

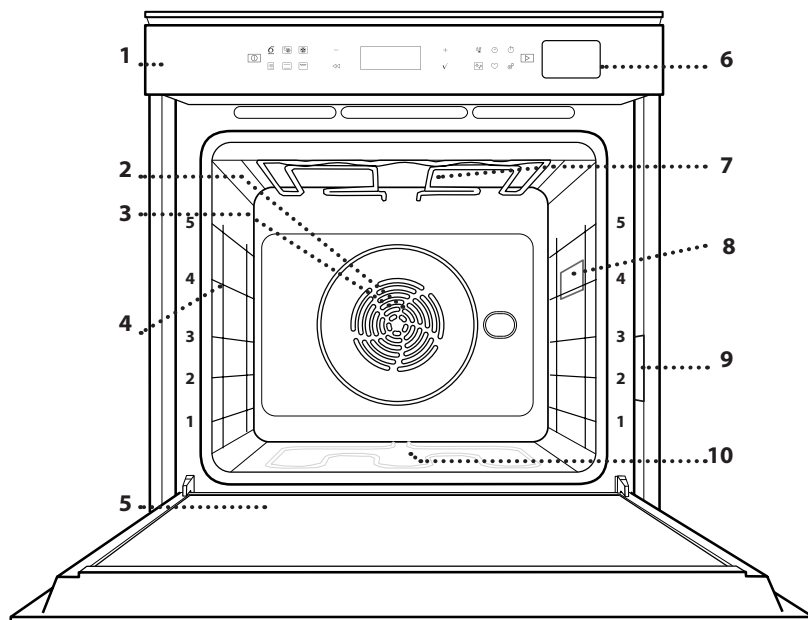


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register



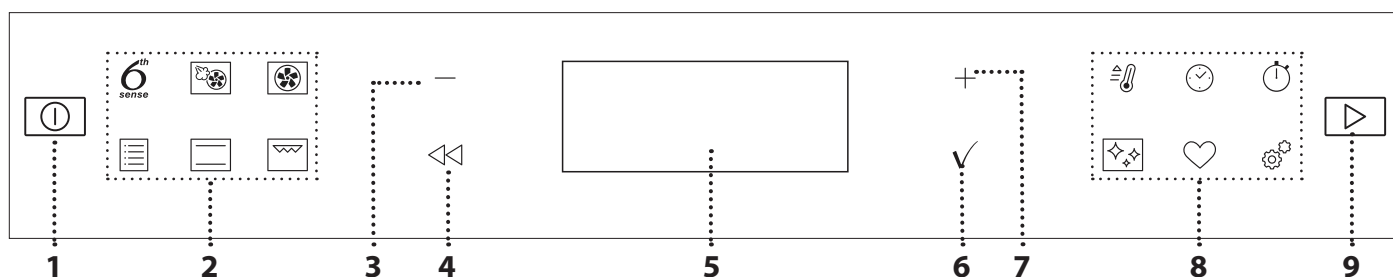
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

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

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

Para percorrer um menu e diminuir as configurações, valores ou uma função.

4. RETROCEDER

Para regressar ao ecrã anterior. Permite alterar as definições durante a cozedura.

5. VISOR

6. CONFIRMAR

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

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

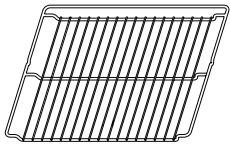
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

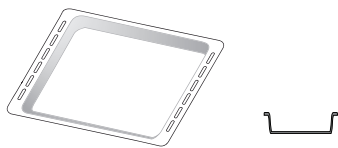
ACESSÓRIOS

GRELHA



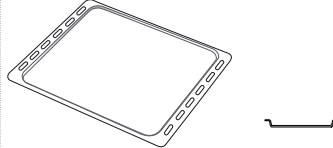
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



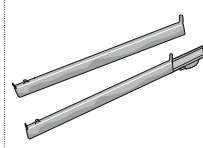
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



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

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* 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

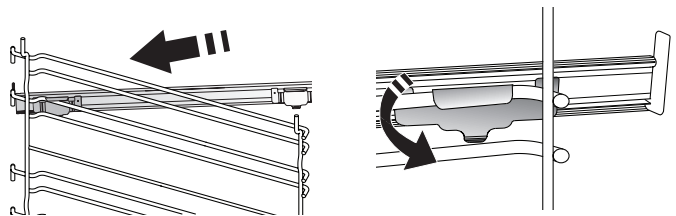
. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

. 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



6th SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza). Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.



AR FORÇADO + VAPOR

Combinando as propriedades do vapor com as propriedades do ar forçado, esta função permite-lhe cozinhar pratos agradavelmente crocantes e dourados no exterior mas, ao mesmo tempo, tenros e suculentos no interior. Para obter os melhores resultados de cozedura, recomendamos que selecione o nível de vapor ALTO para cozinhar peixe, o nível MÉDIO para cozinhar carne e o nível BAIXO para cozinhar pão e sobremesas.



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 TRADICIONAIS

• COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• 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.

• TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.

• COZEDURA CONG.

Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.

• FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA

» MAXI COOKING

Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

» FERMENTAR

Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.

» DESCONGELAR

Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» AR FORÇADO ECO

Para cozinhar peças de carne recheadas e 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.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



GRELHADOR

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.



PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.



TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.



LIMPEZA

• SMART CLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

• DRENAR

Para escoar automaticamente o fervedor de forma a evitar a permanência de água residual no seu interior, quando o aparelho não for utilizado durante um longo período de tempo.

• DESINCRUSTAR

Para remover depósitos de calcário do fervedor. Recomendamos a utilização desta função a intervalos regulares. Caso não utilize a função com intervalos regulares será apresentada uma mensagem no visor alertando-o para a necessidade de limpar o forno.



DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

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

Quando o modo "DEMO" está "ON" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno

não aquece. Para desativar este modo, procure "DEMO" no menu "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).

Ao selecionar "REP. DE FÁBRICA" (reposição das definições de fábrica), o produto desliga-se e volta a ligar-se como na primeira utilização. Todas as configurações serão apagadas.



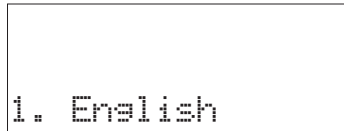
FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


1. SELECIONAR O IDIOMA

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



Prima + ou - para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando "IDIOMA" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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



Rode o *botão de regulação* para selecionar 16 "Alto" ou 13 "Baixo" e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

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



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

Prima + ou - para definir os minutos e prima ✓ para confirmar.

Lembre-se: poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione a opção "RELÓGIO" no menu "DEFINIÇÃO", disponível ao premir .

4. AQUECER O FORNO

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


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

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Coz. convecção").

Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

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

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

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

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



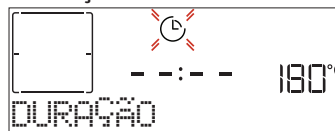
Quando o valor pisca no visor, prima + ou - para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).



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

Através da função "Ar Forçado + Vapor" poderá selecionar a quantidade de vapor necessária a partir dos seguintes níveis: 1 (baixo), 2 (médio), 3 (alto).

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

DURAÇÃO




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

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo  : prima + ou - para corrigi-lo e, em


seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

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



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

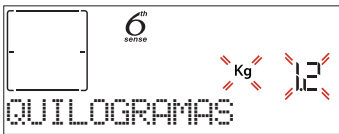
Lembre-se: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode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

6th SENSE

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

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

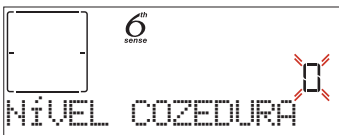
PESO / ALTURA / PIZZA (REDONDO-TABULEIRO-FATIAS)



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

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Algumas funções 6th Sense permitem regular o nível de cozedura.



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

Da mesma forma, em algumas funções 6th Sense, se permitido, é possível ajustar o nível para dourar os alimentos entre baixo (-1) e alto (1).

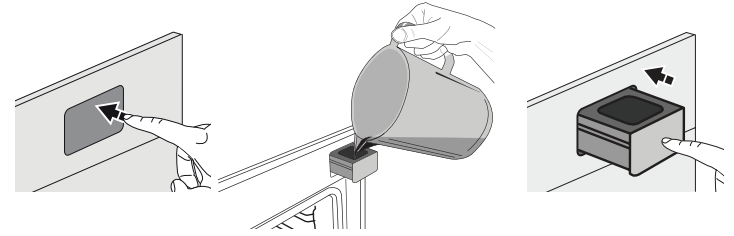
COZINHAR A VAPOR

Selecionando a função "Ar Forçado + Vapor" ou uma das várias receitas 6th Sense dedicadas, é possível cozinhar qualquer tipo de alimentos, graças ao uso do vapor.

O vapor propaga-se mais rápida e uniformemente pelos alimentos comparativamente com o ar quente característico das funções convencionais: tal permite reduzir os tempos de cozedura e conservar todos os preciosos nutrientes dos alimentos, garantindo resultados verdadeiramente excelentes e deliciosos em todas as suas receitas.

A porta deve permanecer fechada durante toda a duração da cozedura a vapor.

Para cozinhar a vapor é necessário encher o depósito localizado no interior do forno através da gaveta dedicada existente no painel de controlo do aparelho. Quando as mensagens "ADIC. ÁGUA" ou "ENCHER GAVETA" surgirem no visor, abra a gaveta, pressionando-a ligeiramente. Encha-a lentamente com água potável até que o visor apresente a mensagem "DEPÓSITO CHEIO". A capacidade máxima do depósito é de aprox. 1,5 litros.



Apenas será necessário adicionar água à gaveta se o depósito não possuir água suficiente para concluir a cozedura. Evite encher o depósito quando o forno estiver desligado pois, caso tal seja necessário, surgirá uma mensagem no visor.

3. INICIAR A FUNÇÃO

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

Durante a fase de atraso, ao premir > o forno irá iniciar imediatamente a função.

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

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

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

4. PRAQUECIMENTO

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



Quando esta fase terminar, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura definida, solicitando-lhe "ADIC. ALIMENTO".

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

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes do 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.

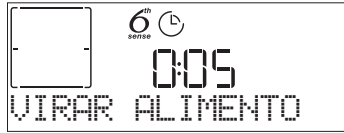
O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando + ou -.

5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

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

Para continuar a cozedura, feche a porta.

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



Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta para continuar a cozedura.

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

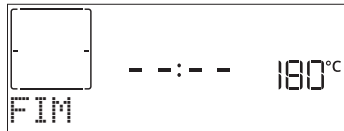


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique a comida, feche a porta e continue a cozedura.

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

6. FIM DA COZEDURA

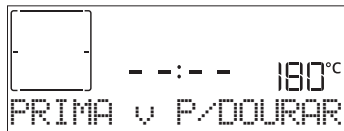
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima $+$ para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos. Uma vez retirada a comida, deixe o forno arrefecer com a porta fechada.

DOURAR

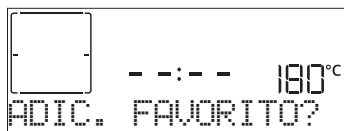
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



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

. FAVORITO

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



Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima \checkmark , caso contrário, prima \leftarrow para ignorar. Assim que premir \checkmark , prima $+$ ou $-$ para selecionar a posição do número, depois prima \checkmark para confirmar.

Lembre-se: Se a memória estiver cheia ou o número que pretende já tiver sido atribuído, o forno solicitar-lhe-á se deseja substituir a função anterior.

Para posterior acesso às funções que gravou, prima \heartsuit : O visor apresentará a sua lista de funções favoritas.

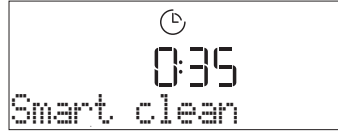


Prima $+$ ou $-$ para selecionar a função, confirme premindo \checkmark e, em seguida, prima para ativar.

LIMPEZA

• LIMPEZA INTELIGENTE

Prima para mostrar a função "Smart Clean" no visor.



Prima para ativar a função: o visor apresentará todas as ações necessárias para obter os melhores resultados de limpeza: Siga as instruções e prima \checkmark quando terminar. Assim que terminar todos os passos, prima , quando necessário, para ativar o ciclo de limpeza.

Lembre-se: É recomendado que não abra a porta do forno durante o ciclo de limpeza de modo a evitar a perda de vapor de água que poderá ter um efeito negativo no resultado final da limpeza.

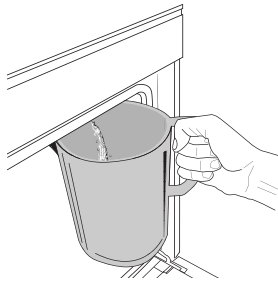
Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

• DRENAGEM

A função de drenagem permite que a água seja escoada de forma a evitar que fique estagnada no depósito. Para uma utilização otimizada do aparelho, é recomendável efetuar a drenagem sempre que o forno tenha sido utilizado com um ciclo de vapor. Uma vez selecionada a função "Drainga", prima

e siga as instruções indicadas:

Abra a porta e coloque um recipiente grande por baixo do bico de escoamento localizado na parte inferior direita do painel. Uma vez iniciado o escoamento, mantenha o recipiente em posição até que o escoamento esteja concluído. A duração média da drenagem de carga completa é de cerca de três minutos.



Se necessário, é possível parar o processo de drenagem premindo o botão "BACK" (Retroceder) ou "STOP" (Parar) (por exemplo, em caso de o jarro ficar cheio a meio do processo de drenagem).

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar o seguinte feedback "ÁGUA ESTÁ QUENTE - AGUARDE".

• DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o circuito do depósito e do vapor nas melhores condições.

Será apresentada a mensagem <A DESINCRUSTAR> no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente. A necessidade de descalcificação depende do

número de ciclos de cozedura a vapor efetuados ou das horas de trabalho do fervedor decorridas desde o último ciclo de descalcificação (consulte a tabela abaixo).

A MENSAGEM "A DESINCRUSTAR" surge após	O QUE FAZER
15 ciclos de cozedura a vapor 22 horas de cozedura a vapor	Descalcificação recomendada
20 ciclos de cozedura a vapor	Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalcificação seja efetuado
30 horas de cozedura a vapor	

O procedimento de descalcificação também pode ser efetuado sempre que o utilizador pretender obter uma limpeza mais profunda do depósito e do circuito interno de vapor.

A duração média da função completa é de cerca de 180 minutos. Uma vez iniciada a função, siga todos os passos indicados no visor. Lembre-se: a função pode ser interrompida a qualquer momento, contudo, caso seja cancelada, será necessário repetir todo o ciclo de descalcificação desde o início.

» **FASE 1: A ESCOAR (até 3 min.)**

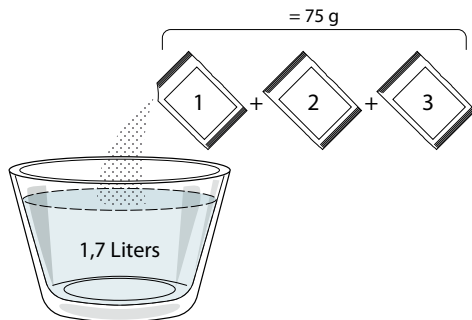
Quando o visor apresentar <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O BOCAL>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenar" dedicado.

Lembre-se: para garantir que a água está fria, não é possível efetuar esta operação até que tenham passado 4 horas desde o último ciclo (ou desde a última vez que o produto foi ligado). Durante este tempo de espera, o visor irá apresentar o seguinte feedback "ÁGUA ESTÁ QUENTE - AGUARDE".

O jarro deve ter capacidade para, pelo menos, 2 litros.

» **FASE 2: DESCALCIFICAR (~120 MIN.)**

Quando o visor apresentar <ADICIONE 1,7 L DE SOLUÇÃO>, verta a solução de descalcificação na gaveta. Recomendamos que prepare a solução descalcificante adicionando 3 saquetas (correspondente a 75 g) do produto descalcificante específico para fornos WPRO* em 1,7 litros de água potável à temperatura ambiente.



Uma vez despejada a solução de descalcificação dentro da gaveta, prima para iniciar o processo de descalcificação. As fases de descalcificação não requerem que o utilizador supervisione o aparelho pessoalmente. Após a conclusão de cada fase, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta instruções para prosseguir com a próxima fase.

» **FASE 3: A ESCOAR (até 3 min.)**

Quando o visor apresentar <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O BOCAL>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado.

» **FASE 4: ENXAGUAR (~20 min.)**

Para limpar o depósito e o circuito de vapor, é necessário realizar um ciclo de enxaguamento.

Quando o visor apresentar <ADIC. ÁGUA PARA ENXAGUAR>, deite água potável na gaveta, até o visor apresentar "DEPÓSITO

CHEIO" e, de seguida, prima para iniciar o primeiro enxaguamento.

» **FASE 5: A ESCOAR (até 3 min.)**

» **FASE 6: ENXAGUAR (~20 MIN.)**

» **FASE 7: A ESCOAR (até 3 min.)**

» **FASE 8: ENXAGUAR (~20 MIN.)**

» **FASE 9: A ESCOAR (até 3 min.)**

Após a última operação de drenagem, prima OK para concluir a descalcificação.

Quando o procedimento de descalcificação estiver concluído, será possível utilizar todas as funções a vapor.

*Recomendamos a utilização do produto descalcificante WPRO profissional para a manutenção do seu forno de forma a obter o melhor desempenho da função de vapor do seu forno. Siga as instruções de utilização contidas na embalagem. Para encomendas e informações, contacte o nosso serviço pós-venda ou consulte www.whirlpool.eu

A Whirlpool não será responsável por quaisquer danos causados pela utilização de outros produtos de limpeza disponíveis no mercado.

. TEMPORIZADOR

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



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

Lembre-se: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Prima + ou - para alterar o tempo definido no temporizador; prima << ou para desligar o temporizador em qualquer altura.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função. Prima para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida. Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.














































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

. BLOQ. TECLADO

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



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

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE SUGERIDA	VIRAR (do tempo de cozedura)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	-		0,5 - 3 kg	-	2 
CARNE	Carne assada	Assado (grau de preparação 0) 	0,6 - 2 kg	-	3 
		Hambúrgueres (grau de preparação 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5  4 
	Porco assado	Assado 	0,6 - 2,5 kg	-	3 
		Salsichas	1,5 - 4 cm	2/3	5  4 
	Frango assado	Inteiro 	0,6 - 3 kg	-	2 
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3	5  4 
Kebab			uma grelha	1/2	5  4 
PEIXE	Filetes		0,5 - 3 (cm)	-	3  2 
	Filetes cong.		0,5 - 3 (cm)	-	3  2 
LEGUMES	Legumes assados	Batatas	0,5 - 1,5 kg	-	3 
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	-	3 
		Legumes assados	0,5 - 1,5 kg	-	3 
	Legumes gratinados	Batatas	um tabuleiro	-	3 
		Tomates	um tabuleiro	-	3 
		Pimentos	um tabuleiro	-	3 
		Brócolos	um tabuleiro	-	3 
		Couve-flor	um tabuleiro	-	3 
		Outros	um tabuleiro	-	3 
	BOLOS E PASTÉIS	Bolos de fermentação	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-
Pastéis e tartes recheadas		Cookies	0,2 - 0,6 kg	-	3 
		Massa "choux"	um tabuleiro	-	3 
		Torta	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Tarte rec. fruta	0,5 - 2 kg	-	3 
BOLOS SALGADOS	-		0,8 - 1,2 kg	-	2 
PÃO	Rolls 		60 - 150 g cada	-	3 
	Pão de forma 		400 - 600 g cada	-	2 
	Pão grande 		0,7 - 2,0 kg	-	2 
	Baguetes 		200 - 300 g cada	-	3 
PIZZA	Fina		redondo - tabuleiro	-	2 
	Grossa		redondo - tabuleiro	-	2 
	Congelados		1 - 4 fatias	-	2 

ACESSÓRIOS






















Grelha

Tabuleiro de assar ou
forma de bolos na grelha
metálicaTabuleiro coletor / tabuleiro
para assar ou tabuleiro de
assar na grelhaTabuleiro coletor /
tabuleiro para assarTabuleiro coletor com
500 ml de água



TABELA COZEDURA AR FORÇADO + VAPOR

RECEITA	NÍVEL DE VAPOR	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Biscoitos / Cookies	BAIXO	Sim	140 - 150	35 - 55	
Bolos pequenos / queques	BAIXO	Sim	160 - 170	30 - 40	
Bolos com levedura	BAIXO	Sim	170 - 180	40 - 60	
Pães de ló	BAIXO	Sim	160 - 170	30 - 40	
Focaccia	BAIXO	Sim	200 - 220	20 - 40	
Pão de forma	BAIXO	Sim	170 - 180	70 - 100	
Pão pequeno	BAIXO	Sim	200 - 220	30 - 50	
Baguetes	BAIXO	Sim	200 - 220	30 - 50	
Batatas assadas	MÉDIO	Sim	200 - 220	50 - 70	
Vitela / Vaca / Porco 1 kg	MÉDIO	Sim	180 - 200	60 - 100	
Vitela / Vaca / Porco (pedaços)	MÉDIO	Sim	160 - 180	60-80	
Rosbife mal passado 1 kg	MÉDIO	Sim	200 - 220	40 - 50	
Rosbife mal passado 2 kg	MÉDIO	Sim	200	55 - 65	
Perna de borrego	MÉDIO	Sim	180 - 200	65 - 75	
Chispe guisado	MÉDIO	Sim	160 - 180	85 - 100	
Frango / galinha-d'angola / pato 1 - 1,5 kg	MÉDIO	Sim	200 - 220	50 - 70	
Frango / galinha-d'angola / pato (pedaços)	MÉDIO	Sim	200 - 220	55 - 65	
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)	MÉDIO	Sim	180 - 200	25 - 40	
Filetes de peixe	ALTO	Sim	180 - 200	15 - 30	

ACESSÓRIOS



Grelha



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica



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



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA 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

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. Convecção



Grelhador



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Carne de vaca / Lombo de porco 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 assado/em papelote (filetes, inteiros)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Torrar		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / Steaks		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Kebab / 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 / Perna de frango		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	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 frutas (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
Peças 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 preaquecimento (sempre que necessário).

As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas.

Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

ACESSÓRIOS					
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar ou tabuleiro de assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar	Tabuleiro coletor com 500 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

Assegure-se de que o forno arrefeça 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, em seguida, 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 com uma esponja.

. Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno.

. 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, manuseando-os com luvas adequadas para forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

FERVEDOR

Para garantir sempre o melhor desempenho do forno e ajudar a evitar a acumulação de depósitos de calcário ao longo do tempo, recomendamos a utilização das funções "Drenar" e "Desincrustar" regularmente.

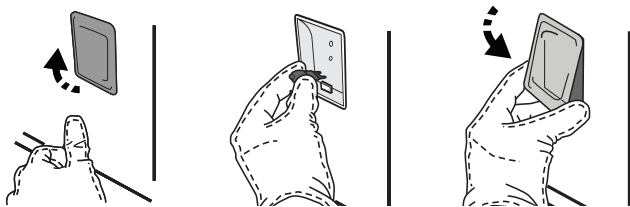
Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.
2. Remova as guias de nível.
3. Remova a cobertura da lâmpada.
4. Substitua a lâmpada.
5. Volte a colocar a cobertura da lâmpada, empurrando-a contra a parede para que encaixe corretamente.
6. Reponha as guias de nível.
7. 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.

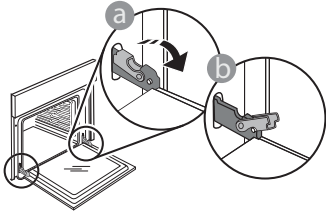
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.



Este produto contém uma fonte de luz da classe de eficiência energética G.

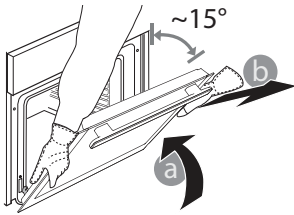
REMOVER E REPOR A PORTA

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



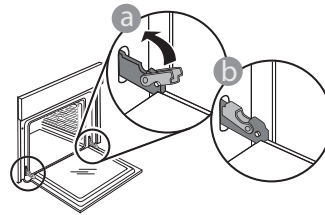
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

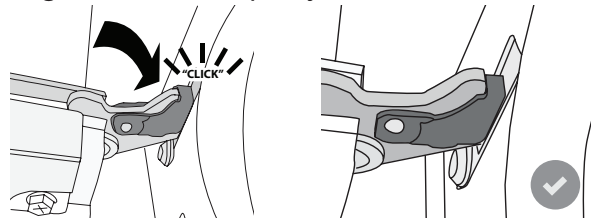


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



As políticas, a documentação padrão e as informações de produto adicionais poderão ser consultadas:

- 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.

