

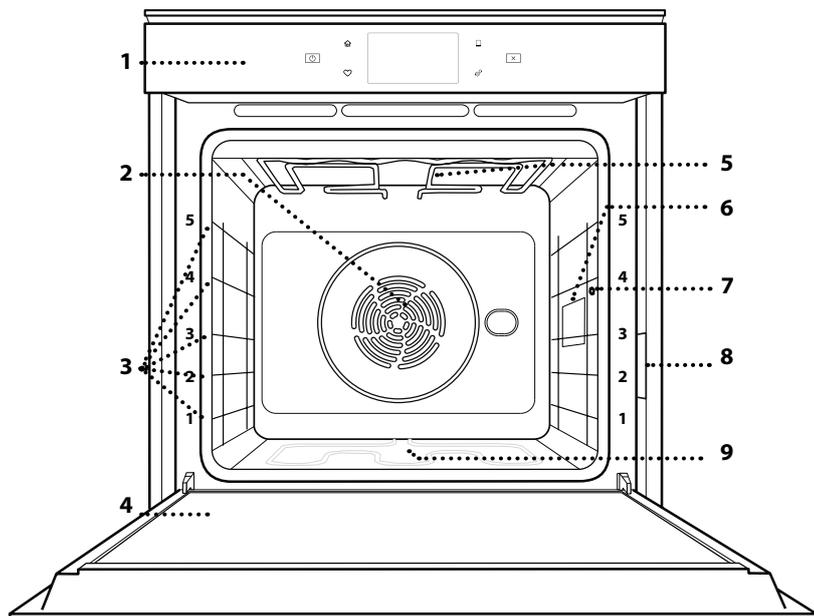


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
 Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register



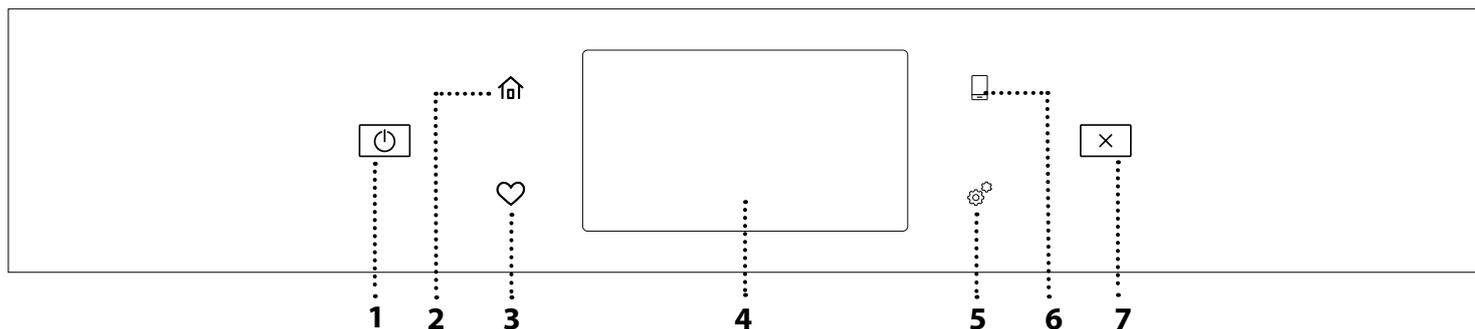
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
3. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência superior/grill
6. Lâmpada
7. Ponto de inserção da sonda de temperatura
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

5. FERRAMENTAS

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

6. CONTROLO REMOTO

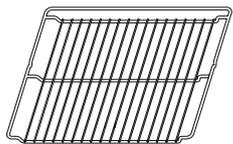
Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



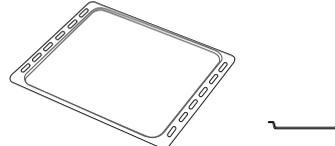
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos

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



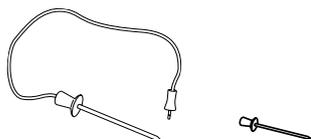
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

SONDA DE TEMPERATURA



Para medir de forma precisa a temperatura interna do alimento durante a cozedura. Graças aos seus quatro pontos de deteção e suporte rígido, pode ser utilizado para carne e peixe, assim como pão, bolos e pastelaria.

* Disponível apenas em determinados modelos

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

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUIZIR A 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.

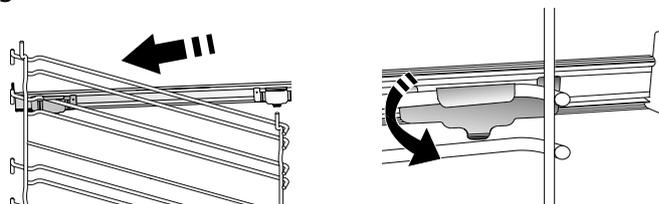
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- 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 corredeiras.

Fixe o encaixe superior da corredeira 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 corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Lembre-se: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

FUNÇÕES DE COZEDURA



FUNÇÕES MANUAIS

- **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**
Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.
- **CONVENCIONAL**
Para confeccionar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
- **GRILL**
Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **TURBO GRILL**
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **AR FORÇADO**
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
- **FUNÇÕES 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.
- **COZEDURA POR CONVECÇÃO**
Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
 - » **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.
 - » **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.
- » **CONVENIÊNCIA**
Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um a temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.
- » **MAXI COOKING**
Para cozinhar grandes peças de carne (com um peso superior a 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.
- » **AR FORÇADO ECO**
Para cozinhar peças de carne recheadas e bifés 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.
- **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.



6th SENSE

Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

Não é necessário preaquecer o forno.

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para percorrer um menu ou uma lista:
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



Para selecionar ou confirmar:
Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

Para regressar ao ecrã anterior:

toque em < .

Para confirmar as definições ou aceder ao próximo ecrã:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo  para aceder ao menu "Ferramentas".

1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.
- Toque no idioma pretendido.

Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. SELECIONAR O MODO DE DEFINIÇÕES

Uma vez selecionado o idioma, o visor solicitar-lhe-á que escolha entre "DEMONSTRAÇÃO DE LOJA" (útil para retalhistas, apenas para fins de exibição) ou continuar, tocando em "PRÓXIMO".

3. CONFIGURAR O WIFI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para prosseguir com a configuração da ligação.

De outro modo, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android 4.3 (ou superior) com um ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS 8 (ou superior).

Router sem fios: 2,4Ghz WiFi b/g/n.

1. Descarregar a aplicação 6th Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6th Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6th Sense Live a partir da iTunes Store ou da Google Play Store.

2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

3. Registrar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registar o seu aparelho. Precisar-se-á do número Smart Appliance Identifier (SAID) para completar o processo de registo. Pode encontrar o seu código único na placa de identificação que acompanha o produto.

4. Ligar à rede Wi-Fi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2.0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo WiFi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

4. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente.

- Toque nos números relevantes para definir a hora do dia.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data.

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

5. 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 amperes): Se a potência que utiliza em sua casa for inferior, terá de reduzir este valor (13 amperes).

- Toque no valor no lado direito para selecionar a potência.
- Clique em "OK" para terminar a configuração inicial.

6. 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.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6th Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.
- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.
- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

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

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.

Se a função o permitir, pode clicar em  para ativar o pré-aquecimento.

DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo com temporizador, o forno cozinha durante o tempo que selecionar. No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

- Para a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".
- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.
- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

3. DEFINIR FUNÇÕES 6th SENSE

As funções 6th Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha uma receita da lista.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior.

Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.

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

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu "ALIMENTOS 6th SENSE" (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu "LIFESTYLE".

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

Algumas das Funções 6th Sense exigem a utilização da sonda de temperatura. Ligue-a antes de selecionar a função. Para obter melhores resultados com a sonda, siga as sugestões constantes da secção relevante.

- Siga as indicações apresentadas no ecrã para o orientar ao longo do processo de cozedura.

4. DEFINIR ATRASO DA HORA DE INÍCIO / FIM

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: a função irá iniciar ou terminar à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início ou a hora de fim pretendida.
- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

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.

- Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor.

Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima  para interromper a função ativa a qualquer altura.

6. PRAQUECIME

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de pré-aquecimento, depois de iniciada a função.

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

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e toque em "CONCLUÍDO" para iniciar a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida. O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das 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.
- Execute a ação solicitada pelo visor.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

Antes do fim da cozedura, o forno irá solicitar-lhe que verifique os alimentos da mesma forma.

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

- Verifique os alimentos.
- Feche a porta e, em seguida, toque em "CONCLUÍDO" para retomar a cozedura.

8. FIM DA COZEDURA

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

Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode tostar o seu prato, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.

- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em  para prolongar a cozedura.

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para as suas receitas favoritas.

O forno deteta automaticamente as funções utilizadas com maior frequência. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma vez concluída uma função, pode tocar em  para guardá-la como favorito. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.
- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.

GUARDADAS

Depois de guardar as funções como favoritos, o ecrã principal apresentará as funções guardadas para a hora atual do dia.

Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes.

Tocar em  permite-lhe também visualizar o histórico das funções utilizadas mais recentemente.

- Percorra a lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de Favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em  na função correspondente.
- Toque em "REMOVER".

Pode também alterar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione  "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora correspondente.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Cada intervalo de tempo apenas pode ser combinado com uma refeição.

10. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

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

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

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

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

LEVE

Para acender ou apagar a luz do forno.

LIMPEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (mais de 400 °C). Estão disponíveis três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo. Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica.

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

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.

- Toque em "INÍCIO" para ativar a função selecionada. A porta irá bloquear automaticamente e o forno irá iniciar o ciclo de limpeza automática: 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.

Uma vez selecionado o ciclo, poderá diferir o início da limpeza automática. Toque em "ATRASSO" para definir o tempo de terminação, conforme indicado na secção relevante.

SONDA

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.

Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno.

Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6th Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.

Depois de iniciada a função de cozedura, a mesma será cancelada se a sonda for retirada.

Desligue e retire sempre a sonda do forno quando os alimentos forem retirados.

SONDA

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. Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno. Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6th Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.

Assim que uma função de cozedura iniciar, será cancelada se a sonda for removida. Desligue e retire sempre a sonda do forno quando retirar a comida.

UTILIZAR A SONDA DE TEMPERATURA

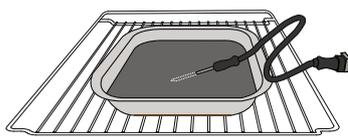
Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

O cabo é semirrígido e pode ser moldado conforme necessário para inserir a sonda na comida da forma mais eficaz. Certifique-se de que o cabo não toca na resistência superior durante a cozedura.

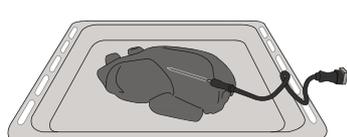
CARNE: Introduza o termómetro no interior da carne, evitando os ossos e as zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira a sonda no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

PEIXE (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.

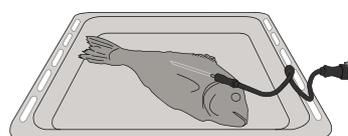
COZEDURA NO FORNO: Introduza a ponta na massa moldando o cabo para alcançar o ângulo perfeito da sonda. Se utilizar a sonda enquanto cozinha com as funções 6th Sense, a cozedura irá parar automaticamente quando a receita selecionada atingir a temperatura ideal sem precisar de configurar a temperatura do forno.



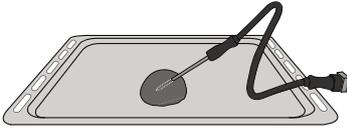
Lasanha



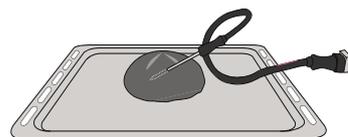
Frango inteiro



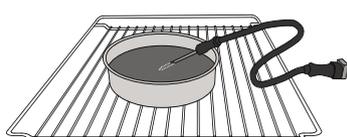
Peixe



Rolls



Pão grande



Bolo

SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.

BLOQUEIO DE TECLAS

O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.

MAIS MODOS

Para selecionar o modo Sabbath e aceder à Gestão de Energia.

O modo Sabbath mantém o forno no modo de cozedura até que seja desativado. O modo Sabbath utiliza a função convencional.

Todos os restantes ciclos de cozedura e de limpeza são desativados. Não serão emitidos quaisquer sons e os visores não indicarão as alterações de temperatura. Quando a porta do forno é aberta ou fechada, a luz do forno não se acende ou apaga e os elementos de resistência não se ligam ou desligam de imediato.

Para desativar e sair do modo Sabbath, prima  ou  e, em seguida, prima e mantenha premido o ecrã de visualização durante 3 segundos.

PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.

WIFI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.

INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

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

ACESSÓRIOS

 Grelha metálica

 Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

 Tabuleiro coletor/ tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha

 Tabuleiro coletor/ tabuleiro para assar

 Tabuleiro coletor com 500 ml de água

 Sonda de temperatura

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		-	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 torrado		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / Steaks		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Kebabs / 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
Biscoitos	 Biscoitos	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	 Tartes	Sim	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	 Pizza	Sim	210	40 - 60	5 4 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)	 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		-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (coelho, frango, borrego)		-	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 confecção dos diferentes tipos de alimentos.

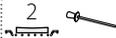
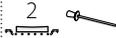
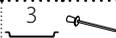
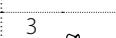
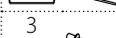
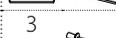
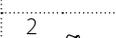
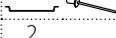
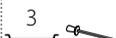
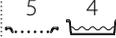
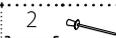
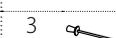
Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário).

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.

TABELA DE COZEDURA

	Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
ENSOPADO DE FORNO E MASSA GRATINADA	Fresco	Lasanha 	500 - 3000 g *	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Congelados	Lasanha 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
CARNE	Carne de vaca	Rosbife 	600 - 2000 g *	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Vitela assada 	600 - 2500 g *	
		Bife 	2 - 4 cm	
		Hambúrguer 	1,5 - 3 cm	
	Lombo de porco	Cozinhar lento 	600 - 2000 g *	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
		Porco assado 	600 - 2500 g *	
		Pernil de porco 	500 - 2000 g *	
		Costelinha 	500 - 2000 g	
	Borrego	Bacon 	250 g	Distribua uniformemente pela prateleira. Virar a 3/4 de tempo de cozedura
		Borrego assado 	600 - 2500 g *	
		Costeletas borrego 	500 - 2000 g *	
		Perna borrego 	500 - 2000 g *	
	Frango	Frango assado 	600 - 3000 g *	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
		Frango assado recheado 	600 - 3000 g *	
Pedaços de frango 		600 - 3000 g *		
Filete/Peito de frango 		1 - 5 cm		
Pato assado	Pato assado 	600 - 3000 g *	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto	
	Pato assado recheado 	600 - 3000 g *		
	Pedaços pato 	600 - 3000 g *		
	Filé/peito de pato 	1 - 5 cm		

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



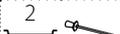
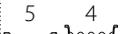
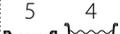
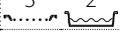
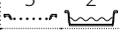
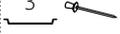
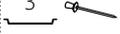
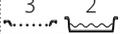
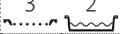
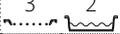
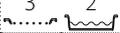
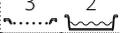
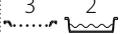
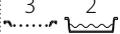
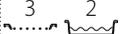
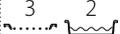
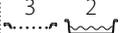
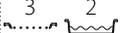
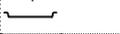
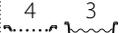
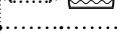
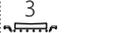
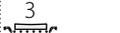
Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

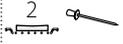
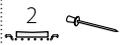
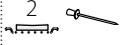


Tabuleiro coletor com 500 ml de água



Sonda de temperatura

	Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura	
CARNE	Peru e ganso assado	Ganso assado	2 	600 - 3000 g *	
		Ganso assado recheado	2 	600 - 3000 g *	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Pedaços peru	3 	600 - 3000 g *	
		Filete/Peito	5  4 	1 - 5 cm	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima. Virar a 2/3 de t empo de cozedura
	Pratos carne	Kebab	5  4 	1 grelha	Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 1/2 de tempo de cozedura
		Salsichas e wurstel	5  4 	1,5 - 4 cm	Distribua uniformemente pela prateleira. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem. Virar a 2/3 de t empo de cozedura
PEIXE	Peixe int. forno	Salmão	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Pescada	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Bacalhau	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Badejo	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Dourada	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Tainha	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Peixe inteiro	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Peixe na crosta de sal	3 	0,2 - 1,5 kg *	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
Filetes e bifés assados	Bife de atum	3  2 	1 - 3 cm		
	Bife de salmão	3  2 	1 - 3 cm		
	Bife espadarte	3  2 	0,5 - 3 cm		
	Bife de bacalhau	3  2 	100 - 300 g		
	Filete de robalo	3  2 	50 - 150 g		
	Filete de dourada	3  2 	50 - 150 g		
	Outros filetes	3  2 	0,5 - 3 cm		
	Filés de peixe	3  2 	0,5 - 3 cm		
Marisco grelhado	Escalopes	4 	um tabuleiro	Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa	
	Mexilhões gratinados	4 	um tabuleiro		
	Camarões	4  3 	um tabuleiro	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto	
	Gambas	4  3 	um tabuleiro		
LEGUMES	Legumes assados	Batatas	3 	500 - 1500 g	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Legumes recheados	3 	100 - 500 g cada	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto
		Outros vegetais	3 	500 - 1500 g	
	Legumes gratinados	Batatas	3 	1 tabuleiro	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Tomates	3 	1 tabuleiro	Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa
		Pimentos	3 	1 tabuleiro	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Polvilhe com queijo para obter a tostagem perfeita
		Brócolos	3 	1 tabuleiro	
		Couve-flor	3 	1 tabuleiro	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
		Outros	3 	1 tabuleiro	

	Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
BOLOS E DOCES	Bolos fermentados	Pão de ló na forma 	500 - 1200 g *	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
		Bolo fermentado de fruta em forma 	500 - 1200 g *	Prepare uma massa de bolo de acordo com a sua receita favorita, utilizando fruta fresco cortada aos pedaços ou em fatias. Despeje na forma devidamente forrada e untada
		Fermentação Bolo de chocolate 	500 - 1200 g *	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
		Pão de ló na bandeja 	500 - 1200 g *	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje no tabuleiro devidamente forrada e untado
	Bolinhos e tartes recheadas	Biscoitos 	200 - 600 g	Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe uniformemente a massa com a forma que preferir. Disponha as bolachas num tabuleiro para assar
		Croissants (frescos) 	um tabuleiro	Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura. Deixe arrefecer antes de servir
		Croissants (congelados) 	um tabuleiro	
		Massa "choux" 	um tabuleiro	
		Merengues 	10 - 30 g cada	Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80g de açúcar e 100g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde 20-24 unidades no tabuleiro para assar untado
		Tarte em forma 	400 - 1600 g	Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe a massa uniformemente e coloque-a numa forma. Recheie com marmelada e cozinhe
		Strudel 	400 - 1600 g	Prepare uma mistura de maçã aos pedaços, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque margarina numa frigideira, polvilhe com açúcar e cozinhe durante 10-15 minutos. Enrole e dobre a parte exterior
		Tarte recheada com fruta 	500 - 2000 g	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
	BOLOS SALGADOS	Bolo salgado 	800 - 1200 g	Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo, recheie a massa com a sua receita favorita
		Strudel de legumes 	500 - 1500 g	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

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha



Tabuleiro coletor/ tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água



Sonda de temperatura

	Categorias de alimentos	Nível e acessórios	Quantidade	Informações de cozedura
PÃO	Rolls	3 	60 - 150 g cada *	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Pão tamanho médio	3 	200 - 500 g cada *	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita e coloque-a num tabuleiro para forno
	Pão de forma	2  	400 - 600 g cada *	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
	Pão grande	2 	700 - 2000 g *	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita e coloque-a num tabuleiro para forno
	Integral	2 	500 - 2000 g *	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos de baguette antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Baguetes	3 	200 - 300 g cada *	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos de baguette antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Pão especial	2 	-	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita e coloque-a num tabuleiro para forno
PIZZA	Pizza fina	2 	redondo - tabuleiro	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe levedar utilizando uma função do forno dedicada. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza alta	2 	redondo - tabuleiro	Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe levedar utilizando uma função do forno dedicada. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza congelada	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 fatias	Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pela prateleira

ACESSÓRIOS

 Grelha metálica

 Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

 Tabuleiro coletor/ tabuleiro para bolos ou tabuleiro para assar na grelha

 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

 Tabuleiro coletor com 500 ml de água

 Sonda de temperatura

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 um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois 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 algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de

alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.

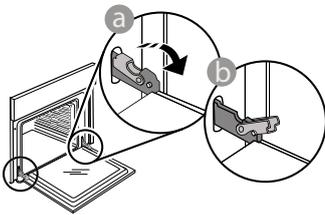
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

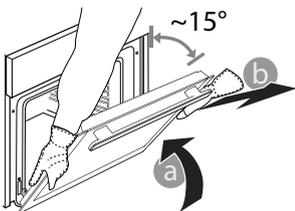
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

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

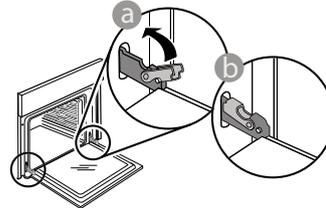


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície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

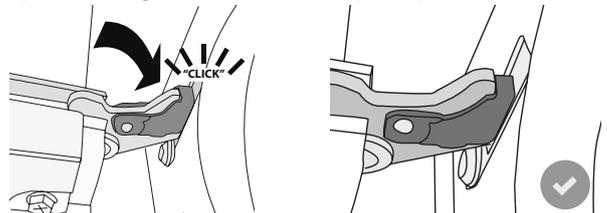


Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

3. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixe totalmente.



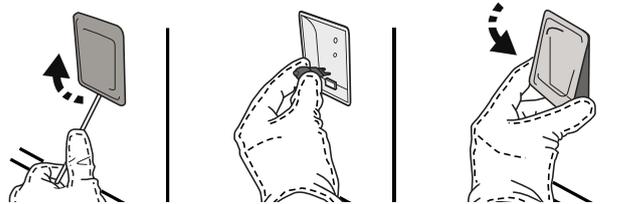
Aplique uma pressão suave, para se assegurar de que as linguetas estão na posição correta.



4. 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

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Remova as guias de nível.
- Utilize uma pequena chave de fendas para retirar a cobertura da lâmpada.
- Substitua a lâmpada.
- Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
- Reponha as guias de nível.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



Lembre-se: 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.

Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

FAQs WiFi

Que protocolos de WiFi são suportados?

O adaptador WiFi instalado suporta WiFi b/g/n nos países europeus.

Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2,4 GHz ativados, WiFi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2.0 ou superior. Verifique a documentação do router.

Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em cloud estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e confirmar que a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima  e, em seguida, toque em  WiFi ou procure no seu aparelho: há uma etiqueta que indica o SAID e os endereços MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras, começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível. Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com WiFi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal WiFi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede WiFi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores WiFi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal WiFi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

O que devo fazer se  aparecer no visor ou se o forno não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à cloud. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho. Selecione um ciclo ou outra opção e verifique o seu estado na aplicação.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma nova conta mas lembre-se de dar os seus aparelhos como "não reclamados" na sua conta antiga para que os possa mover para a sua nova conta.

Mudei de router – o que preciso de fazer?

Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F". Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Reposição de fábrica". Todas as definições guardadas serão apagadas.
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. Para alterar, prima  , selecione  "Mais Modos" e, depois, selecione "Gestão de Energia".
A função não é iniciada. A função não está disponível no modo de demonstração.	O modo de demonstração está ativo.	Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
O ícone  é exibido no visor.	O router WiFi está desligado. As definições do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue estabelecer uma ligação estável à rede doméstica. A conectividade não é suportada.	Verifique se o router WiFi está ligado à Internet. Verifique se o sinal WiFi é forte nas proximidades do aparelho. Tente reiniciar o router. Consulte a secção "FAQs WiFi". Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "WiFi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conectividade não é suportada.	A operação remota não é permitida no seu país.	Antes de efetuar a compra, verifique se o seu país permite a operação remota de aparelhos eletrónicos.
O ecrã tátil não está a funcionar corretamente.	Utilização prolongada. Sistema de sobrecarga.	Prima e mantenha premido **G3OV_ONOFF.eps** durante, pelo menos, 4 segundos. Ligue o forno e verifique se o problema persiste.



Pode transferir as instruções de segurança, o manual do utilizador, a ficha do produto e os dados energéticos:

- Visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

