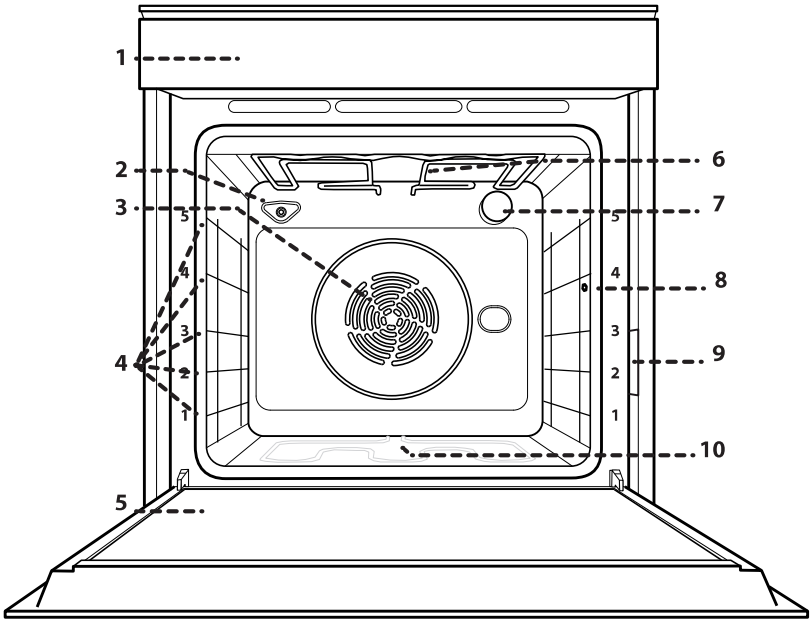
GUIA DE CONSULTA DIÁRIA

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.

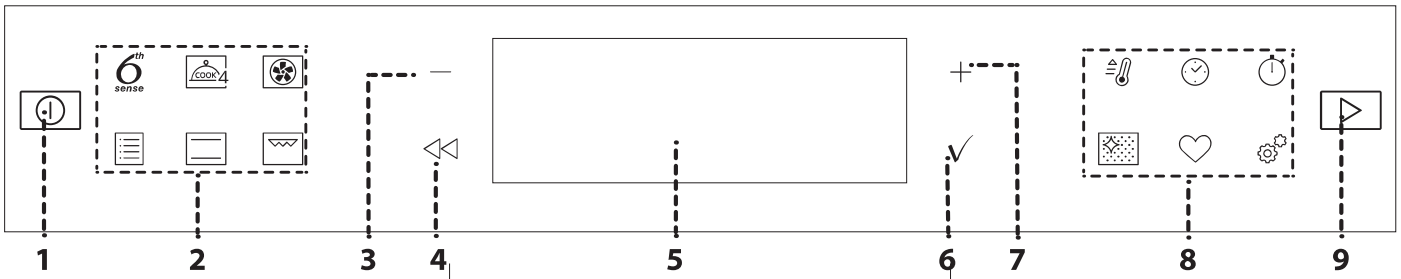
Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente o guia de Saúde e Segurança.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo
2. Sensor de humidade 6th Sense
3. Ventilador e resistência circular (não visíveis)
4. Guias de nível (o nível está indicado na parte frontal do forno)
5. Porta
6. Resistência superior/grill
7. Lâmpada
8. Ponto de inserção do termómetro de carne
9. Placa de identificação (não remover)
10. Resistência inferior (não visível)

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF
Para ligar e desligar o forno e parar uma função ativa.

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES
Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS
Para percorrer um menu e diminuir as definições ou valores de uma função.

4. RETROCEDER
Para regressar ao ecrã anterior.
Permite mudar as definições durante a cozedura.

5. VISOR
Para iniciar imediatamente uma função.

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

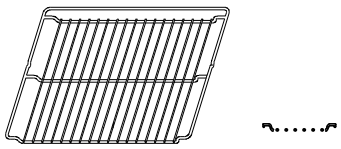
7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS
Para percorrer um menu e aumentar as definições ou valores de uma função.

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e preferidos.

9. INICIAR
Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

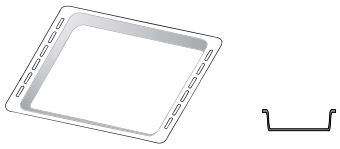
ACESSÓRIOS

GRELHA



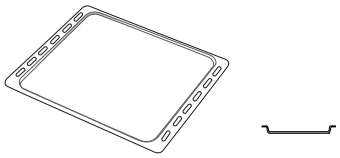
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



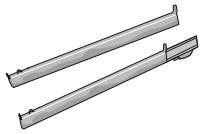
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA BOLOS



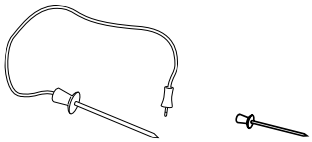
Para a cozedura de todos os produtos de padaria e pastelaria, mas também para assados, peixe em papelote, etc.

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

TERMÓMETRO DE CARNE



Serve para medir a temperatura interior do alimento durante a cozedura.

* 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 INTRODUZIR 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 pastelaria são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

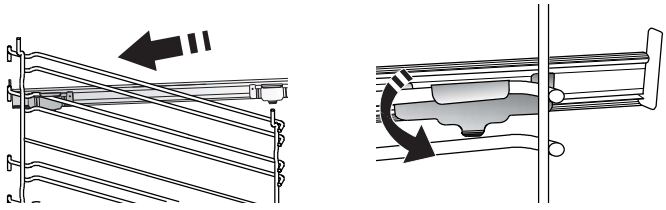
- Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.
- Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento 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.

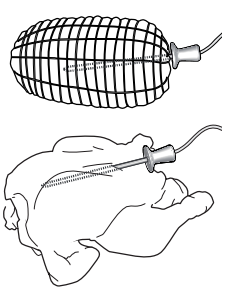
Fixe o encaixe superior da corrediça à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar.

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.

UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE



Introduza a sonda de temperatura no interior da carne, evitando ossos e zonas de gordura. Tratando-se de aves, insira o termómetro no sentido do comprimento, no centro do peito, evitando as cavidades.

Coloque os alimentos no forno e ligue a ficha, introduzindo-a na ligação existente no lado direito do compartimento de cozedura do forno.

FUNÇÕES

6th SENSE

Estas funções permitem uma cozedura totalmente automática para todos os tipos de alimentos (lasanha, carne, peixe, legumes, bolos e pastéis, bolos salgados, pão, pizza).

Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

COOK 4

Para cozinhar diferentes alimentos que necessitem da mesma temperatura de cozedura em quatro níveis ao mesmo tempo. Esta função pode ser utilizada para cozinhar biscoitos, bolos, pizzas redondas (também congeladas) e para preparar uma refeição completa. Siga a tabela de cozedura para obter os melhores resultados.

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.

TRADICIONAIS

- **COZ. CONVECÇÃO**

  Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

- **TURBO GRILL**

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

- **COZEDURA CONG.**

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

- **FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA**

  » **MAXI COOKING**

  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. Recomenda-se ir regando a carne com molho para que não seque demasiado.

  » **FERMENTAR**

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

  » **DESCONGELAR**

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

  » **MANTER QUENTE**

  Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

  » **AR FORÇADO ECO**

  Para cozinhar peças de carne recheadas e 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.

CONVENCIONAL

Para confecionar 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.

PRÉ-AQUECIMENTO RÁPIDO

Para efetuar o pré-aquecimento rápido do forno.

TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.

TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.

LIMPEZA AUTOMÁTICA DO FORNO - LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar os salpicos de cozedura, utilizando um ciclo a muito alta temperatura (aprox. 500 °C). Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo de limpeza completo (Pirolítica) e um ciclo de limpeza reduzido (Pirolítica Eco). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

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

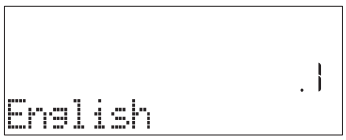
Quando o modo "DEMO" está "On" (Ligado), todos os comandos estão ativos e os menus disponíveis, mas o forno não aquece. Para desativar este modo, procure “DEMO” no menu “DEFINIÇÃO” e selecione "Off" (Desligado).

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

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. SELECIONAR O IDIOMA

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



Prima + ou — para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.
Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

Lembre-se: O idioma pode ser subsequentemente mudado selecionando “IDIOMA” no menu “DEFINIÇÃO”, que se encontrará disponível ao premir ⚙ .

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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

Prima + ou — para selecionar 16 “Alto” ou 13 “Baixo” e prima ✓ para confirmar.

3. ACERTAR A HORA

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

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

Lembre-se: Poderá ter de acertar novamente a hora após um longo corte de energia. Selecione “RELÓGIO” no menu “DEFINIÇÃO”, premindo ⚙ .

4. AQUECER O FORNO

Um forno novo pode libertar odores residuais, resultantes do processo de fabrico: isto é perfeitamente normal. Assim, antes de começar a cozinhar alimentos, recomendamos que aqueça o forno, vazio, para eliminar eventuais odores. Remova do forno qualquer elemento de proteção em cartão ou película transparente e retire quaisquer acessórios do respetivo interior. Aqueça o forno a 200 °C durante uma hora, aproximadamente, de preferência utilizando uma função com circulação de ar (por exemplo "Ar forçado" ou "Cozedura conveção").

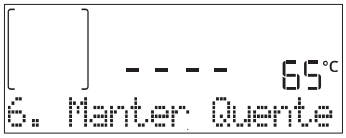
Lembre-se: É aconselhável arejar a cozinha após a primeira utilização do aparelho.

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

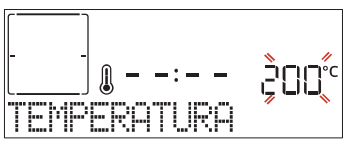
As funções podem ser selecionadas utilizando o ícone para as funções principais ou percorrendo o menu: Para selecionar um item de um menu (o visor mostrará o primeiro item disponível), prima + ou — para selecionar o item desejado, depois prima ✓ para confirmar.



2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

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

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL

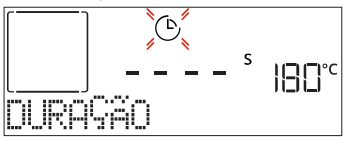


Quando o valor pisca no visor prima + ou — para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continue a alterar as definições seguintes (se possível).

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

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

DURAÇÃO



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

Lembre-se: Pode ajustar o tempo de cozedura definido durante a cozedura, premindo ◷ : prima + ou — para corrigi-lo e prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

Em muitas funções, uma vez definido um tempo de cozedura, pode atrasar o início da função, programando

o seu tempo de fim. O visor apresenta o tempo de fim enquanto o ícone pisca.

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

Lembre-se: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de 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. Durante o tempo de espera, pode premir + ou — para corrigir o tempo de fim programado ou prima ⏮ para mudar outras definições. Ao premir , para visualizar informação, é possível alternar entre o tempo de fim e a duração.

. 6th SENSE

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

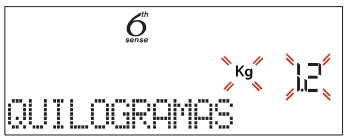
Além disso, e graças ao sensor especial capaz de reconhecer o teor de humidade dos alimentos, algumas das funções 6th Sense permitem-lhe obter a cozedura ideal para qualquer tipo de alimento sem qualquer definição: o sensor interrompe a cozedura na altura ideal. Apenas durante os últimos minutos da cozedura é apresentada uma contagem decrescente no visor, indicando a duração remanescente da cozedura.

Não abra a porta durante a cozedura com sensor: caso a porta seja aberta, o sensor será desativado. A cozedura pode continuar utilizando o modo tradicional (manual).

Feche a porta e, em seguida, prima [start] para continuar a cozedura.

No caso das receitas que não necessitam da utilização do sensor, basta indicar simplesmente as características dos alimentos (se requerido) para obter os resultados de cozedura ideais.

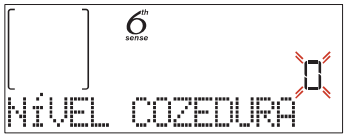
PESO / ALTURA (REDONDO-TABULEIRO-FATIAS)



Para configurar corretamente a função, siga as indicações no visor, quando tal lhe for solicitado, e prima + ou — para configurar o valor necessário e prima ✓ para confirmar.

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

Em algumas funções 6th Sense é possível ajustar o grau de preparação.



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

Da mesma forma, algumas funções 6th Sense permitem, quando possível, ajustar o nível para aloirar entre baixo (-1) e alto (+1).

3. INICIAR A FUNÇÃO

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

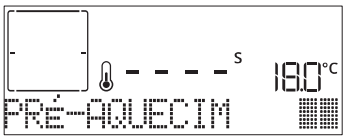
Durante a fase de início diferido, ao premir ▷ o forno irá perguntar se deseja saltar esta fase, iniciando imediatamente a função.

Lembre-se: Depois de selecionada a função, o visor irá recomendar o nível mais apropriado para cada função. Pode interromper a função ativada a qualquer altura, premindo ⏻.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor. Prima ⏮ para voltar ao ecrã anterior e selecione uma função diferente ou espere que o forno arrefeça completamente.

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

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

Lembre-se: Colocar os alimentos no forno antes de o pré-aquecimento estar concluído poderá ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Abrir a porta durante a fase de pré-aquecimento fará com que esta seja interrompida.

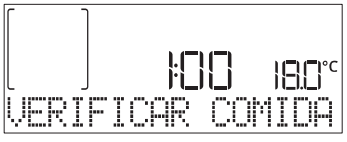
O tempo de cozedura não inclui uma fase de pré-aquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando + ou —.

5. VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

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

Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará a ação a realizar. Abra a porta, realize a ação indicada no visor e feche a porta, depois prima ▷ para continuar a cozinhar.

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



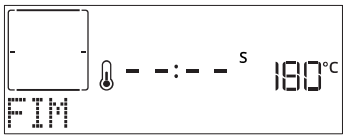
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará a ação

a realizar. Verifique os alimentos, feche a porta e prima ▷ ou ✓ para continuar a cozinhar.

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

6. FIM DA COZEDURA

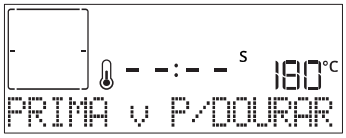
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



Prima ▷ para continuar a cozinhar no modo manual (sem duração definida) ou prima + para prolongar o tempo de cozedura, configurando uma nova duração. Em ambos os casos, os parâmetros de cozedura serão mantidos.

DOURAR

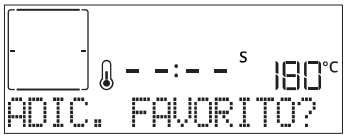
Algumas funções do forno permitem-lhe aloirar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



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

. FAVORITO

Quando a cozedura estiver completa, o visor solicitar-lhe-á que guarde a função num número entre 1 e 10 na sua lista de favoritos.

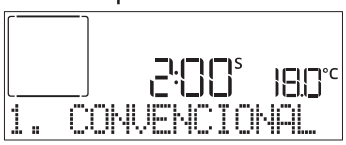


Se quiser guardar a função como favorita e guardar as configurações atuais para uso futuro, prima ✓ , caso contrário, ignore a solicitação e prima ⏮ .

Assim que premir ✓ , prima + ou — para selecionar a posição do número, depois prima ✓ para confirmar.

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

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



Prima + ou — para selecionar a função, confirme premindo ✓ e, em seguida, prima ▷ para ativar.

. LIMPEZA AUTOMÁTICA – PIROLÍTICA

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, elimine a sujidade maior com uma esponja húmida antes de utilizar a função de limpeza pirolítica. Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

Prima ▨ para apresentar a mensagem "Pirolítica" no visor.

Prima + ou — para selecionar o ciclo desejado e, em seguida, prima ✓ para confirmar. Uma vez selecionado o ciclo, prima + ou — para definir a hora de fim (atraso) e, em seguida, prima ✓ para confirmar.

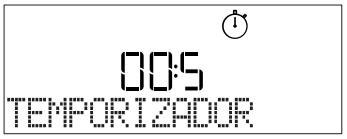
Limpe a porta e remova todos os acessórios conforme solicitado e, em seguida, feche a porta e prima ▷ no final: o forno inicia o ciclo de limpeza automática e a porta do mesmo fecha-se automaticamente: é apresentada uma mensagem de aviso no visor, juntamente com uma contagem decrescente que indica o 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.

. TEMPORIZADOR

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

Prima + ou — para definir o tempo pretendido e, de seguida, prima ✓ para ativar o temporizador.



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

Lembre-se: O temporizador não ativa quaisquer ciclos de cozedura. Prima + ou — para alterar o tempo configurado no temporizador.

Uma vez ativado o temporizador, poderá também selecionar e ativar uma função.

Prima ⏻ para ligar o forno e, em seguida, selecione a função pretendida.

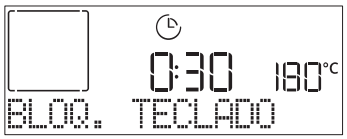
Depois de iniciada a função, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

Lembre-se: Durante esta fase, não é possível ver o

temporizador (apenas o ícone ⏱ estará visível), mas continuará a contagem decrescente em segundo plano. Para voltar ao ecrã do temporizador prima ⏻ para parar a função que está atualmente ativa.

. BLOQ. TECLADO

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



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

. UTILIZAR O TERMÓMETRO DE CARNE (SE EXISTENTE)

A utilização do termómetro permite-lhe medir a temperatura interior da carne durante a cozedura para garantir que atinge a temperatura ideal. A temperatura do forno varia consoante a função selecionada, contudo, a cozedura está sempre programada para terminar assim que a temperatura especificada tenha sido alcançada.

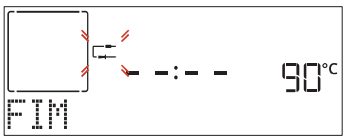
Após introduzir o termómetro no interior da carne é ativado um sinal sonoro e a mensagem "Sonda ligada" surge no visor.

Selecione a função pretendida a partir das funções compatíveis (Convencional, Ar Forçado, Coz. Convecção, Turbo grill, Ar Forçado Eco, Maxi Cooking, 6th Sense): No visor surge uma mensagem solicitando-lhe que defina a temperatura do termómetro pretendida: Prima + ou — para definir a temperatura e ✓ para definir os parâmetros de cozedura seguintes.

Uma vez que a cozedura está programada para terminar assim que a temperatura requerida seja alcançada, não é possível definir a duração da cozedura, nem uma hora específica de fim da cozedura. A luz permanece acesa até que o termómetro seja removido.

Se o termómetro for removido durante a cozedura, esta prosseguirá tradicionalmente (com uma duração indeterminada).

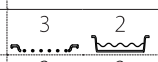
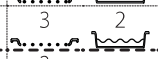
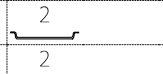
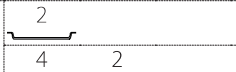
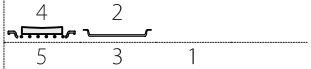
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o termómetro atingiu a temperatura pretendida.



Lembre-se: Para alterar as definições posteriormente, prima + ou — para o termómetro de carne ou prima ⏮ para outras definições. É emitido um sinal sonoro e apresentada uma mensagem indicando se a utilização do termómetro é incompatível com a ação realizada. Se for o caso, remova o termómetro.

6th sense TABELA DE COZEDURA

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
LASANHA	-		0,5 - 3 kg	-	2
CARNE	Carne assada	Assado (grau de preparação 0)	0,6 - 2 kg	-	3
		Hambúrgueres (nível cozedura 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Assado-Cozinhar lentamente (nível cozedura 0)	0,6 - 2 kg	-	3
	Porco assado	Assado	0,6 - 2,5 kg	-	3
		Perna de porco	0,5 - 2,0 kg		3
		Salsichas	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Vitela assada		0,6 - 2,5 kg	-	3
	Borrego assado	Assado (grau de preparação 0)	0,6 - 2,5 kg	-	2
		Perna (nível de cozedura 0)	0,5 - 2,0 kg	-	2
	Frango assado	Inteiro	0,6 - 3 kg	-	2
		Inteiro-recheado	0,6 - 3 kg	-	2
		Filetes & Peito	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Peru inteiro assado	Inteiro	0,6 - 3 kg	-	2
		Inteiro recheado	0,6 - 3 kg	-	2
	Kebab		1 grelha	1/2	5 4

CATEGORIAS DE ALIMENTOS			QUANTIDADE	VIRAR (DO TEMPO DE COZEDURA)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
PEIXE	Filetes		0,5 - 3 cm	-	
	Filetes-congelados		0,5 - 3 cm	-	
LEGUMES	Legumes assados	Batatas *	0,5 - 1,5 kg	-	
		Batatas cong. *	0,5 - 1,5 kg	-	
		Legumes recheados	0,1 - 0,5 kg cada	-	
		Legumes assados	0,5 - 1,5 kg	-	
	Legumes gratinados	Batatas	1 tabuleiro	-	
		Tomates	1 tabuleiro	-	
		Pimentos	1 tabuleiro	-	
		Brócolos	1 tabuleiro	-	
		Couve-flor	1 tabuleiro	-	
		Outros	1 tabuleiro	-	
BOLOS E PASTÉIS	Bolos de fermentação	Pão-de-ló	0,5 - 1,2 kg	-	
	Muffins & cupcakes	-	40 - 80 g cada *	-	
	Pastéis e tartes recheadas	Cookies	0,3 - 0,6 kg *	-	
		Massa "choux"	1 tabuleiro	-	
		Torta	0,4 - 1,6 kg *	-	
		Strudel	0,4 - 1,6 kg	-	
		Tarte rec. fruta	0,5 - 2 kg	-	
QUICHES	Quiche Lorraine		0,8 - 1,2 kg *	-	
	Quiche		0,8 - 1,2 kg *	-	
PÃO	"Rolls"		60 - 150 g cada *	-	
	Tamanho médio		200 - 500 g cada *	-	
	Pão de forma		400 - 600 g cada *	-	
	Pão grande		0,5 - 2,0 kg *	-	
	Baguetes		200 - 300 g cada *	-	
	Pão especial		1 tabuleiro *	-	
PIZZA & FOCACCIA	Fina		redondo - tabuleiro *	-	
	Grossa		redondo - tabuleiro *	-	
	Congelada		1 - 4 fatias *	-	   
	Foccacia	Fina	1 tabuleiro *	-	
		Grossa	1 tabuleiro *	-	

* Quantidade sugerida.

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

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Bolos levedados / Pães de ló		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	4 1
Bolos recheados (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		Sim	160 - 200	30 - 85	3
		Sim	160 - 200	35 - 90	4 1
Cookies		Sim	150	20 - 40	3
		Sim	140	30 - 50	4
		Sim	140	30 - 50	4 1
		Sim	135	40 - 60	5 3 1
Bolos pequenos / queques		Sim	170	20 - 40	3
		Sim	150	30 - 50	4
		Sim	150	30 - 50	4 1
		Sim	150	40 - 60	5 3 1
Massa choux		Sim	180 - 200	30 - 40	3
		Sim	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sim	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sim	90	110 - 150	3
		Sim	90	130 - 150	4 1
		Sim	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pão / Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	2
		Sim	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (massa fina, massa grossa, focaccia)		Sim	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sim	250	10 - 15	3
		Sim	250	10 - 20	4 1
		Sim	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartes salgadas (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 55	3
		Sim	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sim	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada		Sim	190 - 200	20 - 30	3
		Sim	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sim	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNÇÕES | Convencional | Ar forçado | Coz. convecção | Grill | Turbo Grill | MaxiCooking | Cook 4 | Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PRÉ-AQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	TABULEIRO E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Vaca / Lombo 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	2
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe no forno / em papelote (filetes, inteiro)		-	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 / Kebab / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / pernis		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	Tarte	Sim	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizzas redondas	Pizza	Sim	210	40 - 60	5 3 2 1
Refeição completa: Tarte de frutos (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).

ACESSÓRIOS						
	Grelha	Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha	Tabuleiro coletor/ Tabuleiro de pastelaria ou tabuleiro para assar na grelha	Tabuleiro coletor / tabuleiro para bolos	Tabuleiro coletor com 500 ml de água	Termómetro de carne (se fornecido)

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 húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

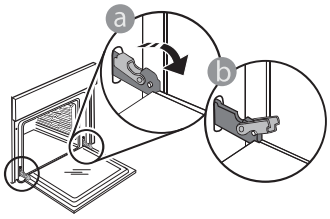
- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado devido à cozedura de alimentos com elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e limpe-o com um pano ou uma esponja.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

ACESSÓRIOS

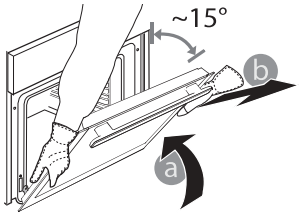
Após a utilização, coloque os acessórios numa solução líquida de limpeza, pegando nos mesmos com luvas de forno, caso ainda estejam quentes. Os resíduos de alimentos podem ser retirados com uma esponja ou escova de limpeza.

REMOVER E REPOR A PORTA

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

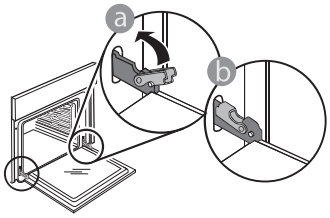


2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.
   Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície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

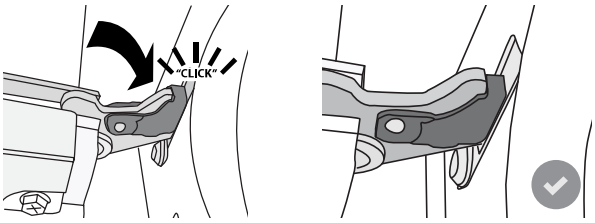


Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

3. 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.



4. 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.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

5. Desligue o forno da corrente elétrica.
6. Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
7. Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

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

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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA PROVÁVEL	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".
Quando uma função 6th Sense Cozinhar termina não é apresentada uma contagem decrescente. A cozedura termina antes da contagem decrescente chegar ao fim.	A quantidade dos alimentos é diferente da quantidade recomendada. A porta foi aberta durante a cozedura.	Abra a porta e verifique o nível de cozedura dos alimentos. Se necessário, conclua a cozedura selecionando uma função tradicional.
O forno não aquece. A função não é iniciada.	O modo "DEMO" está ativo.	Aceda a "DEMO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A luz desliga-se.	O modo "ECO" está "On" (Ligado).	Aceda a "ECO" a partir de "DEFINIÇÃO" e selecione "Off" (Desligado).
A porta não abre.	Ciclo de limpeza em curso.	Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.

FICHA DE PRODUTO

www A ficha do produto, incluindo os dados energéticos para este aparelho, pode ser transferida a partir do website **docs.whirlpool.eu**

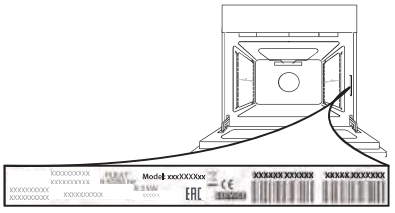
COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

> www 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.



400011158395

Impresso em Itália