

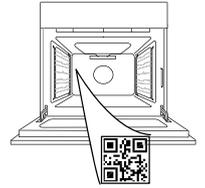


THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT
 In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

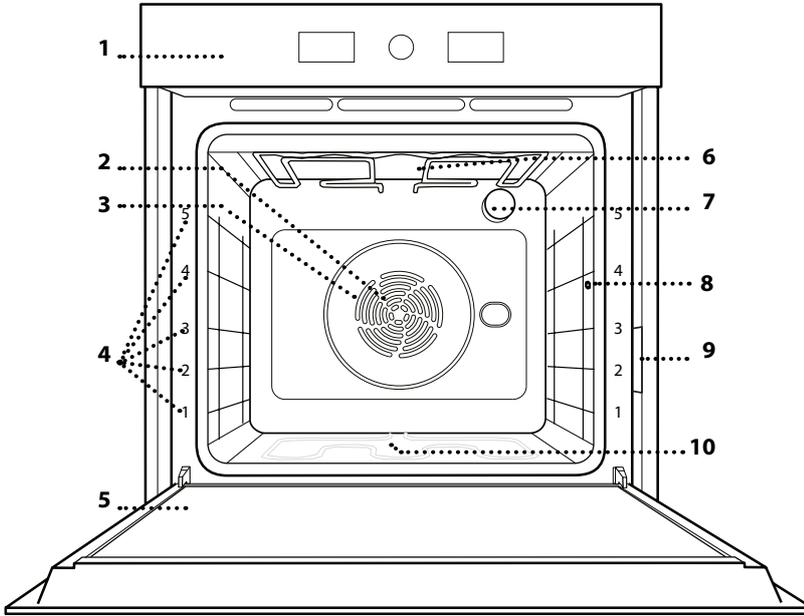


Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PLEASE SCAN THE QR CODE ON YOUR APPLIANCE IN ORDER TO REACH MORE INFORMATION



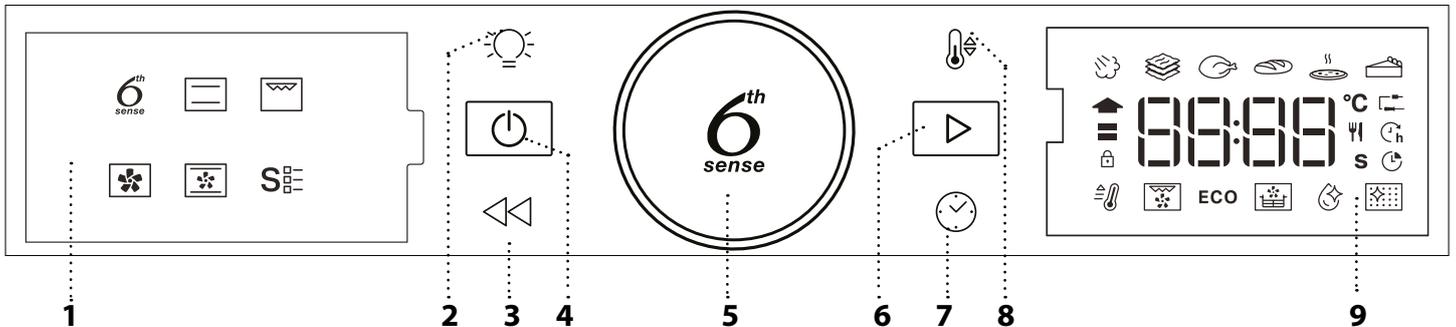
PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Fan
3. Circular heating element (non-visible)
4. Shelf guides (the level is indicated on the front of the oven)
5. Door
6. Upper heating element/grill
7. Lamp
8. Meat probe insert point*
9. Identification plate (do not remove)
10. Lower heating element (non-visible)

* Available only in certain models

CONTROL PANEL



1. LEFT HAND DISPLAY

2. LIGHT

For switching the lamp on/off.

3. BACK

For returning to the previous screen. During cooking, allows settings to be changed.

4. ON/OFF

For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time.

5. ROTARY KNOB / 6TH SENSE BUTTON

Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.

6. START

For starting functions and confirming settings or a set value.

7. TIME

For setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

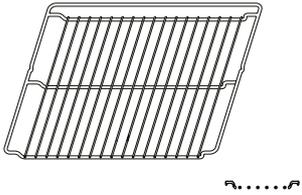
8. TEMPERATURE

For setting the temperature.

9. RIGHT-HAND DISPLAY

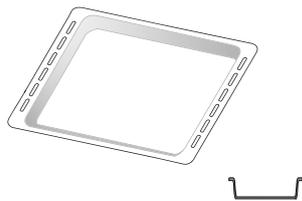
ACCESSORIES

WIRE SHELF



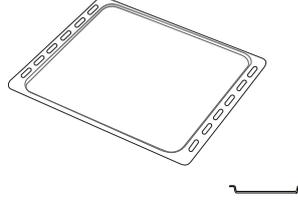
Use to cook food or as a support for pans, cake tins and other ovenproof items of cookware.

DRIP TRAY



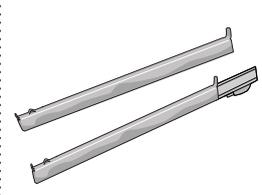
Use as an oven tray for cooking meat, fish, vegetables, focaccia, etc. or position underneath the wire shelf to collect cooking juices.

BAKING TRAY *



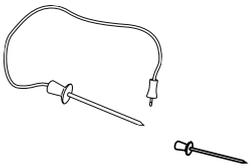
Use for cooking all bread and pastry products, but also for roasts, fish en papillote, etc.

SLIDING RUNNERS *



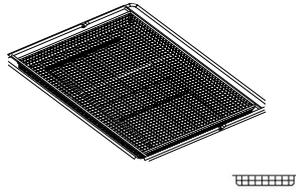
To facilitate inserting or removing accessories.

MEAT PROBE *



To accurately measure the core temperature of food during cooking.

AIR FRY TRAY *



To be used when cooking foods with Air Fry function, with a baking tray positioned at a lower level to collect possible crumbs and drip. It can be cleaned in the dishwasher.

The number and the type of accessories may vary depending on which model is purchased. Other accessories can be purchased separately; for orders and information contact the after sales service.

* Available only in certain models

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.

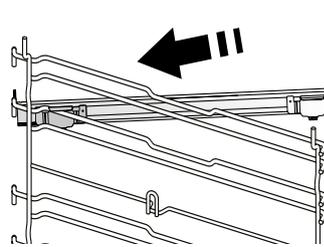
Other accessories, such as the drip tray and the baking tray, are inserted horizontally in the same way as the wire shelf.

REMOVING AND REFITTING THE SHELF GUIDES

- To remove the shelf guides, lift them up and pull the lower parts out of their lodgings: The shelf guides can now be removed.

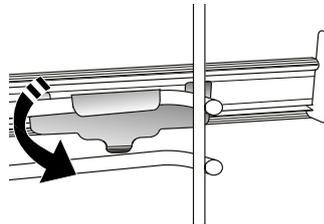
- To refit the shelf guides, first fit them back into their upper seating. Keeping them held up, slide them into the cooking compartment, then lower them into position in the lower seating.

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.

FUNCTIONS

6th SENSE

These allow a fully automatic cooking for all types of food (Lasagna, Meat, Fish, Vegetables, Cakes & Pastries, Salt cakes, Bread, Pizza). To get the best from this function, follow the indications on the relative cooking table.

STEAM+

The Steam+ function allows to obtain excellent performances thanks to the presence of steam in the cooking cycle. This function suggests the ideal temperature for cooking a wide range of recipes; The cooking times and the water quantity (100 / 200 ml) of the main dishes are shown in the relative cooking table that you can find online. Always activate the steam function when the oven is cold, and after pouring drinking water into the bottom of the cavity.

CASSEROLE

This function suggests the best temperature and cooking method for pasta dishes.

MEAT

This function suggests the best temperature and cooking method for meat.

BREAD

This function automatically suggests the best temperature and cooking method for all types of bread.

PIZZA

This function allows you to cook great homemade pizza, in less than 10 minutes like in a restaurant. The dedicated cooking cycle works at temperature level above 300 degree Celsius, delivering pizza soft inside, crunchy on the edges and with a perfectly even browning.

Combining this function with the Pizza Stone WPro accessory and preheating for 30 minutes can bake a pizza in 5-8 min.

For orders and information contact the after sales service or www.whirlpool.eu.

PASTRY

This function suggests the best temperature and cooking method for all types of cake.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

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.

FORCED AIR

For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.

CONVECTION BAKE

For cooking meat, baking cakes with fillings on one shelf only.

SPECIAL FUNCTIONS

FAST PREHEAT

For preheating the oven quickly.

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.

ECO CYCLE

For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. When this Eco Cycle 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.

AIR FRY/CONVECT ROAST

Using dedicated air fry tray (provided with some models) allows you to cook French fries, chicken nuggets and more using less oil, resulting pleasantly crispy. Heating elements cycle to properly heat the cavity, while the fan circulates hot air. Position the food on the Air Fry tray in a single layer and follow Air Fry Cooking Table instructions for best performances.

Alternatively, this function can be used to get great roasting results on meat and poultry, potatoes and vegetables, according to the cooking table recommendation. These recipes can be prepared using standard baking tray.

SMART CLEAN

The action of the steam released during this special low-temperature cleaning cycle allows dirt and food residues to be removed with ease. Pour 200 ml of drinking water on the bottom of the oven and only activate the function when the oven is cold.

PYRO

For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two self cleaning cycles are available: A complete cycle (Pyro) and a shorter cycle (Pyro Eco). We recommend using the complete cycle to experience the best cleaning performance.

FIRST TIME USE

1. SET THE TIME

You will need to set the time when you switch on the oven for the first time.



The two digits for the hour will start flashing: Turn the knob to set the hour and press to confirm.



The two digits for the minutes will start flashing. Turn the knob to set the minutes and press to confirm. Please note: To change the time at a later point, press and hold for at least one second while the oven is off and repeat the steps above.

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

2. SETTINGS

If required, you can change the default rated current (16 A).



Turn the selection knob to select the rated current, then press to confirm.

Please note: The oven is programmed to consume a level of electrical power that is compatible with a domestic network

DAILY USE

1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the rotary knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the rotary knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

that has a rating of more than 3 kW (16 A): If your household uses a lower power, you will need to decrease this value (13 A). Please note: To change the rated current at a later point, press and hold for at least five seconds while the oven is off and repeat the steps above.

3. 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.

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 °C icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3 = high, 2 = medium, 1 = low) at the same time.



Please note: Once the function has started, you can

change the temperature or the grill level by pressing  or by turning the knob directly.

DURATION



When the  icon flashes on the display, use the adjustment knob to set the cooking time you require and then press  to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press  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 : Turn the knob to change the hour and press  to confirm.

SETTING THE END COOKING TIME/DELAYED START

In many functions, once you have set a cooking time you can delay starting the function by programming its end time. Where you can change the end time, the display will show the time the function is expected to finish while the  icon flashes.



If necessary, turn the knob to set the time you want cooking to end, then press  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 knob to change the programmed end time.

Press  or  to change the temperature and cooking time settings. Press  to confirm when finished.

3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press  to activate the function.

You can press and hold  at any time to pause the function that is currently active.

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 by pressing .

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 knob.

5. END OF COOKING

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



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

SPECIAL FUNCTIONS

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 self-cleaning cycle.

For optimum cleaning results, remove the worst soiling with a damp sponge 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.

Access special functions **S** and turn the knob to select from menu. then press **OK** to confirm.

Press **▶** to start immediately the cleaning cycle, or press **⌚** to set the end time/start delayed.

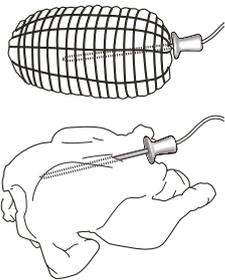
The oven will start the cleaning cycle and the door will be locked automatically.

The oven door cannot be opened while pyrolytic cleaning is in progress: It will remain locked until the temperature has returned to an acceptable level. Air the room during and after running the Pyro cycle.

Please note: The duration and temperature of cleaning cycle cannot be set.

. USING THE MEAT PROBE (IF PRESENT)

The meat probe supplied allows to measure the exact internal temperature of food during cooking. The meat probe is allowed only in some cooking function (Conventional, Forced Air, Convention Bake, Turbo Grill, 6th Sense Meat).



It is very important to position the probe accurately in order to obtain perfect cooking results. Insert the probe fully into the fleshiest part of the meat, avoiding bones and fatty parts. For poultry, the probe should be inserted sideways, in the middle of the breast, taking care to ensure the tip does not end up in a hollow part. In the case of meat with very irregular thickness, check it is cooked

properly before removing it from the oven. Connect the end of the probe in the hole located on the right wall of the oven cavity.

When the meat probe is plugged to the oven cavity, a buzzer sounds and the display shows icon and target temperature. If the meat probe is plugged during the selection of a function, display switches to the default meat probe target temperature.



Press **⌚** to start settings. Turn the knob to set the meat probe target temperature. Press **OK** to confirm.



Press **⌚** or **▶** to confirm and start the cooking cycle.

During cooking cycle, the display shows meat probe target temperature. When the meat reaches the target temperature set, the cooking cycle stops and the display shows "End". To restart the cooking cycle from "End", by turning the knob it is possible to adjust meat probe target temperature as indicated above. Press **⌚** or **▶** to confirm and restart the cooking cycle.

Please note: during cooking cycle with meat probe it is possible turn the knob to change meat probe target

temperature. Press **⌚** to adjust oven cavity temperature. The meat probe can be inserted at any time, also during a cooking cycle. In this case, it is necessary re-set the cooking function parameters.

If meat probe is incompatible with a function, the oven switch off the cooking cycle and plays an alert buzzer sound. In this case, disconnect the meat probe or press to set another function. Start delayed and preheat phase are not compatible with meat probe.

. KEYLOCK

To lock the keypad, press and hold **<<** 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 pressing **⏻**.

. NOTES

- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Never drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Do not place heavy weights on the door and do not hold on to the door.
- Due to the higher temperature of the Pizza cycle it is expected to experience slightly higher cooling fan noise.

USEFUL TIPS

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

Using the "Forced Air" function, you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires a shorter cooking time and leave the food which requires a longer cooking time in the oven.

MEAT

Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the dish, basting the meat during cooking for added flavour. Please note that steam will be generated during this operation. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.

When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To prevent the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking. Take care when opening the door as steam will escape.

To collect the cooking juices, we recommend placing a dripping pan filled with half a litre of drinking water directly underneath the wire shelf on which the food is placed. Top-up when necessary.

DESSERTS

Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only.

Use dark-coloured metal baking pans and always place them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.

To check whether a leavened cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.

If using non-stick baking pans, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.

If the item "swells" during baking, use a lower temperature next time and consider reducing the amount of liquid you add or stirring the mixture more gently.

For desserts with moist fillings or toppings (such as cheesecake or fruit tarts), use the "Convection bake" function. If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

RISING

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). The rising time for pizza starts at around one hour for 1 kg of dough.

COOKING TABLE

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Leavened cakes / Sponge cakes		-	170	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	2 
		Yes	160	30 - 50	4 1  
Filled cakes (cheesecake, strudel, apple pie)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Yes	160 - 200	35 - 90	4 1  
Cookies / Small cakes		-	160 - 170	20 - 40	3 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 
		Yes	150 - 160	20 - 40	4 1  
		Yes	135	50 - 90	5 4 3 1    
Tarts		Yes	170	50 - 80	5 4 3 1    
Choux buns		-	180 - 200	30 - 40	3 
		Yes	180 - 190	35 - 45	4 1  
		Yes	180 - 190	35 - 45*	5 3 1   
Meringues		Yes	90	110 - 150	3 
		Yes	90	130 - 150	4 1  
		Yes	90	140 - 160*	5 3 1   
Pizza (Thin, thick, focaccia)		Yes	310	7-12	2 
		Yes	220 - 240	20 - 40	4 1  
		Yes	220 - 240	25 - 50*	5 3 1   
		Yes	210	40 - 60	5 4 3 1    
Bread loaf 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2 
Small bread		-	180 - 220	30 - 50	3 
Bread		Yes	180 - 220	30 - 60	4 1  
Frozen pizza		Yes	250	10 - 15	2 
		Yes	250	10 - 20	4 1  
Savoury pies (vegetable pie, quiche)		Yes	180 - 190	45 - 60	2 
		Yes	180 - 190	45 - 60	4 1  
		Yes	180 - 190	45 - 70*	5 3 1   

FUNCTIONS	 Conventional	 Grill	 Turbo Grill	 Forced Air	 Convection Bake	 ECO	 Air Fry
-----------	--	---	---	--	---	---	---

AUTOMATIC FUNCTIONS	 Casserole	 Meat	 Bread	 Pizza function	 Pastry
---------------------	---	--	---	--	--

ACCESSORIES	 Wire shelf	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray	 Drip tray with 500 ml of water
-------------	--	--	--	---	--

RECIPE	FUNCTION	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	COOK TIME (Min.)	LEVEL AND ACCESSORIES
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	190 - 200	20 - 30	3
		Yes	180 - 190	20 - 40	4 1
		Yes	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne / Flans		-	190 - 200	40 - 80	3
Baked pasta / Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Lamb / Veal / Beef / Pork 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Chicken / Rabbit / Duck 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Turkey / Goose 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Baked fish / en papillote (fillets, whole)		Yes	180 - 200	40 - 60	3
Stuffed vegetables (tomatoes, courgettes, aubergines)		Yes	180 - 200	50 - 60	2
Toast		-	3 (High)	3 - 6	5
Fish fillets / Steaks		-	2 (Mid)	20 - 30***	4 3
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	200 - 220	15 - 30***	5 4
Roast chicken 1-1.3 kg		Yes	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef rare 1 kg		-	2 (Mid)	35 - 50**	3
Leg of lamb / Shanks		-	2 (Mid)	60 - 90**	3
Roast potatoes		Yes	200 - 220	35 - 55**	3
Vegetable gratin		Yes	200 - 220	10 - 25	3
Complete meal: Fruit tart (level 5) / lasagna (level 3) / meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 3 1
Complete meal: Fruit tart (level 5) / roasted vegetables (level 4) / lasagna (level 2) / cuts of meat (level 1)		Yes	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagna & Meat		Yes	200	50 - 120*	4 1
Meat & Potatoes		Yes	200	45 - 120*	4 1
Fish & Vegetables		Yes	180	30 - 50	4 1
Stuffed roasting joints	ECO	-	200	80 - 120*	3
Cuts of meat (rabbit, chicken, lamb)	ECO	-	200	50 - 120*	3

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

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

*** Turn food halfway through cooking.

FUNCTIONS						ECO	
	Conventional	Grill	Turbo Grill	Forced Air	Convect Bake	ECO	Air Fry
AUTOMATIC FUNCTIONS							
	Casserole	Meat	Bread	Pizza function	Pastry		
ACCESSORIES							
	Wire shelf	Oven tray or cake tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf	Drip tray / Baking tray	Drip tray with 500 ml of water		



AIR FRY COOKING TABLE

	RECIPE	FUNCTION	SUGGESTED QUANTITY	PREHEAT	TEMPERATURE (°C)	DURATION (MIN.)	SHELF AND ACCESSORIES
FROZEN FOOD	Frozen French Fries		650 - 850g	Yes	200	25 - 30	4 2
	Frozen Chicken Nugget		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Fish Sticks		500g	Yes	220	15 - 20	4 2
	Onion Rings		500g	Yes	200	15 - 20	4 2
VEGETABLES	Fresh Breaded Zucchini		400g	Yes	200	15 - 20	4 2
	Homemade Fries		300 - 800 g	Yes	200	20 - 40	4 2
	Mixed Vegetables		300 - 800 g	Yes	200	20 - 30	4 2
MEAT AND FISH	Chicken Breasts		1 - 4 cm	Yes	200	20 - 40	4 2
	Chicken Wings		200 - 1500 g	Yes	220	30 - 50	4 2
	Breaded Cutlet		1 - 4 cm	Yes	220	20 - 50	4 2
	Fish Fillet		1 - 4 cm	Yes	220	15 - 25	4 2

For cooking fresh or homemade foods, spread a thin layer of oil across the food surface.
In order to guarantee uniform cooking results, mix food halfway through the recommended cooking time.

FUNCTIONS	 Air Fry		
ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf

STEAM+ COOKING TABLE

FOOD	RECIPE	QUANTITY	TIME (MIN.)	ACCESSORIES	WATER
BREAD	Small breads	80-100 g	30 - 45		100 ml
	Sandwich loaf in tin	300-500 g	40 - 60		
	Bread	500g-2 kg	50 - 100		
	Baguettes	200-300 g	30 - 45		
PASTRIES	Cookies	one tray	25 - 35		
	Muffin	30-60 g	25 - 45		
	Sponge Cake	500-700 g	30 - 50		
	Tart	one tray	35 - 55		
MEAT	Roast	1 kg	60 - 110		200 ml
	Ribs	500g-1,5 kg	50 - 75		
	Chicken	1-1,5 kg	55 - 80		
	Chicken/Turkey	3 kg	100 - 140		
FISH	Fillet Steak	0.5-2 cm	15 - 25		
	Fillet Steak	2-4 cm	20 - 35		
	Whole Fish	300- 600 g	20 - 30		
	Whole Fish	600 -1200 g	25 - 45		
VEGETABLES	Roasted Potatoes	0.5-1.5 kg	45 - 60		
	Stuffed Peppers	1-2 kg	35 - 55		
	Roasted Broccoli	0.3-1 kg	30 - 50		
	Roasted Zucchini	0.5-1.5 kg	30 - 50		

Start the STEAM+ function only when the oven is cold. Opening the door and topping up the water during cooking may have an adverse effect on the final cooking result.

ACCESSORIES	 Air Fry tray	 Oven tray or cake tray on wire shelf	 Drip tray / Baking tray or oven tray on wire shelf
-------------	---	---	---

MAINTENANCE AND CLEANING

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, leave the oven to cool completely and then wipe it with a cloth or sponge.

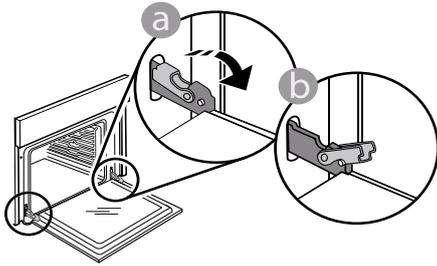
- If there is stubborn dirt on the interior surfaces, we recommend running the automatic cleaning function for optimal cleaning results.
- The oven door can be removed to facilitate cleaning.

ACCESSORIES

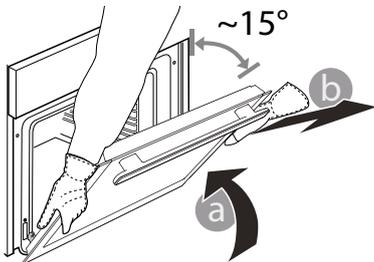
Soak the accessories in a washing-up liquid solution after use, handling them with oven gloves if they are still hot. Food residues can be removed using a washing-up brush or a sponge. Do not clean Food Probe and Meat Probe (if present) in the dishwasher. Air Fry tray (if present) can be cleaned in the dishwasher.

REMOVING AND REFITTING THE DOOR

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

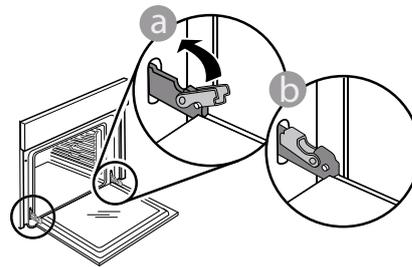


2. Close the door as much as you can. Take a firm hold of the door with both hands – do not hold it by the handle. Simply remove the door by continuing to close it while pulling it upwards at the same time until it is released from its seating. Put the door to one side, resting it on a soft surface.

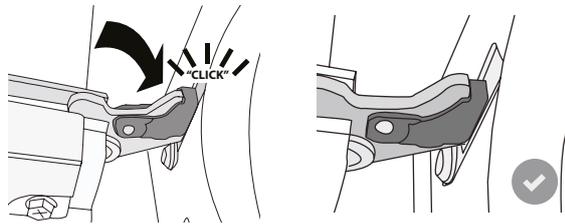


3. Refit the door by moving it towards the oven, aligning the hooks of the hinges with their seating and securing the upper part onto its seating.

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.

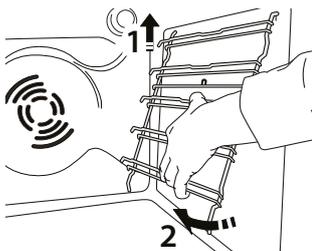


5. Try closing the door and check to make sure that it lines up with the control panel. If it does not, repeat the steps above: The door could become damaged if it does not work properly.

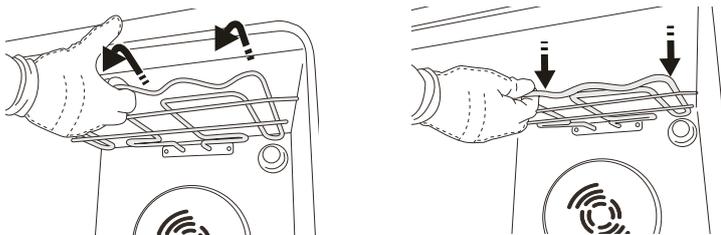
LOWER THE TOP HEATING ELEMENT

(ONLY IN SOME MODELS)

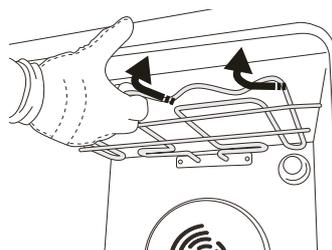
1. Remove the lateral shelf guides.



2. Pull the heating element out a little and lower it.



3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, making sure it comes to rest on the lateral supports.



REPLACING THE LAMP

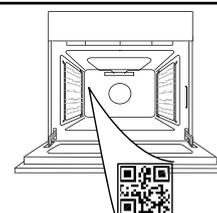
For the replacement of the lamp, contact the after sales service.

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.	Software problem.	Contact the Call Center and state the number following the letter "F".
The display shows unclear text and appears to be broken.	Another language set.	Contact the Call Center..
Cooking cycle with probe ended without evident cause or error F3E3 is printed on the screen	Food Probe is not properly connected	Check connection of the food probe

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

- Using the QR on your product
- Visiting our website docs.whirlpool.eu
- 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.



Whirlpool



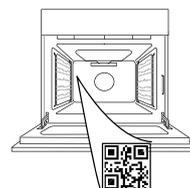
400020003699



GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

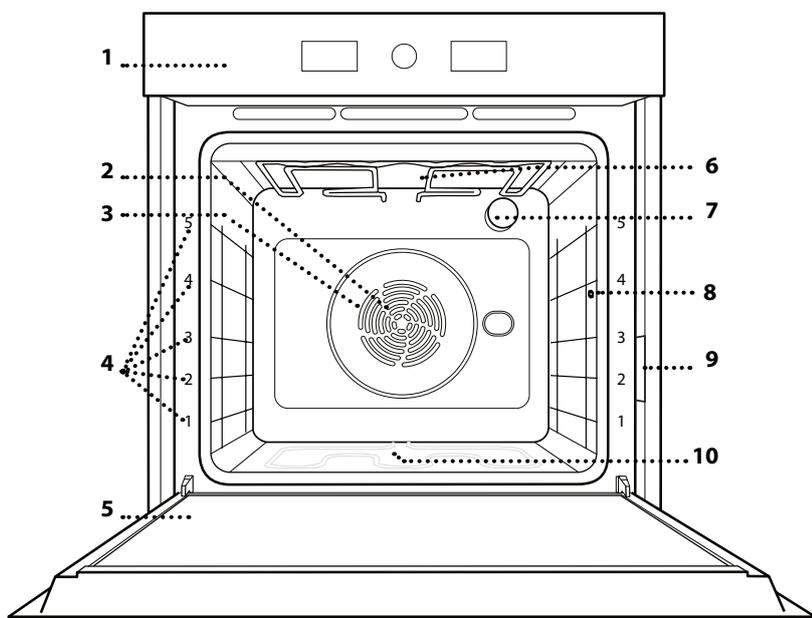
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



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

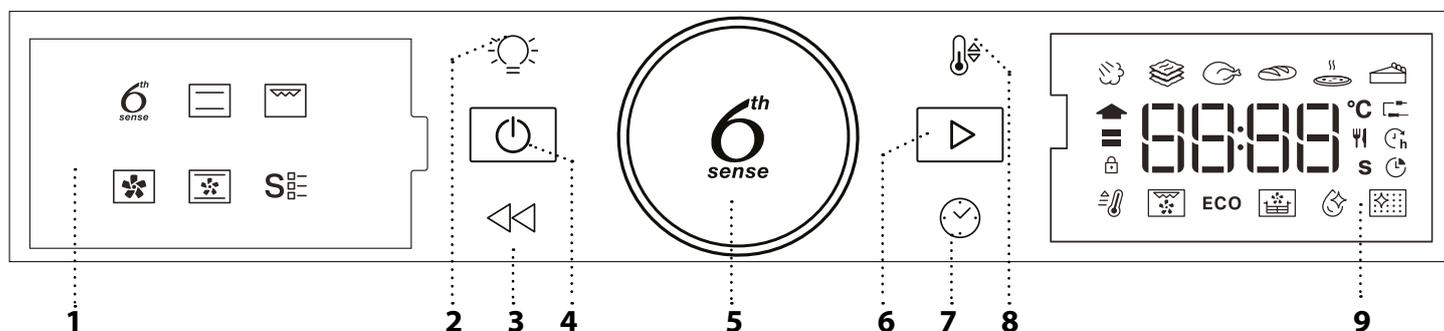
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello comandi
2. Ventola
3. Resistenza circolare (non visibile)
4. Griglie laterali (il livello è indicato sulla parte frontale del forno)
5. Porta
6. Resistenza superiore / grill
7. Luce
8. Punto di inserimento della sonda carne*
9. Targhetta matricola (da non rimuovere)
10. Resistenza inferiore (non visibile)

* Disponibile solo in alcuni modelli

PANNELLO COMANDI



1. PARTE SINISTRA DEL DISPLAY

2. LAMPADA

Per accendere/spengere la lampadina.

3. INDIETRO

Per tornare alla schermata precedente. Durante la cottura, permette di modificare le impostazioni.

4. ON/OFF

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

5. MANOPOLA GIREVOLE / TASTO 6TH SENSE

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

6. AVVIO

Per avviare le funzioni e confermare le impostazioni o un valore impostato.

7. TEMPO

Per impostare l'ora e per regolare il tempo di cottura.

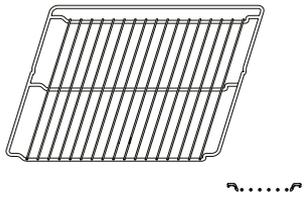
8. TEMPERATURA

Per impostare la temperatura.

9. DISPLAY DESTRA

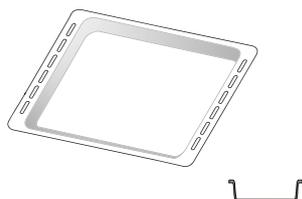
ACCESSORI

GRIGLIA



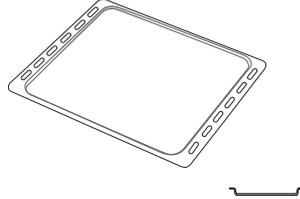
Utilizzare per cuocere gli alimenti o come supporto per teglie, tortiere e altre pentole da forno.

LECCARDA



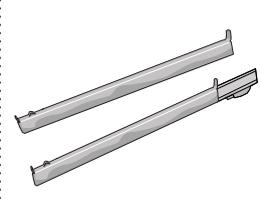
Utilizzare come teglia da forno per cucinare carne, pesce, verdure, focacce, ecc. o posizionare sotto la griglia per raccogliere i succhi di cottura.

PIASTRA DOLCI *



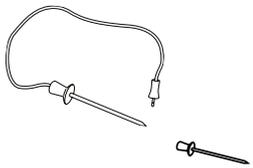
Utilizzare per la cottura di tutti i prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche per arrostiti, pesce en papillote, ecc.

GUIDE DI SCORRIMENTO *



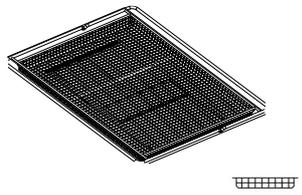
Per facilitare l'inserimento o la rimozione degli accessori.

SONDA CARNE*



Per misurare con precisione la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.

LECCARDA FRITTURA AD ARIA *



Da utilizzare quando si cucinano alimenti con la funzione Frittura ad aria, con una teglia posizionata a un livello inferiore per raccogliere eventuali briciole e sgocciolamenti. Può essere lavata in lavastoviglie.

Il numero e il tipo di accessori possono variare a seconda del modello acquistato.

Altri accessori possono essere acquistati separatamente; per ordini e informazioni contattare il servizio assistenza clienti.

* Disponibile solo in alcuni modelli

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI 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.

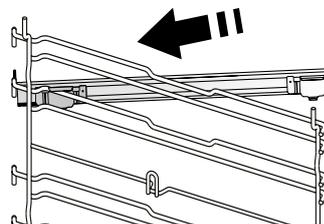
SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

• Per togliere le griglie, sollevare le griglie prima di scostare la parte inferiore dalle proprie sedi: a questo punto è possibile rimuovere le griglie.

• Per rimontare le griglie, inserirle dapprima nelle sedi superiori. Avvicinarle alla cavità tenendo sollevato, quindi abbassarle in posizione nelle sedi inferiori.

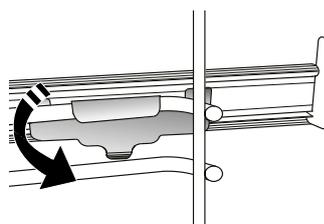
MONTAGGIO DELLE GUIDE SCORREVOLI

(SE PRESENTE)



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 l'altra clip in posizione.



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.

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

FUNZIONI

6th SENSE

Questa funzione permette la cottura completamente automatica di tutte le pietanze (lasagna, carne, pesce, verdure, torte & dolci, torte salate, pane, pizza). Per utilizzare al meglio questa funzione si raccomanda di seguire le indicazioni della tabella di cottura.

-  **VAPORE+**
La funzione Vapore+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione suggerisce la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; I tempi di cottura e la quantità di acqua (100 / 200 ml) dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura reperibile online. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato acqua potabile sul fondo della cavità.
-  **PRIMI PIATTI**
Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per le pietanze a base di pasta.
-  **CARNE**
Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per la carne.
-  **PANE**
Questa funzione suggerisce automaticamente la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di pane.
-  **PIZZA**
Questa funzione consente di cucinare un'ottima pizza fatta in casa, in meno di 10 minuti come al ristorante. Il ciclo di cottura dedicato funziona a temperature superiori a 300 gradi Celsius, garantendo una pizza morbida all'interno, croccante sui bordi e con una doratura perfettamente uniforme. Combinando questa funzione con l'accessorio Pizza Stone WPro e preriscaldando per 30 minuti, è possibile cuocere una pizza in 5-8 minuti.
Per ordini e informazioni, contattare il Servizio Assistenza o www.whirlpool.eu.
-  **TORTE DOLCI**
Questa funzione suggerisce la migliore temperatura e modalità di cottura per qualsiasi tipo di torta.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

GRILL

Per grigliare bistecche, spiedini e salsicce, cucinare verdure gratinate o tostare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla un livello sotto la griglia e aggiungere 500 ml di acqua potabile.

TERMOVENTILATO

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

VENTILATO

Per cuocere carni o torte ripiene su un solo ripiano.

SPECIALI

- **PRERISCALDAMENTO VELOCE**
Per preriscaldare rapidamente il forno.
- **TURBO GRILL**
Per arrostitire grandi tagli di carne (cosce, roast beef, pollo). 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.
- **CICLO ECO**
Per cuocere arrostiti ripieni e filetti di carne in pezzi su un solo ripiano. Quando questo Ciclo Eco è in uso, la spia rimarrà spenta durante la cottura. Per utilizzare il Ciclo Eco e quindi ottimizzare il consumo di energia, la porta del forno non deve essere aperta finché gli alimenti non sono completamente cotti.
- **AIR FRY/CONVECT ROAST**
La leccarda Frittura ad aria dedicata (fornita con alcuni modelli) consente di cuocere patate fritte, bocconcini di pollo e altro ancora utilizzando meno olio, ottenendo un risultato piacevolmente croccante. Gli elementi riscaldanti si attivano per riscaldare adeguatamente la cavità, mentre la ventola fa circolare l'aria calda. Posizionare gli alimenti sulla leccarda Frittura ad aria in un unico strato e seguire le istruzioni della tabella di cottura Frittura ad aria per ottenere le migliori prestazioni. In alternativa, questa funzione può essere utilizzata per ottenere ottimi risultati di arrostitimento di carne e pollame, patate e verdure, secondo le raccomandazioni della tabella di cottura. Queste ricette possono essere preparate con una teglia standard.
- **SMART CLEAN**
L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno, attivando la funzione a forno freddo.
- **PIROLISI**
Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Sono disponibili due cicli di autopulizia: un ciclo completo (Pirolisi) e un ciclo più breve (Pirolisi Eco). Si consiglia di utilizzare il ciclo completo per ottenere le migliori prestazioni di pulizia.

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

Alla prima accensione è necessario impostare l'ora.



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



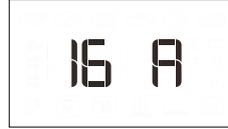
Sul display lampeggiano le due cifre relative ai minuti. Ruotare la manopola per impostare i minuti e premere  per confermare.

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

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

2. IMPOSTAZIONI

Se necessario, è possibile modificare la corrente nominale predefinita (16 A).



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

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

Note: Per modificare la corrente nominale in un momento successivo, tenere premuto  per almeno cinque secondi a forno spento e ripetere i passaggi precedenti.

3. RISCALDAMENTO DEL 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 un'ora utilizzando preferibilmente una funzione ventilata ("Termoventilato" o "Ventilato").

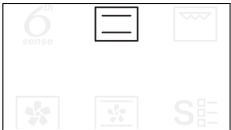
Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: si consiglia di arieggiare il locale dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.

USO QUOTIDIANO

1. SELEZIONARE UNA FUNZIONE

Quando il forno è spento, sul display viene visualizzata solo l'ora. Tenere premuto  per accendere il forno. Ruotare la manopola girevole per visualizzare sul display sinistro le funzioni principali disponibili, e premere  per confermare.



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



Ruotare la manopola girevole per scegliere tra le sottofunzioni disponibili nella parte destra del display e premere  per confermare.

2. IMPOSTARE LA FUNZIONE

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (TEMPERATURA / LIVELLO GRILL)



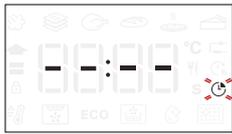
Quando l'icona °C lampeggia sul display, ruotare la manopola per modificare il valore, quindi premere  per confermare e procedere con le impostazioni seguenti, per tutti i valori che è possibile regolare.

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



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

DURATA



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

È possibile non impostare 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.

Note: durante la cottura, premendo è possibile regolare il tempo impostato: Ruotare la manopola per impostare l'ora e premere per confermare.

IMPOSTARE L'ORA DI FINE COTTURA/ AVVIO RITARDATO

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



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

Posizionare gli alimenti nel forno e chiudere la porta: la funzione si avvierà automaticamente dopo un periodo di tempo calcolato per terminare la cottura all'orario impostato.



Note: La programmazione dell'avvio ritardato di una cottura disattiva la fase di preriscaldamento del forno: la temperatura desiderata viene raggiunta gradualmente, quindi i tempi di cottura si allungheranno leggermente rispetto a quanto indicato nella tabella di cottura.

Durante il tempo di attesa, è possibile utilizzare la manopola per regolare l'ora di fine programmata.

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

3. AVVIARE LA FUNZIONE

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

Tenere premuto per interrompere in ogni momento la funzione attivata.

4. PRERISCALDAMENTO

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



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



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

Note: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura. Aprendo la porta durante la fase di preriscaldamento, questa si interrompe temporaneamente.

Il tempo di cottura non comprende la fase di preriscaldamento.

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

5. FINE COTTURA

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



Per prolungare la cottura mantenendo i valori impostati, ruotare la manopola per impostare un nuovo tempo di cottura e premere .

. FUNZIONI SPECIALI

PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

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

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Nel caso in cui il forno sia installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati di pulizia ottimali, eliminare i depositi di grandi dimensioni con una spugna umida prima di avviare la funzione di pirolisi. Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura.

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

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

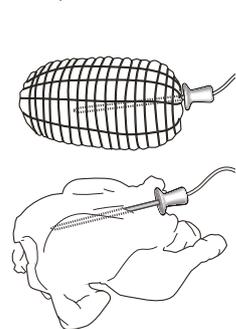
Dopo l'ultima conferma, il forno avvia il ciclo di pulizia e la porta si blocca automaticamente:

Durante la pulizia pirolitica la porta del forno non può essere aperta: rimarrà bloccata fino a quando la temperatura non tornerà a livelli accettabili. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

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

. USO DELLA SONDA CARNE (SE PRESENTE)

La sonda carne in dotazione permette di misurare l'esatta temperatura interna degli alimenti durante la cottura. La sonda carne è consentita solo in alcune funzioni di cottura (Statico, Termoventilato, Cottura Convenzionale, Turbo Grill, 6th Sense Carne).



È molto importante posizionare accuratamente la sonda per ottenere risultati di cottura perfetti. Inserire la sonda a fondo nella parte più carnosa, evitando ossa e parti grasse. Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, evitando che la punta finisca in una parte cava. Se la carne ha uno spessore molto irregolare, controllare che sia cotta al punto desiderato prima di estrarla dal

forno. Inserire l'estremità della sonda nel foro situato sulla parete interna destra del forno.

Quando la sonda carne viene inserita nel forno, viene emesso un segnale acustico e il display mostra l'icona e la temperatura desiderata. Se la sonda carne viene inserita durante la selezione di una funzione, l'indicazione del display cambia per mostrare la temperatura impostata per la sonda.



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



Premere  o  per confermare e avviare il ciclo di cottura.

Durante il ciclo di cottura, il display mostra la temperatura impostata per la sonda. Quando la carne raggiunge la temperatura impostata, il ciclo di cottura si interrompe e sul display compare l'indicazione "End" (Fine). Per riavviare il ciclo di cottura dopo la comparsa dell'indicazione "End", ruotare la manopola per regolare la temperatura della sonda come descritto in precedenza. Premere  o  per confermare e riavviare il ciclo di cottura.

Note: durante un ciclo di cottura con la sonda carne, è possibile ruotare la manopola per cambiare la temperatura della sonda. Premere  per regolare la temperatura interna del forno. La sonda carne può essere inserita in qualunque momento, anche durante un ciclo di cottura. In questo caso, sarà necessario reimpostare i parametri della funzione di cottura.

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

. BLOCCO TASTI

Per bloccare il tastierino, tenere premuto  per almeno cinque secondi.



Ripetere la procedura per sbloccare il tastierino.

Note: questa funzione può essere attivata anche durante la cottura. Per ragioni di sicurezza, è possibile spegnere il forno in qualsiasi momento premendo .

. NOTE

- Non coprire l'interno del forno con pellicola di alluminio.
- Non trascinare pentole o tegami sul fondo del forno, perché così facendo si potrebbe rovinare lo smalto.
- Non appoggiare pesi elevati sulla porta e non aggrapparsi ad essa.
- A causa della temperatura più elevata del ciclo Pizza, si prevede che il rumore della ventola di raffreddamento sarà leggermente più elevato.

CONSIGLI UTILI

COME LEGGERE LA TABELLA DI COTTURA

La tabella indica la funzione, gli accessori e il livello migliore da utilizzare per cuocere svariati tipi di cibo. I tempi di cottura 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 cibo e dal tipo di accessori. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche tegami e accessori in pyrex o in ceramica, ma occorre considerare che i tempi di cottura si allungheranno leggermente.

COTTURA SIMULTANEA DI PIETANZE DIVERSE

Utilizzando la funzione "Termoventilato", è possibile cuocere contemporaneamente alimenti diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Si potranno estrarre prima gli alimenti che richiedono tempi di cottura più brevi e lasciare continuare la cottura per quelli che necessitano di tempi più lunghi.

CARNE

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

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

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

DESSERT

Cuocere i dessert delicati con la funzione statica su un solo livello.

Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione termoventilato e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.

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

Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.

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

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

LIEVITAZIONE

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

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate / Pan di Spagna		-	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	4 1
Torte ripiene (cheesecake, strudel, torta di mele)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sì	160 - 200	35 - 90	4 1
Biscotti / Crostatine		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sì	150 - 160	20 - 40	4
		Sì	150 - 160	20 - 40	4 1
		Sì	135	50 - 90	5 4 3 1
Crostate		Sì	170	50 - 80	5 4 3 1
Bigné		-	180 - 200	30 - 40	3
		Sì	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sì	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Meringhe		Sì	90	110 - 150	3
		Sì	90	130 - 150	4 1
		Sì	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (sottile, alta, focaccia)		Sì	310	7-12	2
		Sì	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sì	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
		Sì	210	40 - 60	5 4 3 1
Pagnotta 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Panini		-	180 - 220	30 - 50	3
Pane		Sì	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza surgelata		Sì	250	10 - 15	2
		Sì	250	10 - 20	4 1
Torte salate (torta di verdure, quiche)		Sì	180 - 190	45 - 60	2
		Sì	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sì	180 - 190	45 - 70*	5 3 1

FUNZIONI	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE	Primi piatti	Carne	Pane	Funzione pizza	Dolci		
ACCESSORI	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua		

RICETTA	FUNZIONE	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COTTURA (Min.)	LIVELLO E ACCESSORI
Vols-au-vent / Salatini di pasta sfoglia		Sì	190 - 200	20 - 30	3
		Sì	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sì	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagne/Timballi		-	190 - 200	40 - 80	3
Pasta al forno/Cannelloni		-	190 - 200	25 - 60	3
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Tacchino / Oca 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pesce al forno / al cartoccio (filetti, intero)		Sì	180 - 200	40 - 60	3
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		Sì	180 - 200	50 - 60	2
Pane tostato		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetti di pesce / Bistecche		-	2 (media)	20 - 30***	4 3
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	200 - 220	15 - 30***	5 4
Pollo arrosto (1-1,3 kg)		Sì	200 - 220	55 - 70**	2 1
Roast beef al sangue (1 kg)		-	2 (media)	35 - 50**	3
Coscia d'agnello / Stinco		-	2 (media)	60 - 90**	3
Patate arrosto		Sì	200 - 220	35 - 55**	3
Verdure gratinate		Sì	200 - 220	10 - 25	3
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Lasagne (livello 3) / Carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 3 1
Pasto completo: Crostata di frutta (livello 5) / Verdure arrostate (livello 4) / Lasagne (livello 2) / Tagli di carne (livello 1)		Sì	190	40 - 120*	5 4 2 1
Lasagne e carne		Sì	200	50 - 120*	4 1
Carne e patate		Sì	200	45 - 120*	4 1
Pesce e verdure		Sì	180	30 - 50	4 1
Arrosti ripieni	ECO	-	200	80 - 120*	3
Carne in pezzi (coniglio, pollo, agnello)	ECO	-	200	50 - 120*	3

* Il tempo di cottura è indicativo: i piatti possono essere estratti dal forno in momenti diversi, a seconda delle preferenze personali.

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

*** Girare gli alimenti a metà cottura.

FUNZIONI						ECO	
	Statico	Grill	Turbo Grill	Termoventilato	Ventilato	ECO	Frittura ad aria
FUNZIONI AUTOMATICHE							
	Primi piatti	Carne	Pane	Funzione pizza	Dolci		
ACCESSORI							
	Griglia	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia	Leccarda / Teglia	Leccarda con 500 ml di acqua		

TABELLA DI COTTURA PER FRITTURA AD ARIA

	RICETTA	FUNZIONE	QUANTITÀ CONSIGLIATA	PRERISC.	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN.)	RIPIANI E ACCESSORI
ALIMENTI SURGELATI	Patate fritte surgelate		650 - 850 g	Sì	200	25 - 30	 
	Nugget di pollo surgelati		500 g	Sì	200	15 - 20	 
	Bastoncini di pesce		500 g	Sì	220	15 - 20	 
	Anelli di cipolle		500 g	Sì	200	15 - 20	 
VERDURE	Zucchini freschi impanati		400 g	Sì	200	15 - 20	 
	Patatine fritte fatte in casa		300 - 800 g	Sì	200	20 - 40	 
	Verdure miste		300 - 800 g	Sì	200	20 - 30	 
CARNE E PESCE	Petti di pollo		1 - 4 cm	Sì	200	20 - 40	 
	Alette di pollo		200 - 1500 g	Sì	220	30 - 50	 
	Cotolette impanate		1 - 4 cm	Sì	220	20 - 50	 
	Filetti di pesce		1 - 4 cm	Sì	220	15 - 25	 

Per cucinare alimenti freschi o fatti in casa, distribuire uno strato sottile di olio sulla superficie dell'alimento. Per garantire risultati di cottura uniformi, mescolare gli alimenti a metà del tempo di cottura consigliato.

FUNZIONI	 Frittura ad aria		
ACCESSORI	 Teglia frittura ad aria	 Pirofila o tortiera su griglia	 Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

VAPORE + TABELLA DI COTTURA

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

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

ACCESSORI			
	Teglia frittura ad aria	Pirofila o tortiera su griglia	Leccarda/piastra dolci o teglia su griglia

MANUTENZIONE E PULIZIA

Assicurarsi che il forno si sia raffreddato prima di effettuare qualsiasi intervento di manutenzione o pulizia.

Non utilizzare apparecchi a vapore.

Non usare pagliette metalliche, panni abrasivi e detergenti abrasivi o corrosivi che possano danneggiare le superfici.

Indossare guanti protettivi.

Il forno deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualsiasi tipo di manutenzione.

SUPERFICI ESTERNE

• Pulire le superfici con un panno in microfibra umido. Se molto sporche, aggiungere qualche goccia di detergente con pH neutro. Asciugare con un panno.

• Non utilizzare 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.

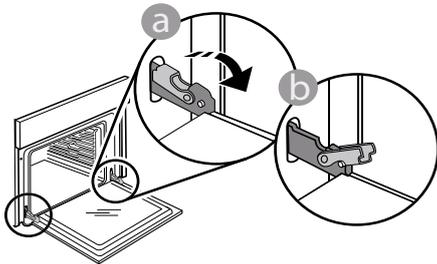
SUPERFICI INTERNE

• 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 ad alto contenuto di acqua, usare a forno freddo un panno o una spugna.

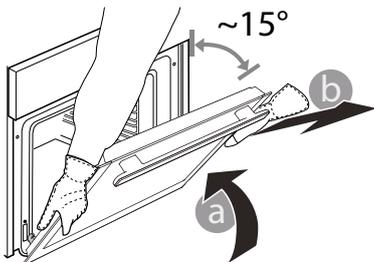
• In caso di sporco tenace sulle superfici interne, si raccomanda di utilizzare la funzione di pulizia automatica.

RIMOZIONE E MONTAGGIO DELLA 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. È sufficiente rimuovere la porta continuando a chiuderla e tirandola contemporaneamente verso l'alto, finché non si sgancia dalla propria sede. 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.

• La porta del forno può essere rimossa per facilitare la pulizia.

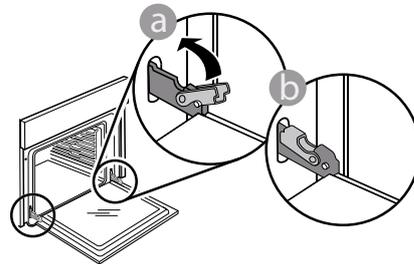
ACCESSORI

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.

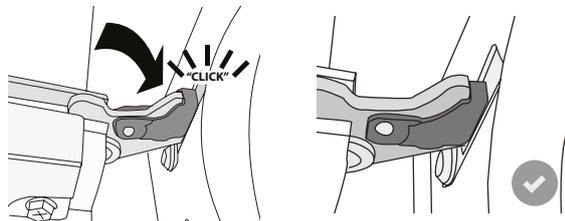
Non pulire la sonda alimenti e la sonda carne (se presente) in lavastoviglie.

La teglia per frittura ad aria (se presente) può essere lavata in lavastoviglie.

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.

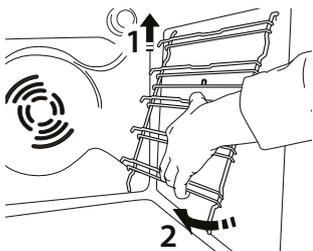


5. Provare a chiudere la porta, verificando che sia allineata al pannello di controllo. Nel caso non lo fosse, ripetere i passi sopra descritti: La porta potrebbe danneggiarsi se non funziona correttamente.

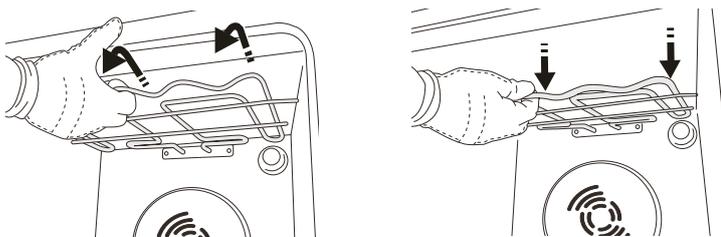
ABBASSARE LA RESISTENZA SUPERIORE

(SOLO IN ALCUNI MODELLI)

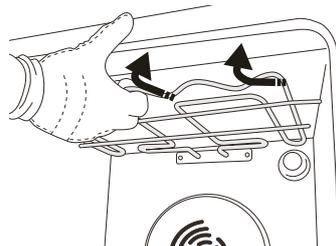
1. Rimuovere le griglie laterali.



2. Estrarre leggermente la resistenza e abbassarla.



3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sé, assicurandosi che poggia sulle apposite sedi laterali.



SOSTITUZIONE DELLA LAMPADINA

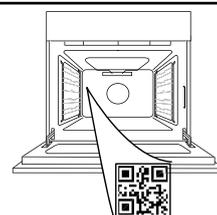
Per la sostituzione della lampadina, contattare il servizio assistenza.

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.	Problema software.	Contattare il Call Center e indicare il numero che segue la lettera "F".
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Call Center
Il ciclo di cottura con la sonda è terminato senza una causa evidente o l'errore F3E3 è stampato sullo schermo	La sonda alimenti non è collegata correttamente	Controllare il collegamento della sonda alimenti

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

- Utilizzare il QR sul proprio prodotto
- Visitare il nostro sito web docs.whirlpool.eu
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool



400020003699