agneau)		-	200	50 - 100 *	

* Tourner les aliments à mi-cuisson.

** Au besoin, retournez les aliments aux deux tiers de la cuisson.

*** Temps approximatif : les plats peuvent être retirés du four en tout temps, selon vos préférences personnelles.

COMMENT LIRE LE TABLEAU DE CUISSON

Le tableau indique la meilleure fonction, les accessoires, et le niveau à utiliser pour la cuisson des différents types d'aliments. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (s'il est nécessaire). Les températures et les temps de cuisson sont approximatifs et dépendent de la quantité d'aliments et du type d'accessoires utilisés.

Utilisez les réglages recommandés pour commencer et, si les aliments n'ont pas suffisamment cuit, puis passez à des réglages supérieurs.

Utilisez les accessoires fournis, et de préférence des moules à gâteau en métal foncés et des plats de cuisson. Vous pouvez aussi utiliser des plaques et accessoires en pyrex ou en céramique ; cependant, les temps de cuisson seront sensiblement plus longs.

CUISSON D'ALIMENTS DIFFÉRENTS EN MÊME TEMPS

La fonction « Chaleur pulsée » permet de cuire en même temps plusieurs aliments nécessitant la même température de cuisson (comme le poisson et les légumes) sur différentes grilles.

Enlevez les aliments qui demandent moins de cuisson et laissez dans le four les aliments qui ont besoin de plus de cuisson.

RECETTES TESTÉES

Compilées pour les autorités de certification, conformément à la norme CEI 60350-1

RECETTE	FONCTION	PRÉCHAUFFAGE	TEMPÉRATURE (°C)	DURÉE (min)	GRILLE ET ACCESSOIRES *
Pâte sablée		Oui	150	30 - 40	
		Oui	150	25 - 35	
		Oui	150	25 - 35	
Petits gâteaux		Oui	170	20 - 30	
		Oui	160	20 - 30	
		Oui	160	25 - 35	
Gâteaux éponges sans matières grasses		Oui	170	30 - 40	
		Oui	160	30 - 40	
		Oui	160	35 - 45	
Tartes aux pommes (2)		Oui	185	70 - 90	
		Oui	175	70 - 90	
		Oui	175	75 - 95	
Rôtie		-	3 (Élevée)	4 - 6	
Burgers		-	3 (Élevée)	18 - 30 **	

* Vous pouvez acheter les accessoires qui ne sont pas disponibles avec le four auprès de notre Service Après-vente.

** Tourner les aliments à mi-cuisson.

Catégorie d'efficacité énergétique (selon la norme CEI 60350-1) : reportez-vous au tableau correspondant pour effectuer le test.

FONCTIONS	Convection naturelle	Convection forcée	Chaleur pulsée	Gril	Turbo Grill	Pain / Pizza	Éco Chaleur pulsée
ACCESSOIRES	Grille métallique	Plaque de cuisson ou moule à gâteau sur la grille métallique	Lèche-frite / plaque de cuisson ou plat de cuisson sur la grille métallique	Lèche-frite / Plaque de cuisson	Lèche-frite contenant 500 ml d'eau	Tournebroche (selon le modèle)	

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Assurez-vous que le four a refroidi avant d'effectuer tout entretien ou nettoyage.

N'utilisez pas de nettoyeurs 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 détergents 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 ensuite nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est encore tiède, pour enlever les dépôts ou taches laissés par les résidus de nourriture. Pour essuyer la condensation qui s'est formée à la suite de la cuisson d'aliments à haute teneur en eau, laissez le four refroidir complètement, et essuyez-le ensuite avec un linge ou une éponge.

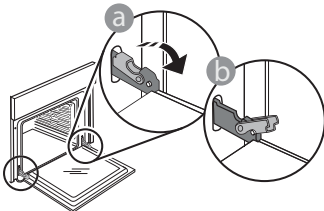
- Nettoyer la vitre de la porte avec un détergent liquide adapté.
- La porte du four peut être enlevée pour faciliter le nettoyage.

ACCESSOIRES

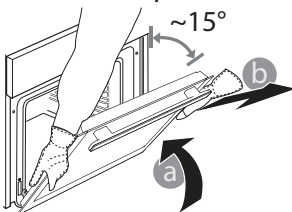
Immergez les accessoires dans une solution liquide de lavage après l'utilisation, en les manipulant avec des maniques s'ils sont encore chauds. Utilisez une brosse à vaisselle ou une éponge pour enlever les résidus d'aliments.

ENLEVER ET RÉINSTALLER LA PORTE

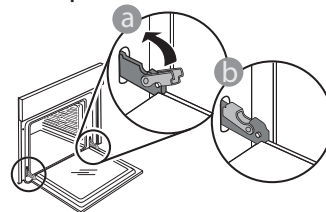
- Pour enlever la porte**, ouvrez-la complètement et abaissez les loquets jusqu'à qu'ils soient déverrouillés.



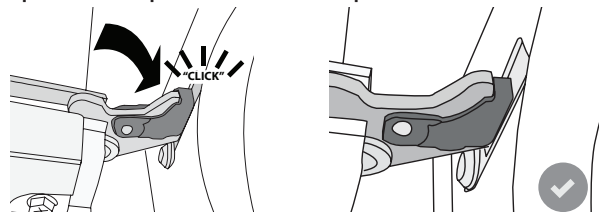
- Fermez le plus possible la porte. Maintenez fermement la porte avec les deux mains - ne la tenez pas par la poignée. Enlevez simplement la porte en continuant à la fermer tout en la tirant vers le haut jusqu'à ce qu'elle soit dégagée de ses appuis. Placez la porte de côté, l'appuyant sur une surface souple.



- Réinstallez la porte** en la plaçant devant le four pour aligner les crochets des charnières avec leurs appuis et attacher la partie supérieure sur son appui.
- Abaissez la porte pour ensuite l'ouvrir complètement. Abaissez les loquets dans leur position originale : Assurez-vous de les abaisser complètement.



Appliquez une légère pression pour vous assurer que les loquets sont bien placés.



- Essayez de fermer la porte et assurez-vous qu'elle est alignée avec le panneau de commande. Sinon, répétez les étapes précédentes : La porte pourrait s'endommager si elle ne fonctionne pas correctement.

REPLACEMENT DE L'AMPOULE

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

Veillez noter : Utilisez uniquement des ampoules à halogène de 20-40 W/230 ~ type V G9, T300°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 CE 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 d'utiliser le four, assurez-vous que le couvercle de l'ampoule a bien été remis en place.

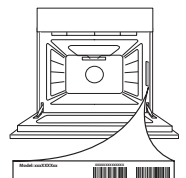
DÉPANNAGE

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Coupure de courant. Débranchez de l'alimentation principale.	Assurez-vous qu'il n'y a pas de panne de courant et que le four est bien branché. Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
L'écran affiche la lettre « F » suivi d'un numéro ou d'une lettre.	Défaillance du four.	Prenez en note le numéro qui suit la lettre « F » et contactez le Service Après-vente le plus près.
La porte ne s'ouvre pas.	Cycle de nettoyage en cours.	Attendez la fin de la fonction et laissez le four refroidir.



Les politiques, la documentation standard et les informations supplémentaires sur le produit peuvent être trouvées sur :

- En visitant notre site Internet docs.whirlpool.eu
- En utilisant le code QR
- Vous pouvez également **contacter notre service après-vente** (voir numéro de téléphone dans le livret de garantie). Lorsque vous contactez notre Service après-vente, veuillez indiquer les codes figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.



Whirlpool



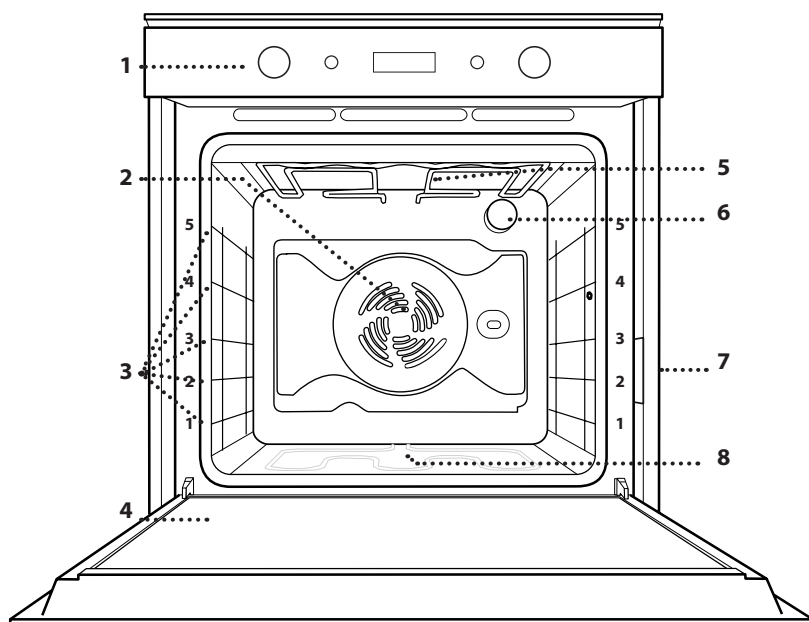
GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register



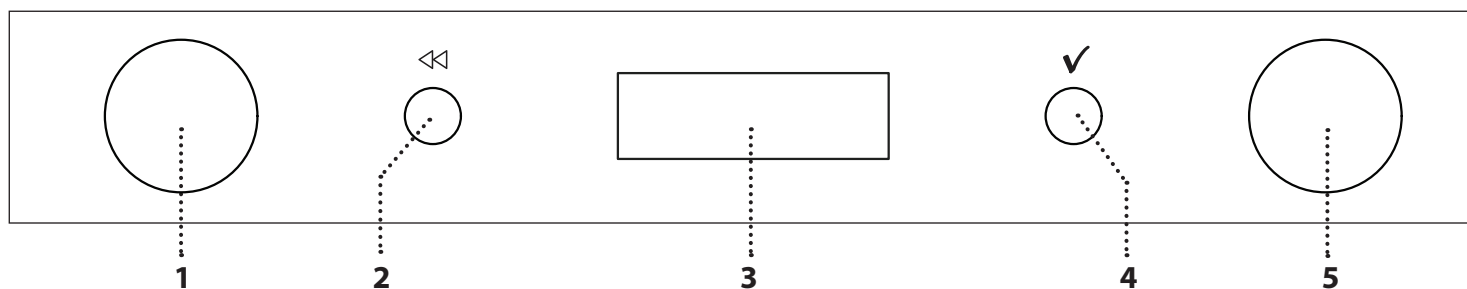
Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente le istruzioni relative alla sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Griglie laterali
(il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
4. Porta
5. Resistenza superiore / grill
6. Luce
7. Targhetta matricola
(da non rimuovere)
8. Resistenza inferiore
(non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

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

2. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente.

Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

3. DISPLAY

4. CONFERMA

Per confermare la selezione di una funzione o un valore impostato.

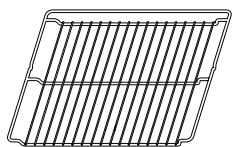
5. MANOPOLA DI REGOLAZIONE

Per scorrere i menu, impostare o modificare i valori.

Nota: Le manopole sono a scomparsa. Fare pressione al centro delle stesse per estrarle dalla loro sede.

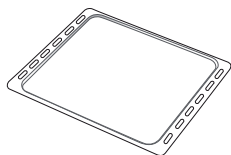
ACCESSORI

GRIGLIA



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

TEGLIA



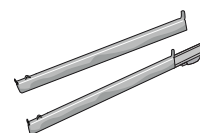
Da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.

LECCARDA*



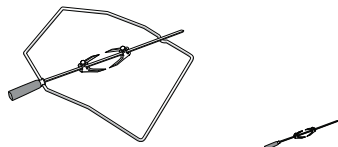
Da posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, ecc.

GUIDE SCORREVOLI *



Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

GIRARROSTO*



Per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

INSERIMENTO DELLA 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.

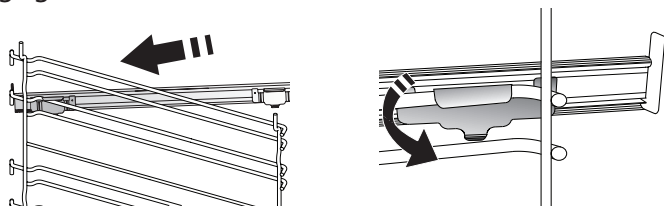
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

- Per togliere le griglie, sollevarle e sganciare la parte inferiore dalla sede tirandola leggermente: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.
- Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI (SE PRESENTI)

Togliere dal forno le griglie laterali e rimuovere la protezione in plastica dalle guide scorrevoli.

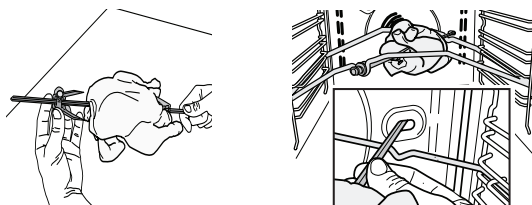
Ancorare alla griglia laterale la clip superiore della guida e farla scivolare fino a fine corsa. Abbassare in posizione l'altra clip. Per fissare la guida, premere la parte inferiore della clip contro la griglia laterale. Assicurarsi che le guide possano scorrere liberamente. Ripetere questa operazione sull'altra griglia laterale, allo stesso livello.



Nota: le guide scorrevoli possono essere montate a qualsiasi livello.

USO DEL GIRARROSTO (SE PRESENTE)

Infilare lo spiedo al centro del pezzo di carne (legato con uno spago se pollame) e farlo scorrere finché non si ferma saldamente sulla forchetta. Inserire sull'asta la seconda forchetta, e farla scorrere fino a bloccare saldamente la carne. Per assicurarne la posizione, usare la vite di fissaggio. Inserire l'estremità nell'apposita sede situata nella cavità del forno e appoggiare la parte arrotondata al relativo supporto.



Nota: Per raccogliere i liquidi di cottura posizionare la leccarda al di sotto, aggiungendo 500 ml di acqua. Per evitare di scottarsi, maneggiare lo spiedo caldo usando la manopola di plastica (da rimuovere prima della cottura).

Questo accessorio può essere utilizzato solo con la funzione Turbogrill.

FUNZIONI

DISATTIVATA

Per spegnere il forno.

LAMPADA

Per accendere/spegnere la luce del forno.

SPECIALI

• SCONGELARE

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Disporre gli alimenti sul ripiano intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire che si asciughi eccessivamente all'esterno.

• MANTENERE IN CALDO

Per mantenere caldi e croccanti cibi appena cotti.

• LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Per preservare la qualità della lievitazione, non attivare la funzione se il forno è ancora caldo dopo un ciclo di cottura.

• ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta forno non deve essere aperta fino a completamento della cottura del cibo.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo livello. Utilizzare il 3° ripiano. Per la cottura di pizze, torte salate e torte con ripieno liquido, utilizzare il 1° o il 2° ripiano. Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo da cuocere.

TERMOVENTILATO

Ideale per la cottura di carni e torte con ripieno liquido (salate o dolci) su un solo ripiano. Utilizzare il 3° ripiano. Si consiglia di preriscaldare il forno prima della cottura.

VENTILATO

Per cuocere contemporaneamente su due ripiani alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, dolci). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Per la cottura su un solo ripiano si consiglia di utilizzare il 2° livello. Per cotture su due ripiani, si consiglia di utilizzare il 1° e il 4° livello dopo aver preriscaldato il forno.

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.

• TURBO GRILL

Per arrostitire grossi tagli di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, se presente.

IMPOSTAZIONI

Per regolare le impostazioni del forno.

Attivando la modalità "ECO", la luminosità del display si riduce e la luce si spegne dopo 1 minuto per risparmiare energia. Il display si riattiva automaticamente premendo un tasto qualsiasi.

PANE / PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pane e pizza. All'interno di questa funzione sono presenti due programmi con impostazioni predefinite. Basterà soltanto indicare i valori richiesti (temperatura e tempo) e il forno gestirà automaticamente il ciclo di cottura ottimale. Posizionare l'impasto al 2° livello dopo aver preriscaldato il forno.

PULIZIA AUTOMATICA PER PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. E' possibile selezionare due cicli di autopulizia: un ciclo completo (PIROLISI) e un ciclo più breve (ECO). Si suggerisce di utilizzare il ciclo rapido a intervalli regolari e quello completo solo in caso di forno molto sporco.

PRERISCALDAMENTO RAPIDO

Per preriscaldare il forno rapidamente

PRIMO UTILIZZO

1. SELEZIONE DELLA LINGUA

Alla prima accensione, è necessario impostare lingua e ora: sul display scorre la scritta "ENGLISH".



Ruotare la *manopola di regolazione* per scorrere la lista delle lingue disponibili e selezionare quella desiderata. Premere ✓ per confermare la selezione.

Nota: la lingua può essere modificata successivamente dal menu "Impostazioni".

2. IMPOSTARE L'ORA

Dopo avere selezionato la lingua, sarà necessario impostare l'ora corrente: sul display lampeggiano le due cifre relative all'ora.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora desiderata e premere ✓ : sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare i minuti e premere ✓ per confermare.

Nota: dopo una prolungata interruzione di corrente potrebbe essere necessario impostare nuovamente l'ora.

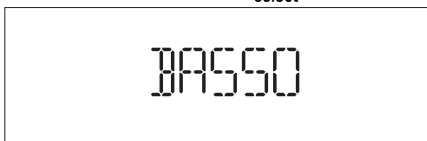
3. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica compatibile con una rete domestica di capacità superiore a 3 kW: nel caso si disponga di una potenza inferiore, è necessario diminuire il valore. Ruotare la manopola di selezione fino a visualizzare sul display "SETTING", quindi premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.

Ruotare la manopola di regolazione per selezionare la voce di menu "POWER" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



Ruotare la manopola di regolazione per selezionare "Basso" e premere $\frac{OK}{select}$ per confermare.



4. RISCALDARE IL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore.

Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno.

Riscaldare il forno a 200°C per circa 1 ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

Seguire le istruzioni a seguire per impostare correttamente la funzione.

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

UTILIZZO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Ruotare la *manopola di selezione* per accendere il forno, per visualizzare sul display la funzione desiderata: il display mostra l'icona della funzione e i valori di base.

Dove presente, per selezionare una voce di menu (il display mostra la prima voce disponibile) ruotare la *manopola di regolazione* fino a visualizzare la voce desiderata.

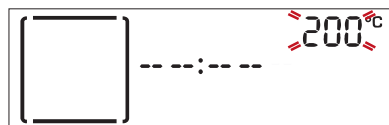


Premere ✓ per confermare la selezione: il display mostra i valori di base.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

Dopo avere selezionato la funzione è possibile modificarne le impostazioni. Il display mostra in sequenza i valori che è possibile modificare.

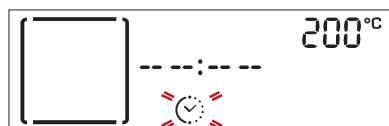
TEMPERATURA / LIVELLO GRILL



Quando il valore lampeggia sul display, ruotare la *manopola di regolazione* per modificarlo, quindi premere ✓ per confermare e procedere con le impostazioni seguenti (per i valori che è possibile modificare).

Nota: una volta attivata la funzione, sarà possibile modificare la temperatura utilizzando la *manopola di regolazione*.

DURATA



Quando l'icona ⌚ lampeggia sul display, utilizzare la *manopola di regolazione* per impostare il tempo di cottura desiderato, quindi premere ✓ per confermare. È possibile non impostare la durata per gestire manualmente la cottura: Premere ✓ per confermare e avviare la funzione.

In questo caso, non sarà possibile impostare l'ora di fine cottura, programmando l'avvio ritardato.

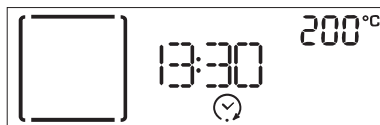
Nota: durante la cottura, premendo << è possibile regolare il tempo impostato: utilizzare la *manopola di regolazione* per regolarlo e premere ✓ per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA

In molte funzioni, una volta impostato un tempo di cottura è possibile posticipare l'avvio della funzione programmando l'ora di fine. Il display mostra l'ora di fine della funzione prevista mentre l'icona ⌚ lampeggia.



Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare l'ora di fine cottura desiderata, quindi premere ✓ per confermarla e avviare la funzione. Inserire il cibo nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Nota: programmare l'avvio ritardato di una cottura, disattiva in ogni caso la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura. Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la *manopola di regolazione* per regolare l'ora di fine programmata o premere << per modificare i valori impostati.

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

Una volta impostati i valori desiderati, premere ✓ per confermare l'ora di fine cottura e avviare la funzione.

Nota: una volta avviata la cottura, il display consiglia il livello più adatto per ogni funzione.



La funzione avviata può essere messa in pausa in qualsiasi momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

4. PRERISCALDA

In alcune funzioni, è prevista una fase di preriscaldamento del forno: una volta avviata la funzione, il display segnala che si è attivata la fase di preriscaldamento.

Al termine di questa fase, un segnale acustico e il display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata:



A questo punto, aprire la porta, inserire gli alimenti nel forno, chiudere la porta e procedere alla cottura.

Nota: Introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento,

questa si interrompe temporaneamente. Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento. La temperatura finale del forno può essere modificata utilizzando la *manopola di regolazione*.

5. FINE COTTURA

Allo scadere del tempo programmato, un segnale acustico e il display indicheranno che la cottura è terminata.



Premere ✓ per continuare la cottura in modalità manuale (senza una durata impostata) oppure ruotare la *manopola di regolazione* per prolungare la cottura impostando una nuova durata. In entrambi i casi, i valori della temperatura o del livello del grill saranno mantenuti in memoria.

GRATINATURA

Con alcune funzioni, alla fine della cottura il forno consente di dorare la superficie del cibo grazie all'utilizzo del grill.

Quando il display mostra il messaggio corrispondente, premendo ✓ viene avviato un ciclo di doratura di cinque minuti.



Dopo avere attivato la funzione di doratura, è possibile cambiare la durata della funzione ruotando la *manopola di regolazione*. La funzione può anche essere interrotta in qualsiasi momento ruotando la *manopola di selezione* per scegliere una funzione differente o portandola su 0 per spegnere il forno.

. TIMER

Quando il forno è spento, il display può essere utilizzato come contaminuti. Per attivare la funzione, assicurarsi che il forno sia spento e ruotare la *manopola di regolazione*: sul display lampeggia l'icona ⌚.



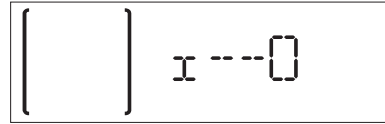
Ruotare la *manopola di regolazione* per impostare la durata desiderata e quindi premere nuovamente ✓ per avviare il timer. Un segnale acustico e il display avviseranno del termine del conto alla rovescia.



Nota: il timer non attiva nessun ciclo di cottura. Utilizzare la *manopola di regolazione* per modificare l'ora impostata sul timer; il timer può essere spento in qualsiasi momento premendo <<.

. BLOCCO DEI TASTI

Per bloccare i tasti, premere contemporaneamente ✓ e << per almeno cinque secondi.



Per disattivare, ripetere la stessa procedura.

Nota: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in ogni momento ruotando la *manopola di selezione* su 0.

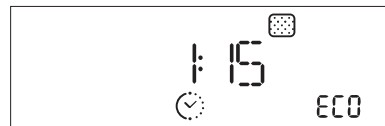
. PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente. Per un risultato ottimale, rimuovere i residui in eccesso dalla cavità e pulire il vetro interno dello sportello prima di usare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura. Ruotare la *manopola di selezione* per selezionare la funzione di pulizia automatica.



Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo e un ciclo ridotto (ECO).

















































































Ruotare la *manopola di regolazione* per selezionare il ciclo desiderato e premere ✓ per confermare. Il forno avvia il ciclo di autopulizia e la porta si blocca automaticamente: sul display compare un messaggio di avviso mentre un conto alla rovescia indica lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. A quel punto, sul display compare l'ora corrente.

Nota: come per le altre funzioni manuali, è possibile programmare l'ora di fine della pulizia automatica.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		Si	160 - 180	30 - 90	
		Si	160 - 180	30 - 90	 
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		Si	160 - 200	30 - 85	
		Si	160 - 200	35 - 90	 
Biscotti		Si	170 - 180	15 - 45	
		Si	160 - 170	20 - 45	 
Bigné		Si	180 - 200	30 - 40	
		Si	180 - 190	35 - 45	 
Meringhe		Si	90	110 - 150	
		Si	90	130 - 150	 
Pane / Pizza / Focaccia		Si	190 - 250	15 - 50	
		Si	190 - 250	20 - 50	 
Pane	 Pane	Si	180 - 220	30 - 50	
Pizza	 Pizza	Si	220 - 250	15 - 30	
Pizza surgelata		Si	250	10 - 15	
		Si	250	10 - 20	 
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Si	180 - 190	40 - 55	
		Si	180 - 190	45 - 60	 
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Si	190 - 200	20 - 30	
		Si	180 - 190	20 - 40	 
Lasagne / Flan / Cannelloni / Sfornati		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	
Tacchino / Oca 3 kg		Si	190 - 200	80 - 130	
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Si	180 - 200	40 - 60	
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Si	180 - 200	50 - 60	
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	
Filetti/Tranci di pesce		-	2 (media)	20 - 30 *	 
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		-	2-3 (media - alta)	15 - 30 *	 
Pollo arrosto 1-1,3 kg		-	2 (media)	55 - 70 **	 
			3 (Alta)	60 - 80	 
Roastbeef al sangue 1 kg		-	2 (media)	35 - 50 **	
Cosciotto d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90 **	

FUNZIONI



Statico



Ventilato



Termoventilato



Grill



Turbo Grill



Pane / pizza

Eco
Termoventilato

ACCESSORI



Griglia

Pirofila o tortiera
su grigliaLeccarda / piastra dolci
o teglia su griglia

Leccarda / teglia

Leccarda con
500 ml di acquaGirarrosto (se in
dotazione)

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI
Patate arrosto		-	2 (media)	35 - 55 **	
Verdure gratinate		-	3 (Alta)	10 - 25	
Lasagne e carne		Si	200	50 - 100 ***	
Carne e patate		Si	200	45 - 100 ***	
Pesce e verdure		Si	180	30 - 50 ***	
Arrosti ripieni		-	200	80 - 120 *	
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)		-	200	50 - 100 *	

* Ruotare il cibo a metà cottura.

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

*** La durata è approssimata: le pietanze possono essere tolte dal forno in tempi differenti secondo preferenza.

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura si intendono dall'introduzione degli alimenti nel forno, escluso il preriscaldamento (dove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di alimenti e dal tipo di accessori.

Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti.

Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure), su ripiani diversi.

Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

RICETTE TESTATE

Compilata per gli istituti di valutazione secondo la norma CEI 60350-1

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (Min)	RIPIANO E ACCESSORI *
Pasta frolla		Si	150	30 - 40	
		Si	150	25 - 35	
		Si	150	25 - 35	
Piccoli dolci		Si	170	20 - 30	
		Si	160	20 - 30	
		Si	160	25 - 35	
Pan di spagna senza grassi		Si	170	30 - 40	
		Si	160	30 - 40	
		Si	160	35 - 45	
Torte di mele (2)		Si	185	70 - 90	
		Si	175	70 - 90	
		Si	175	75 - 95	
Pane tostato		-	3 (Alta)	4 - 6	
Hamburger		-	3 (Alta)	18 - 30 **	

* Gli accessori non in dotazione con il forno sono acquistabili direttamente dal nostro Servizio Assistenza.

** Girare gli alimenti a metà cottura.

Classe di efficienza energetica (conforme alle norme IEC 60350-1): Per eseguire la prova fare riferimento alla tabella apposta.

FUNZIONI	Statico	Ventilato	Termoventilato	Grill	Turbo Grill	Pane / pizza	Eco Termoventilato
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda / piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / teglia	Leccarda con 500 ml di acqua	Girarrosto (se in dotazione)	

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.
- 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.

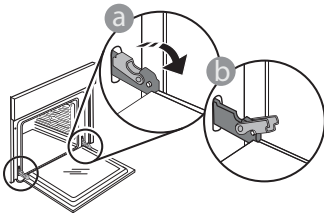
- Pulire i vetri della porta con detergenti liquidi specifici.
- Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla.

ACCESSORI

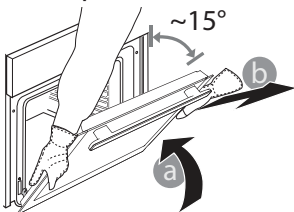
Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi. I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola per piatti o con una spugna.

TOGLIERE E RIMONTARE LA PORTA

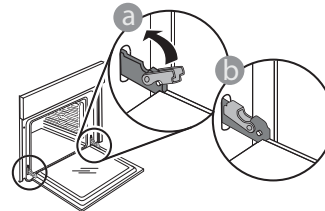
1. Per rimuovere la porta, aprirla completamente e abbassare i fermi fino alla posizione di sblocco.



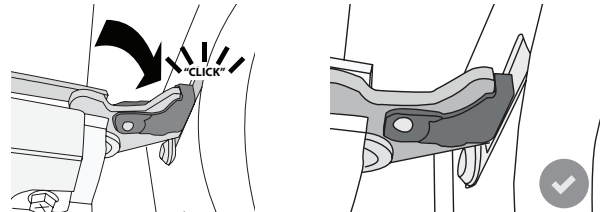
2. Chiudere la porta fino a quando è possibile. Prendere saldamente la porta con entrambe le mani, evitando di tenerla per la maniglia. Per estrarla facilmente, continuare a chiuderla e contemporaneamente tirarla verso l'alto finché non esce dalle sedi. Togliere la porta e appoggiarla su un piano morbido.



3. Per rimontare la porta, avvicinarla al forno allineando i ganci delle cerniere alle proprie sedi e ancorare la parte superiore agli alloggiamenti.
4. Abbassare la porta e poi aprirla completamente. Abbassare i fermi nella posizione originale: fare attenzione che siano completamente abbassati.



Sarà necessario applicare una leggera pressione per assicurare il corretto posizionamento dei fermi.



5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Se non lo fosse, ripetere tutte le operazioni: funzionando male, la porta potrebbe danneggiarsi.

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare la copertura della lampada, sostituire la lampada e avvitare di nuovo il coperchio della lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

Nota: usare solo lampade alogene da 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T 300 °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 lampadine sono disponibili presso il Servizio Assistenza.

- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali. Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coperchio.

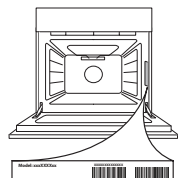
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegner e riaccendere il forno e verificare se l'inconveniente persiste.
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".
La porta non si apre.	Ciclo di pulizia in corso.	Attendere il termine della funzione e lasciare raffreddare il forno.



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

- Visitare il sito web 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.





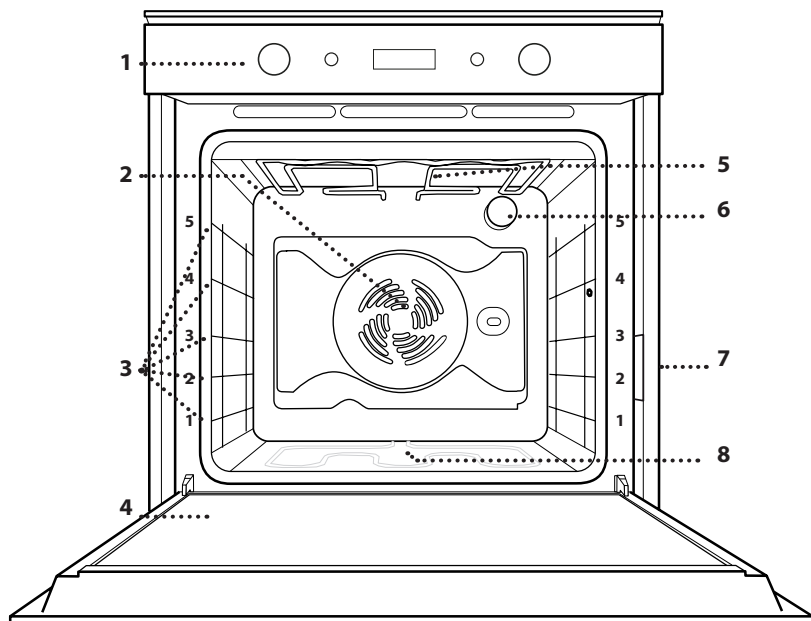
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



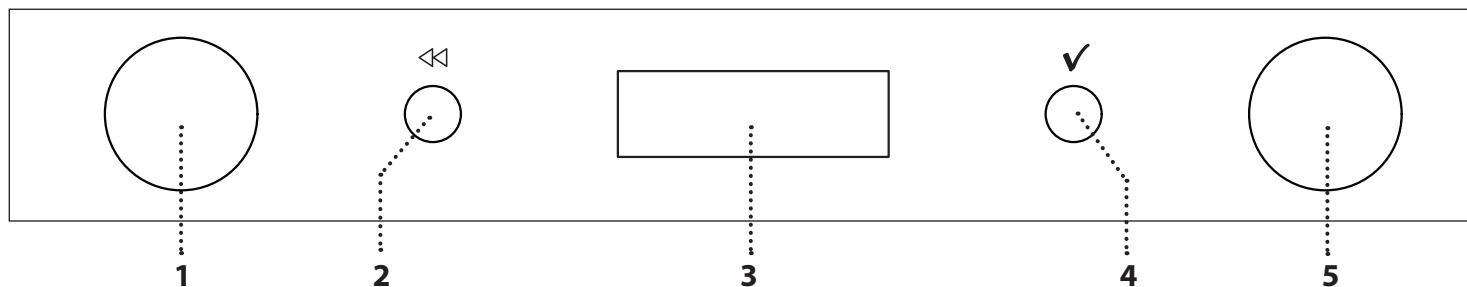
Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Guías para estantes
(el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Resistencia superior / grill
6. Lámpara
7. Placa de características
(no debe retirarse)
8. Resistencia inferior
(no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

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

2. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción permite cambiar la configuración.

3. PANTALLA

4. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

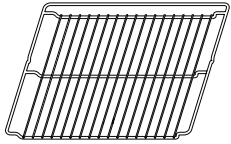
5. SELECTOR DE AJUSTE

Para desplazarse por los menús y aplicar o cambiar las configuraciones.

Nota: Los selectores son retráctiles. Presione en el centro para extraerlos de su alojamiento.

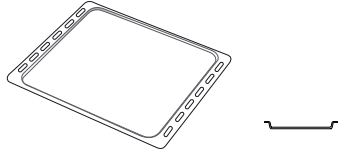
ACCESORIOS

PARRILLA



Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno

BANDEJA PASTELERA



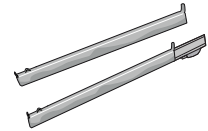
Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GRASERA *



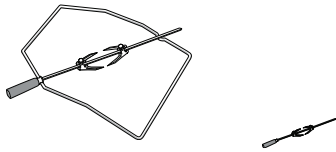
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

ASADOR GIRATORIO*



Para asar de modo uniforme grandes trozos de carne y aves.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorios puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasaera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

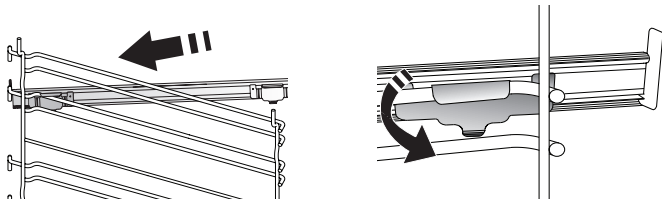
CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

- Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.
- Para volver a colocar las guías para estantes, primero colóquelas en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

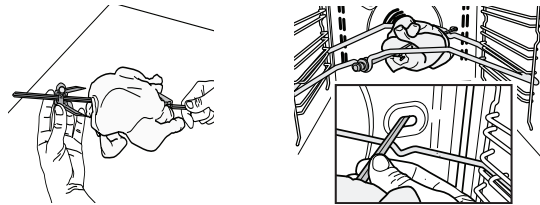
Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

UTILIZAR EL ASADOR GIRATORIO (SI LO HAY)

Introduzca la barra en el centro de la carne (si la carne es de ave deberá estar atada) y deslice la carne por la barra hasta que esté bien colocada en el trinche y no se mueva. Coloque el segundo trinche en el pincho y deslícelo hasta que sujete firmemente la carne. Luego apriete el tornillo para fijar la posición. Introduzca el extremo en la cavidad del horno y apoye la parte redondeada en el soporte correspondiente.



Nota: Para recoger los jugos de cocción, coloque la grasaera debajo y añada 500 ml de agua. Para evitar quemarse cuando el asador esté caliente, sujételo siempre por el mango de plástico (que es necesario quitar antes de ponerlo en el horno).

Este accesorio solo se puede utilizar con la función Turbogrill.

FUNCIONES

APAGAR

Para apagar el horno.

LUZ

Para encender/apagar la bombilla interior del horno.

FUNCIONES ESPECIALES

• DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

• MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

• FERMENTAR MASAS

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

• AIRE FORZADO ECO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne 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. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento solo en un estante. Utilice el 3.er nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o bizcochos con relleno líquido, utilice el 1.er o el 2.º nivel. Precaliente el horno antes de colocar los alimentos en su interior.

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilice el 3er estante. Se recomienda precalentar el horno antes de cocinar.

AIRE FORZADO

Para cocinar simultáneamente en dos niveles diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (por ejemplo: pescados, verduras, pasteles). Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores. Utilice el 2º estante para cocciones en un único estante. Para cocciones en dos niveles se recomienda utilizar el 1º y el 4º nivel. Precalentar el horno.

GRILL

Para asar filetes, pinchos morunos 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 la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

• TURBO GRILL

Para asar grandes piezas de carne (pierna de cordero, roast beef, 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 500 ml de agua potable. El asador giratorio (si lo hay) puede utilizarse con esta función.

AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

PAN/PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. En esta función hay dos programas con ajustes predefinidos. Basta con indicar los valores (temperatura y tiempo); el horno gestiona automáticamente el ciclo de cocción óptimo. Coloque la masa en el 2.º estante después de precalentar el horno.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA DEL HORNO - LIMP. PIROLITICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: un ciclo completo (LIMP.PIROLITICA) y un ciclo reducido (ECO). Le recomendamos utilizar el ciclo más rápido de forma periódica y utilizar el ciclo completo solamente cuando el horno esté muy sucio.

PRECALENT. RÁPIDO

Para precalentar el horno con rapidez

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: aparecerá «ENGLISH» en la pantalla.



Gire el *selector de ajuste* para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccionar el que desee. Pulse **✓** para confirmar su selección.

Nota: Puede cambiar el idioma más tarde desde el menú «Configuración».

2. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar el idioma, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Gire el *selector de ajuste* para establecer la hora correcta y pulse **✓**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.



Gire el *selector de ajuste* para establecer los minutos y pulse **✓** para confirmar.

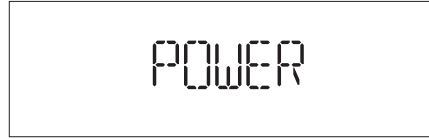
Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver configurar la hora.

3. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW: Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor.

Gire el selector hasta que se visualice «SETTING» en la pantalla y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.

Gire el selector de ajuste para seleccionar «Power» en el menú y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



Gire el selector de ajuste para seleccionar «Bajo» y pulse $\frac{OK}{select}$ para confirmar.



4. 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 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. "Aire forzado" u "Horno de Convección").

Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Gire el *selector de ajuste* para encender el horno y mostrar la función que desee en la pantalla: En la pantalla aparecerá el icono y la configuración básica de la función.

Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), gire el *selector de ajuste* hasta que se visualice el elemento que desea.

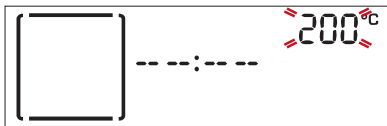


Pulse \checkmark para confirmar su selección: En la pantalla aparecerá la configuración básica.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden.

TEMPERATURA/NIVEL DE GRILL



Cuando el valor parpadee en la pantalla, gire el *selector de ajuste* para cambiarlo, después pulse \checkmark para confirmar y siga modificando la configuración siguiente (si es posible).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura con el *selector de ajuste*.

DURACIÓN



Cuando parpadee el icono \odot en la pantalla, utilice el *selector de ajuste* para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse \checkmark para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción: Pulse \checkmark para confirmar e iniciar la función.

En este caso, no puede configurar la hora de finalización de la cocción programando un inicio diferido.

Nota: Pulse \leftarrow para ajustar el tiempo de cocción establecido: utilice el *selector de ajuste* para cambiarlo y pulse \checkmark para confirmar.

AJUSTE EL FIN DE COCCIÓN

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final. La pantalla muestra el tiempo final actual configurado y el icono \odot parpadea.



Gire el *selector de ajuste* para configurar la hora en la que quiere que termine la cocción y pulse \checkmark para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.



Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede utilizar el *selector de ajuste* para modificar la hora final programada o pulsar \leftarrow para cambiar la configuración.

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

3. ACTIVAR LA FUNCIÓN

Una vez que haya aplicado los ajustes deseados, pulse \checkmark para confirmar la hora a la que terminará la cocción y activar la función.

Nota: Una vez iniciada la cocción, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función.

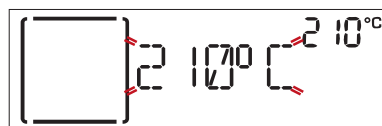


Puede girar el *selector* hasta 0 para detener la función que se ha activado en cualquier momento.

4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.

Cuando el precalentado haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida:



En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar 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. Abrir la puerta durante la

fase de precalentamiento pausará el proceso. El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento con el *selector de ajuste*.

5. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.



Pulse \checkmark para continuar la cocción con el modo manual (sin tiempo de cocción programado) o gire el *selector de ajuste* para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, la temperatura o la configuración de nivel del grill se mantendrán.

GRATINAR

Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.

Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse \checkmark para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos.



Una vez activada la función de gratinado, puede cambiar el tiempo que durará girando el *selector de ajuste*. También puede parar la función en cualquier momento girando el *selector* para seleccionar una función diferente o girándolo hasta 0 para apagar el horno.

TIMER

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno está apagado y gire el *selector de ajuste*: El icono \odot parpadeará en la pantalla.



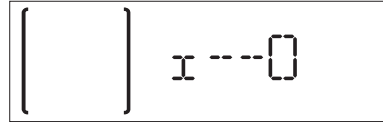
Para establecer el tiempo necesario, gire el *selector de ajuste* y pulse \checkmark otra vez para activar el temporizador. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.



Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Utilice el *selector de ajuste* para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse \llcorner para detener el temporizador en cualquier momento.

CIERRE

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado \checkmark y \llcorner al mismo tiempo durante al menos cinco segundos.



Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.

Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, el horno se puede apagar en cualquier momento girando el *selector* hasta 0.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLITICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica.

Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza. Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limp. Pirolítica. Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción. Gire el *selector de ajuste* para elegir la función de limpieza automática.



Es posible elegir entre dos ciclos de limpieza automática: ciclo completo y ciclo rápido (ECO).



Gire el *selector de ajuste* para seleccionar el ciclo deseado y pulse \checkmark para confirmar. El horno inicia el ciclo de autolimpieza y la puerta se bloquea automáticamente: en la pantalla aparece un mensaje de advertencia junto con una cuenta atrás que indica el estado del ciclo en curso.

Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro.

Entonces, la pantalla mostrará la hora actual.

Nota: al igual que con otras funciones manuales, es posible seleccionar el tiempo de finalización para el ciclo de autolimpieza.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	UNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (C)	DURACIÓN (Min.)	RELLAS ACCESORIOS
izcochos esponjosos		í			
		í			
artas rellenas tarta de queso, strudel, tarta de manzana		í			
		í			
alletas		í			
		í			
Lionesas		í			
		í			
erengues		í			
		í			
Pizza Pan cocaccia		í			
		í			
Pan	Pan	í			
Pizza	Pizza	í			
Pizza congelada		í			
		í			
artas saladas tarta de verdura, quiche		í			
		í			
olovanes Canapés de hojaldre		í			
		í			
Lasaña flanes pasta al horno canelones		í			
Cordero ternera ve Cerdo g		í			
Pollo Conejo Pato g		í			
Pavo Oca g		í			
Pescado al horno en papillote filetes, entero		í			
verduras rellenas tomates, calabacines, berenjenas		í			
rostada				lta	
filetes de pescado de carne				edia	
Salchichas Pinchos morunos Costillas amburguesas				edia lta	
Pollo asado g				edia	
				lta	
Rosbif poco hecho g				edia	

N NE

onvencional

orno de convección

ire forzado

rill

urbo rill

Pan Pizza

Eco aire forzado

E

Parrilla

ande a de horno o molde sobre rella

rasera bande a pastelera o bande a de horno sobre rella

rasera ande a pastelera

rasera con ml de agua

sador giratorio si lo ha

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLAS Y ACCESORIOS
Pierna de cordero/cerdo		-	2 (Media)	60-90 **	3
Patatas al horno		-	2 (Media)	35-55 **	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10-25	3
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 ***	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 ***	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 ***	4 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 -120 *	3
Trozos de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50-100 *	3

* Girar el alimento a mitad de la cocción.

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

*** Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos. Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario). Las temperaturas y tiempos de cocción son aproximados y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio que se utilice.

Para empezar, utilice los ajustes más bajos recomendados y, si los alimentos no se cocinan lo suficiente, cambie a ajustes más altos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

COCCIÓN DE VARIOS ALIMENTOS A LA VEZ

La función "Aire forzado" le permite cocinar diferentes alimentos (pescado y verduras) en diferentes niveles al mismo tiempo.

Retire del horno los alimentos que requieran menor tiempo de cocción y deje los que necesiten una cocción más prolongada.

RECETAS PROBADAS

Cumplimentada por los órganos de certificación de conformidad con las normas IEC 60350-1

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS *
Galletas de pastaflora		Sí	150	30 - 40	3
		Sí	150	25-35	3
		Sí	150	25-35	4 1
Pasteles		Sí	170	20-30	3
		Sí	160	20-30	3
		Sí	160	25-35	4 1
Bizcochos esponjosos sin grasa		Sí	170	30 - 40	2
		Sí	160	30 - 40	2
		Sí	160	35-45	2
Tartas de manzana (2)		Sí	185	70-90	2
		Sí	175	70-90	2
		Sí	175	75-95	4 1
Tostada		-	3 (Alta)	4 - 6	5
Hamburguesas		-	3 (Alta)	18 - 30 **	5 4

* Los accesorios no suministrados con el horno se pueden adquirir en nuestro Servicio Postventa.

** Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

Clase de eficiencia energética (de acuerdo con la norma IEC 60350-1): consulte la tabla específica para llevar a cabo la prueba.

FUNCIÓNES							
ACCESORIOS							

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se ha enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice productos de lavado con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos corrosivos que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

Después de cada uso, deje que el horno se enfríe. A continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se ha podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo. Límpielo con un paño o esponja.

Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

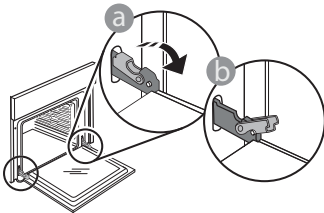
Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

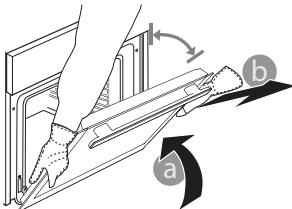
Después del uso sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilice guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

RETRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

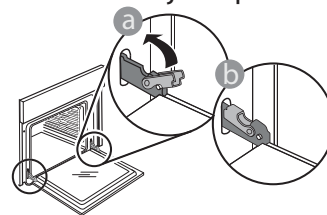
- Para quitar la puerta, ábrala por completo, baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.



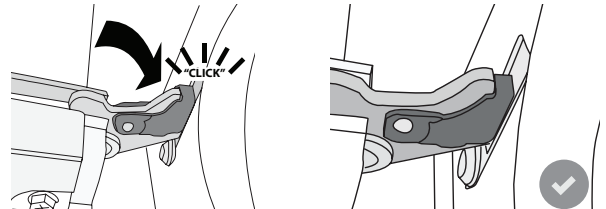
- Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos, no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.



- Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos, fijando la parte superior en su alojamiento.
- Cierre la puerta, ábrala por completo. Ajuste los pestillos a su posición original: asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



- Al intentar cerrar la puerta, compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

- desconecte el horno de la red eléctrica.
- desenrosque la tapa de la lámpara, sustituya la bombilla y vuelva a enroscar la tapa de la lámpara.
- vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.

Nota: Utilice solo bombillas halógenas de tipo E27. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda Normativa ENEC. Las bombillas están disponibles en nuestro servicio Postventa.

Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

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 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.
La puerta no se abre.	Ciclo de limpieza en curso.	Espere a que termine la función y a que se enfríe el horno.

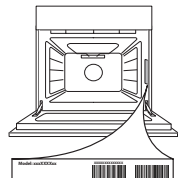


Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

• visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu

• 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.





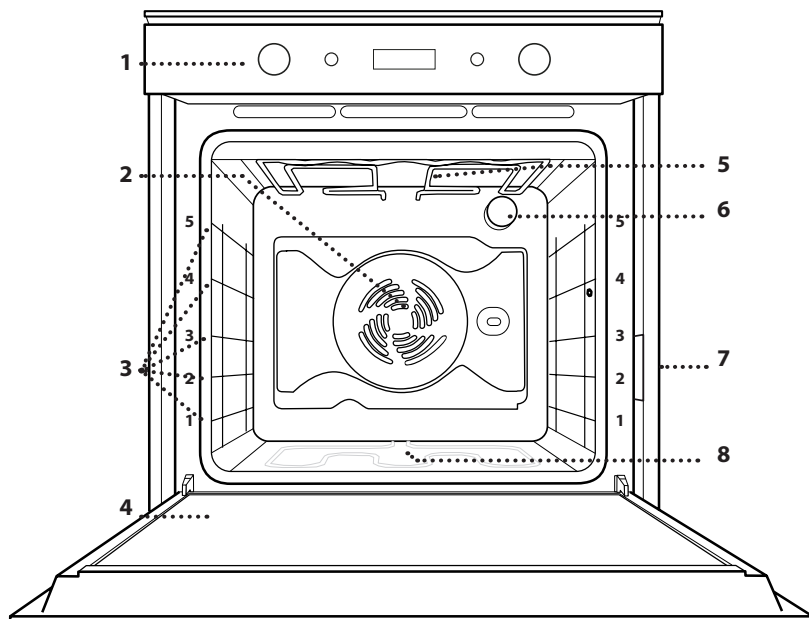
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register



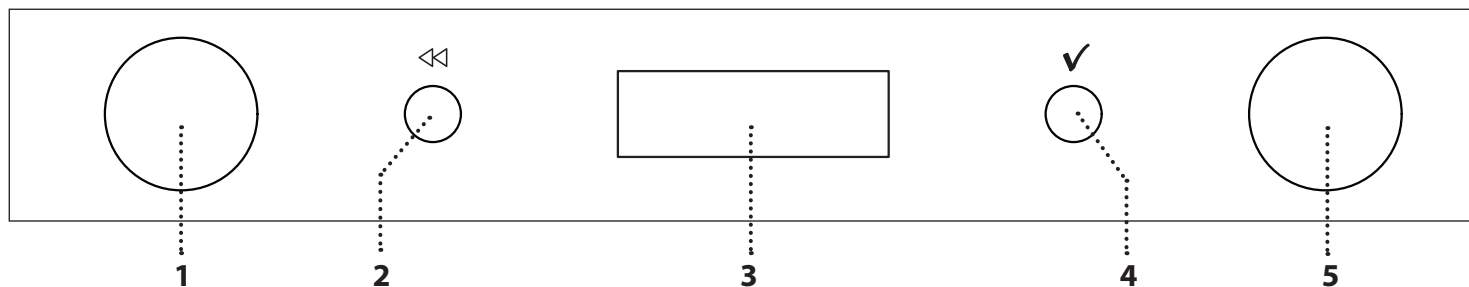
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



- 1. Painel de controlo
- 2. Entoinha
- 3. Guias de nível
o nível está indicado na parte frontal do forno
- 4. Porta
- 5. Resistência superior grill
- 6. Lâmpada
- 7. Placa de identificação
não remover
- 8. Resistência inferior
não visível

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 OFF.

2. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite alterar as definições durante a cozedura.

3. CONFIRMAR

Para confirmar a seleção de uma função ou de um valor definido.

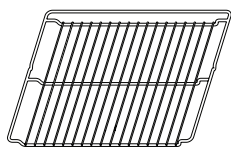
4. BOTÃO DE ABAIXAR

Para percorrer os menus e aplicar ou alterar as definições.

Nota: os botões são retráteis. Pressione no centro de cada botão seletor para que saiam para fora.

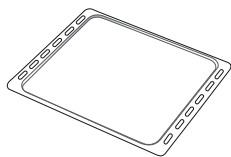
ACESSÓRIOS

RELA



adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos

TABULEIRO PARA ASSAR



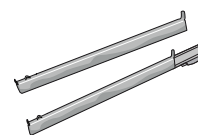
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe e em papelote, etc.

TABULEIRO COLETOR



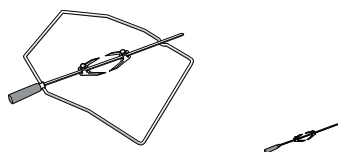
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

CALHAS DESLIZANTES



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

ESPETO



para assar de forma uniforme pedaços grandes de carne e aves.

Disponível apenas em determinados modelos. O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente outros acessórios no serviço Pós-venda.

COMO INTRODUIZIR A RELA E OUTROS ACESSÓRIOS

Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para assar são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: agora, as guias de nível podem ser retiradas.

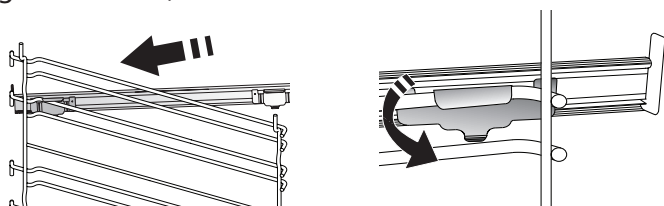
Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES

E

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corrediças.

Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Fixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.

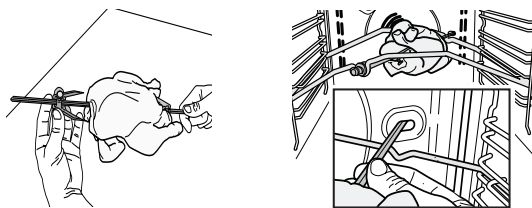


Nota: As calhas deslizantes podem ser instaladas em qualquer nível.

UTILIZANDO O ESPETO EM ENFITE

Empurre o espeto através do centro da carne (atada com fio, caso se trate de uma ave) e faça deslizar a carne ao longo do espeto até estar firmemente posicionada no garfo e imobilizada. Coloque o segundo garfo no espeto e faça-o deslizar até fixar firmemente a carne. aperte o parafuso de fixação, para o fixar na respetiva posição.

Introduza a extremidade na cavidade existente no compartimento de cozedura do forno e apoie a parte arredondada no suporte indicado.



Atenção: Para recolher os sucos da cozedura, posicione o tabuleiro coletor por baixo e adicione 100 ml de água. Para evitar queimar-se quando o espeto está quente, manuseie-o apenas através da pega plástica que tem de ser retirada antes da cozedura.

A utilização deste acessório apenas é permitida em conjunto com a função TurboGrill.

FUNÇÕES



OFF
Para desligar o forno.



LE E
Para acender e apagar a lâmpada no interior do forno.



ESPECIAIS

DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

ECO AIR FLOW

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifos num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



COZINHA UNICO NIVEL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível. Utilize o nível. Para cozinhar pizza, tartes e sobremesas com recheio líquido, utilize o ou nível. aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.



COZEDURA COM RECHEIO LIQUIDO

Para cozinhar carne e tartes com recheio líquido (salgado ou doce) num único nível. Utilize o nível. aqueça previamente o forno antes de introduzir os alimentos.



COZINHA 2 NIVEIS

Para cozinhar simultaneamente, em dois níveis, alimentos variados que exijam a mesma temperatura de cozedura (ex.: peixe, legumes, sobremesas). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros. aconselhável utilizar o nível quando cozinha num único nível. Para cozeduras em duas calhas utilize o nível, aquecendo previamente o forno.



GRILL

Para grelhar bifos, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Para 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 por baixo da grelha e adicione ml de água potável.

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, 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 por baixo da grelha e adicione ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.



DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo E está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 5 minutos. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for premido.



PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Esta função possui dois programas predefinidos. Será apenas indicar os valores pedidos (temperatura e tempo) e o forno fará automaticamente a gestão do ciclo de cozedura. Coloque a massa no nível depois de aquecer previamente o forno.



LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FOFORNO LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (LIMPEZA PIROLÍTICA) e um ciclo reduzido (ECO). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.



PREAQUECIMENTO RÁPIDO

Para preaquecer o forno rapidamente

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora: "ENGLISH" surgirá no visor.



Rode o *botão de ajuste* para percorrer a lista de idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende. Prima **✓** para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser alterado posteriormente na opção "Definições" do menu.

2. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora correta e prima **✓**: No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.



Rode o *botão de ajuste* para definir os minutos corretos e prima **✓** para confirmar.

Nota: poderá ser necessário acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

3. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW: Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor. Rode o botão seletor até que a mensagem "SETTING" seja apresentada no visor e, em seguida, prima **OK** select para confirmar.

Rode o botão de ajuste para selecionar o item "Power" e, em seguida, prima **OK** select para confirmar.



Rode o botão de ajuste para selecionar a opção "Baixo" e, em seguida, prima **OK** select para confirmar.



4. 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 a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura convecção").

Siga as instruções para programar corretamente a função.

Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Rode o *botão seletor* para ligar o forno e visualizar a função que pretende selecionar no visor: o visor irá apresentar o ícone correspondente à função e às suas definições básicas.

Para selecionar um item do menu (o visor irá apresentar o primeiro item disponível), rode o *botão de ajuste* até que o item que pretende selecionar seja apresentado.

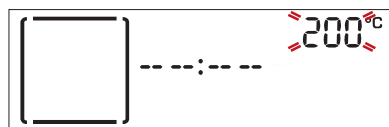


Prima \checkmark para confirmar a sua seleção: o visor irá apresentar as definições básicas.

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência.

TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



Quando o valor piscar no visor, rode o *botão de regulação* para alterá-lo, depois prima \checkmark para confirmar e continue a alterar as definições seguintes (se possível).

Nota: Uma vez ativada a função, é possível alterar a temperatura utilizando o *botão de ajuste*.

DURAÇÃO



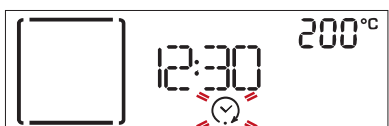
Quando o ícone \odot piscar no visor, utilize o *botão de regulação* para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima \checkmark para confirmar. Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima \checkmark para confirmar e iniciar a função.

Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo \llcorner : utilize o *botão de ajuste* para alterá-lo e, em seguida, prima \checkmark para confirmar.

DEFINIR A HORA DE FIM DA COZEDURA

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim atualmente definido e o símbolo \odot pisca.



Rode o *botão de ajuste* para definir a hora de fim da cozedura e, em seguida, prima \checkmark para confirmar e iniciar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.



Lembre-se: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela de cozedura. Durante o tempo de espera, pode utilizar o *botão de regulação* para alterar o tempo de fim programado ou premir \llcorner para alterar as definições.

Lembre-se: A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.

3. ATIVAR A FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima \checkmark para confirmar a hora de fim da cozedura e ativar a função.

Nota: Depois de iniciada a cozedura, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.



Pode rodar o *botão seletor* para 0 para interromper uma função ativa a qualquer altura.

4. PEAQUECIMENTO

Algumas funções dispõem de uma fase de preaquecimento do forno: uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.

Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada:



Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante

a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno alcance, utilizando o *botão de ajuste*.

5. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima \checkmark para continuar a cozedura no modo manual (sem um tempo de cozedura programado) ou rode o *botão de ajuste* para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração. Em ambos os casos, as definições de temperatura ou do nível do grill serão mantidas.

DOURAR


Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.

Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima \checkmark , se necessário, para iniciar um ciclo para alourar de cinco minutos.



Uma vez ativada a função de dourar, pode alterar a duração da mesma, rodando o *botão de ajuste*. Também pode parar a função a qualquer altura, rodando o *botão selector* para selecionar uma função diferente ou rodando-o para 0 para desligar o forno.

TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar esta função, assegure-se de que o forno está desligado e prima o *botão de ajuste*: O símbolo  começará a piscar no visor.



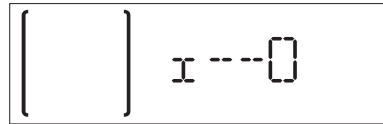
Rode o *botão de ajuste* para definir a duração pretendida e, em seguida, prima \checkmark novamente para ativar o temporizador. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.



Lembre-se: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura. Utilize o *botão de ajuste* para alterar o tempo definido no temporizador; prima \llcorner para desligar o temporizador em qualquer altura.

BLOQUEIO DAS TECLAS

Para bloquear o teclado, prima continuamente \checkmark e \llcorner em simultâneo durante, pelo menos, cinco segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

Nota: Esta função também pode ser ativada durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer momento, rodando o *botão selector* para 0.

LIMPEZA AUTOMÁTICA – PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

Mantenha crianças e animais afastados do forno durante e após (até a divisão ter arejado totalmente) a execução do ciclo de limpeza pirolítica.

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura. Rode o *botão selector* para selecionar a função de limpeza automática.



Existem dois ciclos de limpeza automática disponíveis: um ciclo completo e um ciclo rápido (ECO).


















































































Rode o *botão de regulação* para selecionar o ciclo pretendido e, em seguida, prima \checkmark para confirmar. O forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

Em seguida, o visor indica a hora atual.

Nota: à semelhança de outras funções manuais, também é possível definir o tempo de fim do ciclo de limpeza automática.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló		Sim	160 - 180	30 - 90	
		Sim	160 - 180	30 - 90	 
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	
		Sim	160 - 200	35 - 90	 
Cookies		Sim	170 - 180	15 - 45	
		Sim	160 - 170	20 - 45	 
Massa choux		Sim	180 - 200	30 - 40	
		Sim	180 - 190	35 - 45	 
Merengues		Sim	90	110 - 150	
		Sim	90	130 - 150	 
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	
		Sim	190 - 250	20 - 50	 
Pão	 Pão	Sim	180 - 220	30 - 50	
Pizza	 Pizza	Sim	220 - 250	15 - 30	
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	
		Sim	250	10 - 20	 
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	40 - 55	
		Sim	180 - 190	45 - 60	 
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	20 - 40	 
Lasanha/flans/massa ao forno/ canelones		Sim	190 - 200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	
Peru/ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	
Pão tostado		-	3 (alto)	3 - 6	
Filetes / postas de peixe		-	2 (médio)	20 - 30 *	 
Salsichas / Kebab / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 *	 
Frango assado 1 - 1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 **	 
			3 (alto)	60 - 80	 
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50 **	 
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 **	

FUNÇÕES



Convencional



Cozedura convecção



Ar forçado



Grelhador



Turbo Grill



Pão / Pizza



Eco Ar forçado

ACESSÓRIOS



Grelha

Tabuleiro de assar ou
forma de bolos
na grelhaTabuleiro coletor/
tabuleiro para bolos
ou tabuleiro para assar na
grelhaTabuleiro coletor /
tabuleiro para assarTabuleiro coletor com
500 ml de água

Espeto (se existente)

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 **	
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10 - 25	
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 ***	
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 ***	
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 ***	
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 *	
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	

* Vire o alimento a meio da cozedura.

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

***Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximadas e dependem da quantidade de alimentos e do tipo de acessório utilizado.

Utilize as definições recomendadas mais baixas de início e, caso os alimentos não fiquem bem cozinhados, altere para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO

A função "Ar forçado" permite-lhe cozinhar, simultaneamente, diferentes alimentos (como peixe e legumes) em diferentes níveis.

Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

RECEITAS TESTADAS

Compiladas para as autoridades de certificação de acordo com a norma IEC 60350-1

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS *
Biscoitos		Sim	150	30 - 40	
		Sim	150	25 - 35	
		Sim	150	25 - 35	
Bolos pequenos		Sim	170	20 - 30	
		Sim	160	20 - 30	
		Sim	160	25 - 35	
Pão de ló sem gordura		Sim	170	30 - 40	
		Sim	160	30 - 40	
		Sim	160	35 - 45	
Tartes de maçã (2)		Sim	185	70 - 90	
		Sim	175	70 - 90	
		Sim	175	75 - 95	
Pão tostado		-	3 (alto)	4 - 6	
Hambúrgues		-	3 (alto)	18 - 30 **	

* Os acessórios que não vêm fornecidos com este forno encontram-se disponíveis para compra no nosso Serviço Pós-Venda.

** Vire o alimento a meio da cozedura.

Classe de eficiência energética (em conformidade com a norma IEC 60350-1): Consulte a tabela relevante para realizar o teste.

FUNÇÕES							
ACESSÓRIOS							
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água		Espeto (se existente)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza. Não utilize produtos de limpeza ao vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho. Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

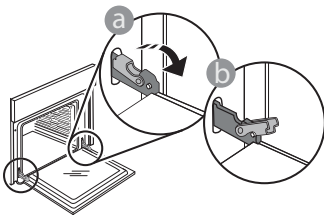
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

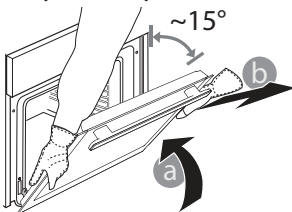
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

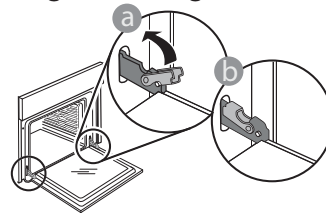
1. **Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



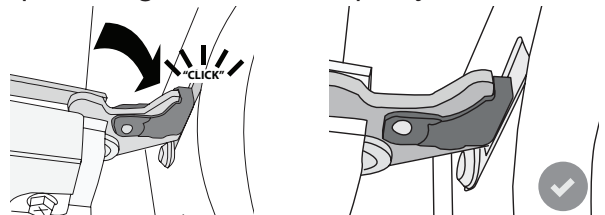
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure apenas pelo puxador. Remova simplesmente a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.



3. **Reponha a porta**, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.
4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



5. Tente fechar a porta e assegure-se de que está alinhada com o painel de controlo. Se não estiver, repita os procedimentos acima: A porta poderá ficar danificada se não funcionar corretamente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

Nota: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

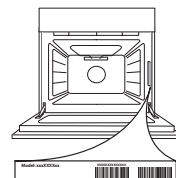
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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".
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.



Políticas, documentação padrão e informações adicionais sobre o produto podem ser encontradas em:

- Visitando o nosso website 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



400011599800