

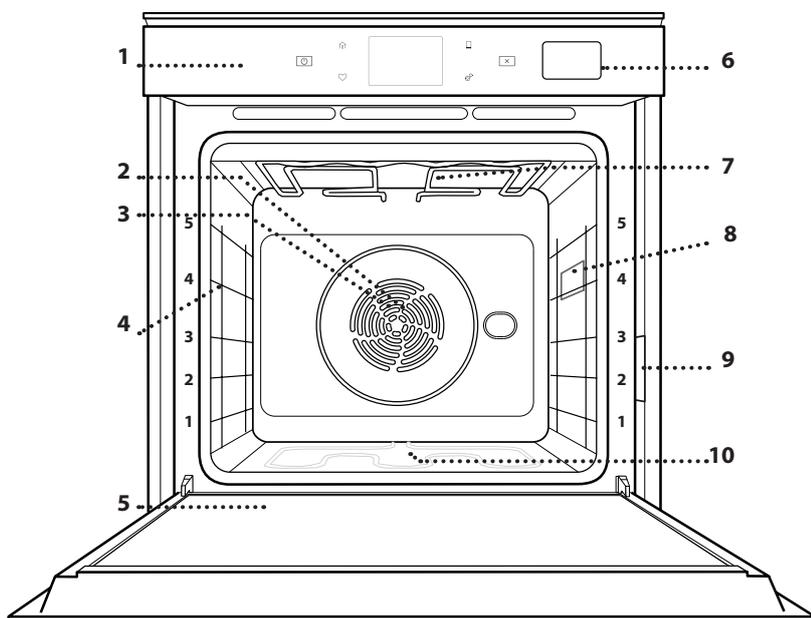


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register



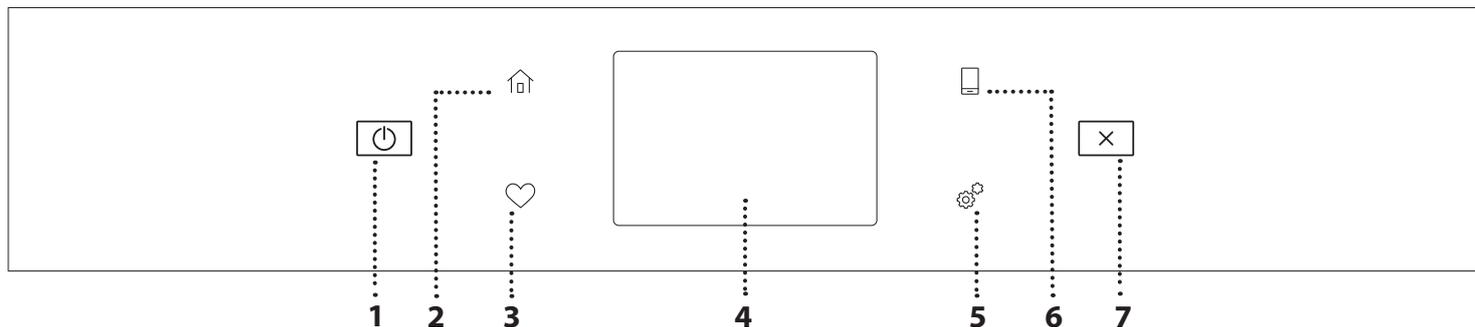
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Ventoinha
3. Resistência circular (não visível)
4. Guias de nível (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.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

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

5. FERRAMENTAS

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

6. CONTROLO REMOTO

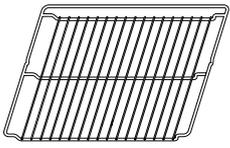
Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

7. CANCELAR

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

ACESSÓRIOS

GRELHA METÁLICA



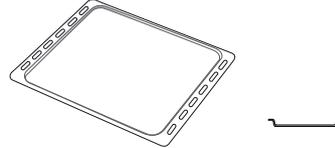
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte para frigideiras, formas para bolos e quaisquer outros itens adequados para fornos

TABULEIRO COLETOR



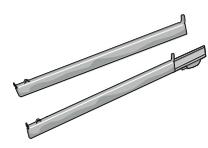
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



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

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* 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.

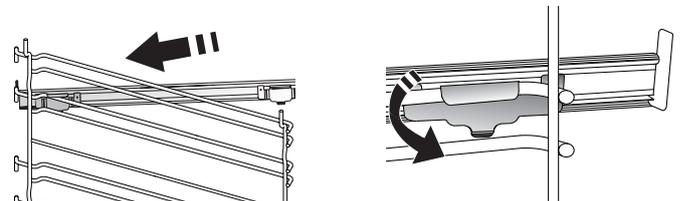
RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- 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 corrediças.

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



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

FUNÇÕES DE COZEDURA



FUNÇÕES MANUAIS

- **PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO**
Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.
- **CONVENCIONAL**
Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.
- **GRILL**
Para grelhar bifes, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **TURBO GRILL**
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram por baixo da grelha e adicione 500 ml de água potável.
- **AR FORÇADO**
Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.
- **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.
- **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, tartes, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.
- **COZEDURA POR CONVECÇÃO**
Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.
- **FUNÇÕES ESPECIAIS**
 - » **DESCONGELAR**
Para descongelar mais rapidamente os alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível intermédio. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para não secar.
 - » **MANTER QUENTE**
Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.
 - » **FERMENTAR**
Para obter a fermentação ideal de massas doces ou salgadas. Para manter a qualidade da levedação, não ativar a função se o forno ainda estiver quente após um ciclo de cozedura.
 - » **CONVENIÊNCIA**
Para cozinhar alimentos pré-cozinhados, armazenados a um a temperatura ambiente ou no frigorífico (biscoitos, mistura para bolo, queques, pratos de massa e produtos à base de pão). função cozinha rápida e delicadamente todos os pratos e pode também ser utilizada para aquecer comida já cozinhada. Não é necessário preaquecer o forno. siga as indicações na embalagem do alimento.
 - » **MAXI COOKING**
Para cozinhar 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.
 - » **AR FORÇADO ECO**
Para cozinhar peças de carne recheadas e bifes num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.
- **COZEDURA CONG.**
Esta função seleciona automaticamente a temperatura e o modo ideal para cozinhar 5 tipos diferentes de alimentos congelados já preparados. Não é necessário preaquecer o forno.



6th SENSE

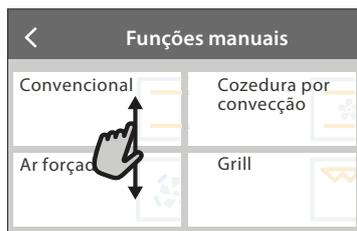
Estas permitem cozinhar todos os tipos de alimentos de forma totalmente automática. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura. Não é necessário preaquecer o forno.

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL

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



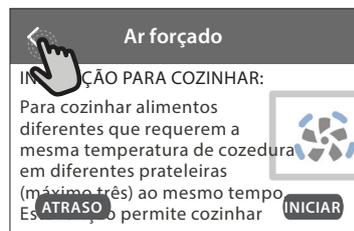
Para percorrer um menu ou uma lista:
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:
toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".



Para regressar ao ecrã anterior:
toque em < .



UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

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

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

1. SELECIONAR O IDIOMA

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

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

Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. SELECIONAR O MODO DE DEFINIÇÕES

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

3. CONFIGURAR O WIFI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso

o processo de ligação. Este processo é necessário para registar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

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

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

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

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

Requisitos mínimos.

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

Verifique na app store a compatibilidade das aplicações com as versões Android ou iOS.

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. Registar o seu aparelho

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

4. Ligar à rede Wi-Fi

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

Se o seu router suportar WPS 2.0 (ou superior), 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)

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. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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

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

5. AQUECER O FORNO

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

Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno até aos 200 °C durante uma hora, aproximadamente.

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.

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

- Percorra os valores sugeridos e seleccione o valor necessário.

Se a função o permitir, pode clicar em  para ativar o preaquecimento.

DURAÇÃO

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

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

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, 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 uma receita da lista.

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

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

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

Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela.

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

5. INICIAR A FUNÇÃO

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

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

- Prima  para interromper a função ativa a qualquer altura.

6. PRAQUECIME

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

7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das funções 6th Sense necessitam que os alimentos sejam virados durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

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

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

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

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

8. FIM DA COZEDURA

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída. Com algumas funções, uma vez concluída a cozedura, pode tostar o seu prato, prolongar o tempo de cozedura ou guardar a função como favorita.

- Toque em  para guardá-la como favorita.
- Selecione "Tostagem Extra" para iniciar um ciclo de 5 minutos de tostagem.
- Toque em  para guardar o prolongamento da cozedura.

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

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

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

Uma terminada uma função, toque em  para guardá-la como função favorita. 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

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
- 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 ao favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

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

No ecrã de favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

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

Pode também ajustar 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.

Será possível combinar um intervalo de tempo apenas com uma refeição.

10. FERRAMENTAS

Prima  para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura. Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou preferências do seu produto ou do visor.

REMOTO ATIVADO

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

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo. Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si. Uma vez ativado o temporizador, poderá também seleccionar e ativar uma função.

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

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

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

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

LEVE

Para acender ou apagar a luz do forno.

LIMPEZA AUTOMÁTICA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponível três ciclos de limpeza automática com diferentes durações: Alto, Médio, Baixo. Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

Não toque no forno durante o ciclo de limpeza pirolítica. Mantenha crianças e os animais afastados do forno durante e após a execução do ciclo de limpeza pirolítica (até a divisão ter arejado totalmente).

- Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.
- Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica.
- Escolha um dos ciclos disponíveis de acordo com as suas necessidades.

- Toque em "INÍCIO" para ativar a função seleccionada. A porta irá bloquear automaticamente e o forno irá iniciar o ciclo de limpeza automática: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o estado do ciclo em curso.

Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro.

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

Lembre-se: O ciclo pirolítico também pode ser ativado com o depósito cheio de água.

• 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 seleccionada a função "Drain" (Drenagem), siga as ações indicadas: Abra a porta e coloque um recipiente grande por baixo do bico de drenagem localizado na parte inferior direita do painel. Uma vez iniciada a drenagem, mantenha o recipiente em posição até que a drenagem

esteja concluída. 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 "PAUSE" (Parar) no visor (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 a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

Importante: Se o depósito não for esvaziado regularmente, após alguns dias desde o último reabastecimento, o aparelho pedirá para o fazer apresentando a mensagem <É NECESSÁRIO EFETUAR UM CICLO DE DRENAGEM>; não poderá ignorar esta solicitação e apenas poderá continuar a utilizar o aparelho normalmente após ter efetuado a drenagem.

• 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 <CICLO DE DESCALCIFICAÇÃO NECESSÁRIO> 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 "DESCALCIFICAR" é apresentada após | O QUE FAZER |
|---|---|
| 15 ciclos de cozedura a vapor | Descalcificação recomendada |
| 22 horas de cozedura a vapor | |
| 20 ciclos de cozedura a vapor | Não é possível executar um ciclo de vapor até que um ciclo de descalkificação seja efetuado |
| 30 horas de cozedura a vapor | |

O procedimento de descalkificação 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 descalkificação desde o início.

» **A DRENAR (até 3 min.)**

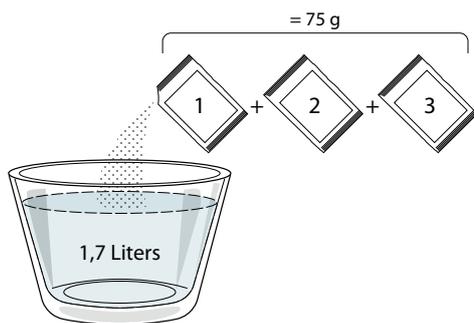
Quando o visor apresentar <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenagem" dedicado. Se o depósito não contiver água, o aparelho passará automaticamente para a FASE 1 de 8.

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 a mensagem "A ÁGUA ESTÁ DEMASIADO QUENTE": AGUARDE ATÉ QUE A TEMPERATURA DESÇA".

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

» **FASE 1 DE 8: DESCALCIFICAR (~120 MIN.)**

Quando o visor apresentar uma mensagem solicitando-lhe que prepare a solução descalkificante, adicione 3 saquetas (o correspondente a 75 g) do produto descalkificante específico para fornos WPRO em 1,7 litros de água potável à temperatura ambiente.



Uma vez despejada a solução de descalkificação dentro da gaveta, prima **START** para iniciar o processo de descalkificação.

As fases de descalkificação não requerem que o utilizador supervise 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 2 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)**

Quando o visor apresentar a mensagem <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O ORIFÍCIO DE DRENAGEM DE ÁGUA>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no

parágrafo "Drenagem" dedicado.

» **FASE 3 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)**

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

Quando o visor apresentar a mensagem <ENCHER O DEPÓSITO>, deite água potável na gaveta, até o visor apresentar a mensagem <DEPÓSITO CHEIO> e, de seguida, prima **START** para iniciar o primeiro enxaguamento.

» **FASE 4 DE 8: A DRENAR (ATÉ 3 MIN.)**

» **FASE 5 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)**

» **FASE 6 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)**

» **FASE 7 DE 8: ENXAGUAR (~20 min.)**

» **FASE 8 DE 8: A DRENAR (até 3 min.)**

Após a última operação de drenagem, prima **CLOSE** para concluir a descalkificação.

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

*Recomendamos a utilização do produto descalkificante 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.



SILENCIAR

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



BLOQUEIO DE TECLAS

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

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone .

Para desativar o bloqueio:

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



MAIS MODOS

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



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.

TABELA DE COZEDURA

| RECEITA | FUNÇÃO | PRAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR | DURAÇÃO (Min.) | TABULEIRO E ACESSÓRIOS |
|---|--------|---------------|---|----------------|---------------------------|
| Bolos levedados / Pães-de-ló | | Sim | 170 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 160 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 160 | 30 - 50 | |
| Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã) | | Sim | 160 - 200 | 30 - 85 | |
| | | Sim | 160 - 200 | 35 - 90 | |
| Cookies / Biscoitos | | Sim | 150 | 20 - 40 | |
| | | Sim | 140 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 140 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 135 | 40 - 60 | |
| Bolos pequenos / queques | | Sim | 170 | 20 - 40 | |
| | | Sim | 150 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 150 | 30 - 50 | |
| | | Sim | 150 | 40 - 60 | |
| Massa choux | | Sim | 180 - 200 | 30 - 40 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 35 - 45 * | |
| Merengue | | Sim | 90 | 110 - 150 | |
| | | Sim | 90 | 130 - 150 | |
| | | Sim | 90 | 140 - 160 * | |
| Pizza / Pão / Focaccia | | Sim | 190 - 250 | 15 - 50 | |
| | | Sim | 190 - 230 | 20 - 50 | |
| Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia) | | Sim | 220 - 240 | 25 - 50 * | |
| Pizza congelada | | Sim | 250 | 10 - 15 | |
| | | Sim | 250 | 10 - 20 | |
| | | Sim | 220 - 240 | 15 - 30 | |
| Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche) | | Sim | 180 - 190 | 45 - 55 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 45 - 60 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 45 - 70 * | |
| Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada | | Sim | 190 - 200 | 20 - 30 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 | |
| | | Sim | 180 - 190 | 20 - 40 * | |
| Lasanha / Flans / Massa ao forno / Cannelloni | | Sim | 190 - 200 | 45 - 65 | |

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado

Cozedura por
convecção

Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

| RECEITA | FUNÇÃO | PREAQUECIMENTO | TEMPERATURA (°C)/ NÍVEL DO GRELHADOR | DURAÇÃO (Min.) | TABULEIRO E ACESSÓRIOS |
|--|-------------------|----------------|---|----------------|---------------------------|
| Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg | | Sim | 190 - 200 | 80 - 110 | 3 |
| Lombo assado estaladiço 2 kg | | - | 170 | 110 - 150 | 2 |
| Frango / coelho / pato 1 kg | | Sim | 200 - 230 | 50 - 100 | 3 |
| Peru / ganso 3 kg | | Sim | 190 - 200 | 80 - 130 | 2 |
| Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro) | | Sim | 180 - 200 | 40 - 60 | 3 |
| Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas) | | Sim | 180 - 200 | 50 - 60 | 2 |
| Pão torrado | | - | 3 (alto) | 3 - 6 | 5 |
| Filetes / postas de peixe | | - | 2 (médio) | 20 - 30 ** | 4 3 |
| Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres | | - | 2 - 3 (médio-alto) | 15 - 30 ** | 5 4 |
| Frango assado 1 - 1,3 kg | | - | 2 (médio) | 55 - 70 *** | 2 1 |
| Perna de borrego / pernis | | - | 2 (médio) | 60 - 90 *** | 3 |
| Batatas assadas | | - | 2 (médio) | 35 - 55 *** | 3 |
| Gratinado de legumes | | - | 3 (alto) | 10 - 25 | 3 |
| Biscoitos | Biscoitos | Sim | 135 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Tarte | Tarte | Sim | 170 | 50 - 70 | 5 4 3 1 |
| Pizza redonda | Pizza redonda | 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 |
| Cortes de carne (coelho, frango, borrego) | | - | 200 | 50 - 100 * | 3 |

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

** Vire o alimento a meio da cozedura.

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

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

Lista de tabelas: as receitas, se for necessário preaquecimento, temperatura (°C), nível do grelhador, tempo de cozedura (minutos), acessórios e nível sugeridos para a cozedura. 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 os valores mais baixos recomendados e, se o alimento não ficar bem cozinhado, aumente progressivamente para valores mais altos. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros de forno metálicos e de cor escura. Poderá utilizar igualmente caçarolas e acessórios em pirex ou em cerâmica, mas lembre-se de que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores. Para obter os melhores resultados, siga as recomendações indicadas na tabela de cozedura relativamente à seleção dos acessórios (fornecidos) a colocar nos diferentes níveis.

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Cozedura por convecção



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

Whirlpool

AR FORÇADO + VAPOR

| Receita | Nível de vapor | Preaquecimento | Temperatura (°C) | Tempo de cozedura (min) | Nível e acessórios |
|---|----------------|----------------|------------------|-------------------------|--------------------|
| Biscoitos / Cookies | BAIXO | - | 140 - 150 | 35 - 55 | 3 |
| | BAIXO | - | 140 | 30 - 50 | 4 1 |
| | BAIXO | - | 140 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Bolos pequenos / queques | BAIXO | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 3 |
| | BAIXO | - | 150 | 30 - 50 | 4 1 |
| | BAIXO | - | 150 | 40 - 60 | 5 3 1 |
| Bolos com levedura | BAIXO | - | 170 - 180 | 40 - 60 | 2 |
| Pães de ló | BAIXO | - | 160 - 170 | 30 - 40 | 2 |
| Focaccia | BAIXO | - | 200 - 220 | 20 - 40 | 3 |
| Pão de forma | BAIXO | - | 170 - 180 | 70 - 100 | 3 |
| Pão pequeno | BAIXO | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Baguetes | BAIXO | - | 200 - 220 | 30 - 50 | 3 |
| Batatas assadas | MÉDIO | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Vitela / Vaca / Porco 1 kg | MÉDIO | - | 180 - 200 | 60 - 100 | 3 |
| Vitela / Vaca / Porco (pedaços) | MÉDIO | - | 160 - 180 | 60 - 80 | 3 |
| Rosbife mal passado 1 kg | MÉDIO | - | 200 - 220 | 40 - 50 | 3 |
| Rosbife mal passado 2 kg | MÉDIO | - | 200 | 55 - 65 | 3 |
| Perna de borrego | MÉDIO | - | 180 - 200 | 65 - 75 | 3 |
| Chispe guisado | MÉDIO | - | 160 - 180 | 85 - 100 | 3 |
| Frango / galinha-d'angola / pato 1 - 1,5 kg | MÉDIO | - | 200 - 220 | 50 - 70 | 3 |
| Frango / galinha-d'angola / pato (pedaços) | MÉDIO | - | 200 - 220 | 55 - 65 | 3 |
| Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas) | MÉDIO | - | 180 - 200 | 25 - 40 | 3 |
| Filete de peixe | ALTO | - | 180 - 200 | 15 - 30 | 3 |

TABELA DE COZEDURA

| Categorias de alimentos | | Nível e acessórios | Quantidade | Informações de cozedura | |
|---------------------------|---|---|---|--|--|
| GUIASADO E MASSA NO FORNO | Lasanha fresca |  | 500 - 3000 g | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito | |
| | Lasanha congelada |  | 500 - 3000 g | | |
| CARNE | Carne de vaca | Rosbife |  | 600 - 2000 g | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar |
| | | Hambúrguer |   | 1,5 - 3 cm | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 3/5 de t tempo de cozedura. |
| | Lombo de porco | Porco assado |  | 600 - 2500 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. |
| | | Costelinha |   | 500 - 2000 g | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de t tempo de cozedura |
| | Frango | Frango assado |  | 600 - 3000 g | Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima |
| | | Filete/Peito |   | 1 - 5 cm | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 2/3 de t tempo de cozedura |
| | Pratos carne | Kebab |   | uma grelha | Pincele com azeite e polvilhe com sal antes de cozinhar. Virar a 1/2 de tempo de cozedura |
| | | Salsichas e wurstel |   | 1,5 - 4 cm | Distribua uniformemente pela prateleira. Virar a 3/4 de tempo de cozedura |
| PEIXE E MARISCO | Filete de peixe & Peixe | Filetes |   | 0,5 - 2,5 cm | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto |
| | | Filés de peixe congelados |   | 0,5 - 2,5 cm | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto |
| | Marisco grelhado | Escalopes |  | um tabuleiro | Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa |
| | | Mexilhão |  | um tabuleiro | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto |
| | | Camarões |   | um tabuleiro | |
| | | Gambas |   | um tabuleiro | |
| LEGUMES | Legumes assados | Batatas |  | 500 - 1500 g | Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno |
| | | Legumes recheados |  | 100 - 500 g cada | Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto |
| | | Outros vegetais |  | 500 - 1500 g | |
| | Legumes gratinados | Batatas |  | 1 tabuleiro | Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno |
| | | Tomates |  | 1 tabuleiro | Cubra com miolo de pão e tempero com óleo, alho, pimenta e salsa |
| | | Pimentos |  | 1 tabuleiro | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Coloque queijo para obter a tostagem perfeita |
| | | Brócolos | | 1 tabuleiro | Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito |
| | | Couve-flor | | 1 tabuleiro | |
| Outros | | 1 tabuleiro | | | |

ACESSÓRIOS

 Grelha metálica

 Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

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

 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

 Tabuleiro coletor com 500 ml de água

| | Categorias de alimentos | Nível e acessórios | Quantidade | Informações de cozedura |
|----------------|--|--|---------------------|--|
| BOLOS E DOCES | Pão de ló em forma | 2  | 0.5 - 1.2 kg | Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 500-900 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada |
| | Biscoitos | 3  | 0.2 - 0.6 kg | Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe uniformemente a massa com a forma que preferir. Disponha as bolachas num tabuleiro para assar |
| | Massa choux | 3  | 1 tabuleiro | Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura. Deixe arrefecer antes de utilizar |
| | Tarte em forma | 3  | 0.4 - 1.6 kg | Prepare uma fornada de 500 g de farinha, 200 g de manteiga com sal, 200 g de açúcar e 2 ovos. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe a massa uniformemente e coloque-a numa forma. Recheie com marmelade e cozinhe |
| | Strudel | 3  | 0.4 - 1.6 kg | Prepare uma mistura de maçã aos pedaços, pinhões, canela e noz-moscada. Coloque margarina numa frigideira, polvilhe com açúcar e cozinhe durante 10-15 minutos. Enrole e dobre a parte exterior |
| | Tarte recheada com fruta | 2  | 0.5 - 2 kg | Revista um tabuleiro com a massa e polvilhe o fundo com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com a fruta fresca cortada misturada com açúcar e canela |
| BOLOS SALGADOS | | 2  | 800 - 1200 g | Coloque a massa para 8-10 doses numa tabuleiro próprio e pique-a com um garfo, recheie a massa com a sua receita favorita |
| PÃO | Rolls  | 3  | 60 - 150 g cada | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno |
| | Pão de forma  | 2  | 400 - 600g cada | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Molde num tabuleiro próprio antes de deixar levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno |
| | Pão grande  | 2  | 700 - 2000 g | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita e coloque-a num tabuleiro para forno |
| | Baguetes  | 3  | 200 - 300g cada | Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos de baguette antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno |
| PIZZA | Pizza fina | 2  | redondo - tabuleiro | Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe levedar utilizando uma função do forno dedicada. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre |
| | Pizza alta | 2  | redondo - tabuleiro | |
| | Pizza congelada | 2  4  1  5  3  1  5  4  2  1  | 1 - 4 fatias | Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pela prateleira |

ACESSÓRIOS

 Grelha metálica

 Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha

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

 Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar

 Tabuleiro coletor com 500 ml de água

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize produtos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Em caso de sujidade persistente no interior do forno, recomendamos a execução da função

de limpeza automática para obter os melhores resultados de limpeza.

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

ACESSÓRIOS

- Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os 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.

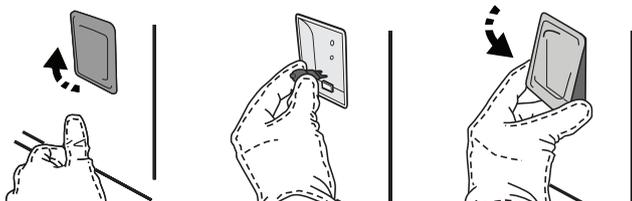
Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

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.

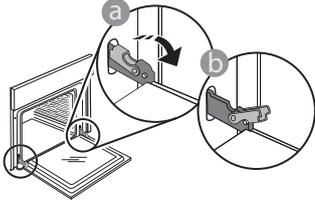
Lembre-se: Use apenas lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V do tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.

Quando utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

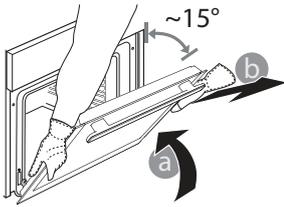


REMOVER E REPOR A PORTA

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

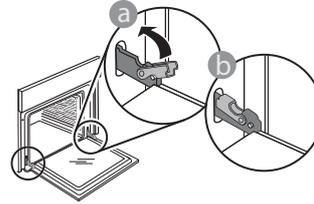


- Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície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

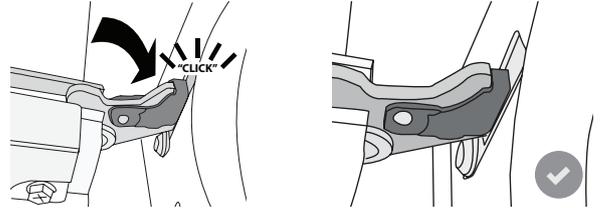


Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

- 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.



- 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.

FAQs WiFi

WiFi indisponível na Rússia

Que protocolos de WiFi são suportados?

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

Que definições é necessário configurar no software do router?

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

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2.0 ou superior. Verifique a documentação do router.

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

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

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

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

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e 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 "Definições" e, em seguida, no ícone do Wi-Fi ou verifique se no seu aparelho: existe uma etiqueta com os endereços SAID e 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 deve estar o router do aparelho?

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

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

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

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

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

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

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

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

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

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

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de

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

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após configurar a rede, desligue o aparelho, aguarde 20 segundos e volte a ligá-lo: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho.

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.

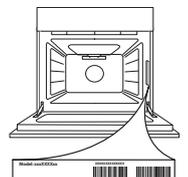
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| 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  e depois selecione "Reposição das Definições de fábrica". Todas as definições guardadas serão apagadas. |
| Houve uma falha de eletricidade. | Regulação da potência incorreta. | Certifique-se de que a sua rede doméstica possui uma potência de, pelo menos, 3 kW. Se não for o caso, reduza a potência para 13 amperes. Para alterar, prima  , selecione  "Mais Modos" e, depois, selecione "Gestão de Energia". |
| O forno não aquece. | 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 de Wi-Fi está desligado. As propriedades de configuração do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue fazer uma ligação estável à rede doméstica. A conectividade não é suportada. | Verifique se o router de Wi-Fi está ligado à Internet. Verifique se força do sinal Wi-Fi nas proximidades do aparelho é boa. Tente reiniciar o router. Consulte o parágrafo "FAQ Wi-Fi" Se as propriedades da sua rede wireless doméstica forem alteradas, efetue o emparelhamento com a rede: prima  , toque em  "Wi-Fi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede". |
| A conectividade não é suportada. | A ativação remota não é permitida no seu país. | Verifique antes da aquisição se o seu país permite o controlo remoto para de aparelhos eletrónicos. |



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.



Whirlpool



400011535695