

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

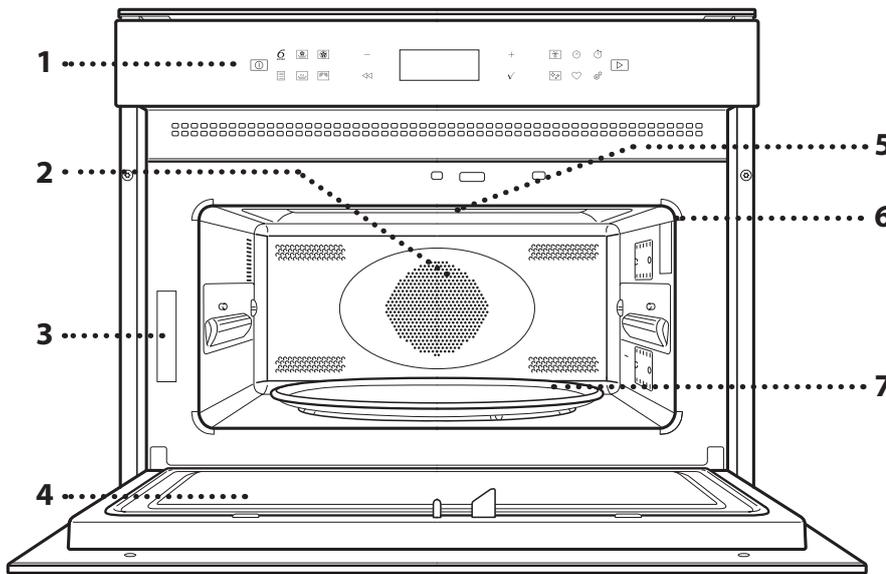


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.whirlpool.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



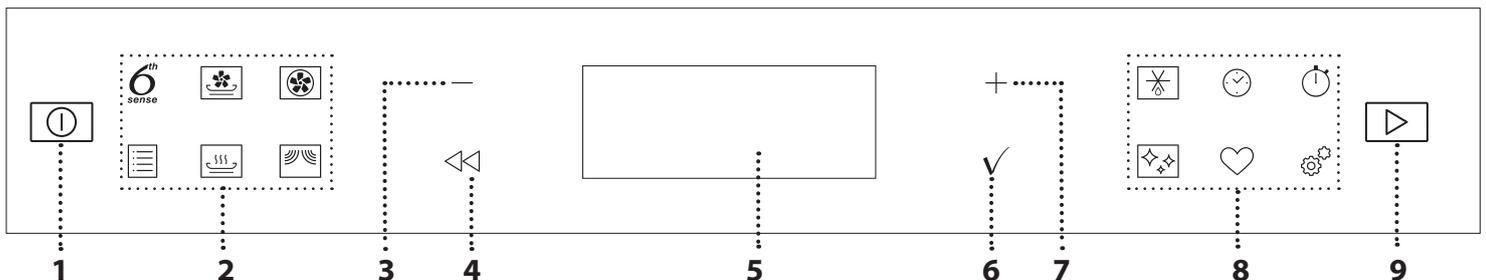
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Resistência circular (invisível)
3. Placa de identificação (não remover)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Luz
7. Prato rotativo

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. MENU / 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 definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

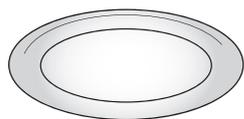
Para aceder rapidamente às funções, configurações e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

ACESSÓRIOS

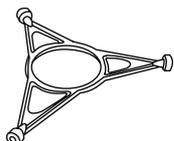
PRATO ROTATIVO



Colocado no respetivo suporte, o prato rotativo de vidro pode ser utilizado com todos os métodos de cozedura.

O prato rotativo tem sempre de ser utilizado como base para outros recipientes ou acessórios, à exceção do tabuleiro de assar retangular.

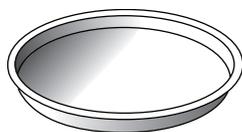
SUPORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize o suporte apenas para o prato rotativo de vidro.

Não apoie outros acessórios no suporte.

PRATO CRISP

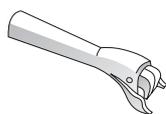


Apenas para utilização com as funções designadas.

O prato Crisp deve ser sempre posicionado no centro do prato rotativo de vidro e pode

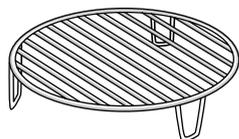
ser preaquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

MANÍPULO PARA O PRATO CRISP



Útil para retirar o prato Crisp quente do forno.

GRELHA METÁLICA



Permite posicionar os alimentos mais próximos do grelhador, para alourar o prato de forma ideal e permitir uma excelente circulação do ar quente.

Deve ser utilizada como base do prato Crisp em algumas funções "Crisp Fry".

Coloque a grelha metálica sobre o prato rotativo, certificando-se de que esta não entra em contacto com outras superfícies.

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

TABULEIRO DE ASSAR RETANGULAR

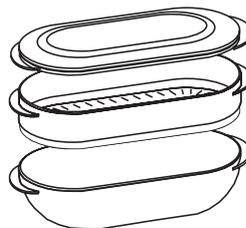


Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

Introduza o tabuleiro na horizontal, apoiando-o no suporte do compartimento de cozedura.

Nota: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar retangular.

VAPORIZADOR



Para cozer alimentos a vapor, como peixe ou legumes, coloque-os no cesto (2) e deite água potável (100 ml) na parte inferior do vaporizador (3) de forma a obter a quantidade certa de vapor.

Para cozinhar alimentos, tais como batatas, massa, arroz ou cereais, coloque-os diretamente na parte inferior do vaporizador (não é necessário o cesto) e junte a quantidade adequada de água potável para a quantidade de alimentos que pretende cozinhar.

Para obter os melhores resultados, tape o vaporizador com a tampa (1) fornecida.

Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro e utilize-o apenas com as funções de cozedura adequadas ou com a função de micro-ondas.

A base do vaporizador foi concebida para ser utilizada também em conjunto com a função de limpeza a vapor especial.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que estes são adequados para serem utilizados no micro-ondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

Os recipientes metálicos para alimentos ou bebidas nunca devem ser utilizados na cozedura de alimentos com micro-ondas.

Certifique-se sempre de que os alimentos e os acessórios não entram em contacto com as paredes interiores do forno.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Tenha cuidado para não retirar o prato rotativo da posição correta ao introduzir ou retirar outros acessórios.

FUNÇÕES

6th
sense

6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de alimentos.

6th SENSE REAQUECER

Para aquecer refeições prontas congeladas ou à temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente os valores necessários para obter os melhores resultados no menor tempo possível. Coloque os alimentos numa travessa ou num prato resistente ao calor adequado para fornos micro-ondas. Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio. Terminado o processo de reaquecimento, deixe os alimentos repousar durante 1 ou 2 minutos para obter melhores resultados, sobretudo no caso dos alimentos congelados. Não abra a porta do forno durante esta função.

6th SENSE VAPOR

Para cozinhar alimentos a vapor, tais como legumes ou peixe, utilizando o vaporizador fornecido. A fase de preparação produz vapor automaticamente, fazendo com que a água colocada na parte inferior do vaporizador ferva. Os tempos desta fase podem variar. De seguida, o forno cozinha os alimentos a vapor de acordo com o tempo definido. Programe 1-2 minutos para vegetais moles, tais como brócolos e alhos franceses, ou 4-5 minutos para vegetais mais duros, como cenouras e batatas. Não abra a porta do forno durante esta função.

Acessórios necessários: Vaporizador

6th SENSE COZINHAR

Para cozinhar vários tipos de pratos e alimentos, obtendo os melhores resultados facilmente. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.



CRISP FRY

Esta saudável e exclusiva função combina a qualidade da função crisp com as propriedades da circulação de ar quente. Permite obter resultados de fritura crocantes e saborosos, com uma quantidade de óleo incrivelmente reduzida comparativamente com as formas de confecção tradicionais, eliminando mesmo a necessidade de óleo em algumas receitas. Se possível, frite uma variedade de alimentos predefinidos, quer sejam frescos ou congelados. Siga a seguinte tabela para utilizar os acessórios como indicado e obter os melhores resultados de cozedura para cada tipo de alimento (frescos ou congelados).

ALIMENTO	PESO (g) PORÇÕES
FRESCOS	
Panados de frango	100 - 500
Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.	
Beringela	200 - 600
Corte, salteie e deixe repousar durante 30 min. Lave, seque e pese. Pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho.	

ALIMENTO

Courgette

Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.

PESO (g)
PORÇÕES

200 - 500

CONGELADOS

Nuggets frango

Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.

200 - 600

Queijo-panado

Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.

100 - 400

Aros de cebola

Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha metálica.

100 - 500

Peixe&batatas

Distribua uniformemente pelo prato Crisp.

1 - 3

Mistura de peixe

Distribua uniformemente pelo prato Crisp.

100 - 500

Panados de peixe

Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho.

100 - 500

Batatas fritas

Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho.

200 - 500



AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. O tabuleiro de assar ou outro recipiente para forno podem ser utilizados para cozinhar determinados alimentos.

ALIMENTO	TEMP (°C)	DURAÇÃO (min.)
Soufflé	175	30 - 35
Cupcake de queijo	170 *	25 - 30
Cookies	175 *	12 - 18

* É necessário preaquecer

Acessórios recomendados: Tabuleiro retangular/Grelha metálica



TRADICIONAIS

GRILL

Para alourar, grelhar e gratinar. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

ALIMENTO	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (min.)
Pão tostado	3	5 - 6
Gambas	2	18 - 22

Acessórios recomendados: Grelha metálica

GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e para gratinar pratos, combinando as funções de micro-ondas e de grelhador.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (min.)
Gratinado de batatas	650	2	20 - 22
Batatas com casca	650	3	10 - 12

Acessórios recomendados: Grelha metálica

TURBO GRILL

Para obter resultados perfeitos, combinando as funções de grelhador e de convecção de ar do forno. Recomendamos que vire os alimentos durante a cozedura.

ALIMENTO	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (min.)
Espetadas de frango	3	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

TURBO GRILL + MO

Para cozinhar rapidamente e alourar alimentos, combinando as funções de micro-ondas, grelhador e convecção de ar do forno.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	NÍVEL DO GRILL	DURAÇÃO (min.)
Cannelloni [Congelados]	650	3	20 - 25
Costeletas de porco	350	3	30 - 40

Acessórios recomendados: Grelha metálica

AR FORÇADO + MO

Para preparar pratos de forno num curto período de tempo. Sugerimos que utilize a grelha para otimizar a circulação do ar.

ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	TEMP (°C)	DURAÇÃO (min.)
Assados	350	170	35 - 40
Empadão de carne	160	180	25 - 35

Acessórios recomendados: Grelha metálica

ESPECIAIS

» PRÉ-AQ. RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura. Aguarde que a função termine antes de colocar alimentos no interior do forno. Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Ar Forçado" automaticamente.

» MANTER QUENTE

Para manter quentes e estaladiços os alimentos acabados de cozinhar, incluindo carne, fritos ou bolos.

» 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.



CRISP

Para dar um tom dourado perfeito a um prato, tanto na parte superior como na parte inferior dos alimentos. Esta função só pode ser utilizada com o prato especial Crisp.

ALIMENTO	DURAÇÃO (min.)
Bolo levedado	7 - 10
Hambúrgueres	8 - 10 *

* Vire o alimento a meio da cozedura.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp



MICRO-ONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

POTÊNCIA (W)	RECOMENDADA PARA
900	Aquecimento rápido de bebidas ou outros alimentos com elevado teor de água.
750	Cozinhar legumes.
650	Cozinhar carne e peixe.
500	Cozinhar molhos para carne ou molhos que contenham queijo ou ovos. Terminar tartes de carne ou gratinados de massa.
350	Cozedura lenta. Perfeito para derreter manteiga ou chocolate.
160	Descongelar alimentos congelados ou amolecer manteiga e queijo.
90	Amolecimento de gelados.

AÇÃO	ALIMENTO	POTÊNCIA (W)	DURAÇÃO (min.)
Reaquecer	2 copos	900	1 - 2
Reaquecer	Puré de batata (1 kg)	900	10 - 12
Descongelação	Carne picada (500 g)	160	15 - 16
Cozinhar	Pão-de-ló	750	7 - 8
Cozinhar	Pudim	500	16 - 17
Cozinhar	Carne assada	750	20 - 22



JET DEFROST

Para a descongelação rápida de diferentes tipos de alimentos, bastando para tal especificar o seu peso. Para obter os melhores resultados, coloque sempre o alimento diretamente no prato rotativo de vidro.

CRISP BREAD DEFROST

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe descongelar pão congelado. Combinando tecnologias Defrost e Crisp, parecer-lhe-á que o seu pão foi acabado de cozer. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente bolas de pão, baguetes e croissants. O prato Crisp deve ser utilizado juntamente com esta função.

ALIMENTO	PESO
CRISP BREAD DEFROST 	50 - 800 g
CARNE	100 g - 2,0 kg
AVES	100 g - 3,0 kg
PEIXE	100 g - 2,0 kg
LEGUMES	100 g - 2,0 kg
PÃO	100 g - 2,0 kg



TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.

**SMART CLEAN**

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Verta um copo de água potável na base do vaporizador fornecida (3) apenas ou num recipiente adequado para micro-ondas e ative a função.

Acessórios necessários: Vaporizador

**FAVORITO**

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

**DEFINIÇÃO**

Para ajustar as configurações do aparelho.

quando o modo "ECO" está ativo, a luminosidade do visor é reduzida e as luzes desligam-se para poupar energia e a lâmpada desliga-se após 1 minuto. Será novamente ativado automaticamente quando algum dos botões for 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. ACERTAR A HORA

Após selecionar o idioma, terá de acertar 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 .

3. 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 cerca de uma hora, utilizando preferencialmente a função "Preaquecimento rápido". Siga as instruções para programar corretamente a função.

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

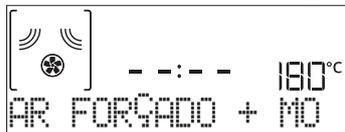
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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 uma das funções principais ou percorrendo o menu.

Para selecionar uma função integrada num menu, prima + ou - e, em seguida, prima ✓ para confirmar.



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

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.

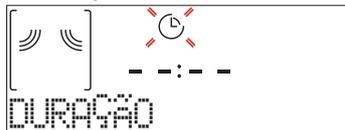
POTÊNCIA / TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL



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).

DURAÇÃO



Quando o ícone  pisca no visor, prima + ou - para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

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

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente (sem tempo): Prima ✓ ou  para confirmar e iniciar a função.

Ao selecionar este modo, não pode programar um início atrasado.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

No caso das funções que não ativam as micro-ondas, tais como "Grill" ou "Turbo Grill", uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim. Para as funções que utilizam micro-ondas, o tempo de fim é igual à duração.

O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone  pisca.

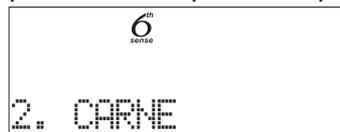


Prima + ou - para definir o final pretendido da cozedura e, em seguida, prima ✓ para confirmar e ativar a função. Coloque os alimentos no forno e feche a porta: A função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado para concluir a cozedura à hora programada.

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. 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.

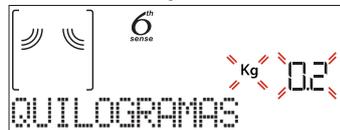
6th SENSE

Estas funções selecionam automaticamente o melhor modo, potência, temperatura e duração da cozedura para todos os pratos disponíveis.



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

PESO / PORÇÕES

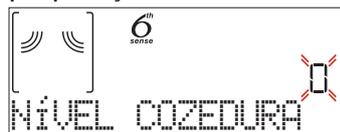


Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando indicado e prima + ou - para definir o valor necessário e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

Algumas funções 6th Sense não requerem que introduza a quantidade dos alimentos: graças a um sensor de humidade inteligente, o forno pode ajustar automaticamente o tempo de cozedura à quantidade de alimentos a cozinhar.

NÍVEL COZEDURA

Nas funções 6th Sense é possível ajustar o grau de preparação.



Quando indicado, prima + ou - para selecionar o nível desejado entre Suave/Baixo (-1) e Extra/Alto (+1). Prima ✓ ou  para confirmar e iniciar a função.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

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

Sempre que  for premido novamente, o tempo de cozedura será prolongado por mais 30 segundos (passos de 5 minutos em funções que não ativam as micro-ondas).

Durante a fase de início diferido, ao premir , surgirá uma mensagem questionando se pretende saltar esta fase e iniciar a função de imediato.

Nota: 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.

JET START

Quando o forno estiver desligado, prima  para ativar a cozedura com a função de micro-ondas na potência máxima (900 W) durante 30 segundos.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

A função de ar forçado requer uma fase de preaquecimento: Uma vez iniciada a função, o visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada.



Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada, sendo-lhe solicitado que introduza os alimentos.

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

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído 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. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando  ou .

5. PAUSA NA COZEDURA / ADICIONAR, VIRAR OU VERIFICAR COMIDA

PAUSA

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

Para concluir a cozedura, feche a porta e prima .

Nota: Durante a execução das funções "6th Sense", apenas deverá abrir a porta do forno quando tal lhe for solicitado.

ADICIONAR, VIRAR OU MEXER OS ALIMENTOS

Algumas funções 6th Sense Cozinhar requerem

que os alimentos sejam adicionados após a fase de preaquecimento ou que os ingredientes sejam adicionados para concluir a cozedura. Da mesma forma, ser-lhe-á solicitado que vire ou mexa os alimentos durante a cozedura.



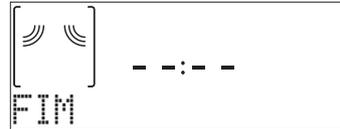
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta; em seguida, prima  para continuar a cozinhar.

Nota: Sempre que for necessário virar ou mexer os alimentos e o utilizador não o faça no período de 2 minutos, o forno irá terminar a cozedura. A fase "ADIC. ALIMENTO" tem a duração de 2 minutos: caso não sejam adicionados alimentos, a função será concluída.

6. FIM DA COZEDURA

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



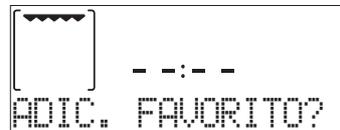
Prima  para continuar no modo manual, adicionando mais tempo em passos de 30 segundos (com as funções que utilizam micro-ondas) ou 5 minutos (sem micro-ondas) ou prima  para prolongar o tempo de cozedura, definindo uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão retomados.

Ao premir  a cozedura começa novamente.

. FAVORITO

Para facilitar a utilização do forno, é possível guardar até 9 das suas funções favoritas.

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 9.



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

Uma vez premido , premido  ou  para selecionar a posição do número e, em seguida, 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.

. SMART CLEAN

Remova todos os acessórios (à exceção do prato rotativo de vidro) do forno micro-ondas antes de ativar esta função.

Prima ✎ para aceder à função "Smart Clean".



Prima ▶ para ativar a função de limpeza: o visor irá apresentar, em sequência, as ações a realizar antes de iniciar a limpeza. Prima ✓ em qualquer altura quando a função tiver terminado.

Quando requerido, verta um copo de água potável na base do vaporizador fornecida ou num recipiente adequado para fornos micro-ondas e, em seguida, feche a porta.

Após a última confirmação, prima ▶ para iniciar o ciclo de limpeza.

Uma vez terminada, conclua a limpeza com a ajuda de um pano suave e, em seguida, seque o interior do forno com um pano de microfibras húmido.

. 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 quaisquer 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.

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 ⏏.

TABELA DE COZEDURA

CATEGORIA DO ALIMENTO / RECEITAS	ACESSÓRIOS	QUANTIDADE	INFORMAÇÕES DE COZEDURA		
GRATINADOS E MASSA COZIDA	Lasanha	 + 	4-10 doses	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito	
	Lasanha cong.		500 g - 1,2 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio	
ARROZ, MASSA & CEREAIS	Arroz		100 - 400 g *	Defina o tempo de cozedura recomendado para o arroz. Adicione água, uma pitada de sal e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2-3 copos de água para cada chávena de arroz	
	Massa		1-4 doses *	Defina o tempo de cozedura recomendado para a massa. Adicione a massa quando tal lhe for solicitado pelo forno e continue a cozer tapada. Use aproximadamente 750 ml de água para cada 100 g de massa	
	Quinoa		100 - 400 g	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de quinoa	
	Espelta		100 - 400 g	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de espelta	
	Cevada		100 - 400 g	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3-4 copos de água para cada chávena de cevada	
	Cous cous		100 - 400 g	Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 2 copos de água para cada chávena de cous	
	Papas de aveia		1-2 doses *	Num recipiente alto, adicione água com sal e os flocos de aveia, mexa e leve ao forno	
	CARNE	Carne de vaca	Rosbife	 + 	800 g - 1,5 kg
Bife				2-6 unidades	Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha metálica
Hambúrgeres congelados				100 - 500 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
Lombo de porco		Porco assado	 + 	800 g - 1,5 kg	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Costeletas		700 g - 1,2 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a parte do osso virada para baixo
		Bacon		50 - 150 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
Frango		Frango assado		800 g - 2,5 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
		Pedaços		400 g - 1,2 kg	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo
		Filetes ao vapor		300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Filetes panados fritos		100 - 500 g	Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
Pratos de carne		Cachorro quente		4-8 unidades *	Adicione a salsicha à base do vaporizador e tape com a tampa. Aqueça sem tampa
		Carne assada		4-8 doses	Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar
		Salsichas		200 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem

* Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq.
p/ forno



Vaporizador
(Completo)



Vaporizador
(Base + Tampa)



Vaporizador
(Base)



Grelha metálica



Tabuleiro de assar
retangular



Prato Crisp



CATEGORIA DO ALIMENTO / RECEITAS		ACESSÓRIOS	QUANTIDADE	INFORMAÇÕES DE COZEDURA
PEIXE	Vapor	Peixe inteiro	 600 g - 1,2 kg	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
		Filetes de peixe	 300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Bife peixe	 300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Mexilhão	 400 g - 1,0 kg	Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem
		Camarão	 100 - 600 g	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
	Assado	Peixe inteiro	 +  600 g - 1,2 kg	Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
		Gratinado cong	 600 g - 1,2 kg	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Frito	Peixe & Batatas-congelados	 1-3 doses	Distribua uniformemente pelo prato Crisp alternando entre os filetes de peixe e as batatas
		Mistura de peixe congelados	 100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Panado congelado	 100 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp
		Bife peixe	 300 - 800 g	Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Tempere os bifes com azeite e cubra com sementes de sésamo
	Assado	Batatas pedaços	 +  300 g - 1,2 kg	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
Batatas fatiadas		 300 - 800 g	Corte às fatias, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno	
Legumes recheados		 600 g - 2,2 kg	Retire o recheio com uma colher e encha com uma mistura do próprio vegetal, carne picada e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto	
Hambúrguer veget. congelado		 2-6 unidades	Unte ligeiramente o prato Crisp	
LEGUMES	Gratinados	Batatas	 +  4-10 doses	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo
		Brócolos	 600 g - 1,5 kg	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo
		Couve-flor	 +  600 g - 1,5 kg	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo
		Gratinado cong	 400 g - 800 g	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Vapor	Legumes congelados	 300 - 800 g *	Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Batatas	 300 g - 1 kg *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente pela base do vaporizador
		Brócolos	 200 - 500 g *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
		Cenouras	 200 - 500 g *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no cesto do vaporizador
Frito	Couve-flor	 200 - 500 g *	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no cesto do vaporizador	
	Batatas cong	 200 - 500 g	Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Beringela	 +  200 - 600 g	Corte e deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de beringela seca. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	
	Courgette	 +  200 - 500 g	Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de courgete seca. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp	

* Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

ACESSÓRIOS	Num rec. adeq. p/ forno	Vaporizador (Completo)	Vaporizador (Base + Tampa)	Vaporizador (Base)	Grelha metálica	Tabuleiro de assar retangular	Prato Crisp
							

CATEGORIA DO ALIMENTO / RECEITAS	ACESSÓRIOS	QUANTIDADE	INFORMAÇÕES DE COZEDURA
SOBREMESAS E PASTELARIA	Cookies chocolate		1 fornada Faça uma massa com 250 g de farinha, 150 g de manteiga, 100 g de açúcar, 1 ovo, 25 g de cacau em pó, sal e fermento em pó. Adicione essência de baunilha. Deixe arrefecer. Espalhe de forma a atingir 5 mm de espessura, molde como requerido e distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Tarte de fruta		1 fornada Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. Coloque a tarte no prato Crisp, juntando 700/800 g de fruta cortada aos pedaços misturada com açúcar e canela
	Tarte Fruta cong		300 - 800 g Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Compota de fruta		300 - 800 ml * Descasque e retire o caroço da fruta. Corte aos pedaços e coloque no cesto do vaporizador
	Maçãs assadas		4-8 unidades Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga
	Chocolate quente		2-8 doses Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita. Adicione baunilha ou canela. Adicione amido de milho ou aumente a densidade
	Brownies		1 fornada Prepare de acordo com a sua receita favorita. Disponha a massa no tabuleiro cobrindo-a com papel manteiga
BOLOS & PÃO	Tarte rec. fruta	 + 	800 g - 1,5 kg Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela
	Muffins		1 fornada Prepare uma massa para 16-18 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Pão-de-ló no a	 + 	1 fornada Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje no tabuleiro devidamente forrada e untado
	Rolls cong.		1 fornada Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Pão de forma		1-2 unidades Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Scones		1 fornada Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um prato Crisp untado
PIZZA & TARTES	Pizza		2-6 doses Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza fina cong.		250 - 500 g * Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Pizza massa alta cong.		300 - 800 g * Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Pizza arrefecida		200 - 500 g Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Quiche lorraine		1 fornada Coloque a massa no prato Crisp e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine. suficiente para 8 doses
	Quiche lorraine congelada		200 - 800 g Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio
	Bolos salgados	 + 	1 fornada Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo. Recheie a massa de acordo com a sua receita favorita
	Strudel Veg.		800 g - 1,5 kg Prepare uma mistura de vegetais cortados aos pedaços. Tempere com azeite e deixe cozinhar num frigideira durante 15-20 minutos. Deixe arrefecer. Adicione queijo e tempere com sal, vinagre balsâmico e especiarias. Enrole e dobre a parte exterior
OVOS & SNACKS	Pipocas	-	90 - 100 g * Coloque sempre a embalagem diretamente no prato rotativo de vidro. Prepare apenas um saco de cada vez
	Asas frango congeladas		300 - 600 g * Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Nuggets frango congelados	 + 	200 - 600 g Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Queijo panado congelado		100 - 400 g Pincele o queijo com um pouco de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Aros de cebola cong.	 + 	100 - 500 g Distribua uniformemente pelo prato Crisp
	Ovos mexidos		2-10 unidades Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita
	Ovos estrelados		1-6 unidades Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer
Omelete		1 fornada Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer	

* Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

ACESSÓRIOS	Num rec. adeq. p/ forno	Vaporizador (Completo)	Vaporizador (Base + Tampa)	Vaporizador (Base)	Grelha metálica	Tabuleiro de assar retangular	Prato Crisp
							

LIMPEZA

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

Nunca use um aparelho 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.

SUPERFÍCIES INTERIOR E EXTERIOR

- 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.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- Periodicamente, ou quando houver derrames, retire o prato rotativo e o respetivo suporte para limpar o fundo do forno, retirando todos os restos de alimentos.

- Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.
- O grelhador não precisa de ser limpo, uma vez que o calor intenso queima qualquer sujidade. Utilize esta função regularmente.

ACESSÓRIOS

Todos os acessórios podem ser lavados na máquina de lavar louça, exceto o prato Crisp. O prato Crisp deve ser lavado com água e um detergente suave. Para sujidade difícil, esfregue suavemente com um pano. Deixe sempre que o prato Crisp arrefeça antes de o limpar.

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 forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O visor apresenta a letra apresenta a letra "F", seguida de um número.	Falha de software.	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 "DEFINIÇÃO". 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).

FICHA DE PRODUTO

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

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

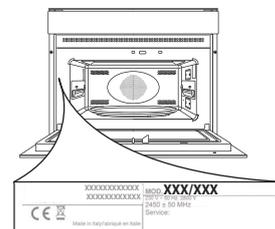
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website docs.whirlpool.eu (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

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.



400011158688-1