

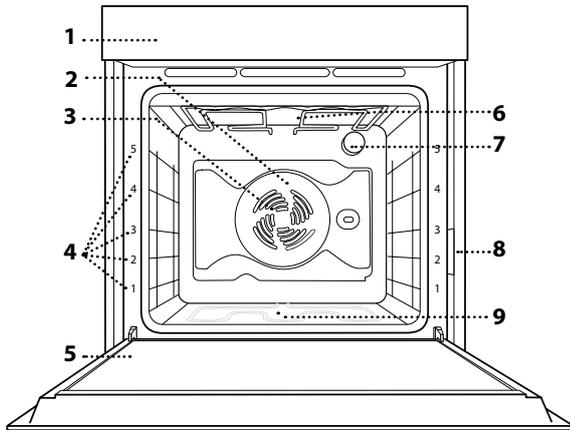


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register



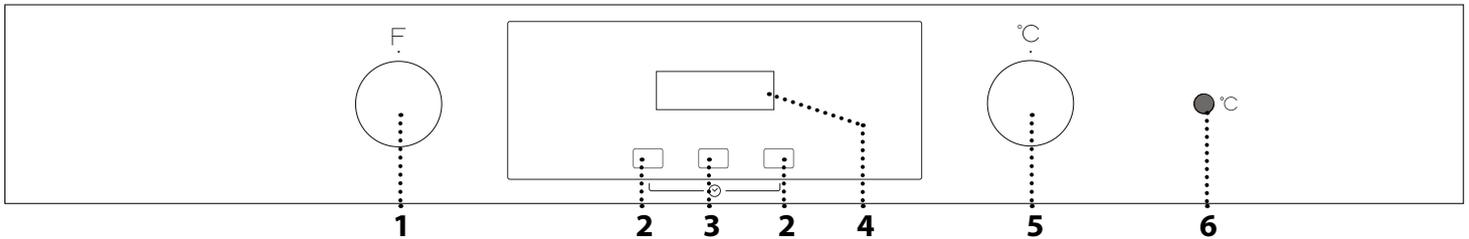
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de comandos
2. Resistência circular (invisível)
3. Ventoinha
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Placa de identificação (não remover)
9. Resistência inferior (invisível)

PAINEL DE COMANDOS



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição O.

2. BOTÕES - / +

Para diminuir o valor apresentado no visor.

3. BOTÃO DO TEMPO

Para selecionar as várias opções: duração, tempo de fim da cozedura, temporizador.

4. VISOR

5. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode para selecionar a temperatura desejada, ativando a função selecionada.

6. LED DO TERMÓSTATO / PRÉ-AQUECIMENTO

Acende durante o processo de aquecimento. Apaga-se assim que a temperatura selecionada é alcançada.

Nota: Os botões são retráteis. Carregue no centro de cada manípulo para que este fique saliente.

ACESSÓRIOS

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido. Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.



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



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



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

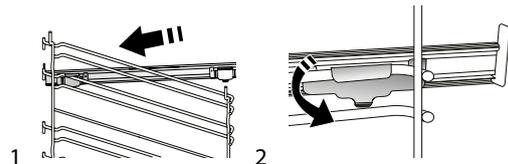
Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a parte com a extremidade elevada está virada para cima. Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.



CALHAS DESLIZANTES.*

Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

Para instalar as calhas deslizantes, remova as guias de nível e a película de plástico que protege as mesmas. Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até ao máximo (1). 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 (2). Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível. As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível. Posicione novamente as guias de nível e coloque os acessórios nas mesmas.



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: as grelhas metálicas podem ser retiradas nessa altura. Para repor as guias de nível, comece por as inserir no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

* Disponível apenas em determinados modelos

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. AJUSTE DA HORA

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



Para acertar a hora, prima os botões \pm e — em simultâneo: Acerte a hora utilizando os botões \pm e — .

Prima a tecla *botão do tempo* para confirmar.

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



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

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

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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



DESLIGADO

Para desligar o forno.



LUZ

Para ligar a lâmpada no interior do forno.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

Bolos com levedura	✓	150 - 175	35 - 90	
Biscoitos/queques	✓	160 - 175	20 - 45	
Pizza congelada	✓	250	10 - 15	
Lasanha / massa ao forno / canelones / flans	✓	200	45 - 65	
Borrego/vitela/vaca/porco 1 kg	✓	200	80 - 110	
Frango/coelho/pato 1 kg	✓	200	50 - 100	
Peixe no forno / em papelote 0,5 kg (filetes, inteiros)	✓	175 - 200	40 - 60	



SMART CLEAN (Apenas em alguns modelos)

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Esta função deve ser ativada apenas quando o forno estiver frio e após verter 200 ml de água no fundo do mesmo. Defina o temporizador para 30 minutos e a temperatura para 90 °C. Concluído o ciclo de limpeza, aguarde cerca de 15 minutos antes de abrir a porta do forno.



COZEDURA CONVECÇÃO

Para cozinhar carne ou confeccionar bolos com centro líquido num único nível. Esta função proporciona cozinhados com um topo e uma base uniformes, dourados e crocantes.

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

2. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio. Siga as instruções para programar corretamente a função.

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



GRELHADOR

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

Pão tostado		200	2 - 5	
Filetes/postas de peixe		200	20 - 30 *	
Salsichas/espetadas/costeletas/hambúrgueses		200	30 - 40 *	

*Vire o alimento a meio da cozedura



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 abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

Frango assado 1 - 1,3 kg	-	200	55 - 70 *	
Rosbife mal passado 1 kg	-	200	35 - 45 **	
Batatas assadas	-	200	45 - 55 **	
Gratinado legumes	-	200	20 - 30	

*Vire o alimento a meio da cozedura

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



DESCONGELAÇÃO

Para descongelar alimentos mais rapidamente. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície.



AQUECIMENTO INFERIOR

Utilize esta função após a cozedura para tostar a parte inferior do alimento. Esta função também pode ser utilizada para uma cozedura lenta, como, por exemplo, para legumes e guisados de carne.

AR FORÇADO

Para cozinhar, simultaneamente, alimentos variados que exijam a mesma temperatura e em dois níveis (por exemplo: peixe, legumes, bolos). Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

IOI		°C	☀	
Bolos com levedura	✓	150 - 170	30 - 90	
Bolo recheado	✓	150 - 190	35 - 90	
Biscoitos/queques	✓	150 - 175	20 - 45	
Pão/Pizza/Focaccia	✓	190 - 250	20 - 50	
Pizza congelada	✓	250	10 - 20	
Bolos salgados	✓	175 - 190	45 - 60	
Lasanha e carne	✓	200	50 - 100 *	
Carne e batatas	✓	200	45 - 100 *	
Peixe e legumes	✓	175	30 - 50 *	

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

PIZZA

Função para cozinhar pizzas caseiras. Utilize o 3.º nível. Pré-aqueça o forno rodando o botão seletor do termostato para o respetivo ícone e introduza os alimentos quando o forno alcançar a temperatura definida.

IOI		°C	☀	
Pizza	✓	250	10 - 30	

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

A tabela contém uma lista de receitas IOI, caso seja necessário pré-aquecimento , temperatura , tempo de cozedura , acessórios e nível sugerido para cozinhar. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

Acessórios apresentados:

- Grelha metálica
- Forma para bolos na grelha
- Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria
- Forma para bolos na grelha ou tabuleiro coletor / para assar
- Tabuleiro com água

COMO ATIVAR UMA FUNÇÃO

Para iniciar a função selecionada, rode o *botão do termostato* para definir a temperatura requerida.

Para interromper a função em qualquer momento, desligue o forno, rode o *botão seletor* e o *botão do termostato* para e .

Assim que a função for ativada, termostato LED acende-se, desligando-se novamente quando o forno atingir a temperatura selecionada: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.

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

COMO UTILIZAR O PROGRAMADOR ELETRÔNICO

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

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

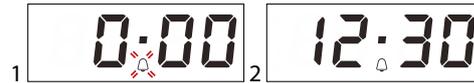
PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe nem ativa a cozedura, mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador, quer enquanto uma função está ativada, quer quando o forno está desligado.

Para ativar o temporizador, prima de forma prolongada o *botão do tempo*: o símbolo pisca no visor (1).

Utilize os botões e para definir a duração pretendida: a contagem decrescente tem início após alguns segundos. O visor apresenta a hora e o símbolo permanece aceso, confirmando que o temporizador está ativo (2).

No final, prima de forma prolongada o *botão do tempo* para desativar o alarme.



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

DEFINIR A DURAÇÃO

Após selecionar e ativar a função, por forma a pará-la automaticamente, poderá definir um tempo de cozedura.

Prima de forma prolongada o *botão do tempo*: o símbolo pisca (3). Prima o *botão do tempo* novamente: DUR e AUTO irão piscar no visor (4).

Defina a duração através dos botões e .

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



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

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



Para desativar o alarme, prima de forma prolongada o *botão do tempo*. Rode o *botão seletor* e o *botão do termostato* para e para desligar o forno.

PROGRAMA COMPLETAMENTE AUTOMÁTICO/ INÍCIO DIFERIDO

Poderá atrasar o início da função programando o tempo em que esta irá terminar.

Após definir a duração, prima o *botão do tempo* até o visor mostrar "END" (FIM) (7).

Prima os botões e para selecionar o tempo de fim da cozedura desejado. Após alguns segundos é apresentada a hora no visor, o símbolo desliga-se e a mensagem "AUTO" permanece acesa, confirmando a programação (8).

Nota: Para ver e alterar as definições, repita os passos acima.

A função permanecerá em pausa até o símbolo se acender: nessa altura, o forno irá começar a funcionar automaticamente com o modo de cozedura selecionado (9).



No final, prima de forma prolongada o *botão do tempo* para desativar o alarme. Rode o *botão seletor* e o *botão do termostato* para e para desligar o forno.

Lembre-se: Selecionando apenas o tempo em que termina, (não definido qualquer duração), a função irá começar automaticamente. A cozedura irá continuar até ao tempo que foi definido para terminar.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, uma vez que estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

O forno tem de ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

Limpe as superfícies com um pano de microfibras úmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com PH neutro. Termine a limpeza com um pano seco. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar, inadvertidamente, em contacto com as superfícies do aparelho, limpe imediatamente com um pano de microfibra úmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

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

Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

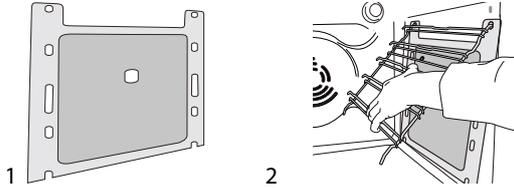
A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

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

COMO LIMPAR OS PAINÉIS CATALÍTICOS (APENAS EM ALGUNS MODELOS)

Este forno poderá ser equipado com revestimentos catalíticos especiais, que facilitam a limpeza do compartimento de cozedura graças à sua camada de limpeza automática especial, que é altamente porosa e capaz de absorver gordura e sujidade. Estes painéis estão instalados nas guias de nível: Ao reposicionar e, depois, reinstalar as guias de nível, certifique-se de que os ganchos na parte superior estão inseridos nos orifícios apropriados dos painéis.



Para fazer o melhor uso possível das propriedades de limpeza automática dos painéis catalíticos, recomendamos que aqueça o forno a 200 °C durante cerca de uma hora, utilizando a função "Cozedura Convecção". Durante este período de tempo, o forno tem de estar vazio. Deixe o forno arrefecer antes de remover quaisquer resíduos de alimentos através de uma esponja não abrasiva.

Nota: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para panelas ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática. Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

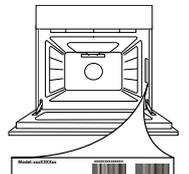
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O que fazer em caso de...	Razões possíveis	Soluções
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desconexão 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.



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.



Whirlpool



400011103176