

GUIA DE CONSULTA DIÁRIA

OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL



Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register

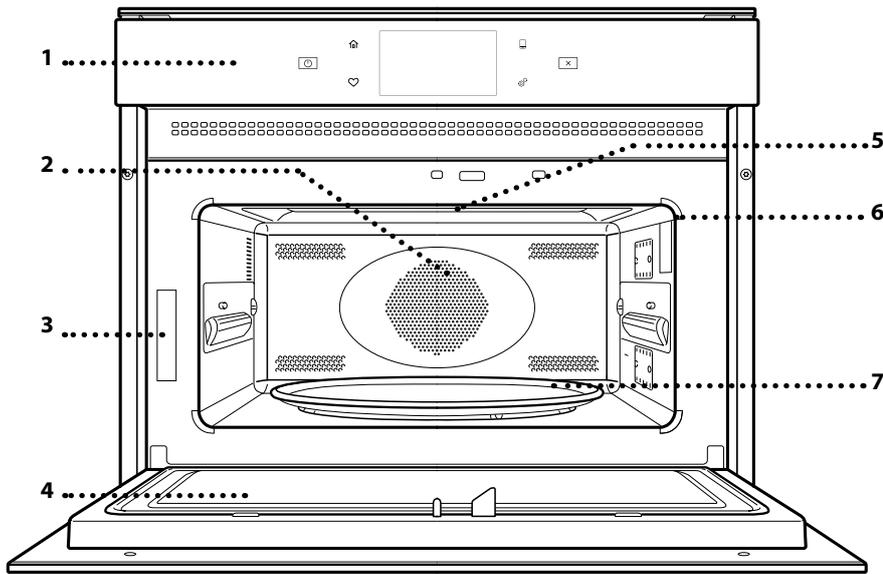


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção, visitando o nosso website docs.whirlpool.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



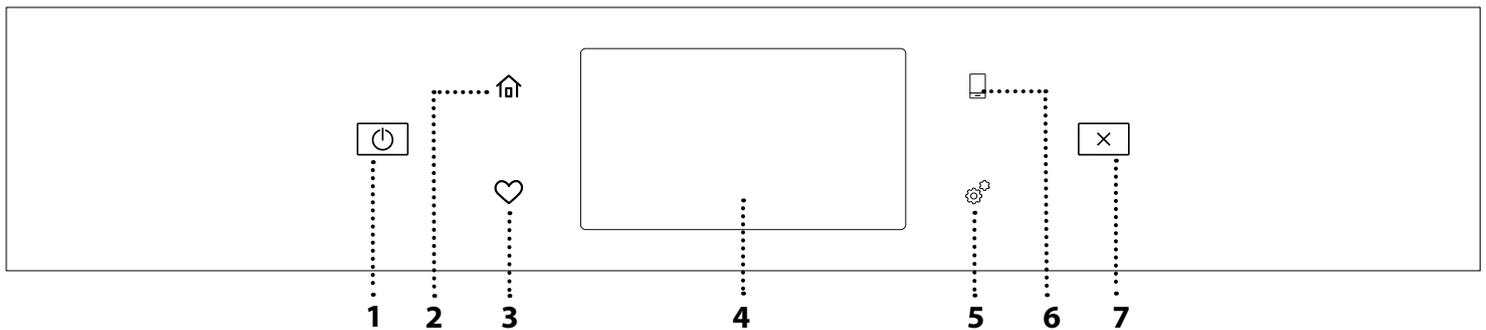
Antes de utilizar o produto, leia atentamente o Guia de Saúde e Segurança.

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.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

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

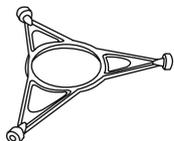
PRATO ROTATIVO



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.

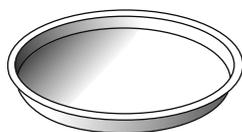
SUPOORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize o suporte apenas para o prato rotativo de vidro.

Não apoie outros acessórios no suporte.

PRATO CRISP

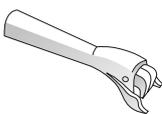


Apenas para utilização com as funções designadas.

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

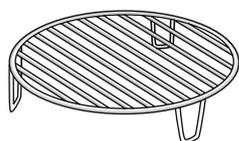
preaquecido quando estiver vazio, utilizando a função especial para este efeito. Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp.

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 "6th Sense 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

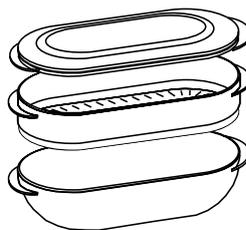


Utilize o tabuleiro de assar apenas com funções que permitam a cozedura de convecção; nunca o utilize em combinação com o micro-ondas.

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

Lembre-se: Não é necessário retirar o prato rotativo e o respetivo suporte quando utilizar o tabuleiro de assar.

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 microondas e que são resistentes às temperaturas do forno.

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

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 DE COZEDURA



FUNÇÕES MANUAIS

• MICROONDAS

Para cozinhar rapidamente e aquecer alimentos ou bebidas.

| Potência (W) | Recomendado 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 |
| Descongelar | Carne picada (500 g) | 160 | 15 - 16 |
| Cozinhar | Pão-de-ló | 750 | 7 - 8 |
| Cozinhar | Creme de ovo | 500 | 16 - 17 |
| Cozinhar | Rolo carne | 750 | 20 - 22 |

• 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 |
| Hambúrguer | 8 - 10 * |

* Vire o alimento a meio da cozedura.

Acessórios necessários: Prato Crisp, manípulo para o prato Crisp

• 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 |
| Biscoitos | 175 * | 12 - 18 |

* É necessário preaquecer

Acessórios recomendados: tabuleiro de assar retangular / grelha metálica

• AR FORÇADO + MW

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

• GRILL

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

| Alimento | Nível do grill | Duração (min.) |
|-------------|----------------|----------------|
| Pão torrado | Alto | 5 - 6 |
| Gambas | Médio | 18 - 22 |

Acessórios recomendados: grelha metálica

• GRILL + MW

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

| Alimento | Potência (W) | Nível do grill | Duração (min.) |
|--------------------|--------------|----------------|----------------|
| Batatas gratinadas | 650 | Médio | 20 - 22 |
| Batatas com casca | 650 | Alto | 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 | Alto | 25 - 35 |

Acessórios recomendados: grelha metálica

• TURBO GRILL + MW

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.) |
|----------------------|--------------|----------------|----------------|
| Canelones congelados | 650 | Alto | 20-25 |
| Costeletas de porco | 350 | Alto | 30-40 |

Acessórios recomendados: grelha metálica

• PRE-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para preaquecer rapidamente o forno antes de um ciclo de cozedura.

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» 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.

FUNÇÕES ^{6th}_{sense} 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.

• 6th SENSE 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 - 2000 g |
| AVES | 100 - 3000 g |
| PEIXE | 100 - 2000 g |
| LEGUMES | 100 - 2000 g |
| PÃO | 100 - 2000 g |

• 6th SENSE REHEAT

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 STEAM

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 1-4 minutos para vegetais moles, tais como brócolos e alhos franceses, ou 4-8 minutos para vegetais mais duros, como cenouras e batatas.

Não abra a porta do forno durante esta função.

Acessórios necessários: Vaporizador

• 6th SENSE 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 / porções |
|---|----------------|
| FILETE PANADO FRITO Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha | 100 - 500 g |
| ALMÔNDEGAS Cubra com uma camada fina de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha | 200 - 800 g |
| PEIXE COM BATATAS FRITAS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp | 1 - 3 pt |
| CAMARÕES PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp | 100 - 500 g |
| CALAMARES PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp | 100 - 500 g |
| DOURADINHOS PANADOS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho | 100 - 500 g |
| BATATAS FRITAS * Distribua uniformemente pelo prato Crisp | 200 - 500 g |
| BATATAS FRITAS Descasque e corte em palitos. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 min. Seque com um pano de cozinha e pese-as. Pincele com azeite (5%). Distribua pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho | 200 - 500 g |
| CROQUETES DE BATATA Distribua uniformemente pelo prato Crisp | 100 - 600 g |
| BERINGELA 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. Vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho | 200 - 600 g |
| PIMENTA Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha | 200 - 500 g |
| CURGETE Corte às fatias, pese e pincele com azeite (5%). Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha | 200 - 500 g |
| BATATAS PICADAS FRITAS Descasque e triture. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 min. Seque com um pano de cozinha e pese-as. Pincele com azeite (5%). Distribua pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha. Adicione e vire quando tal lhe for solicitado pelo aparelho | 100 - 600 g |
| NUGGETS DE FRANGO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha | 200 - 600 g |
| QUEIJO PANADO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha | 100 - 400 g |
| FALAFEL Unte ligeiramente o prato Crisp. Adicione e vire os alimentos quando tal lhe for solicitado pelo aparelho | 100 - 400 g |
| PEIXE FRITO MISTO * Distribua uniformemente pelo prato Crisp | 100 - 500 g |
| ANÉIS DE CEBOLA * Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Coloque o prato na grelha | 100 - 500 g |

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 uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:

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".

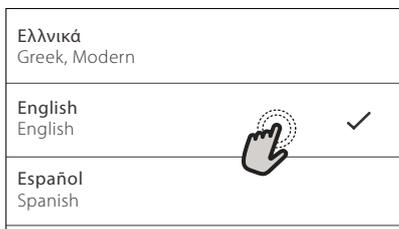
1. SELECIONAR O IDIOMA

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

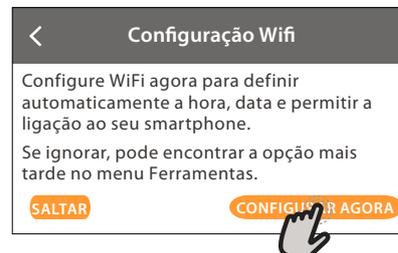
Uma vez selecionado o idioma, o visor solicitar-lhe-á que escolha entre "DEMONSTRAÇÃO DE LOJA" (útil para retalhistas, apenas para fins de exibição) ou continuar, tocando em "PRÓXIMO".



3. CONFIGURAR 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 configurar a 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-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 WiFi

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), seleccione "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.
- 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.

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.

Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

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

Aqueça o forno para 200 °C, de preferência utilizando a função "Pre-aquecimento rápido".

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

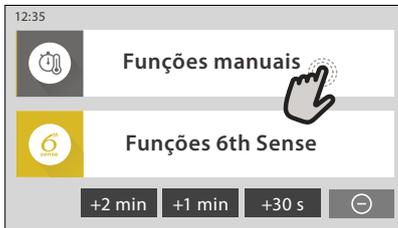
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

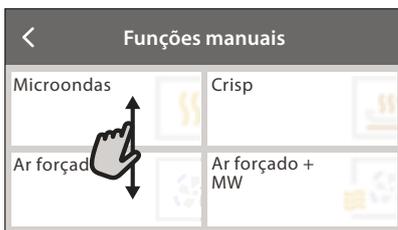
- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

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 seleccionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

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

POTÊNCIA / TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e seleccione o valor necessário.

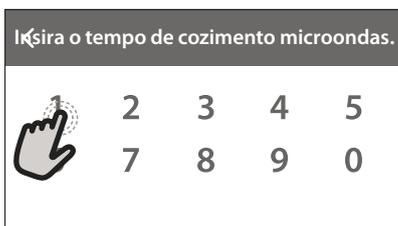


Na função "Ar forçado", pode tocar em  para ativar o preaquecimento.

DURAÇÃO

Nas funções de microondas e de microondas combinado, é sempre necessário definir um tempo de cozedura.

- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.



- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

No fim do tempo de cozedura, a cozedura é interrompida automaticamente.

Para as funções que não utilizam micro-ondas, não é necessário definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente.

- Para começar a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".



Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, seleccione "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 seleccionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha um tipo de cozedura da lista.
- Selecione uma função.

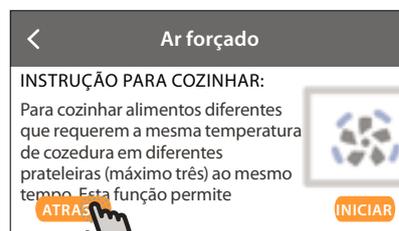
As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu ALIMENTOS 6th SENSE (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu LIFESTYLE.

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

4. DEFINIR ATRASO DA HORA DE INÍCIO / FIM

Antes de iniciar uma função sem microondas, pode atrasar a cozedura: a função irá iniciar ou terminar à hora previamente seleccionada.

- 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.

Nas funções de microondas é disponibilizada uma proteção de arranque. Antes de iniciar a função, é necessário abrir e fechar a porta.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque em "INÍCIO".

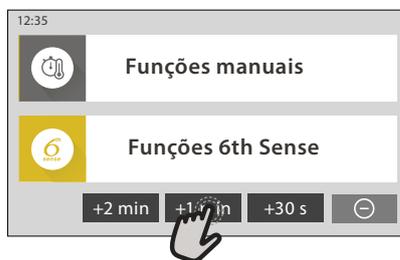
Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima  para interromper a função ativa a qualquer altura.

6. JET START

Na parte inferior do ecrã inicial encontra-se uma barra que exhibe três durações diferentes. Toque numa delas para iniciar a cozedura com a função de microondas definida para a potência máxima (900 W).

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no interior do forno e feche a porta.
- Toque no tempo de cozedura pretendido.



7. PRÉ-AQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, 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 preaquecimento.

8. 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.

9. 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 prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorito.



- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Toque em  para prolongar a cozedura.

10. FAVORITOS

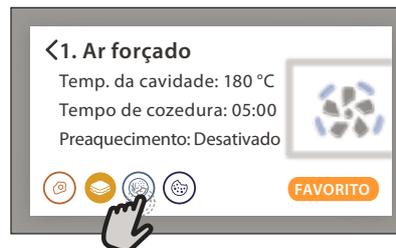
A função Favoritos guarda as definições do forno para as suas receitas favoritas.

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.



Touchar 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 irá apresentar os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as 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.

11. 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.

PRATO ROTATIVO

Esta opção interrompe a rotação do prato rotativo, para permitir-lhe utilizar recipientes adequados para microondas, grandes e quadrados, que podem não rodar livremente no interior do produto.

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, indicada 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.

LUZ

Para acender ou apagar a luz do forno.

LIMPEZA AUTOMÁTICA

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

SILENCIAR

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

BLOQUEIO DE TECLAS

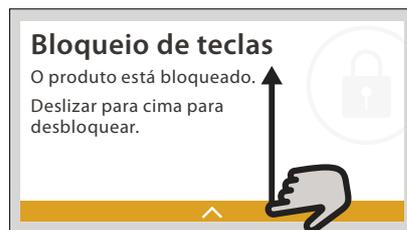
O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:

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



PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.

WI-FI

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.

CONSELHOS ÚTEIS

COZEDURA COM MICROONDAS

As micro-ondas apenas penetram a comida até uma certa profundidade, por isso, quando cozinhar várias peças ao mesmo tempo, deixe um espaço entre estas para permitir que o máximo de área de superfície seja exposta às micro-ondas.

Os pedaços pequenos cozinham mais rapidamente que os grandes: Corte os alimentos em pedaços de igual tamanho para uma cozedura uniforme.

A maioria dos alimentos continua a cozinhar após o microondas ter terminado a sua cozedura. Por isso, permita sempre um período de repouso para concluir a cozedura.

Retire quaisquer fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno para cozedura com micro-ondas.

A película plástica deve ser cortada ou picada com um garfo, para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante o processo de cozedura.

LÍQUIDOS

Os líquidos podem sobreaquecer além do ponto de ebulição, sem borbulhar. Isto pode levar a que os líquidos transbordem subitamente. Para prevenir esta situação, evite recipientes de gargalo estreito, mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas e deixe a colher de chá no recipiente.

Após aquecer, volte a mexer os alimentos antes de remover cuidadosamente o recipiente do forno microondas.

ALIMENTOS CONGELADOS

Para melhores resultados, recomendamos a descongelação diretamente no tabuleiro coletor de vidro. Se necessário, é possível utilizar um recipiente de plástico fino que seja adequado para microondas. Os alimentos cozidos, guisados e os molhos de carne descongelam melhor se mexidos ocasionalmente durante o processo de descongelação. Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar: as porções separadas irão descongelar mais rapidamente.

ALIMENTOS PARA CRIANÇAS

Ao aquecer comida ou líquidos num recipiente de comida para bebé ou num biberão, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isto permite assegurar que o calor é bem distribuído e evitar o risco de escaldões ou queimaduras.

Certifique-se de que a tampa do recipiente ou a tetina do biberão foram retiradas antes de aquecer.

BOLOS E PÃO

Para cozinhar bolos e pães recomendamos a utilização da função "Ar Forçado". Em alternativa, para diminuir os tempos de cozedura, poderá seleccionar as funções "Ar forçado + MW", sendo que a potência do microondas não poderá exceder 160 W para conservar a suavidade e o odor dos alimentos.

Com a função "Ar Forçado" utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha metálica fornecida.

Em alternativa, para cozinhar certos alimentos, tais como biscoitos ou pãezinhos, pode utilizar o tabuleiro retangular ou outro recipiente adequado para forno.

Quando utilizar as funções "Ar forçado + MW", use apenas recipientes adequados para microondas, colocando-as na grelha metálica fornecida.

Para verificar se os alimentos estão devidamente cozinhados, insira um espeto no centro dos mesmos: se sair limpo, significará que o bolo ou o pão está cozido.

Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

PIZZA

Para obter uma cozedura uniforme e uma base estaladiça rapidamente, recomendamos a utilização da função "Crisp" juntamente com o acessório especial fornecido.

Alternativamente, e para pizzas maiores, é possível utilizar o tabuleiro para assar retangular com a função "Ar Forçado": neste caso, preaqueça o forno a 200 °C e polvilhe mozzarella sobre a pizza quando tiverem decorrido dois terços do processo de cozedura.

CARNE E PEIXE

Para obter uma superfície perfeitamente dourada dos alimentos num curto período de tempo e manter, em simultâneo, o interior da carne e do peixe tenro e suculento, recomendamos que utilize as funções de ar forçado e de micro-ondas combinadas como, por exemplo, "Turbo grill + micro-ondas" ou "Ar Forçado + microondas".

Para obter os melhores resultados de cozedura possíveis, defina a potência do micro-ondas para 350 W.

| Categorias de alimentos | | Acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | | |
|------------------------------|-----------------------|-----------------|----------------|--|---|--|
| GUIASADO E MASSA NO FORNO | Lasanha | | 4 - 10 porções | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito | | |
| | Canelones | | 400 - 1500 g | | | |
| | Lasanha * | | 500 - 1200 g | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio | | |
| | Canelones * | | 400 - 1500 g | | | |
| ARROZ, MASSA & CEREAIS | ARROZ E MASSAS | | 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. | |
| | | | Papa de arroz | 2 - 4 porções ◐• | Adicione água e arroz ao vaporizador e tape com a tampa. Adicione leite quando tal lhe for solicitado pelo forno. Para 2 porções, use 75 ml de arroz, 200 ml de água e 300 ml de leite. | |
| | | | 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 | |
| | SEMENTES E CEREAIS | Bulgur | | | | 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 bulgur |
| | | Quinoa | | | | 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 |
| | | Milhete | | | | Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de milhete |
| | | Amaranto | | | | 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 amaranto |
| | | 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 | | | | 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 |
| | | Trigo sarraceno | | | | Adicione água, uma pitada de sal e o cereal em questão ao vaporizador e tape com a tampa. Use 3 copos de água para cada chávena de trigo sarraceno |
| | | Cuscuz | | | | 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 cous |
| | | Papas de aveia | | | 1-2 porções ◐• | Num recipiente alto, adicione água com sal e os flocos de aveia, mexa e leve ao forno |

* Congelado ◐• Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

| Categorias de alimentos | | Acessórios | Quantidade | Informações de cozedura |
|-------------------------|------------------------|------------|----------------|---|
| VACA | Carne assada | | 800 - 1500 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 | | | 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 |
| | Bife | | 2 - 6 unidades | Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha |
| | Hambúrguer | | 2 - 6 unidades | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar |
| | Hambúrguer * | | 100 - 500 g | Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer |
| PORCO | Porco assado | | 800 - 1500 g | 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 | | 2 - 6 unidades | Pincele com azeite e alecrim. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pela grelha |
| | Costeletas | | 700 - 1200 g | 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 |
| BORREGO | Borrego assado | | 1000 - 1500 g | Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e alho picado. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar |
| | Costeleta | | 2 - 8 unidades | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Distribua uniformemente pela grelha |
| FRANGO | Frango assado | | 800 - 2500 g | Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima |
| | Pedaços de frango | | 400 - 1200 g | Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo |
| | Filete/peito de frango | | 300 - 1000 g | Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer |
| PATO | Pato assado | | 800 - 2000 g | Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e colorau. Leve ao forno com a parte do peito virada para baixo |
| | Pedaços pato | | 400 - 1400 g | Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente pelo prato Crisp com a pele virada para baixo |
| CARNE AO VAPOR | Filetes de frango | | 300 - 800 g | Distribua uniformemente na grelha a vapor |
| | Filetes peru | | | |
| | Cachorro- quente | | 4-8 unidades | Adicione a salsicha à base do vaporizador e tape com a tampa. Aqueça sem tampa |
| PRATOS CARNE | Rolo carne | | 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 |
| | Empadão de carne | | 1 fornada | Prepare uma mistura de molho de carne para 6-9 formas de tarte individuais. Coloque a massa quebrada na forma de bola untada, encha com o molho de carne e feche com uma tampa para massa folhada |
| | Kebab | | 400 - 1200 g | Pincele com azeite e tempere com ervas aromáticas. Distribua uniformemente pela grelha |
| | Filete panado frito | | 100 - 500 g | Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp |
| | Salsichas e wurstel | | 200 - 800 g | Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer. Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem |
| | Almôndegas | | 200 - 800 g | Prepare de acordo com a sua receita favorita e forme bolas com aproximadamente 30-40 g de peso cada. Pincele com azeite. Distribua uniformemente pelo prato Crisp |

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)

Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

| Categorias de alimentos | | Acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | |
|-------------------------|--------------------------|----------------------------|--|---|---|
| PEIXE E MARISCO | PEIXE INTEIRO | Peixe inteiro assado |  600 - 1200 g | Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa | |
| | | Peixe inteiro ao vapor |  600 - 1200 g | | |
| | FILETES E BIFES AO VAPOR | Bife de atum |  | 300 - 800 g ^{o•} | Distribua uniformemente na grelha a vapor |
| | | Bife de salmão | | | |
| | | Bife espadarte | | | |
| | | Filete de robalo | | | |
| | | Filete de dourada | | | |
| | | Outro filete | | | |
| | | Filete de truta | | | |
| | Outro bife | | | | |
| | GRATINADO DE PEIXE | Gratinado de peixe |  | 500 - 1200 g | Cubra com miolo de pão e polvilhe com cachos de manteiga |
| | | Gratinado de peixe * |  | 600 - 1200 g | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio |
| | MARISCO AO VAPOR | Vieiras |  | 1 - 6 unidades | Distribua uniformemente na grelha a vapor |
| | | Mexilhão |  | 400 - 1000 g | Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem |
| | | Camarões |  | 100 - 600 g | Distribua uniformemente na grelha a vapor |
| | PEIXE E MARISCO FRITO | Peixe com batatas fritas * |  | 1 - 3 porções | Distribua uniformemente pelo prato Crisp alternando entre os filetes de peixe e as batatas |
| | | Camarões panados * | | 100 - 500 g | Distribua uniformemente pelo prato Crisp |
| | | Calamares panados * | | | |
| | | Douradinhos panados * | | | |
| Peixe frito misto * | | | | | |
| Posta de peixe | | 300 - 800 g | | | |

* Congelado ^{o•} Quantidade sugerida. Não abra a porta durante a cozedura.

| | Categorias de alimentos | Acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | | | | |
|---------|-----------------------------|--------------------------|------------|-------------------------|---|--------------|--|---|
| LEGUMES | LEGUMES ASSADOS | Batatas | + | 300 - 1200 g | Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno | | | |
| | | Legumes recheados | | 600 - 2200 g | 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 vegetariano * | | 2 - 6 unidades | Unte ligeiramente o prato Crisp | | | |
| | | Batatas com casca | | 200 - 1000 g | Pincele com azeite ou manteiga derretida. Faça um corte em cruz no topo da batata, cubra com natas azedas e a sua cobertura favorita. | | | |
| | | Batatas, fatiadas | | 300 - 800 g | Corte às fatias, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno | | | |
| | LEGUMES GRATINADOS | Batatas | + | 4 - 10 porções | Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima | | | |
| | | Brócolos | | 600 - 1500 g | Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima | | | |
| | | Couve-flor | + | 600 - 1500 g | Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo por cima | | | |
| | | Batatas picadas fritas | | 100 - 500 g | Descasque e triture. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Seque com um pano de cozinha e esprema qualquer excesso de humidade. Tempere com sal, pimenta preta, pimenta-caiena e colorau. Distribua uniformemente pelo prato Crisp untado | | | |
| | | Legumes* | | 400 - 800 g | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio | | | |
| | LEGUMES AO VAPOR | Pedaços de batata | | 300 - 1000 g | Corte aos pedaços. Distribua uniformemente pela base do vaporizador | | | |
| | | Ervilhas | | 200 - 500 g | Distribua uniformemente na grelha a vapor | | | |
| | | Cenouras | | 200 - 500 g | Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor | | | |
| | | Brócolos | | | | | | |
| | | Couve-flor | | | | | | |
| | | Espargos | | | | | | |
| | | Abóbora | | | | | | |
| | | Couves de bruxelas | | | | | | |
| | | Maçaroca de milho | | | | 300 - 1000 g | Distribua uniformemente na grelha a vapor | |
| | | Pimentos | | | | 200 - 500 g | Corte aos pedaços. Distribua uniformemente na grelha a vapor | |
| | | Outros vegetais | | | | 200 - 500 g | Distribua uniformemente na grelha a vapor | |
| | LEGUMES CONGELADOS AO VAPOR | Ervilhas * | | | | | 300 - 800 g | Distribua uniformemente na grelha a vapor |
| | | Brócolos * | | | | | | |
| | | Couves de bruxelas * | | | | | | |
| | | Cenouras * | | | | | | |
| | | Espargos * | | | | | | |
| | | Outros legumes * | | | | | | |

ACESSÓRIOS

Num rec. adeq. p/ forno

Vaporizador (Completo)

Vaporizador (Fundo + tampa)

Vaporizador (fundo)

Grelha metálica

Tabuleiro de assar retangular

Prato Crisp

| Categorias de alimentos | | Acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | |
|-------------------------|--------------------|---|---|---|--|
| LEGUMES | LEGUMES FRITOS | Batatas fritas * | 200 - 500 g | Distribua uniformemente pelo prato Crisp | |
| | | Batatas fritas |  | 200 - 500 g | Descasque e corte em palitos. 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 batatas secas. Distribua uniformemente pelo prato Crisp |
| | | Croquetes de batata | | 100 - 600 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 |
| | | Pimenta |  +  | 200 - 500 g | Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de pimenta seca. Tempere com sal. Distribua uniformemente pelo prato Crisp |
| | | Curgete | | 200 - 500 g | Corte às fatias, pese e misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de curgete seca. Tempere com sal e pimenta preta. Distribua uniformemente pelo prato Crisp |
| BOLOS SALGADOS | 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 porções | |
| | Quiche Lorraine * | | 200 - 800 g | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio | |
| | Bolo salgado |  +  | 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 de legumes |  | 800 - 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 | |
| | Rolls |  | 1 fornada | 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 | Rolls * | | 1 fornada | Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar | |
| | 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 | |
| | Bolas pré-cozidas | | 1 fornada | Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar | |
| | Scones |  | 1 fornada | Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um prato Crisp untado | |
| | Pães enlatados |  | 1 fornada | Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro de assar | |
| PIZZA | Pizza |  | 2 - 6 porções | 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 de assar ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre | |
| | Pizza fina * | | 250 - 500 g ^o | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio | |
| | Pizza alta * |  | 300 - 800 g ^o | | |
| | Pizza fresca | | 200 - 500 g | Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo prato Crisp | |
| BOLOS E BOLINHOS | BOLOS FERMENTADOS | Pão de ló em forma | 1 fornada | 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 |  +  | 900 - 1900 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 |
| | | Bolo fermentado de chocolate em forma | | 600 - 1200 g | Prepare uma massa de bolo de chocolate/cacau de acordo com a sua receita favorita. Despeje na forma devidamente forrada e untada |

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

| | Categorias de alimentos | Acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | |
|------------------|-----------------------------|---|---|--|--|
| BOLOS E BOLINHOS | BOLINHOS E TARTES RECHEADAS | Biscoitos |  | 1 fornada | Prepare uma fornada de 250 g de farinha, 100 g de manteiga com sal, 100 g de açúcar e 1 ovo. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Molde 10-12 tiras no tabuleiro de assar untado |
| | | Bolachas de 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 |
| | | Croissants * |  | 1 fornada | Distribua uniformemente pelo prato Crisp. Deixe arrefecer antes de servir |
| | | Merengue |  | 1 fornada | 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 de assar untado |
| | | Tarte recheada com fruta |  +  | 800 - 1500 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 |
| | | Tarte de frutas |  | 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 de frutas * |  | 300 - 800 g | Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira todo o papel de alumínio |
| | MUFFINS E CUPCAKES | 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 de assar |
| | | Soufflé |  +  | 2 - 6 porções | Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos microondas com um rebordo alto |
| | | Cupcake de queijo |  | 1 fornada | Prepare uma mistura para 12-15 unidades, usando queijo-creme em pedaços e bacon ou presunto cortado em cubos. Deite em formas para muffins individuais. |
| SOBREMESAS | Compota de fruta |  | 300 - 800 ml | Descasque e retire o caroço da fruta. Corte aos pedaços e coloque na grelha a vapor | |
| | Maçãs assadas |  | 4-8 unidades | Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga | |
| | Chocolate quente |  | 2 - 8 porções | 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 de assar cobrindo-a com papel manteiga | |
| OVOS | Mexidos |  | 2 - 10 unidades | Prepare num único recipiente, de acordo com a sua receita favorita | |
| | Ovo estrelado |  | 1 - 6 unidades | Unte ligeiramente o prato Crisp antes de preaquecer | |
| | Omelete |  | 1 fornada | | |
| | Creme de ovo |  | 1 - 2 fornada | Prepare uma fornada de 0,5 litros de leite, 4 gemas de ovo, 100 g de açúcar e 40 g de farinha. Deite o leite num recipiente e leve ao forno. Quando o forno lhe solicitar, verta suavemente o leite quente na mistura de gemas de ovo, farinha e açúcar, e continue a cozedura | |
| SNACKS | Pipocas | - | 90 - 100 g | Coloque sempre a embalagem diretamente no prato rotativo de vidro. Prepare apenas um saco de cada vez | |
| | Asas de frango * |  | 300 - 600 g | Distribua uniformemente pelo prato Crisp | |
| | Nuggets de frango * |  +  | 200 - 600 g | | |
| | Queijo panado * |  | 100 - 400 g | Pincele o queijo com um pouco de óleo antes de cozinhar. Distribua uniformemente pelo prato Crisp | |
| | Falafel |  | 100 - 400 g | Unte ligeiramente o prato Crisp. Pincele o falafel com azeite antes de cozinhar | |
| | Anéis de cebola * |  +  | 100 - 500 g | Distribua uniformemente pelo prato Crisp | |
| | Frutos secos torrados |  | 50 - 200 g | | |

ACESSÓRIOS



Num rec. adeq. p/ forno



Vaporizador (Completo)



Vaporizador (Fundo + tampa)



Vaporizador (fundo)



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 uma máquina de limpeza a vapor para limpar o aparelho.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois 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 "Limpeza automática" 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.

FAQs WiFi

Que protocolos 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 nuvem estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se 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 posso fazer se o visor exibir ou se o forno for incapaz de estabelecer uma ligação estável com o 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 nuvem. 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 conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

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. |
| 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. |
| 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. |
| 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. |

FICHA DE PRODUTO

 [www](http://www.whirlpool.eu) 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

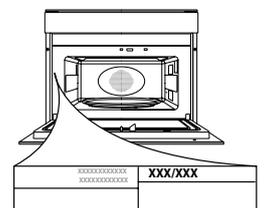
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website docs.whirlpool.eu (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> 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.



400011225893

Impresso em Itália