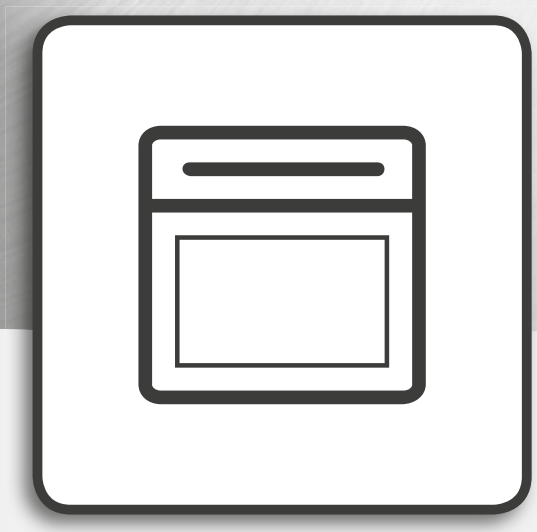
Whirlpool



Istruções de Segurança, Utilização e Manutenção e Instalação

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

É IMPORTANTE QUE LEIA E RESPEITE ESTAS INSTRUÇÕES

Antes de utilizar o aparelho, leia estas instruções de segurança com atenção. Guarde-as por perto para consulta futura.
Estas instruções e o próprio aparelho possuem mensagens importantes relativas à segurança, que deve ler e respeitar sempre. O fabricante declina qualquer responsabilidade pela inobservância das presentes instruções de segurança, pela utilização inadequada do aparelho ou pela incorreta configuração dos controlos.
⚠ As crianças até aos 3 anos deverão manter-se afastadas do aparelho. As crianças entre os 3 e os 8 anos devem ser mantidas afastadas do aparelho, exceto se estiverem sob supervisão permanente. Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que estejam sob supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização segura deste aparelho e se compreenderem os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção a cargo do utilizador não devem ser realizadas por crianças sem supervisão.
⚠ AVISO: O aparelho e os componentes acessíveis ficam quentes durante o funcionamento. Deve ter-se cuidado para evitar tocar nos elementos quentes. Mantenha as crianças com idade inferior a 8 anos afastadas do aparelho a menos que estejam vigiadas em permanência.
⚠ Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica (limpeza automática), pois existe risco de queimaduras. Mantenha as crianças e os animais afastados do aparelho durante e após o ciclo de limpeza pirolítica (até que a divisão esteja completamente ventilada). Antes do ciclo de limpeza pirolítica, qualquer excesso de resíduos de alimentos, especialmente gorduras e óleos, deve ser removido da cavidade do forno. Não deixe nenhum acessório ou material dentro da cavidade do forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.
⚠ Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa de cozedura, certifique-se de que, durante o ciclo de limpeza pirolítica, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. - risco de queimaduras.
⚠ Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante a secagem de alimentos. Caso o aparelho seja adequado para a utilização de uma sonda de temperatura, utilize apenas uma sonda recomendada para este aparelho, pois existe o risco de incêndio se assim não for.
⚠ Mantenha quaisquer peças de vestuário ou outros materiais inflamáveis afastados do aparelho até que todos os componentes deste tenham arrefecido completamente, pois existe risco de incêndio. Preste sempre atenção quando cozinhar alimentos ricos em gorduras, óleos ou quando existe a adição de bebidas alcoólicas, pois existe risco de incêndio. Utilize apropriadas luvas para retirar recipientes do forno para retirar panelas e acessórios. No final da cozedura, abra a porta com cuidado, permitindo que o ar quente ou o vapor saia gradualmente antes de aceder à cavidade do forno, caso contrário, existe o risco de queimaduras.. Não obstrua a ventilação de ar quente existente na parte frontal do aparelho, pois existe risco de incêndio.
⚠ Tenha cuidado quando a porta do forno estiver aberta ou para baixo, de forma a evitar bater na porta.

UTILIZAÇÃO AUTORIZADA

⚠ ATENÇÃO: o aparelho não deve ser ligado a partir de um dispositivo de comutação externo, como, por exemplo, um temporizador, nem a partir de um sistema de controlo remoto em separado.
⚠ Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como: copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho; quintas de exploração agrícola; clientes em hotéis, motéis, bed & breakfast e outros tipos de ambientes residenciais.
⚠ Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).
⚠ Este aparelho não está concebido para o uso profissional. Não utilize o aparelho no exterior.
⚠ Não armazene substâncias explosivas ou inflamáveis (p.ex., gasolina ou latas de aerossol) no interior ou próximas do aparelho - risco de incêndio.

INSTALAÇÃO

⚠ O aparelho deve ser transportado e instalado por duas ou mais pessoas - risco de lesões. Use luvas de proteção para desembalar e instalar o aparelho - risco de cortes.
⚠ A instalação, incluindo a alimentação de água (caso seja necessário) e as ligações elétricas, bem como quaisquer reparações devem ser realizadas por um técnico devidamente qualificado. Não repare nem substitua nenhuma peça do aparelho a não ser que tal seja especificamente indicado no manual de utilização. Mantenha as crianças afastadas do local da instalação. Depois de desembalar o aparelho, certifique-se de que este não foi danificado durante o transporte. Em caso

de problemas, contacte o revendedor ou o Serviço Pós-Venda mais próximo. Uma vez instalado o aparelho, os elementos da embalagem (plástico, peças de esferovite, etc.) devem ser armazenados longe do alcance das crianças - risco de asfixia. Deve desligar o aparelho da corrente elétrica antes de efetuar qualquer operação de instalação - risco de choques elétricos. Durante a instalação, certifique-se de que o aparelho não danifica o cabo de alimentação - risco de incêndio ou de choques elétricos. Ligue o aparelho apenas depois de concluída a instalação do mesmo.

⚠ Execute todos os trabalhos de corte no móvel antes de instalar o aparelho e remova todas as lascas de madeira e a serradura. Não obstrua o espaço mínimo existente entre a bancada e o rebordo superior do aparelho, para evitar o risco de queimaduras.

Não retire a base de espuma de poliestireno do aparelho até à altura da instalação.

⚠ Após a instalação, a base do aparelho não deverá ficar acessível, pois existe o risco de queimaduras.

⚠ Não instale o aparelho atrás de uma porta decorativa - Risco de incêndio.

AVISOS RELATIVOS À ELETRICIDADE

⚠ A chapa de características encontra-se na extremidade frontal do forno visível com a porta aberta.

⚠ Deve ser possível desligar o aparelho da fonte de alimentação, desligando-o na ficha, caso esta esteja acessível, ou através de um interruptor multipolar instalado na tomada de acordo com a regulamentação aplicável a ligações elétricas; além disso, o aparelho deve dispor de ligação à terra, de acordo com as normas de segurança elétrica nacionais.

⚠ Não utilize adaptadores, fichas múltiplas ou extensões. Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem estar inacessíveis ao utilizador. Não utilize o aparelho com os pés descalços ou molhados. Não ligue este aparelho se o cabo ou a ficha elétrica apresentar danos, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.

⚠ Se o cabo de alimentação estiver danificado deverá ser substituído por um idêntico pelo fabricante ou por um técnico de assistência ou pessoas similarmente qualificadas de modo a evitar a ocorrência de situações perigosas, pois existe o risco de choques elétricos.

⚠ Em caso de substituição de alimentação, contacte um Centro de Assistência autorizado.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

⚠ AVISO: Assegure-se de que o aparelho está desligado da fonte de alimentação antes de realizar quaisquer operações de manutenção; nunca use uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho - risco de choques elétricos.

⚠ Não utilize produtos de limpeza abrasivos, nem raspadores metálicos afiados para limpar a porta de vidro do aparelho, pois estes podem riscar a sua superfície, o que pode fazer com que o vidro quebre.

⚠ Certifique-se de que o aparelho está frio antes de realizar qualquer operação de limpeza ou de manutenção. - risco de queimaduras.

⚠ AVISO: Desligue o aparelho antes de substituir a lâmpada, para evitar o risco de choques elétricos.

ELIMINAÇÃO DA EMBALAGEM

O material da embalagem é 100% reciclável, conforme indicado pelo símbolo de reciclagem ♻. As várias partes da embalagem devem ser eliminadas de forma responsável e em total conformidade com as normas estabelecidas pelas autoridades locais.

ELIMINAÇÃO DE ELETRODOMÉSTICOS

Este aparelho é fabricado com materiais recicláveis ou reutilizáveis. Elimine-o em conformidade com as normas de eliminação de resíduos locais. Para obter mais informações sobre o tratamento, recuperação e reciclagem de eletrodomésticos, contacte as autoridades locais, o serviço de recolha de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o aparelho. Este aparelho está marcado em conformidade com a Diretiva Europeia 2012/19/EU relativa aos Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao assegurar a eliminação correta deste produto, estamos a proteger o ambiente e a saúde humana contra riscos negativos.

O símbolo ⊠ no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não deve ser tratado como resíduo doméstico e deve ser transportado para um centro de recolha adequado para proceder à reciclagem do equipamento elétrico e eletrónico.

SUGESTÕES PARA POUPAR ENERGIA

Aqueça previamente o forno apenas se indicado na tabela de cozedura ou na receita. Utilize tabuleiros de assar lacados de preto ou esmaltadas, pois estas absorvem melhor o calor. Os alimentos que necessitem de uma cozedura mais prolongada continuarão a ser cozinhados mesmo com o forno desligado.

Ciclo padrão (PIRO): garante uma limpeza profunda no caso de um forno muito sujo. Ciclo económico (LIMPEZA EXPRESS PIROL./ECO) - apenas em alguns modelos - : o consumo diminui cerca de 25% em relação ao ciclo de limpeza pirolítica padrão. Acione este ciclo a intervalos regulares (após cozinhar carne por 2 ou 3 vezes consecutivas).

DECLARAÇÃO DE DESIGN ECOLÓGICO

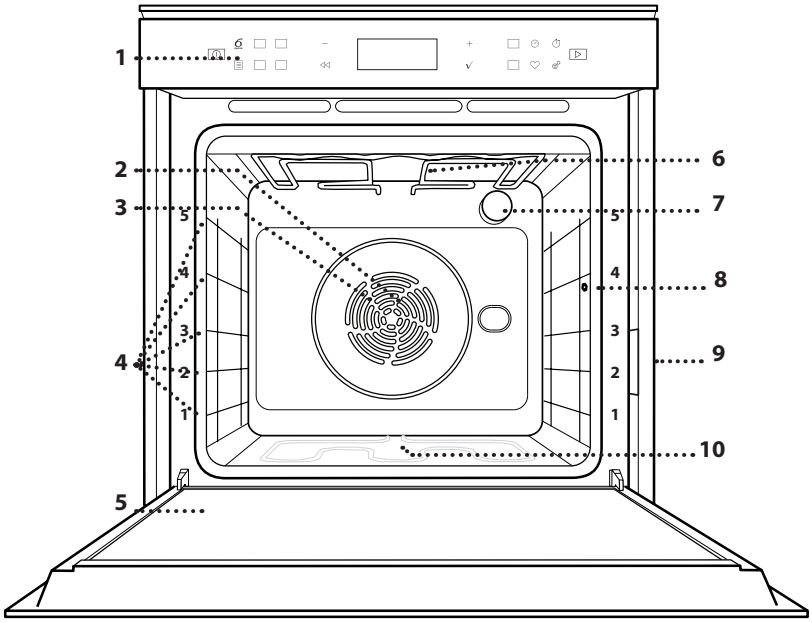
Este aparelho cumpre os requisitos de design ecológico dos regulamentos europeus n.º 65/2014 e 66/2014, em conformidade com a norma europeia EN 60350-1.

GUIA DE CONSULTA
DIÁRIA

OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em **www.whirlpool.eu/register**

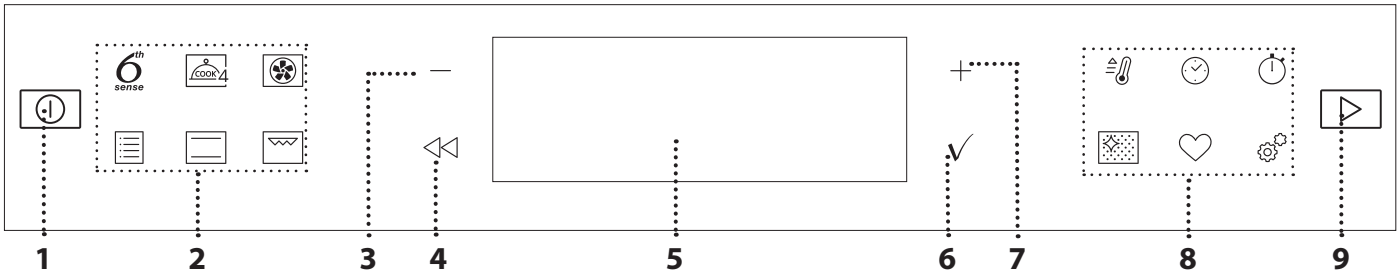
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção do termómetro de carne
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF
Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES
Para aceder rapidamente às funções e ao menu principal.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS
Para percorrer um menu e diminuir as configurações, valores ou uma função.

4. RETROCEDER
Para regressar ao ecrã anterior.
Permite mudar as configurações durante a cozedura.

5. VISOR

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

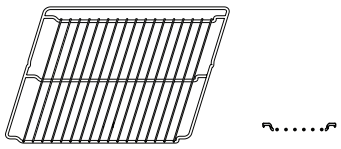
7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS
Para percorrer um menu e aumentar as configurações, valores ou uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e preferidos.

9. INICIAR
Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

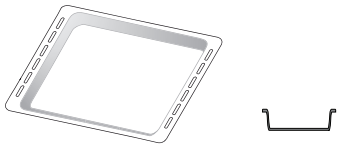
ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



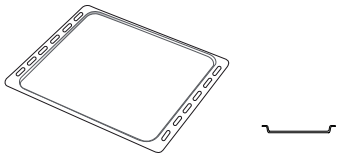
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



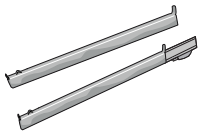
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



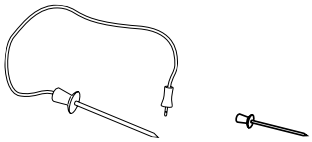
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TERMÓMETRO DE CARNE*



Serve para medir a temperatura interior do alimento durante a cozedura.

* Disponível apenas em determinados modelos

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

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

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

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

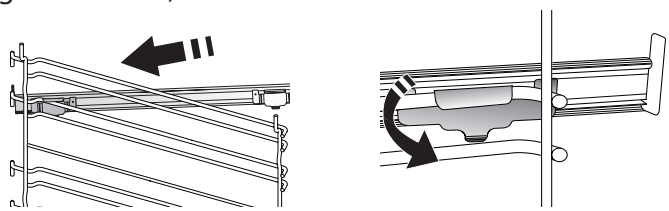
- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES
(CASO EXISTAM)

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

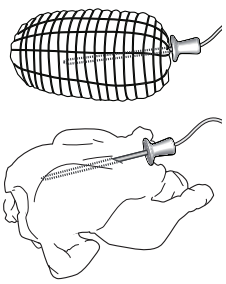
Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corrediças se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corrediças podem ser instaladas em qualquer nível.

UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE
(SE EXISTENTE)



Introduza a sonda de temperatura no interior da carne, evitando ossos e zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira o termómetro no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

FUNÇÕES

6th SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza).

Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

AR FORÇADO

Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

TRADICIONAIS

- **COZ. CONVECÇÃO**
  Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.
- **TURBO GRILL**
  Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **COZEDURA CONG.**
  Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA**
  - » **MAXI COOKING**
    A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confecionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.
  - » **FERMENTAR**
    Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
  - » **DESCONGELAR**
    Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.
  - » **MANTER QUENTE**
    Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.
  - » **AR FORÇADO ECO**
    Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.

CONVENCIONAL

Para confecionar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

GRILL

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

PRÉ-AQ. RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.

TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.

TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar qualquer função.

LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C). Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

Quando o modo Eco está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga após 1 minuto. Será reativado automaticamente quando algum dos botões é premido.

Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure “DEMO” no menu “DEFINIÇÃO” e selecione "Off".

Ao selecionar “REP. DE FÁBRICA”, o produto desliga e volta a ligar como na primeira vez. Todas as configurações serão apagadas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

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

Prima + ou — para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.
Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Nota: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙ .

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para consumir um nível de energia elétrica compatível com uma rede doméstica de potência superior a 3 kW (16): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13).

Prima + ou — para selecionar 16 "Alto" ou 13 "Baixo" e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

Após selecionar o consumo de energia, terá de definir a hora atual: No visor piscam os dois dígitos relativos à hora.

Prima + ou — para definir a hora atual e prima ✓ : No visor piscam os dois dígitos relativos aos minutos.
Prima + ou — para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Nota: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir ⚙ .

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura conveção").

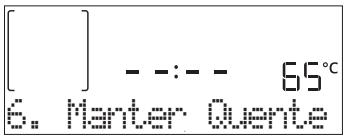
Nota: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Prima ⏻ para ligar o forno: o visor mostrará a última função principal utilizada ou o menu principal.

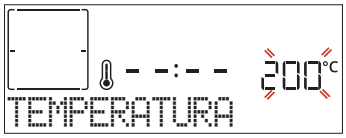
As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), prima + ou — para selecionar o item desejado, depois prima ✓ para confirmar.



2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas em sequência. Ao premir ⏪ poderá repor a definição anterior novamente.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

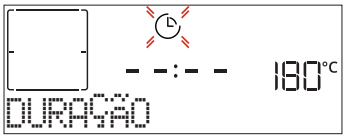


Quando o valor pisca no visor, prima + ou — para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Da mesma forma, é possível configurar o nível do grill: Existem três níveis de potência definidos para grelhar: 3 (alto), 2 (médio), 1 (baixo).

Nota: Uma vez que ativada a função, a temperatura/nível do grill podem ser mudados utilizando + ou — .

DURAÇÃO



Quando o ícone ⏲ pisca no visor, prima + ou — para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda fazer a gestão da cozedura manualmente (sem duração definida): Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função. Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

Nota: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ⏲ : prima + ou — para corrigi-lo e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone pisca.

Prima + ou — para definir o final pretendido da cozedura e, em seguida, prima ✓ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

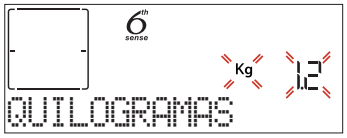
Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode premir + ou — para corrigir o tempo final programado ou ⏮ para alterar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo final e a duração.

. 6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, temperatura e duração da cozedura para cozinhar, assar ou cozer todos os pratos disponíveis.

Quanto for necessário, indique apenas as características dos alimentos para obter o resultado ideal.

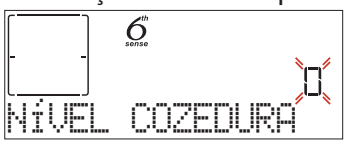
PESO / ALTURA (REDONDO-TABULEIRO-FATIAS)



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima + ou — para configurar o valor necessário e prima ✓ para confirmar.

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Nas funções 6th Sense é possível regular o nível de preparação.



Quando tal lhe for solicitado, prima + ou — para selecionar o nível desejado entre mal passado (-1) e bem passado (+1). Prima ✓ ou ▷ para confirmar e iniciar a função.

Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, quando for permitido, é possível ajustar o nível para aloirar entre baixo (-1) e alto (+1).

3. INICIAR A FUNÇÃO

A qualquer momento, se os valores de predefinição forem os desejados ou quando tiver aplicado as configurações requeridas, prima ▷ para ativar a função.

Durante a fase de início diferido, prima ▷ para ignorar esta fase

e iniciar a função de imediato.

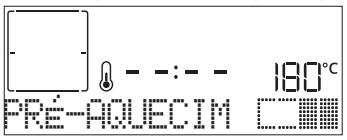
Nota: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função.

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo ⏻.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima ⏮ para voltar ao ecrã anterior e selecionar uma função diferente ou aguarde até que o forno arrefeça totalmente.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

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



Quando esta fase terminar, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO". Neste momento, abra a porta, coloque os alimentos no forno, feche a porta e inicie a cozedura premindo ✓ ou ▷.

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

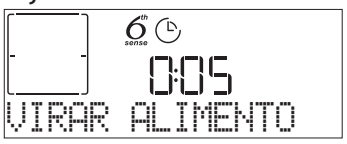
O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Pode sempre alterar a temperatura que pretende que o forno atinja utilizando + ou —.

5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

Ao abrir a porta, a cozedura pausará temporariamente, desativando os elementos de aquecimento.

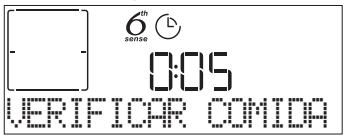
Para continuar a cozedura, feche a porta.

Algumas funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura.



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta; em seguida, prima ▷ para continuar a cozinhar.

Da mesma forma, a 10% do final da cozedura, o forno indica-lhe para verificar os alimentos.

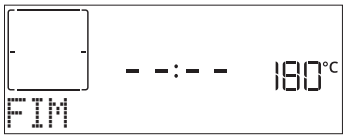


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ▷ ou ✓ para continuar a cozinhar.

Nota: Prima ▷ para saltar estas ações. Caso contrário, se não for realizada qualquer ação após um determinado período de tempo, o forno continuará a cozinhar.

6. FIM DA COZEDURA

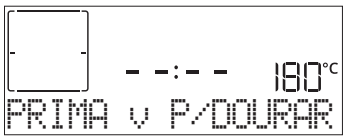
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima ▷ para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima + para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão retomados.

DOURAR

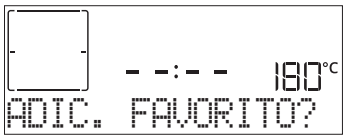
Algumas funções do forno permitem-lhe aloirar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



Quando o visor apresentar a mensagem relevante, prima ✓ , se necessário, para iniciar um ciclo para aloirar de cinco minutos. Pode interromper a função a qualquer altura, premindo ⏻ para desligar o forno.

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor apresentará uma mensagem solicitando-lhe que guarde a função na sua lista de favoritos com um número entre 1 e 10.



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ✓ , caso contrário, prima ◁◁ para ignorar.

Assim que premir ✓ , prima + ou — para selecionar a posição do número, depois prima ✓ para confirmar.

Nota: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno irá perguntar se quer substituir a antiga função.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima ♡ : O visor apresenta a sua lista de funções favoritas.

Prima + ou — para selecionar a função, confirme premindo ✓ e, em seguida, prima ▷ para ativar.

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – PIROLÍTICA

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados. Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima ▒ para apresentar a mensagem "Pirolítica" no visor.

Prima + ou — para selecionar o ciclo desejado e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Uma vez selecionado o ciclo, prima + ou — para definir a hora de fim (atraso) e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

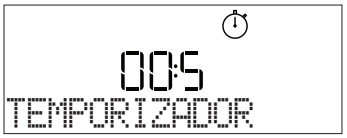
Limpe a porta e remova todos os acessórios conforme solicitado e, em seguida, feche a porta e prima ▷ no final: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

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

. TEMPORIZADOR

Quando o forno é desligado, o visor pode ser utilizado como um temporizador. Para ativar a função, assegure-se de que o forno está desligado e prima + ou — : O ícone ⏱ começará a piscar no visor.

Prima + ou — para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima ✓ para ativar o temporizador.



Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro e esta informação será apresentada no visor.

Nota: O temporizador não ativa nenhum dos ciclos de cozedura. Prima + ou — para alterar o tempo definido no temporizador.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

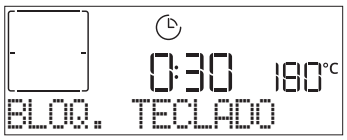
Prima ⏻ para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Nota: Durante esta fase, não é possível ver o temporizador (apenas o ícone ⏱ será apresentado), que continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador, prima ⏻ para parar a função que está atualmente ativa.

. BLOQ. TECLADO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido ⋘ durante, pelo menos, 5 segundos. Para desbloquear, repita o procedimento.



Nota: Esta função pode ser ativada também durante a cozedura. Por motivos de segurança, o forno pode ser desligado a qualquer altura premindo ⏻.

. UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

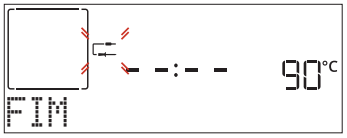
A utilização do termómetro permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada. Após introduzir o termómetro no interior da carne é ativado um sinal sonoro e a mensagem "Sonda ligada" surge no visor.

Selecione a função pretendida a partir das funções compatíveis (Convencional, Ar Forçado, Coz. Convecção, Turbo grill, Ar Forçado Eco, Maxi Cooking, 6th Sense): No visor surge uma mensagem solicitando-lhe que defina a temperatura do termómetro pretendida: Prima + ou — para definir a temperatura e ✓ para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que o termómetro seja removido.

Se o termómetro for removido durante a cozedura, esta prosseguirá tradicionalmente (com uma duração indeterminada).

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o termómetro atingiu a temperatura pretendida.



Nota: Para alterar as definições posteriormente, prima + ou — para o termómetro de carne ou prima ⋘ para outras definições. É emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem indicando se a utilização do termómetro é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova o termómetro.

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	-		0,5 - 3 kg	-	2
CARNE	Carne assada	Assado (grau de preparação 0)	0,6 - 2 kg **	-	3
		Hambúrgueres (grau de preparação 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Assado-Cozinhar lentamente (nível cozedura 0) *	0,6 - 2 kg **		3
	Porco assado	Assado	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Perna de frango*	0,5 - 2,0 kg **		3
		Salsichas	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Vitela assada *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Borrego assado	Assado (nível cozedura 0) *	0,6 - 2,5 kg **		2
		Perna (nível de cozedura 0) *	0,5 - 2,0 kg **		2
	Frango assado	Inteiro	0,6 - 3 kg **	-	2
		Peças inteiras recheadas *	0,6 - 3 kg **		2
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Peru inteiro assado	Inteiro *	0,6 - 3 kg **		2
		Peças inteiras recheadas *	0,6 - 3 kg **		2
	Kebab		1 grelha	1/2	5 4

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
PEIXE	Filetes		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Filetes cong.		0,5 - 3 cm	-	3 2
LEGUMES	Legumes assados	Batatas	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	-	3
		Legumes assados	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Legumes gratinados	Batatas	1 tabuleiro	-	3
		Tomates	1 tabuleiro	-	3
		Pimentos	1 tabuleiro	-	3
		Brócolos	1 tabuleiro	-	3
		Couve-flor	1 tabuleiro	-	3
		Outros	1 tabuleiro	-	3
BOLOS E PASTÉIS	Bolos de fermentação	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-	3
	Pastéis e tartes recheadas	Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Massa "choux"	1 tabuleiro	-	3
		Torta	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Tarte rec. fruta	0,5 - 2 kg	-	3
BOLOS SALGADOS	-		0,8 - 1,2 kg	-	2
PÃO	Rolls		60 - 150 g cada	-	3
	Pão de forma		400 - 600g cada	-	2
	Pão grande		0,5 - 2,0 kg	-	2
	Baguetes		200 - 300g cada	-	3
PIZZA	Fina		redondo - tabuleiro	-	2
	Grossa		redondo - tabuleiro	-	2
	Congelada		1 - 4 fatias	-	2
					4 2
					5 3 1
					5 3 2 1

* Disponível apenas em alguns modelos. Função disponível apenas em combinação com o termómetro de carne.

** Quantidade sugerida.

ACESSÓRIOS						
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro de pastelaria ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Termómetro de carne (se fornecido)

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães-de-ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 – 200	30 - 85	3
		Sim	160 – 200	35 - 90	4 1
Cookies / Biscoitos		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa choux		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3

FUNÇÕES								
	Convencional	Ar forçado	Coz. convecção	Grill	Turbo Grill	MaxiCooking	Cook 4	Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Porco assado estaladiço 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Pão tostado		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / postas de peixe		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Cookies	COOK 4 Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	COOK 4 Tarte	Sim	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza redonda	COOK 4 Pizza	Sim	210	40 - 60	5 3 2 1
Refeição completa: Tarte de frutos (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	COOK 4 Menu	Sim	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Peças de carne recheadas	e	-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)	e	-	200	50 - 100 *	3

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

** Vire o alimento a meio da cozedura.

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

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confeção dos diferentes tipos de alimentos. 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						
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro de pastelaria ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Termómetro de carne (se fornecido)

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.
Não utilize aparelhos 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, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

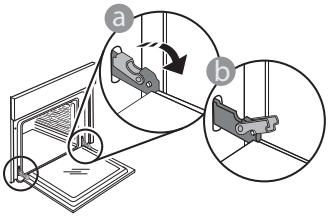
- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

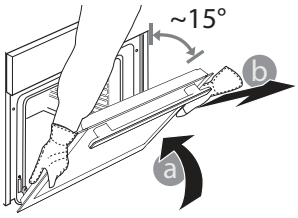
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

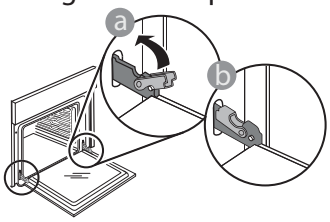
1. **Para remover a porta**, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.



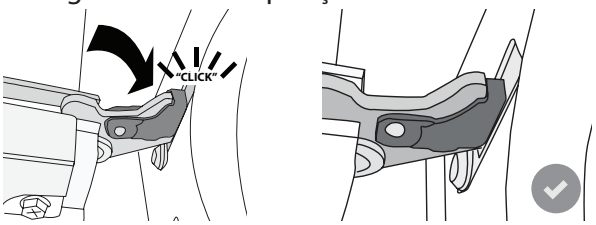
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
   Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície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



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



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



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

SUBSTITUIR A LÂMPADA

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

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

- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

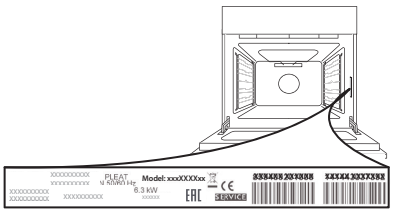
PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido. Tente selecionar a opção "REP. DE FÁBRICA", selecionável a partir das "DEFINIÇÕES". Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra “F”.
O forno não aquece.	Quando o modo Demo está ligado, todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis mas o forno não aquece. A palavra "DEMO" surge no visor a cada 60 segundos.	Aceda a “DEMO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione “Off” (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo “ECO” está "On" (Ligado).	Aceda a “ECO” a partir de “DEFINIÇÃO” e selecione “Off” (Desligado).
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
Houve uma falha de eletricidade.	Regulação da potência incorreta.	Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Aceda à função "POTÊNCIA" a partir das "DEFINIÇÕES" e selecione a opção "BAIXO".

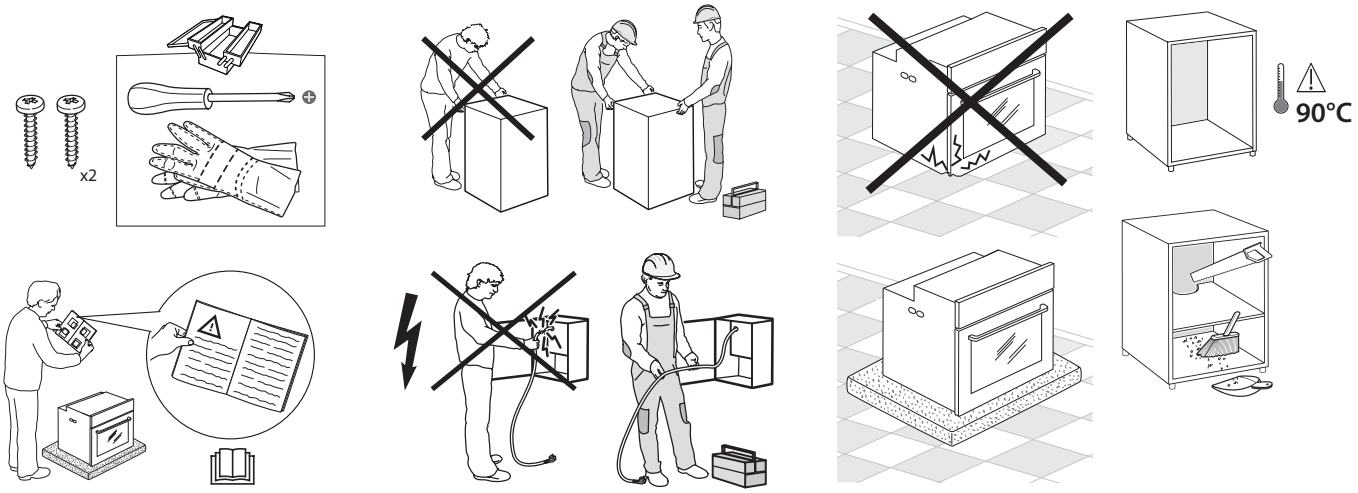
FICHA DE PRODUTO

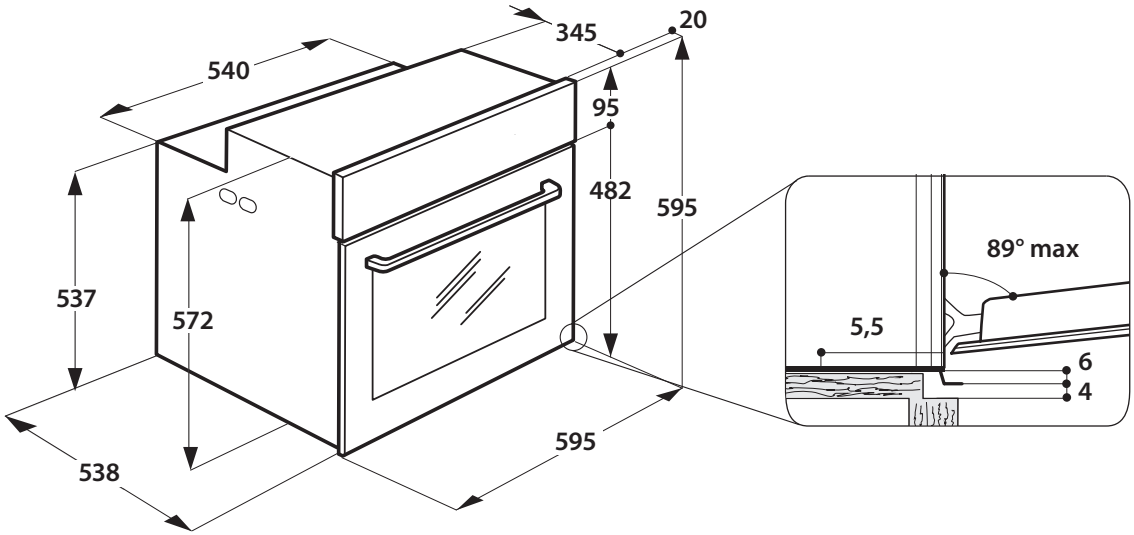
www A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.whirlpool.eu**

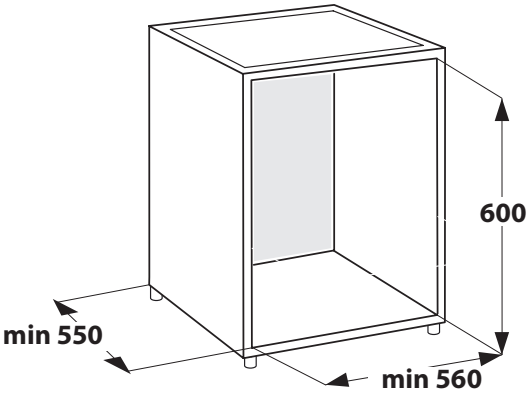
CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

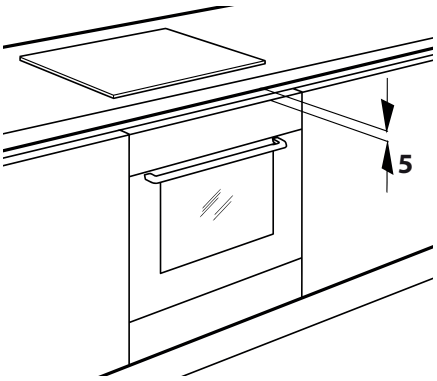
Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

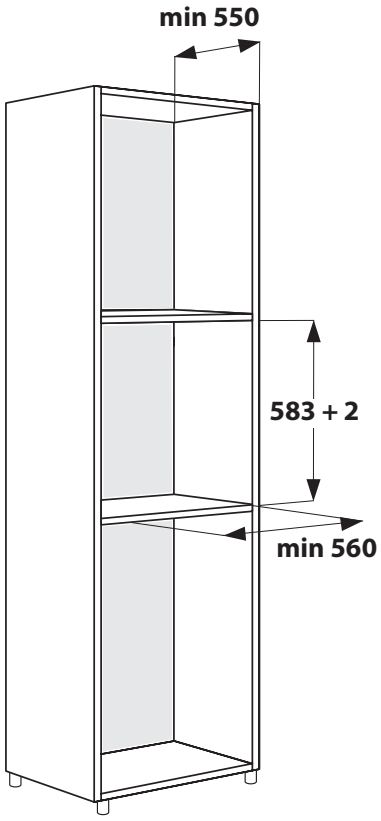


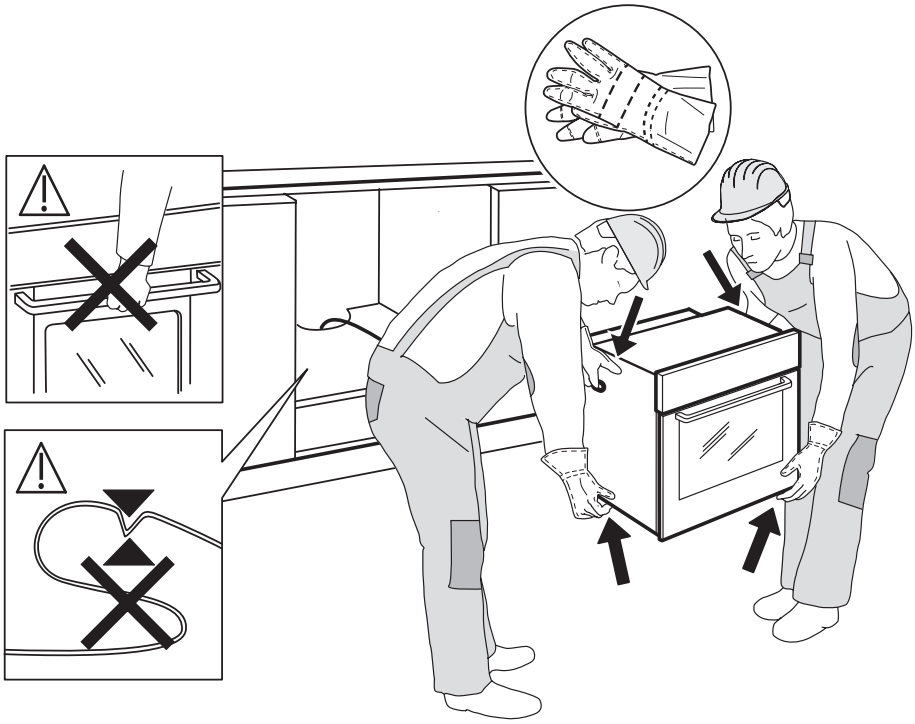

x2
90°C

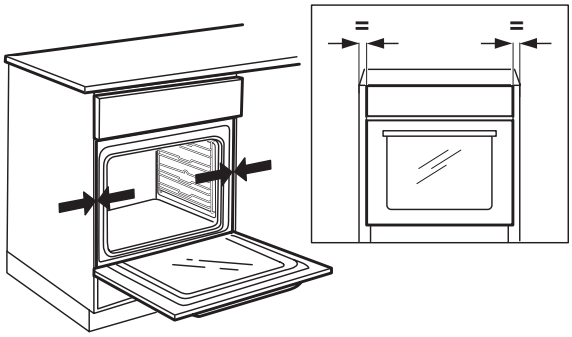

345
20
540
95
482
595
537
572
538
595
89° max
5,5
6
4

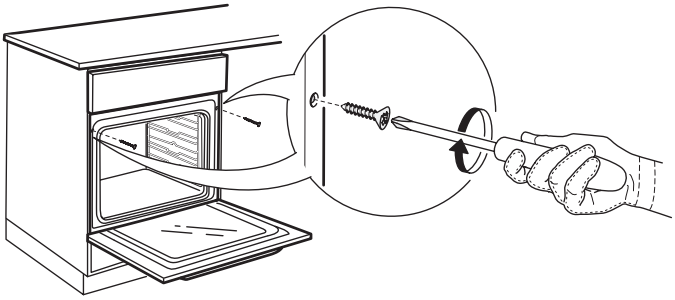

600
min 550
min 560

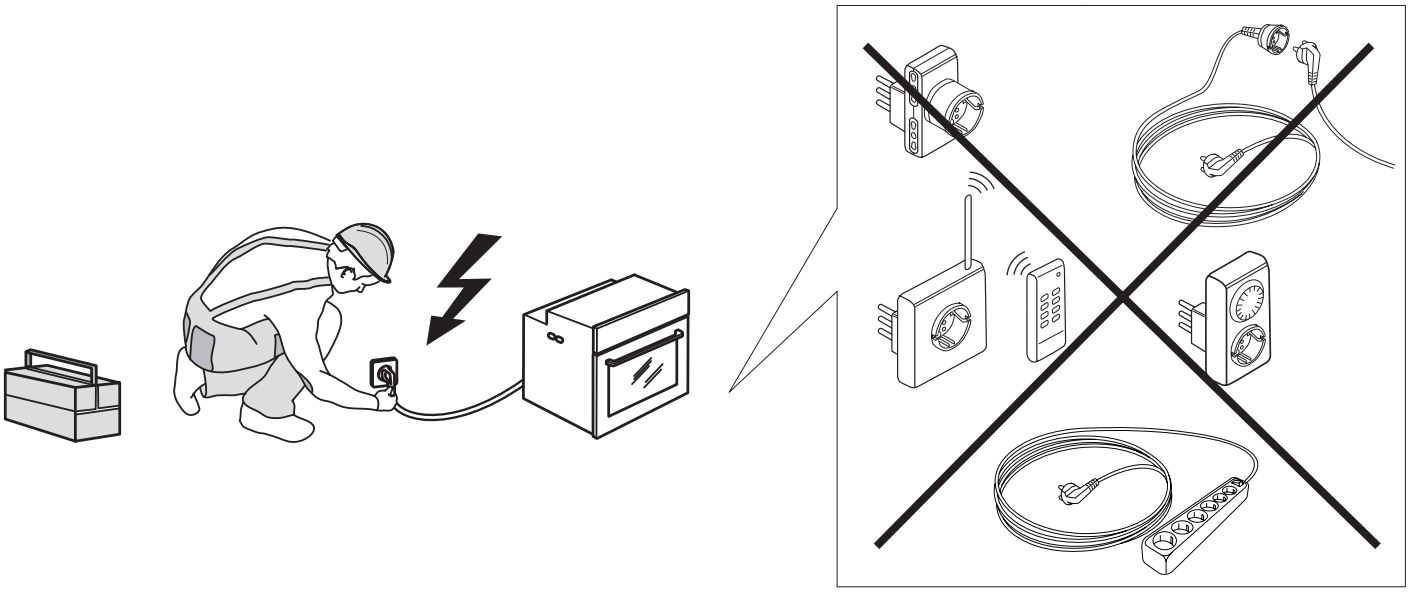

5


min 550
583 + 2
min 560









400011135265