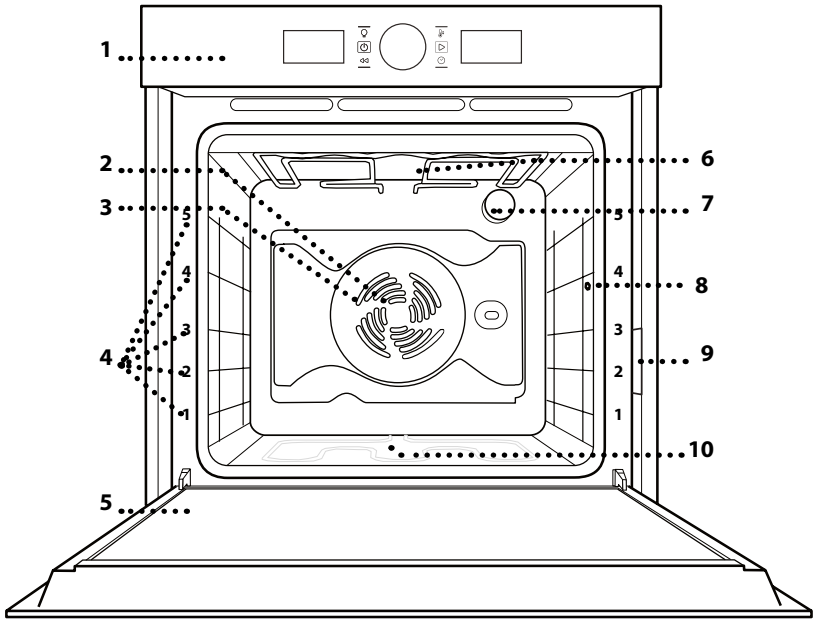
GUIA DE
CONSULTA DIÁRIA

OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para receber mais informações e assistência, registe o seu produto em **www.whirlpool.eu/register**

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

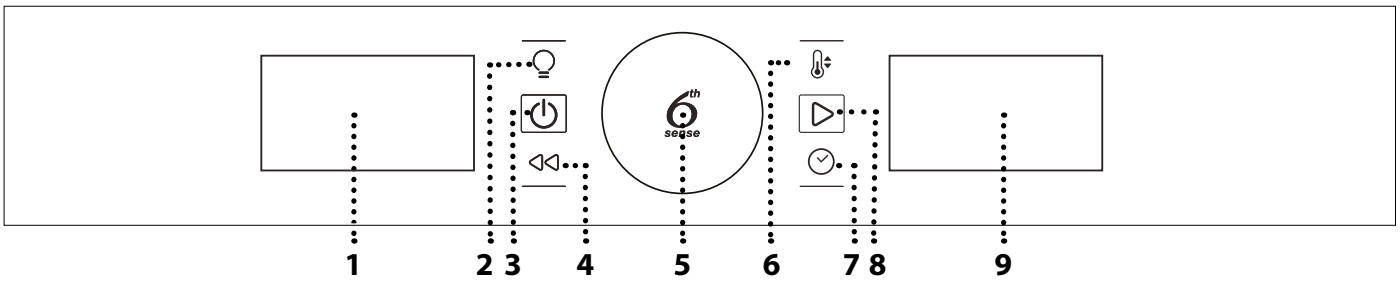
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

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. Resistência superior/grelhador
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção do termómetro de carne (se existente)
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

PAINEL DE CONTROLO



1. VISOR ESQUERDO

2. LUZ
Para acender/desligar a luz.

3. LIGAR/DESLIGAR
Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa a qualquer momento.

4. RETROCEDER
Para regressar ao menu anterior ao configurar definições.

5. BOTÃO ROTATIVO/BOTÃO 6TH SENSE
Rode-o para navegar pelas funções e ajustar todos os parâmetros de cozedura. Prima para selecionar, definir, aceder ou confirmar funções ou parâmetros e, eventualmente, para iniciar o programa de cozedura.

6. TEMPERATURA
Para definir a temperatura.

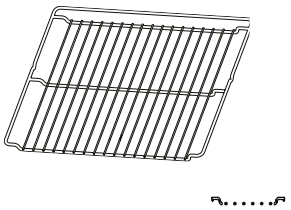
7. TEMPO
Para definir ou alterar a hora e ajustar o tempo de cozedura.

8. INICIAR
Para iniciar funções e confirmar definições.

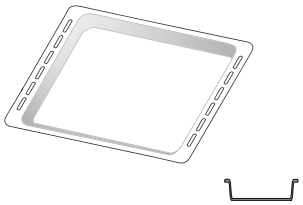
9. VISOR DIREITO

ACESSÓRIOS

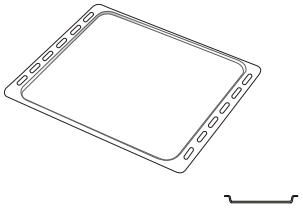
GRELHA



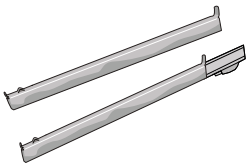
TABULEIRO COLETOR



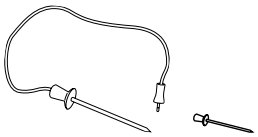
TABULEIRO PARA ASSAR



CALHAS DESLIZANTES *
(APENAS EM ALGUNS MODELOS)



TERMÓMETRO DE CARNE
(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

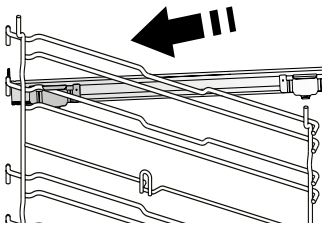


O número de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.
Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

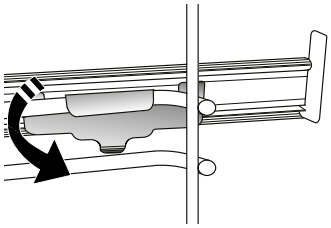
INTRODUZIR GRELHAS E OUTROS ACESSÓRIOS
Introduza a grelha na horizontal, fazendo-a deslizar pelas guias, e assegure-se de que a extremidade elevada está virada para cima.

Outros acessórios, como o tabuleiro coletor e o tabuleiro para pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

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.

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.

FUNÇÕES

CONVENCIONAL
Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas um nível.

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

AR FORÇADO
Para cozinhar diferentes alimentos, que exijam a mesma temperatura de cozedura, em diferentes níveis (três, no máximo) e em simultâneo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.

COZEDURA CONVECÇÃO
Para cozinhar carne, fazer bolos com recheios ou assar legumes recheados num único nível. Esta função utiliza uma circulação suave e intermitente do ar para evitar a desidratação excessiva dos alimentos.

FUNÇÕES 6TH SENSE

GRATINADOS
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para pratos de massa.

CARNE
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para a carne. Esta função ativa de forma intermitente a ventoinha, a baixa velocidade, para evitar que os alimentos sequem em demasia.

MAXI COZEDURA
A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e o melhor modo de cozedura para confecionar peças de carne grandes (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura para que fique dourada de forma homogénea de ambos os lados. É conveniente regá-la com molho esporadicamente para que não seque demasiado.

PÃO
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pão.

PIZZA
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de pizza.

BOLOS DOCES
Esta função seleciona automaticamente a melhor temperatura e método de cozedura para todos os tipos de bolo.

FUNÇÕES ESPECIAIS

PRÉ-AQUEC. RÁPIDO
Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno. Concluído o pré-aquecimento, o forno irá selecionar a função "Convencional" automaticamente. Aguarde que o pré-aquecimento termine, antes de colocar alimentos no forno.

TURBO GRILL
Para assar peças de carne grandes (pernil, rosbife, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: Posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 500 ml de água potável. O espeto (se disponível) pode ser utilizado com esta função.

AR FORÇADO ECO *
Para cozinhar peças de carne recheadas e carne fatiada num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função 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.

MANUTENÇÃO DO CALOR
Para manter os alimentos quentes e estaladiços depois de cozinhados.

LEVEDURA
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.

SMART CLEAN
(APENAS EM ALGUNS MODELOS)
A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de resíduos de sujidade de comida. Verta 200 ml de água na parte inferior da cavidade e ative a função quando o forno estiver frio.

* Função utilizada como referência para a declaração de eficiência energética, de acordo com o Regulamento (UE) n.º 65/2014

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1. ACERTAR A HORA
Ao ligar o forno pela primeira vez, terá de definir a hora.



Os dois dígitos da hora começam a piscar: Rode o botão para definir a hora e prima para confirmar.



Os dois dígitos dos minutos começam a piscar. Rode o botão para definir os minutos e prima para confirmar.

Lembre-se: Para alterar a hora posteriormente, prima e mantenha premido durante, pelo menos, um segundo com o forno desligado e repita os passos acima.

Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia.

2. DEFINIÇÕES
Se necessário, pode alterar a unidade de medição, a temperatura (°C) e a corrente nominal (16 A) predefinidas.

Com o forno desligado, prima e mantenha premido durante, pelo menos, 5 segundos.



Rode o botão seletor para selecionar a unidade de medição e, em seguida, prima para confirmar.



Rode o botão seletor para selecionar a corrente nominal e, em seguida, prima para confirmar.

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

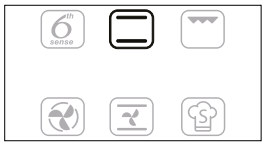
3. AQUECER O FORNO
Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal.
Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores.

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 "Cozedura convecção").
Siga as instruções para programar corretamente a função.

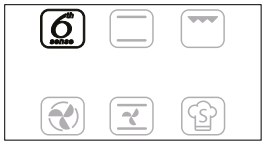
Lembre-se: é aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

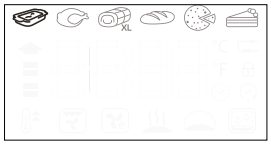
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO
Quando o forno está desligado, só aparece a hora no visor. Prima e mantenha premido para ligar o forno.
Rode o botão para visualizar as funções principais disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima .



Para selecionar uma subfunção (se disponível), selecione a função principal e, em seguida, prima para confirmar e aceder ao menu de funções.





Rode o botão para visualizar as subfunções disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e 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.

TEMPERATURA/NÍVEL DO GRILL



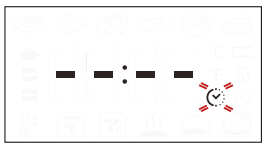
Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão para alterar o valor, em seguida prima para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).

Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.



Lembre-se: assim que a função tiver iniciado, pode alterar a temperatura ou o nível do grelhador premindo ou rodando diretamente o botão.

DURAÇÃO



Quando o ícone pisca no visor, utilize o botão de ajuste para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima para confirmar.

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente: Prima para confirmar e iniciar a função.
Neste caso, não poderá definir o tempo de fim da cozedura, programando um início atrasado.

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo : Rode o botão para alterar a hora e prima para confirmar.

DEFINIR O TEMPO DE FIM DA COZEDURA/ INÍCIO ATRASADO
Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função programando o seu tempo de fim.
Quando for possível alterar o tempo de fim, aparece no visor a hora a que se espera a conclusão da função com o ícone a piscar.



Se necessário, rode o botão para definir a hora de fim de cozedura e, em seguida, prima para confirmar e iniciar 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.



Nota: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de pré-aquecimento 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 de cozedura.

Durante o tempo de espera, pode utilizar o botão para alterar o tempo de fim programado.

Prima ou para alterar as definições da temperatura e do tempo de cozedura. Prima para confirmar quando concluir.

3. ATIVAR UMA FUNÇÃO

Após aplicar todas as definições pretendidas, prima para ativar a função.

Pode premir e manter premido , a qualquer momento, para interromper a função que estiver ativa nessa altura.

4. PRÉ-AQUECIMENTO

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



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



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

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

Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento.

Pode sempre alterar a temperatura que pretende atingir, utilizando o botão.

5. FIM DA COZEDURA

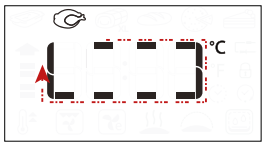
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima .

. FUNÇÕES 6th SENSE

RECUPERAÇÃO DE TEMPERATURA
Se a temperatura no interior do forno baixar durante um ciclo de cozedura por a porta estar aberta, será automaticamente ativada uma função especial para recuperar a temperatura original.
Durante a recuperação da temperatura, o visor irá exibir uma animação tipo "cobra" até ter sido alcançada a temperatura definida.



Enquanto um ciclo de cozedura programado está em curso, o tempo de cozedura aumenta de acordo com o tempo de abertura da porta, de forma a garantir os melhores resultados.

. FUNÇÕES ESPECIAIS

SMART CLEAN
Para ativar a função "Smart Clean", com o forno frio, distribua 200 ml de água pelo fundo da cavidade do forno e, em seguida, feche a porta do forno.

Aceda às funções especiais e rode o botão seletor para selecionar a partir do menu. Em seguida prima para confirmar.

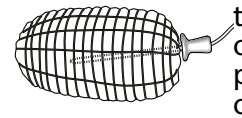
Prima para inciar de imediato o ciclo de limpeza ou prima para selecionar o tempo de fim/início programado.

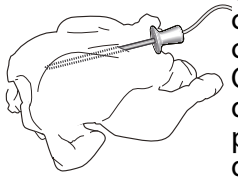
No fim do ciclo, deixe o forno arrefecer e retire qualquer água residual que exista no forno e inicie a limpeza com uma esponja humedecida em água quente (a limpeza poderá não resultar bem se deixar passar mais de 15 minutos).

Lembre-se: Não é possível definir a duração e a temperatura do ciclo de limpeza

. UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

O termómetro de carne fornecido permite medir a temperatura interna exata dos alimentos durante a cozedura.
O termómetro de carne só é permitido em algumas funções de cozedura (Convencional, Ar forçado, Cozedura por convecção, Turbo Grill, 6th Sense Carne e 6th Sense Maxicooking).





É muito importante posicionar o termómetro com precisão, para obter resultados de cozedura perfeitos. Insira completamente o termómetro na parte com mais carne, evitando os ossos e as partes com mais gordura.
Quando cozinhar aves, o termómetro deve ser inserido de lado, no meio do peito, tendo o cuidado de assegurar que a ponta não fica localizada sobre uma parte oca. No caso de carne com espessura muito irregular, verifique se esta está devidamente cozinhada antes de a retirar do forno.
Ligue a extremidade do termómetro ao orifício situado na parede direita da cavidade do forno.

Quando o termómetro de carne é ligado à cavidade do forno, é emitido um sinal sonoro e o visor apresenta o ícone e a temperatura pretendida.
Se o termómetro de carne for ligado durante a seleção de uma função, o visor muda para a temperatura pretendida predefinida para o termómetro de carne.



Prima para iniciar as definições. Rode o botão para definir a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para confirmar.
Rode o botão para definir a temperatura da cavidade do forno.



Prima ou para confirmar e iniciar o ciclo de cozedura.
Durante o ciclo de cozedura, o visor indica a temperatura pretendida para o termómetro de carne.
Quando a carne atinge a temperatura pretendida definida, o ciclo de cozedura para e o visor indica "End" (fim).
Para reiniciar o ciclo de cozedura a partir de "End" (fim), rodando o botão é possível ajustar a temperatura pretendida para o termómetro de carne como indicado acima. Prima ou para confirmar e reiniciar o ciclo de cozedura.
Lembre-se: durante o ciclo de cozedura com o termómetro de carne, é possível rodar o botão para alterar a temperatura pretendida para o termómetro de carne. Prima para regular a temperatura da cavidade do forno.
O termómetro de carne pode ser inserido a qualquer momento, incluindo durante um ciclo de cozedura. Neste caso, é necessário redefinir os parâmetros da função de cozedura.
Se o termómetro de carne for incompatível com uma função, o forno desativa o ciclo de cozedura e emite um sinal sonoro de alerta. Neste caso, desligue o termómetro de carne ou prima para definir outra função. O início diferido e a fase de pré-aquecimento não são compatíveis com o termómetro de carne.

. PROTEÇÃO

Para bloquear o teclado, prima e mantenha premido durante, pelo menos, 5 segundos.



Para desbloquear, repita o procedimento.

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

CONSELHOS ÚTEIS

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA
A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confeção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

COZINHAR DIFERENTES ALIMENTOS EM SIMULTÂNEO
A função "Ar Forçado" permite cozinhar alimentos diferentes em simultâneo (por exemplo: peixe e legumes), em níveis diferentes. Retire os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais curto e deixe no forno os alimentos que necessitam de um tempo de cozedura mais longo.

CARNE
Utilize qualquer tipo de tabuleiro para fornos ou pírex adequado ao tamanho do pedaço de carne a cozinhar. No caso de assados coloque, de preferência, caldo no fundo da travessa e regue a carne durante a cozedura para obter um melhor sabor. Tenha em atenção que será gerado vapor durante esta operação. Quando o assado estiver pronto, deixe-o repousar no forno durante 10-15 minutos adicionais ou envolva-o em folha de alumínio.

Sempre que quiser grelhar carne, selecione pedaços de carne com uma espessura uniforme para alcançar resultados de cozedura uniformes. Os pedaços de carne muito grossos necessitam de tempos de cozedura mais prolongados. Para evitar que a carne fique demasiado tostada no exterior, baixe a posição da grelha, afastando o alimento um pouco mais do grelhador. Vire a carne quando atingir dois terços do tempo de cozedura. Abra a porta com cuidado, já que pode sair vapor.

Para recolher os sucos da cozedura, recomendamos que coloque uma tabuleiro coletor com meio litro de água potável diretamente por baixo da grelha onde estão os alimentos. Encha totalmente sempre que necessário.

SOBREMESAS
Cozinhe sobremesas delicadas com a função convencional num único nível.

Utilize formas para assar metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida. Para cozinhar em diversos níveis, selecione a função de ar forçado e disponha as formas para bolos nas grelhas, em posições alternadas, para permitir uma boa circulação de ar quente.

Para verificar se um bolo levedado está cozido, insira um palito de madeira no centro do mesmo. Se o palito sair limpo, significará que o bolo está pronto.

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

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente. No caso de sobremesas com recheios húmidos ou coberturas (tais como cheesecake ou tartes de frutas) utilize a função "Cozedura convecção". Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

PIZZA
Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça. Espalhe o queijo mozarela sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

LEVEDURA
É sempre melhor cobrir a massa com um pano húmido antes de a colocar no forno. O tempo de levedação com esta função é reduzido em cerca de um terço em comparação com uma levedação à temperatura ambiente (20-25 °C). O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos levedados/Pães de ló		-	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Bolachas/Bolos pequenos		-	160 - 170	20 - 40	3
		Sim	150 - 160	20 - 40	3
		Sim	150 - 160	20 -40	4 1
Massa choux		-	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 (massa fina, massa grossa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Sim	220 - 240	20 - 40	4 1
		Sim	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Pão de forma 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pão pequeno		-	180 - 220	30 - 50	3
Pão		Sim	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelada		-	250	10 - 20	2
		Sim	250	10 - 20	4 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	2
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vol-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
Lasanha/desenformados		-	190 - 200	40 - 65	3
Cozer massa/canelones		-	190 - 200	25 - 45	3

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Borrego/Vitela/Vaca/Porco 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Carne de porco assada com courato 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Frango/coelho/pato 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Peru/ganso 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	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 tostado		-	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
Rosbife mal passado 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50**	3
Perna de borrego/pernis		-	2 (médio)	60 - 90**	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55**	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) **/ lasanha** (nível 3) **/ carne** (nível 1)		Sim	190	40 - 120*	5 3 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 120*	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 120*	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50	4 1
Peças de carne recheadas	e	-	200	80 - 120*	3
Peças de carne (coelho, frango, borrego)	e	-	200	50 - 120*	3

* Período de tempo estimado: Os alimentos podem ser retirados do forno quando o desejar, dependendo da preferência de cada um.
** Vire o alimento quando atingir dois terços do tempo de cozedura (se necessário).
*** Vire o alimento a meio da cozedura.

Lembre-se: A função 6th Sense "Pastelaria" utiliza apenas as resistências superior e inferior, sem a circulação de ar forçado. Não requer pré-aquecimento.

FUNÇÕES	Convencional	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Ar Forçado Eco
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS	Gratinados	Carne	Maxi Cozedura	Pão	Pizza	Bolos doces
ACESSÓRIOS	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica	Tabuleiro coletor/tabuleiro para pastelaria ou assadeira 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 aparelhos de limpeza a vapor.

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

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

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

SUPERFÍCIES INTERIORES

• Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, depois, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou uma esponja.
• Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
• Ative a função "Smart Clean" para obter os melhores resultados de limpeza das superfícies internas do forno (se existente).
• A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.
• A resistência superior da grelha pode ser baixada para limpar o painel superior do forno.

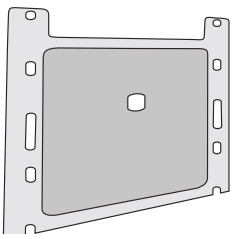
ACESSÓRIOS

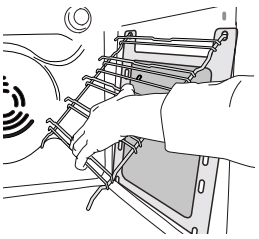
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os restos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

LIMPEZA DOS PAINÉIS CATALÍTICOS

(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

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





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

Lembre-se: A utilização de produtos de limpeza corrosivos ou abrasivos, escovas ásperas, esfregões para panelas ou sprays para fornos pode danificar a superfície catalítica e comprometer as suas propriedades de limpeza automática.

Se necessitar de painéis de substituição, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

1. Desligue o forno da corrente elétrica.

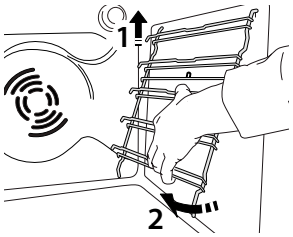
2. Desaperte a cobertura da luz, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da luz.

3. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

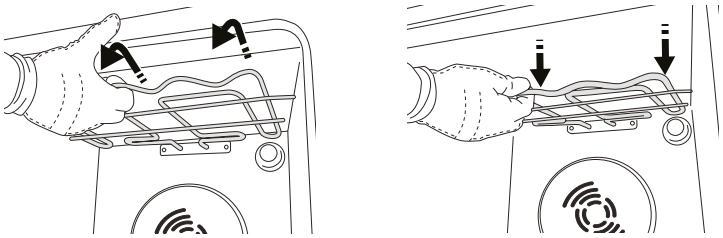
Lembre-se: Utilize apenas lâmpadas incandescentes de 25-40 W/230 ~ V tipo E-14, T300 °C, ou lâmpadas de halogéneo de 20-40 W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. A lâmpada utilizada no produto foi especificamente concebida para eletrodomésticos e não é adequada para a iluminação geral de divisões da casa (Regulamento CE 244/2009). As lâmpadas estão disponíveis no nosso Serviço Pós-Venda.
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie com as mãos nuas, uma vez que as suas impressões digitais podem provocar danos. Não utilize o forno até que a cobertura da luz tenha sido reposta.

BAIXE A RESISTÊNCIA SUPERIOR
(APENAS EM ALGUNS MODELOS)

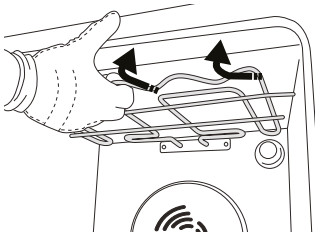
1. Remova as guias de nível laterais.



2. Puxe a resistência ligeiramente para fora e baixe-a.

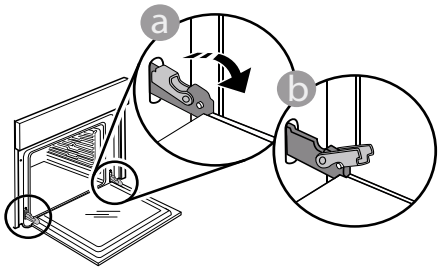


3. Para reposicionar a resistência, levante-a, puxando ligeiramente na sua direção, e certifique-se de que fica assente nos suportes laterais.

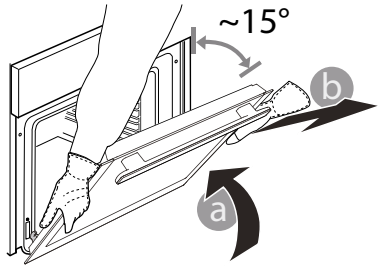


REMOVER E REPOR A PORTA

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.

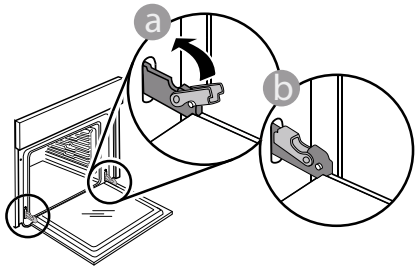


Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

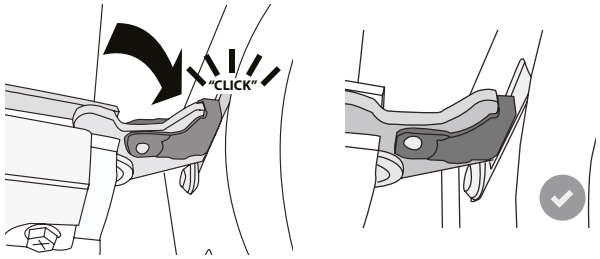


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

4. Baixe a porta e, em seguida, abra-a totalmente. Baixe as linguetas para a respetiva posição original: Assegure-se de que as baixa 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. Caso não esteja, 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.	Problema de software.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".

FICHA DE PRODUTO

www A ficha do produto contendo os dados energéticos deste aparelho pode ser transferida a partir do website da Whirlpool, em **docs.whirlpool.eu**

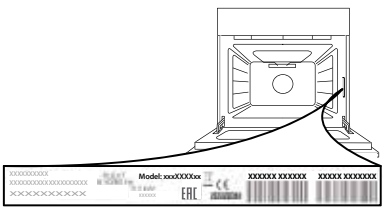
COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

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

> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



400011097902

Impresso em Itália

Whirlpool