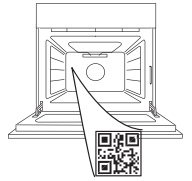




THANK YOU FOR BUYING A WHIRLPOOL PRODUCT

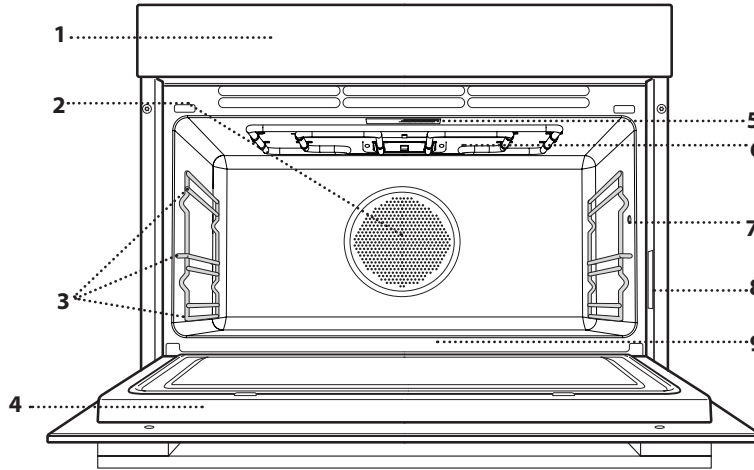
In order to receive a more complete assistance, please register your product on www.whirlpool.eu/register

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



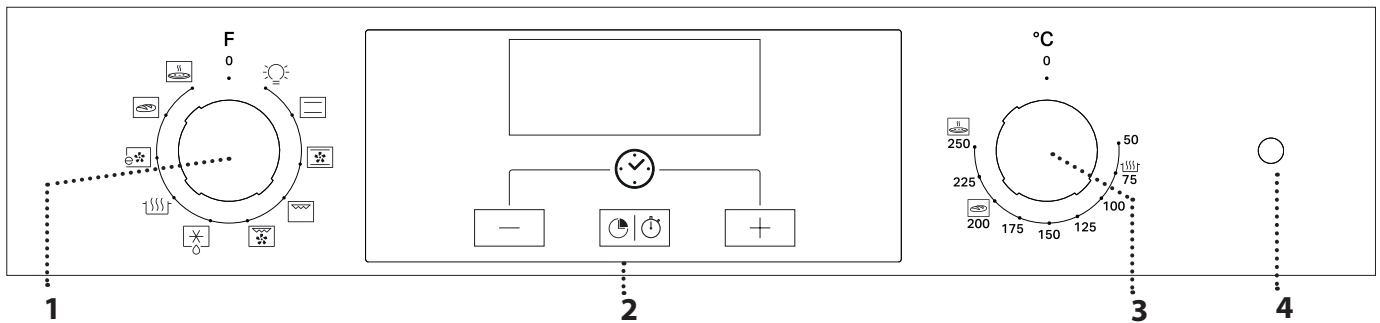
Before using the appliance carefully read the Safety Instruction.

PRODUCT DESCRIPTION



1. Control panel
2. Cavity Fan (not visible)
3. Ladder rack (the level is indicated on the front of the oven)
4. Door
5. Lamp
6. Upper heating element/grill p
7. Probe insert point (if present)
8. Identification plate (do not remove)
9. 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. DISPLAY

3. THERMOSTAT KNOB

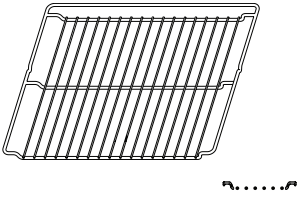
Turn to select the temperature you require when activating manual functions.

4. TEMPERATURE INDICATOR

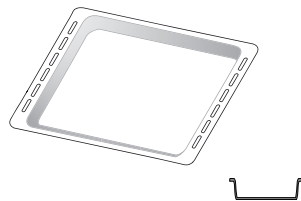
Please note: Type of knob may vary from model type. If the knobs are push-activated, push down on the center of the knob to release it from seating.

ACCESSORIES

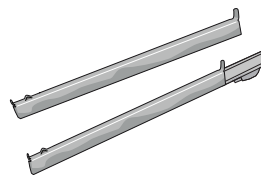
WIRE SHELF



BAKING TRAY



SLIDING SHELVES RAILS* (ONLY IN SOME MODELS)



The number 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

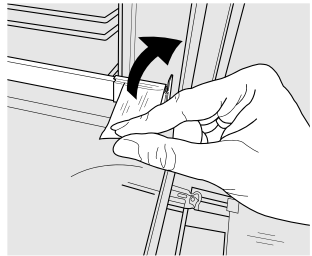
Insert the wire shelf onto the level you require by holding it tilted slightly upwards and resting the raised rear side (pointing upwards) down first.

Then slide it horizontally along the runners as far as possible.

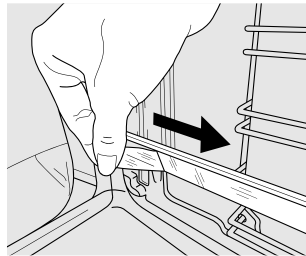
Other accessories, like the baking tray, are to be inserted horizontally, letting them slide on the runners.

SLIDING RUNNERS AND LADDER RACKS

Before using the oven remove the protective tape [a] and then remove the protective foil [b] from the sliding runners.



[a]



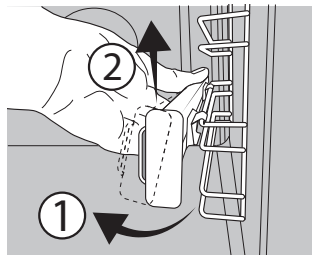
[b]

REMOVING THE SLIDING RUNNERS [c]

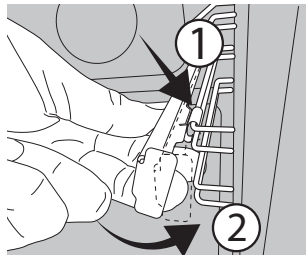
Pull the lower part of the sliding runner to uncouple the lower hooks (1) and pull the sliding runners upwards, removing them from the upper hooks (2).

REFITTING THE SLIDING RUNNERS [d]

Hook the upper hooks on the ladder racks (1) then press the lower part of the sliding runners against the ladder racks, until the lower hooks are clicking (2).



[c]



[d]

REMOVING AND REFITTING THE LADDER RACKS

1. To remove the ladder racks, firmly grip the external part of the guide, and pull it towards you to extract the support and the two internal pins from the lodging.
2. To reposition the ladder racks, position them near the cavity and initially insert the two pins into their lodgings. Next, position the external part near its lodging, insert the support, and firmly press towards the wall of the cavity to make sure the ladder racks is properly secured.

FUNCTIONS

SELECT A FUNCTION

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

OFF

For switching off the oven.

LIGHT

To switch the oven light on.

CONVENTIONAL

For cooking any kind of dish on one shelf only.

Icon	Checkmark	Temp (°C)	Time	Shelf
Leavened cakes	✓	150 - 175	30 - 90	2
Biscuits/tartlets	✓	150 - 175	20 - 45	2
Frozen Pizza	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / baked pasta / cannelloni / flans	✓	200	45 - 65	2
Lamb / veal / beef /pork 1 kg	✓	200	80 - 110	2
Chicken / rabbit / duck 1 kg	✓	200	50 - 100	2
Baked fish / en papillote 0,5 kg (fillets, whole)	✓	175 - 200	40 - 60	2

CONVECTION BAKE

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

This function delivers an even, golden, crisp top and base.

Icon	Checkmark	Temp (°C)	Time	Shelf
Filled cake	✓	150 - 190	30 - 85	2
Salty cakes	✓	175 - 200	35 - 55	2
Stuffed vegetables	✓	175 - 200	50 - 60	2

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.

Icon	Checkmark	Temp (°C)	Time	Shelf
Toasted bread	-	250	3 - 7	3
Fish fillets / slices	5'	250	20 - 30 *	2 1
Sausages / kebabs / spare ribs / hamburgers	5'	200	30 - 40 *	3 1

* Turn food halfway through cooking

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.

Icon	Checkmark	Temp (°C)	Time	Shelf
Roast chicken 1-1,3 kg	-	250	55 - 70 *	2 1
Roast beef rare 1 kg	-	250	35 - 45 **	2
Roast potatoes	-	250	45 - 55 **	2
Vegetable gratin	-	250	20 - 30	2

* Turn food halfway through cooking

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

DEFROST

For defrosting food more quickly. Place food on the middle shelf. Leave food in its packaging in order to prevent it from drying out on the outside.

KEEP WARM

For keeping just-cooked food to a serving temperature. Tune the thermostat knob to the relative icon and insert the food immediately.

ECO CYCLE

For cooking roasted meat and fish, leavening cakes, tarts and biscuits. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimize power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

BREAD

Function for baking homemade bread. Use the 3rd shelf. Preheat the oven by turning the thermostat knob to the relative icon and insert the food when the set temperature is reached.






Icon	Checkmark	Temp (°C)	Time	Shelf
Bread	✓	200	30 - 40	2

PIZZA

Function for baking homemade pizzas. Use the 2nd shelf. Preheat the oven by turning the thermostat knob to the relative icon and insert the food when the set temperature is reached.


Icon	Checkmark	Temp (°C)	Time	Shelf
Pizza	✓	250	10 - 30	2

HOW TO READ THE COOKING TABLES

The table lists recipes , if preheating is needed , temperature , cooking time , accessories and level  suggested for cooking. 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.

Accessories showed:

 Wire Shelf

 Oven tray / cake tin / casserole tray on wire shelf

 Baking tray

 Tray with water

FIRST TIME USE

1. SETTING THE TIME

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



To set the time of day, press buttons + and — at the same time: Set the time of day using the + and — buttons.

Press the *time button* to confirm.

Having selected the desired time value, it is possible to change the alarm tone: the display shows "ton 1".



To select the desired tone, press button — , then press the *time button* to confirm.

Please note: To change the time of the day afterwards for example following lengthy power outages, proceed as described above.

2. 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 250 °C for about one hour. The oven must be empty during this time. Follow the instructions for setting the function correctly.

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

DAILY USE

ACTIVATE A FUNCTION

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

Once the function has been activated, the LED thermostat lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature: At this point, place the food inside and proceed with cooking.

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

USING THE ELECTRONIC PROGRAMMER


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

Please note: After few seconds without any interaction, a buzzer sounds and all settings will be confirmed.

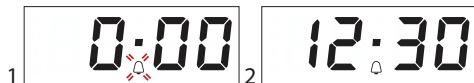
SETTING THE MINUTE MINDER

This option does not interrupt or activate cooking but allows you to use the display as a timer, both while a function is active and when the oven is off.

To activate the timer, long press the *time button*: the  symbol flashes on the display (1).

Use the + and – buttons to set the desired duration: the countdown begins after a few seconds. The display shows the time of the day and the  remains lit, confirming the timer has been set (2).

At the end, long press the *time button* to deactivate the alarm.



Please note: To view the countdown and change it if necessary, press the time button 2 seconds again.

SETTING THE DURATION

After selecting and activating the function, in order to stop it automatically, you can set a cooking time.

Long press the *time button*: the  symbol flashes (3).

Press the *time button* again: DUR and AUTO will flash on the display (4).

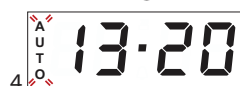
Set the duration using the + and – buttons.

After a few seconds, the display will show the time of the day while AUTO remains lit, confirming the setting (5).



Please note: To see how much time is left and change the remaining cooking time repeat the steps above.

When the set cooking time is over, an alarm will sound and the cooking will be stopped (6).



Long press the *time button* to deactivate the alarm. Return the *selection knob* and *thermostat knob* to 0 to switch off the oven.

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.

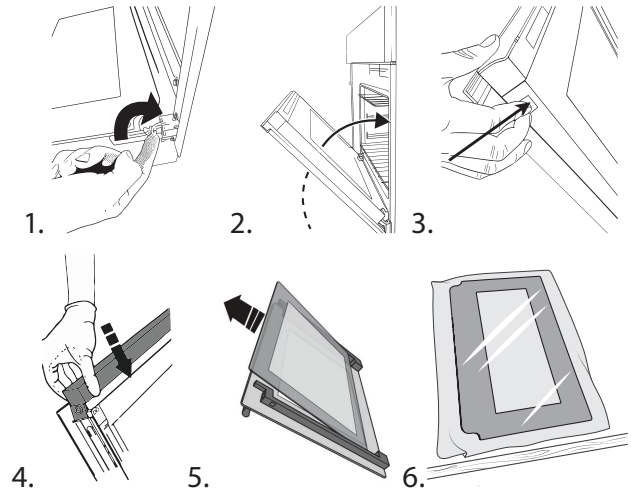
- The oven door glass can be removed to facilitate cleaning.

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.

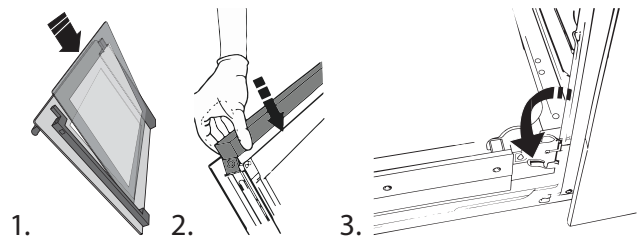
CLEAN THE INTERNAL GLASS OF THE DOOR

1. Open the oven door completely and activate hinge stopper on both sides.
2. Then close the door until it stops in a safe position.
3. Simultaneously press the two retaining clips.
4. Remove the upper edge of the door by pulling it towards you.
5. Lift and firmly hold the inner glass with both hands and remove it
6. Place it on a soft surface before cleaning it. Do not remove intermediate glass from the door assembly.



HOW TO REPOSITION THE DOOR GLASS

1. Insert inner glass after cleaning into the door assembly with glossy side towards the oven cavity.
2. Insert the upper edge of the door and gently press until it snaps in place
3. Remove hinge stopper on both sides and then close the door.



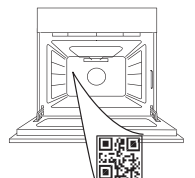
TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTION
The oven is not switching on.	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 oven does not heat up.	-	Contact the Call Center
The oven makes noises, even when it is switched off.	Cooling fan active.	Open the door or hold and wait until the cooling process has finished.

* Available only on certain models

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

- Using the QR code in your appliance
- Visiting our website docs.whirlpool.eu/docs
- 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.

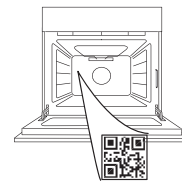




GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL

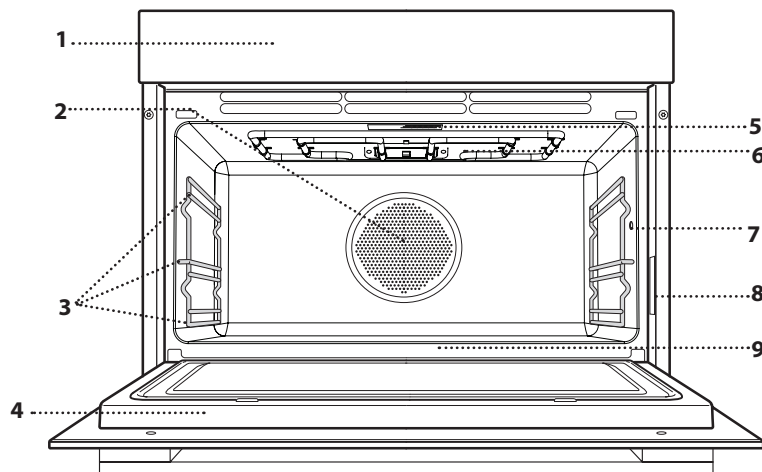
Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register

SCANSIONARE IL CODICE QR SUL PROPRIO APPARECCHIO PER OTTENERE MAGGIORI INFORMAZIONI



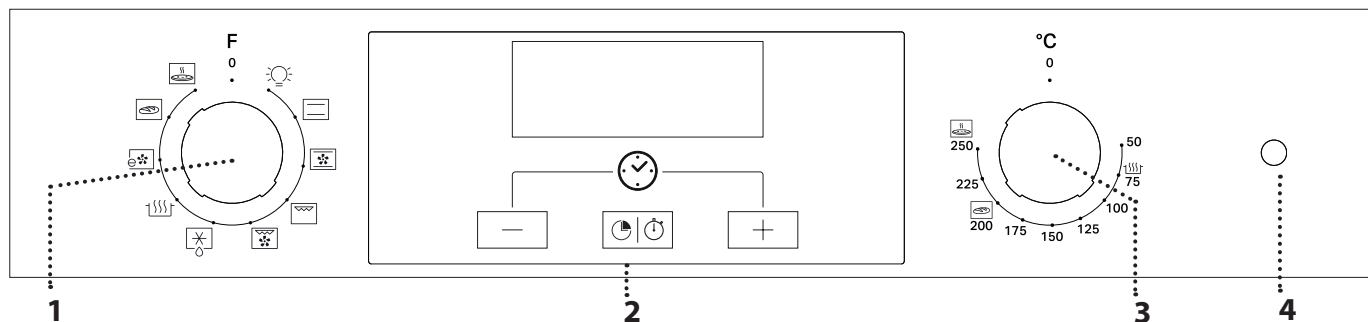
Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO



1. Pannello dei comandi
2. Ventola a cavità (non visibile)
3. Ripiano a scaletta (il livello è indicato sulla parte anteriore del forno)
4. Porta
5. Luce
6. Resistenza superiore / grill
7. Punto di inserimento della sonda (se in dotazione)
8. Targhetta matricola (da non rimuovere)
9. Resistenza inferiore (non visibile)

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI



1. MANOPOLA DI SELEZIONE

Per accendere il forno selezionando una funzione. Ruotare in posizione 0 per spegnere il forno.

2. DISPLAY

3. MANOPOLA TERMOSTATO

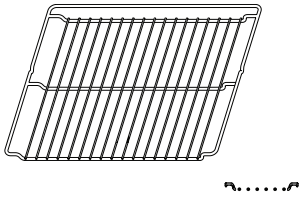
Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

4. INDICATORE DI TEMPERATURA

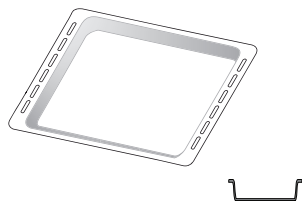
Note: Il tipo di manopola può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

ACCESSORI

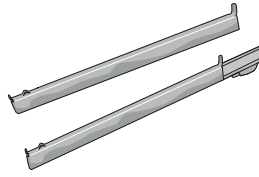
GRIGLIA



TEGLIA



GUIDE PER RIPIANI SCORREVOLI* (SOLO IN ALCUNI MODELLI)



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

*È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Tecnica.

INSERIRE LA GRIGLIA E GLI ALTRI ACCESSORI

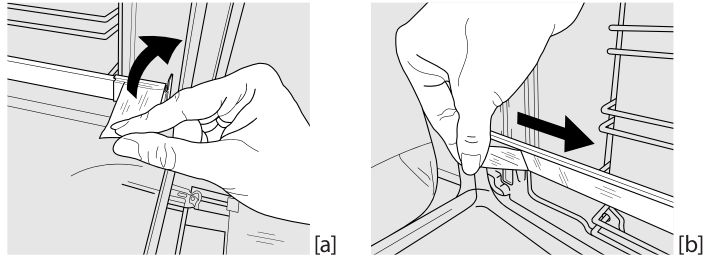
Inserire la griglia tenendola leggermente inclinata verso l'alto, appoggiando dapprima il lato posteriore rialzato - orientato verso l'alto - sul livello desiderato.

In seguito, farla scivolare orizzontalmente sulle guide fino a fine corsa.

. Gli altri accessori, per esempio la teglia, vanno inseriti orizzontalmente facendoli scivolare sulle guide.

GUIDE DI SCORRIMENTO E RIPIANI A SCALETTA

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

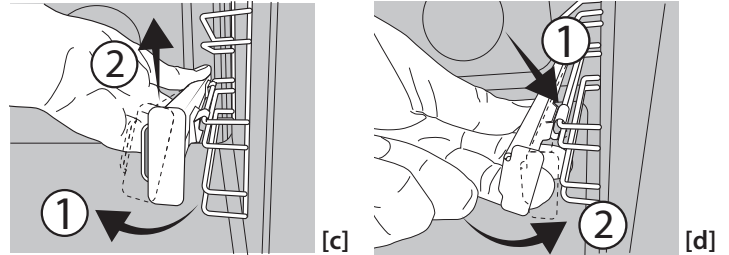


RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, rimuovendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]

Agganciare i ganci superiori ai ripiani a scaletta (1), quindi premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro i ripiani a scaletta, fino a far scattare i ganci inferiori (2).



SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DEI RIPIANI A SCALETTA

1. Per rimuovere i ripiani a scaletta, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.
2. Per riapplicare i ripiani a scaletta, posizionarli vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente i ripiani a scaletta.

FUNZIONI

SELEZIONARE UNA FUNZIONE

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

OFF

Per spegnere il forno.

LAMPADA

Per accendere la luce all'interno del forno.

STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.

Icona	✓	°C	Tempo	Ripiano
Torte lievitate	✓	150 - 175	30 - 90	2
Biscotti/Tortine	✓	150 - 175	20 - 45	2
Pizza surgelata	✓	250	10 - 15	2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati	✓	200	45 - 65	2
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1 kg	✓	200	80 - 110	2
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg	✓	200	50 - 100	2
Pesce al forno / al cartoccio 0,5 kg (filetti, intero)	✓	175 - 200	40 - 60	2

COTTURA VENTILATA

Per cucinare la carne, cuocere torte e crostate con ripieno su un solo ripiano.

Questa funzione permette di ottenere pietanze dorate e croccanti sia sopra che sotto.

Icona	✓	°C	Tempo	Ripiano
Torta farcita	✓	150 - 190	30 - 85	2
Torte salate	✓	175 - 200	35 - 55	2
Verdure ripiene	✓	175 - 200	50 - 60	2

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.

Icona	Tempo	°C	Tempo	Ripiano
Pane tostato	-	250	3 - 7	3
Filetti / tranci di pesce	5'	250	20 - 30 *	2 1
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger	5'	200	30 - 40 *	3 1

* Ruotare il cibo a metà cottura

TURBO GRILL

Per arrostiti 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.

Icona	✓	°C	Tempo	Ripiano
Pollo arrostito 1-1,3 kg	-	250	55 - 70 *	2 1
Roast beef al sangue 1 kg	-	250	35 - 45 **	2
Patate arrostito	-	250	45 - 55 **	2
Verdure gratinate	-	250	20 - 30	2

* Ruotare il cibo a metà cottura

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

SCONGELAMENTO

Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul ripiano intermedio. Si consiglia di lasciare gli alimenti nella confezione originale per impedire che si asciugino eccessivamente all'esterno.

MANTENERE IN CALDO

Per mantenere gli alimenti appena cotti alla temperatura di servizio. Regolare la manopola del termostato sull'icona relativa e inserire immediatamente gli alimenti.

CICLO ECO

Per cucinare arrostiti di carne e pesce, far lievitare torte, crostate e biscotti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura. Per utilizzare il ciclo ECO e ottimizzare quindi i consumi energetici, la porta del forno non deve essere aperta fino al completamento della cottura del cibo.

PANE

Funzione per la cottura di pane fatto in casa. Utilizzare il 3° livello. Preriscaldare il forno ruotando la manopola del termostato sull'icona corrispondente e introdurre gli alimenti al raggiungimento della temperatura impostata.






Icona	✓	°C	Tempo	Ripiano
Pane	✓	200	30 - 40	2

PIZZA





Funzione per la cottura di pizze fatte in casa. Utilizzare il 2° ripiano. Preriscaldare il forno ruotando la manopola del termostato sull'icona corrispondente e introdurre gli alimenti al raggiungimento della temperatura impostata.

Icona	✓	°C	Tempo	Ripiano
Pizza	✓	250	10 - 30	2

COME LEGGERE LE TABELLE DI COTTURA

La tabella contiene il nome della ricetta , indica se è richiesto il preriscaldamento  e presenta la temperatura , il tempo di cottura , gli accessori e il ripiano  consigliati. 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.

Legenda degli accessori:

-  Griglia
-  Pirofila/tortiera/vassoio per casseruole su griglia
-  Teglia
-  Bacinella con acqua

PRIMO UTILIZZO

1. IMPOSTARE L'ORA

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



Per impostare l'ora, premere contemporaneamente i tasti + e -: Impostare l'ora utilizzando i tasti + e -.

Premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

Dopo avere selezionato il valore dell'ora, è possibile cambiare la suoneria: Sul display viene visualizzato "ton 1".



Per scegliere il suono desiderato, premere il tasto —, quindi premere il *tasto di regolazione del tempo* per confermare.

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

2. 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 250 °C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto. Seguire le istruzioni per impostare correttamente la funzione.

Note: è opportuno ventilare la stanza durante e dopo il primo utilizzo.

USO QUOTIDIANO

AVVIARE UNA FUNZIONE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la *manopola termostato* per impostare la temperatura desiderata. Per interrompere una funzione in qualsiasi momento, spegnere il forno, ruotare la *manopola di selezione* e la *manopola del termostato* su 0. Una volta attivata la funzione, il LED del termostato si accende per poi spegnersi al raggiungimento della temperatura selezionata. A questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.



Note: introdurre gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può avere effetti negativi sui risultati della cottura.

USO DEL PROGRAMMATORE ELETTRONICO

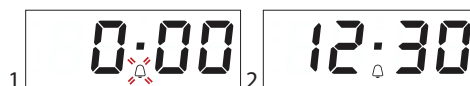
Premendo il *tasto di regolazione del tempo* è possibile selezionare varie modalità per programmare il tempo di cottura.

Note: trascorsi alcuni secondi senza nessuna pressione dei tasti, viene emesso un segnale acustico e tutte le impostazioni vengono confermate.

IMPOSTAZIONE DEL CONTAMINUTI


Questa opzione non può essere utilizzata per interrompere o attivare la cottura ma permette di utilizzare il display come timer, sia quando è attiva una funzione che a forno spento. Per attivare il timer, tenere premuto il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggia il simbolo  (1). Impostare la durata usando i tasti + e -: dopo alcuni secondi ha inizio il conto alla rovescia. Il display mostra l'ora e il simbolo  rimane acceso per confermare che il timer è stato impostato (2).

Alla fine, premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo* per disattivare la suoneria.



Note: per visualizzare il conto alla rovescia ed eventualmente modificarlo, premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo* per almeno 2 secondi.

SELEZIONE DELLA DURATA

Dopo avere selezionato e attivato la funzione, è possibile impostare un tempo di cottura per fare in modo che il forno si spenga automaticamente. Premere a lungo il *tasto di regolazione del tempo*: il simbolo  lampeggia (3).

Premere nuovamente il *tasto di regolazione del tempo*: sul display lampeggiano le indicazioni DUR e AUTO (4).

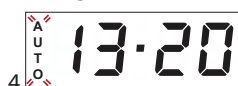
Impostare la durata usando i tasti + e -.

Dopo qualche secondo, sul display viene visualizzata l'ora e l'indicazione AUTO rimane accesa per confermare l'impostazione (5).



Note: per vedere quanto tempo rimane e cambiare il tempo di cottura restante, ripetere la procedura sopra descritta.

Al termine del tempo di cottura impostato, viene emesso un segnale acustico e la cottura viene interrotta (6).



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

PULIZIA E MANUTENZIONE

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 detersivi 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 detersivo con pH neutro. Asciugare con un panno.
- Non utilizzare detersivi 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.

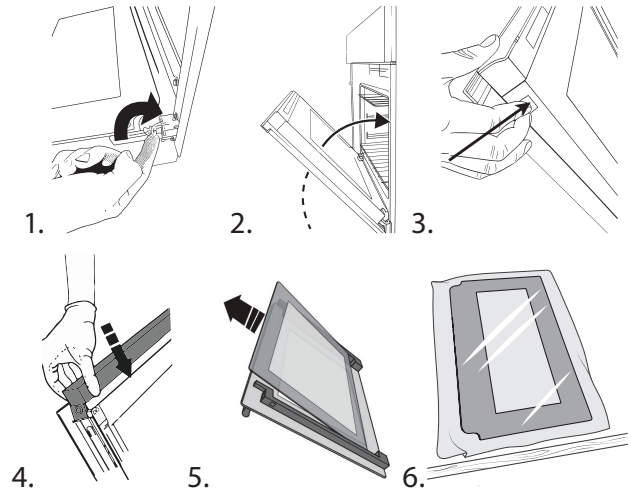
- Il vetro della porta del forno può essere rimosso per facilitare la pulizia.

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.

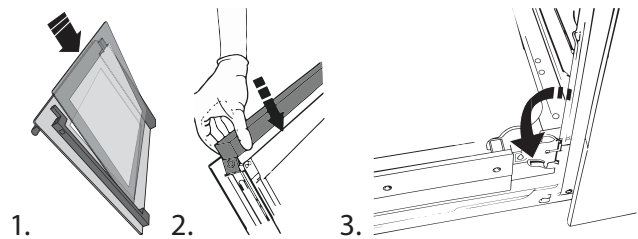
PULIZIA DEL VETRO INTERNO DELLA PORTA

1. Aprire completamente la porta del forno e attivare il fermo della cerniera su entrambi i lati.
2. Quindi chiudere la porta fino a quando non si arresta in una posizione sicura.
3. Premere simultaneamente i due fermi di ritenzione.
4. Rimuovere il bordo superiore della porta tirandolo verso di sé.
5. Sollevare e tenere saldamente il vetro interno con entrambe le mani e rimuoverlo.
6. Prima di pulirlo, appoggiarlo su una superficie morbida. Non rimuovere il vetro intermedio dal complessivo porta.



COME RIPOSIZIONARE IL VETRO DELLA PORTA

1. Inserire il vetro interno dopo la pulizia nel complessivo porta con il lato lucido rivolto verso la cavità del forno.
2. Inserire il bordo superiore della porta e premere delicatamente finché non scatta in posizione.
3. Rimuovere il fermo della cerniera su entrambi i lati, quindi chiudere la porta.



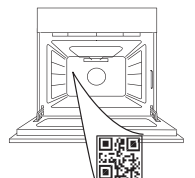
RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	SOLUZIONE
Il forno non si accende.	Interruzione di corrente elettrica. Disconnessione dalla rete principale.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnerlo e riaccenderlo e verificare se l'inconveniente persiste.
Il forno non si riscalda.	-	Contattare il Call Center
Il forno fa rumore anche se spento.	Ventola di raffreddamento attiva.	Aprire la porta o tenere premuto e attendere che il processo di raffreddamento sia terminato.

* Disponibile solo su alcuni modelli

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

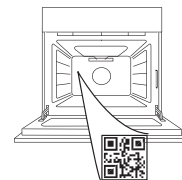
- Utilizzare il codice QR sul proprio apparecchio
- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu/docs
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Clienti, prepararsi a fornire i codici riportati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



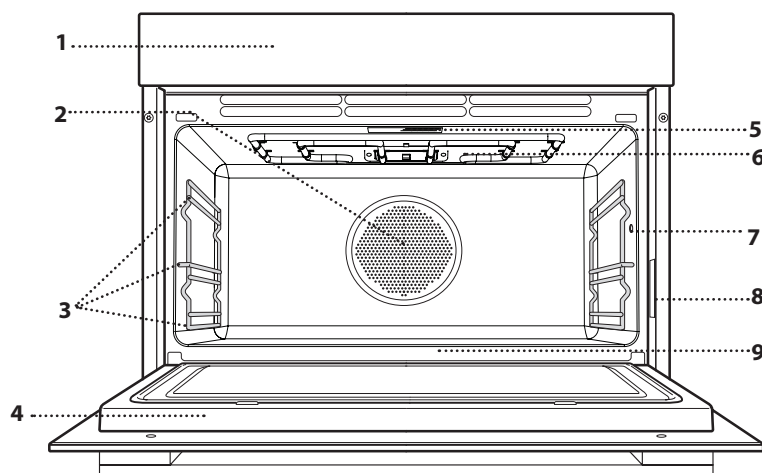
**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**

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

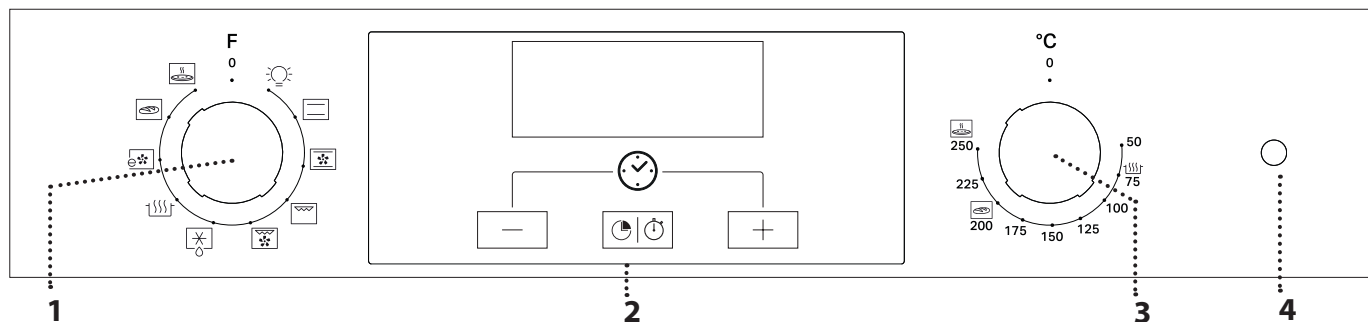
ESCANEE EL CÓDIGO QR DEL APARATO PARA OBTENER MÁS INFORMACIÓN



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

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

1. Panel de control
2. Cavity ventilador (no visible)
3. Guías de bandeja (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
4. Puerta
5. Lámpara
6. Resistencia superior/grill
7. Punto de inserción de la sonda (si lo hay)
8. Placa de características (no debe retirarse)
9. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL**1. SELECTOR**

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. PANTALLA**3. SELECTOR DEL TERMOSTATO**

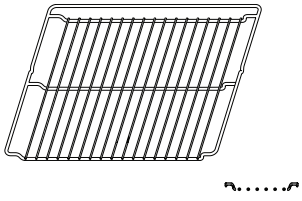
Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

4. INDICADOR DE TEMPERATURA

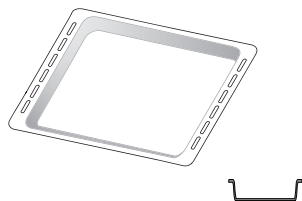
Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

ACCESORIOS

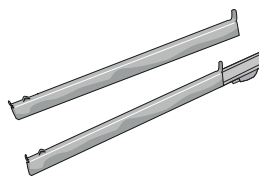
REJILLA



BANDEJA DE HORNO



RIELES DE ESTANTES DESLIZANTES* (SOLO EN ALGUNOS MODELOS)



El número de accesorios puede variar de un modelo a otro.

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

INTRODUCCIÓN DE LA PARRILLA Y OTROS ACCESORIOS

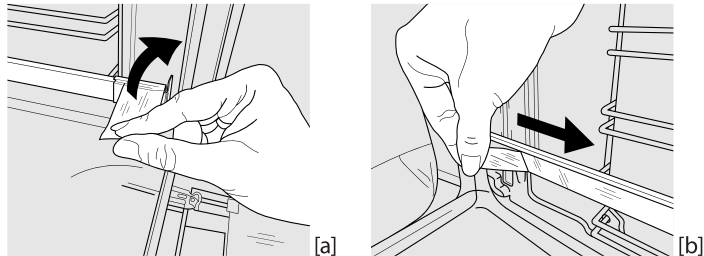
Introduzca la rejilla en el nivel que desee, manteniéndola ligeramente inclinada hacia arriba y apoyando primero la parte trasera elevada (orientada hacia arriba).

Luego desplácela horizontalmente por las guías hasta el tope.

Otros accesorios, como la bandeja pastelera, se deben introducir horizontalmente, dejando que se deslicen por las guías.

GUÍAS DESLIZANTES Y GUÍAS DE BANDEJAS

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

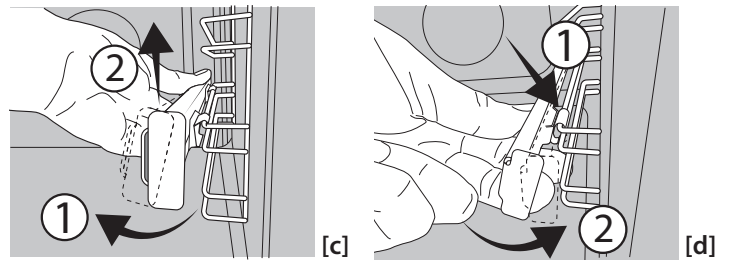


EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

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

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

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



CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DE BANDEJAS

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

FUNCIONES

SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el *selector* hasta el símbolo de la función deseada.

DESACTIVADO

Sirve para apagar el horno.



Para encender la luz del horno.

CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.

Alimento	✓	°C	Min	Max	Nivel
Tartas esponjosas	✓	150 - 175	30 - 90		2
Galletas, tartaletas	✓	150 - 175	20 - 45		2
Pizza congelada	✓	250	10-15		2
Lasaña / pasta al horno / canelones / budines	✓	200	45 - 65		2
Cordero, ternera, buey, cerdo 1 kg	✓	200	80-110		2
Pollo / Conejo / Pato 1 kg	✓	200	50-100		2
Pescado al horno / en papillote 0,5 kg (filetes, entero)	✓	175 - 200	40 - 60		2

HORNO DE CONVECCIÓN

Para cocinar carne, hornear pasteles y tartas con relleno en un único estante.

Con esta función se obtiene un acabado dorado y crujiente de la superficie y de la base.

Alimento	✓	°C	Min	Max	Nivel
Bizcocho relleno	✓	150 - 190	30 - 85		2
Tartas saladas	✓	175 - 200	35 - 55		2
Verduras rellenas	✓	175 - 200	50 - 60		2

PARRILLA

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.

Alimento	Min	°C	Max	Nivel
Pan tostado	-	250	3 - 7	3
Filetes/rodajas de pescado	5'	250	20 - 30 *	2 1
Salchichas/pinchos morunos/costillas/hamburguesas	5'	200	30 - 40 *	3 1

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

Alimento	✓	°C	Min	Max	Nivel
Pollo asado 1-1,3 kg	-	250	55 - 70 *		2 1
Rosbif poco hecho 1 kg	-	250	35 - 45 **		2
Patatas asadas	-	250	45 - 55 **		2
Vegetable (Verduras) gratinadas	-	250	20 - 30		2

*Dar la vuelta al alimento a mitad de la cocción

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

DESCONGELAR

Para descongelar alimentos más rápidamente. 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 los alimentos recién cocinados a una temperatura de servicio. Ajuste el mando del termostato al icono correspondiente e introduzca los alimentos inmediatamente.

CICLO ECO

Para cocinar carnes y pescados asados, leudar pasteles, tartas y bizcochos. 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.

PAN

Función para hornear pan casero. Utilice el 3.er estante. Precaliente el horno girando el selector del termostato hasta el icono correspondiente e introduzca los alimentos cuando se alcance la temperatura seleccionada.






Alimento	✓	°C	Min	Max	Nivel
Pan	✓	200	30 - 40		2

PIZZA


Función para hornear pizzas caseras. Utilice el 2º nivel. Precaliente el horno girando el selector del termostato hasta el icono correspondiente e introduzca los alimentos cuando se alcance la temperatura seleccionada.

Alimento	✓	°C	Min	Max	Nivel
Pizza	✓	250	10 - 30		2

CÓMO UTILIZAR LAS TABLAS DE COCCIÓN

La tabla muestra recetas , si es necesario precalentar , temperatura , tiempo de cocción , accesorios y nivel  sugerido para la cocción. 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 los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado. En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos. 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.

Accesorios mostrados:

 Rejilla

 Bandeja de horno/molde/bandeja de cacerola sobre rejilla

 Bandeja de horno

 Bandeja con agua

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora del día: en la pantalla parpadean «AUTO» y «0.00».



Para ajustar la hora, pulse los botones + y — al mismo tiempo: Ajuste la hora con los botones + y —.

Pulsar el *botón horario* para confirmar.

Una vez seleccionado el valor horario deseado, puede cambiar el tono de la alarma: la pantalla muestra «ton 1».



Para seleccionar el tono deseado, pulse el botón —, después pulse el *botón horario* para confirmar.

Nota: Para cambiar la hora del día más tarde, por ejemplo después de cortes de corriente prolongados, proceda según se describe anteriormente.

2. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor.

Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior.

Caliente el horno a 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío. Siga las instrucciones para configurar la función correctamente.

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

USO DIARIO

ACTIVAR UNA FUNCIÓN

Para iniciar la función seleccionada, gire el *selector del termostato* hasta la temperatura deseada. Para interrumpir la función en cualquier momento, apague el horno, gire el *selector* y el *selector del termostato* hasta 0.

Una vez activada la función, el led del termostato se enciende y se apaga al alcanzar la temperatura seleccionada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

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


USO DEL PROGRAMADOR ELECTRÓNICO


Si pulsa el *botón horario* puede seleccionar varios modos para mantener o programar el tiempo de cocción.

Nota: Después de unos segundos sin ninguna interacción, sonará un timbre y se confirmarán todos los ajustes.

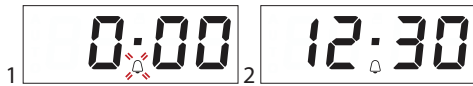
AJUSTAR EL CUENTAMINUTOS

Esta opción no interrumpe ni activa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, tanto si la función está activada como si el horno está apagado.

Para activar el temporizador, mantenga pulsado el *botón horario*: en la pantalla parpadea el símbolo  (1).

Ajuste la duración con los botones + y -: la cuenta atrás se inicia al cabo de unos segundos. La pantalla muestra la hora y la  permanece encendida, confirmando que se ha ajustado el temporizador (2).


Al terminar, mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma.



Nota: Para ver la cuenta atrás y cambiarla si es necesario, pulse de nuevo el botón horario durante 2 segundos.

PROGRAMACIÓN DE LA DURACIÓN

Una vez seleccionada y activada la función, para detenerla de forma automática puede ajustando un tiempo de cocción.

Mantenga pulsado el *botón horario*: el símbolo  parpadea (3).

Vuelva a pulsar el *botón horario*: En la pantalla parpadean DUR y AUTO (4).

Ajuste la duración con los botones + y -.

Al cabo de unos segundos, la pantalla mostrará la hora y AUTO permanece encendido, confirmando el ajuste (5).



Nota: Para ver cuánto tiempo queda y cambiar el tiempo de cocción restante, repita los pasos descritos anteriormente.

Cuando el tiempo de cocción haya terminado, sonará una alarma y se detendrá la cocción (6).



Mantenga pulsado el *botón horario* para desactivar la alarma. Vuelva a colocar el *selector* y el *selector del termostato* en 0 para apagar el horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya 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, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes protectores.

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 y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causadas

por los residuos de los alimentos.

Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

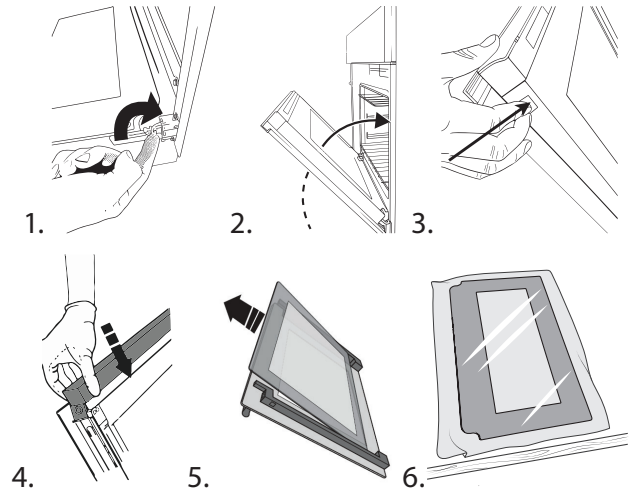
- Para limpiar el cristal del horno con facilidad, quite la puerta.

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.

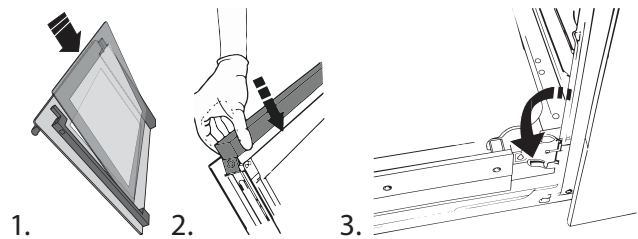
LIMPIAR EL CRISTAL INTERIOR DE LA PUERTA

1. Abra completamente la puerta del horno y active el tope de las bisagras en ambos lados.
2. A continuación, cierre la puerta hasta que se detenga en una posición segura.
3. Presione simultáneamente los dos clips de retención.
4. Retire el borde superior de la puerta tirando de él hacia usted.
5. Levante y sujete firmemente el cristal interior con ambas manos y retírelo.
6. Colóquelo sobre una superficie blanda antes de limpiarlo. No retire el cristal intermedio del conjunto de la puerta.



CÓMO VOLVER A COLOCAR EL CRISTAL DE LA PUERTA

1. Introduzca el cristal interior después de limpiarlo en el conjunto de la puerta con el lado brillante hacia la cavidad del horno.
2. Inserte el borde superior de la puerta y presione suavemente hasta que encaje.
3. Retire el tope de las bisagras en ambos lados y, a continuación, cierre la puerta.



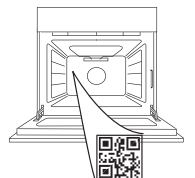
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
El horno no enciende.	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.
El horno no se calienta.	-	Póngase en contacto con el Centro de atención telefónica
El horno hace ruido, incluso cuando está apagado.	Ventilador de refrigeración activado.	Abra la puerta y espere a que finalice el proceso de enfriamiento.

* Disponible en determinados modelos solamente

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

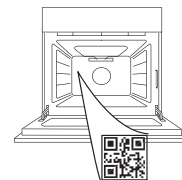
- Utilizando el código QR en tu aplicación
- Visite nuestra página web docs.whirlpool.eu/docs
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio Postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar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



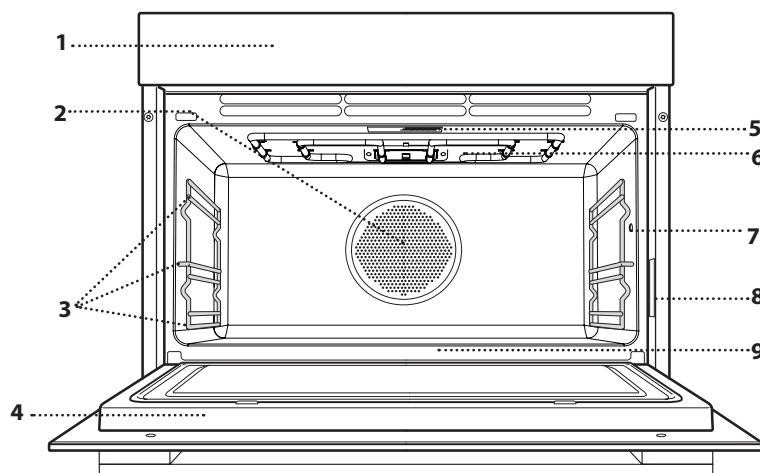
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

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

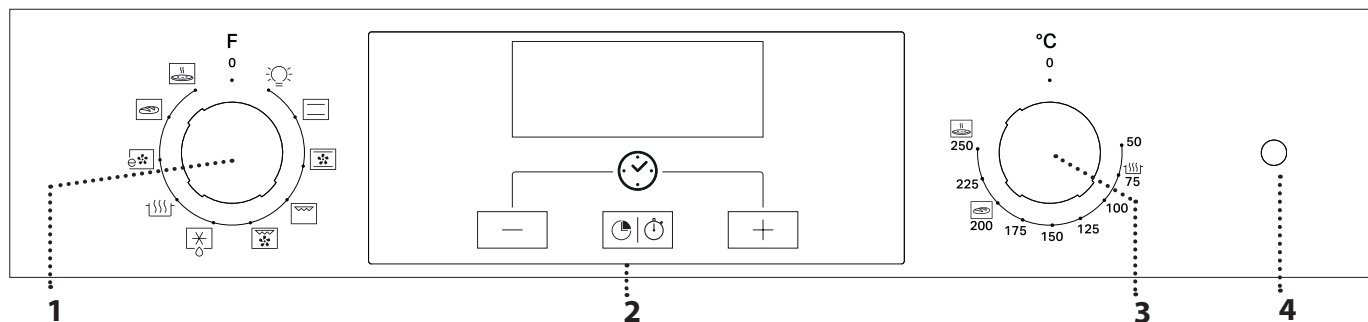
**EFETUE A LEITURA DO CÓDIGO QR
NO SEU APARELHO PARA OBTER
MAIS INFORMAÇÕES**



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

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

1. Painel de controlo
2. Ventoinha da cavidade do forno (não visível)
3. Grelha de nível (o nível está indicado na parte da frente do forno)
4. Porta
5. Lâmpada
6. Resistência superior/grill
7. Ponto de inserção da sonda (se existente)
8. Placa de identificação (não remover)
9. 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 0.

2. VISOR**3. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

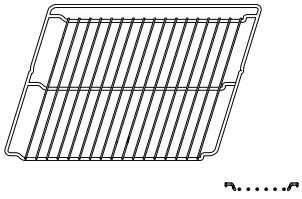
Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

4. INDICADOR DE TEMPERATURA

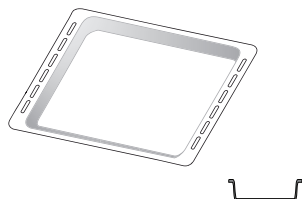
Nota: O tipo de botão rotativo pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

ACESSÓRIOS

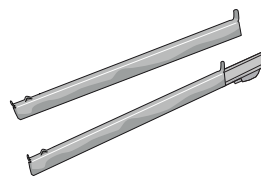
GRELHA METÁLICA



TABULEIRO PARA ASSAR



CALHAS DAS GRELHAS DESLIZANTES* (APENAS EM ALGUNS MODELOS)



O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

*Pode adquirir outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

COMO INSERIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

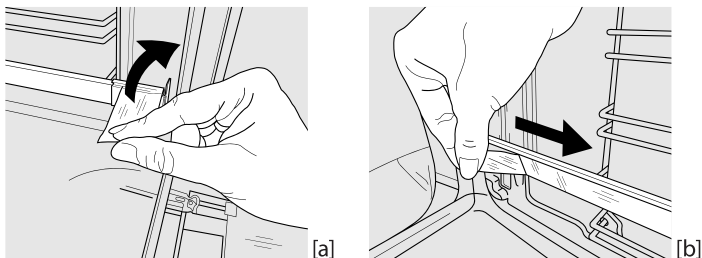
Insira a grelha metálica no nível pretendido, segurando-a e inclinando-a ligeiramente para cima; em seguida, pouse a parte traseira levantada (apontando para cima) primeiro.

Faça-a deslizar na horizontal pelos corredores tanto quanto possível.

Os restantes acessórios, como o tabuleiro para assar, devem ser inseridos na horizontal, fazendo-os deslizar pelas calhas deslizantes do forno.

CORREDIÇAS DESLIZANTES E GRELHAS DE NÍVEL

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

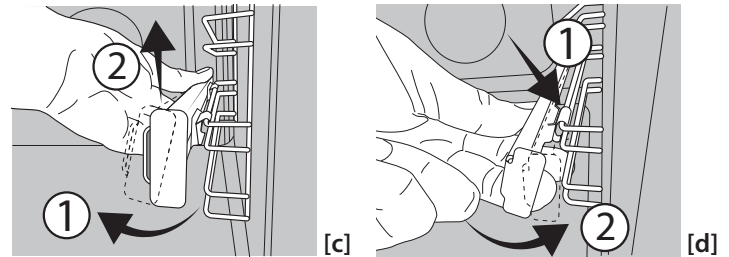


REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

Puxar a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxar as corrediças para cima, retirando-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Prenda os ganchos superiores nas grelhas de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as grelhas de nível, até que os ganchos inferiores estejam encaixados e ouça um som de "clique" (2).



DESMONTAGEM E MONTAGEM DAS GRELHAS DE NÍVEL

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

FUNÇÕES

SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o *botão seletor* para o símbolo da função que pretende selecionar.

DESLIGADO




Para desligar o forno.

LUZ

Para ligar a lâmpada no interior do forno.

CONVENCIONAL




Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

		°C	min	
Bolos com levedura	✓	150 - 175	30 - 90	2
Biscoitos/queques	✓	150 - 175	20 - 45	2
Pizza congelada	✓	250	10 - 15	2
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans	✓	200	45 - 65	2
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	✓	200	80 - 110	2
Frango/coelho/pato 1 kg	✓	200	50 - 100	2
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)	✓	175 - 200	40 - 60	2

COZEDURA CONVECÇÃO




Para cozinhar carne, fazer bolos e tartes com recheio num só nível.

Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes.

		°C	min	
Bolo recheado	✓	150 - 190	30 - 85	2
Bolos salgados	✓	175 - 200	35 - 55	2
Legumes recheados	✓	175 - 200	50 - 60	2

GRILL


Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

		°C	min	
Pão tostado	-	250	3 - 7	3
Filetes/postas de peixe	5'	250	20 - 30 *	2 1
Salsichas / espetadas / costeletas / hambúrgueres	5'	200	30 - 40 *	3 1

*Vire o alimento a meio da cozedura

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernas, 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 abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

		°C	min	
Frango assado 1 - 1,3 kg	-	250	55 - 70 *	2 1
Rosbife mal passado 1 kg	-	250	35 - 45 **	2
Batatas assadas	-	250	45 - 55 **	2
Gratinado de legumes	-	250	20 - 30	2

*Vire os alimentos a meio da cozedura

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

DEFROST (DESCONGELAR)

Para descongelar alimentos mais rapidamente. Coloque os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.

MANUTENÇÃO DO CALOR




Para manter os alimentos acabados de cozinhar à temperatura de servir. Regule o botão do termóstato para o ícone relativo e introduza imediatamente os alimentos.

CICLO ECO

Para cozinhar carne e peixe assados, levedar bolos, tartes e biscoitos. 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 potência, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.




PÃO

Função para cozer pão caseiro. Utilize o 3.º nível. Pré-aqueça o forno rodando o botão seletor do termóstato para o respetivo ícone e introduza os alimentos quando o forno alcançar a temperatura definida.






		°C	min	
Pão	✓	200	30 - 40	2

PIZZA





Função para cozinhar pizzas caseiras. Utilize o 2.º nível. Pré-aqueça o forno rodando o botão seletor do termóstato para o respetivo ícone e introduza os alimentos quando o forno alcançar a temperatura definida.

		°C	min	
Pizza	✓	250	10 - 30	2

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas , caso seja necessário pré-aquecimento , temperatura , tempo de cozedura , acessórios e nível  sugerido para cozinhar. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude 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.

Acessórios apresentados:

-  Grelha metálica
-  Tabuleiro de forno / forma para bolos / tabuleiro para caçarolas numa grelha
-  Tabuleiro para assar
-  Tabuleiro com água

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora do dia: "AUTO" e "0.00" piscam no visor.



Para acertar a hora, prima os botões **+** e **-** em simultâneo:

Acerte a hora utilizando os botões **+** e **-**.

Prima a tecla *botão do tempo* para confirmar.

Após selecionar o valor de tempo desejado, é possível alterar o tom do alarme: no visor é apresentado "ton 1".



Para selecionar o som pretendido prima o botão **-** e, em seguida, prima o *botão do tempo* para confirmar.

Nota: Para alterar a hora do dia, após, por exemplo, longos períodos de falha de energia, siga as instruções descritas acima.

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termóstato* para definir a temperatura requerida. Para interromper a função a qualquer momento, desligue o forno e rode o *botão seletor* e o *botão do termóstato* para 0. Assim que a função for ativada, termóstato LED acende-se, desligando-se novamente quando o forno atingir a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.



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

COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÓNICO

Ao premir o *botão do tempo* é possível selecionar vários modos para manter ou programador o tempo de cozedura.

Nota: Após alguns segundos sem qualquer interação, ouve-se um alarme sonoro e todas as definições serão confirmadas.


PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado. Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o *botão do tempo*: o símbolo  pisca no visor (1). Utilize os botões + e - para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e o símbolo  permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo (2). No final, prima de forma prolongada o *botão do tempo* para desativar o alarme.



Nota: para ver a contagem decrescente e alterá-la caso seja necessário, volte a premir o botão de horas durante 2 segundos.

DEFINIR A DURAÇÃO

Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura. Prima de forma prolongada o *botão do tempo*: o símbolo  pisca (3). Prima o *botão do tempo* novamente: DUR e AUTO irão piscar no visor (4). Defina a duração através dos botões + e -.

Após alguns segundos é apresentada a hora no visor e a mensagem "AUTO" permanece acesa, confirmando a programação (5).



Nota: Para ver quanto tempo falta e alterar o tempo de cozedura restante, repita os passos acima.

Quando o tempo de cozedura programado termina, ouvir-se-á um alarme sonoro e a cozedura irá parar (6).



Para desativar o alarme, prima de forma prolongada o *botão do tempo*. Volte a rodar o *botão de seleção* e o *botão do termóstato* para 0 para desligar o forno.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

Não utilize produtos de limpeza a 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, acrescenta algumas gotas de detergente com um 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

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e

limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à preparação de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.

- O vidro da porta do forno pode ser retirado para facilitar a limpeza.

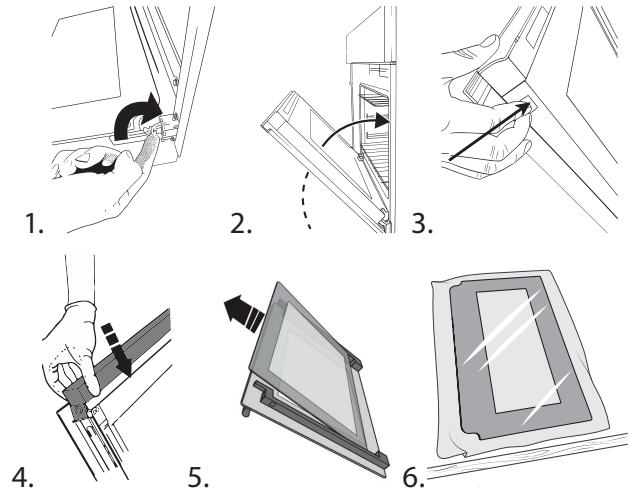
ACESSÓRIOS

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.

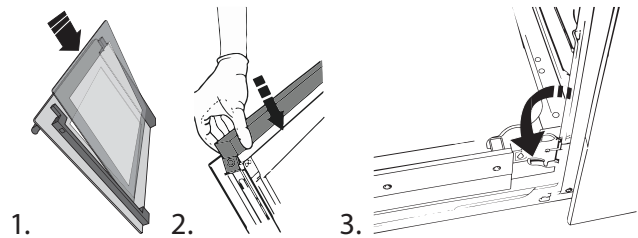
LIMPAR O VIDRO INTERIOR DA PORTA

1. Abra completamente a porta do forno e ative o batente da dobradiça em ambos os lados.
2. Em seguida, feche a porta até que esta pare numa posição segura.
3. Pressione simultaneamente os dois cliques de retenção.
4. Retire o bordo superior da porta puxando-o na sua direção.
5. Levante e segure firmemente o vidro interior com as duas mãos e retire-o.
6. Coloque-o sobre uma superfície macia antes de o limpar. Não retirar o vidro intermédio do conjunto da porta.



COMO REINSTALAR O VIDRO DA PORTA

1. Insira o vidro interior, depois de limpo, no conjunto da porta com o lado brilhante virado para a cavidade do forno.
2. Introduza o bordo superior da porta e pressione suavemente até encaixar no lugar.
3. Retire o batente das dobradiças de ambos os lados e feche a porta.



RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a ligar.	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 reinicie o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O forno não aquece.	-	Contacte o Call Center
O forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta e aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.

* Disponível apenas em determinados modelos

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

- Utilizar o código QR no seu aparelho
- Visitando o nosso website docs.whirlpool.eu/docs
- 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.

