

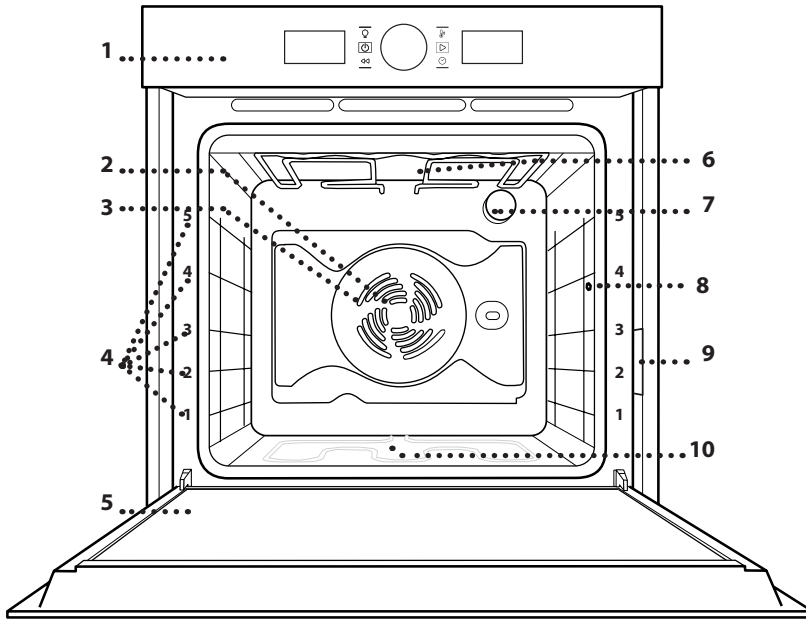


**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**  
 Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



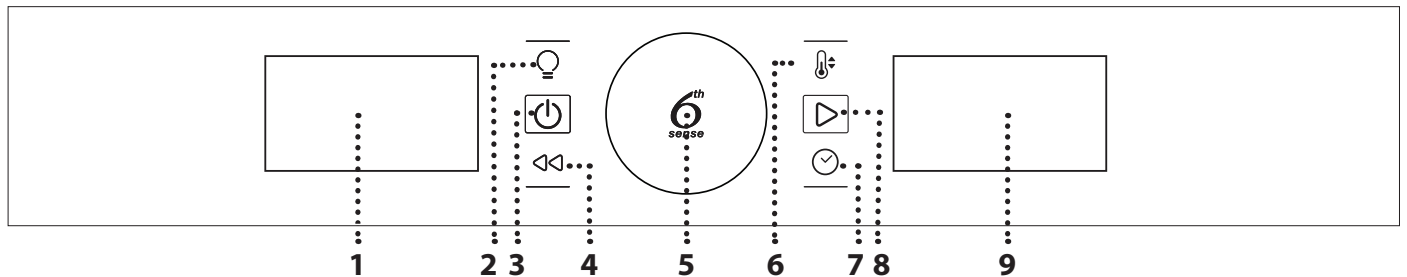
**Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.**

## 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. Resistência superior/grill
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.

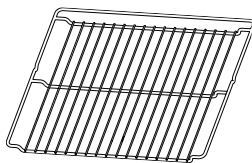
### 8. INICIAR

Para iniciar funções e confirmar definições.

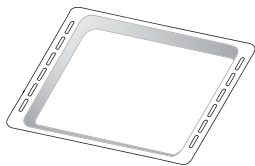
### 9. VISOR DIREITO

# ACESSÓRIOS

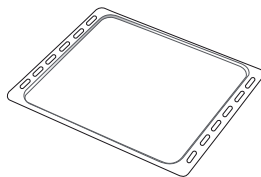
## GRELHA METÁLICA



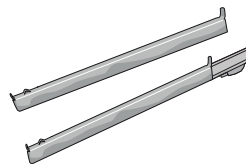
## TABULEIRO COLETOR



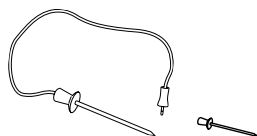
## TABULEIRO PARA ASSAR



## 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 outros acessórios separadamente junto do Serviço Pós-venda.

## COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

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

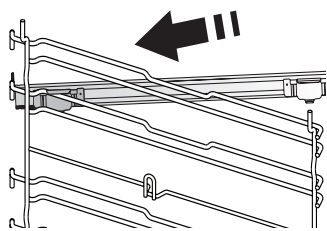
## RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

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

. Para repor as guias de nível, comece por inseri-las no suporte superior. Mantendo-as subidas, faça-as deslizar para o interior do compartimento de cozedura e, em seguida, posicione-as no suporte inferior.

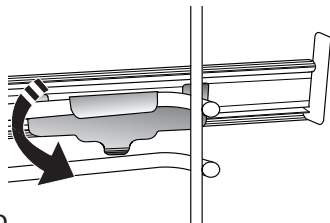
## COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

Retire as guias de nível do forno e remova o plástico de proteção das corredeiras.



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

Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



Nota: As corredeiras podem ser instaladas em qualquer nível.

# FUNÇÕES



## CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



## GRELHADOR

Para grelhar bifés, espetadas, salsichas, gratinar legumes ou tostar pão. Ao grelhar carne, recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo 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.



## 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 6<sup>TH</sup> 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 confeccionar 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.



## 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



## PREAQUEC. RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno. Concluído o preaquecimento, o forno irá selecionar a função "Convencional" automaticamente. Aguarde que o preaquecimento 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 por baixo 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 bifés num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



## MANUTENÇÃO DO CALOR

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.



## 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.



## LIMPEZA AUTOMÁTICA - LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Estão disponíveis dois ciclos de limpeza automática: um ciclo completo (LIMPEZA PIROLÍTICA) e um ciclo reduzido (ECO). Recomendamos a utilização do ciclo mais rápido a intervalos regulares e do ciclo completo apenas quando o forno estiver muito sujo.

\* 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.

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

Poderá ser necessário 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 de seleção para selecionar a unidade de medição, depois, prima  para confirmar.



Rode o botão de seleção para selecionar a corrente nominal, depois, prima  para confirmar.

Nota: 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").

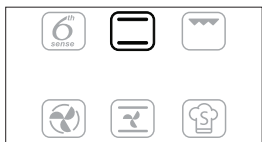
Siga as instruções para programar corretamente a função.


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

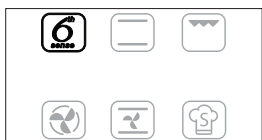
# UTILIZAÇÃO DIÁRIA


## 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.

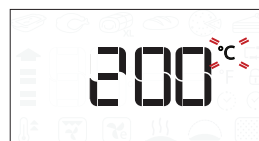



Rode o botão para visualizar as subfunções disponíveis no visor esquerdo. Selecione uma e prima  para confirmar.

## 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

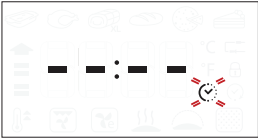


Se o ícone °C/°F estiver a piscar no visor, rode o botão para alterar o valor, em seguida prima  para confirmar e continuar a alterar as definições seguintes (se possível). Pode também definir o nível do grelhador (3 = alto, 2 = médio, 1 = baixo) em simultâneo.



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 ao programar um início diferido.

Nota: 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 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 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 A 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. PRAQUECIMENTO

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



Quando esta fase 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 .

Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura.

Abriu a porta durante a fase de preaquecimento fará com que esta seja interrompida.

O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento.

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.



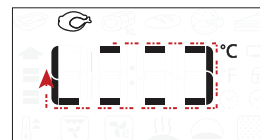
Para aumentar o tempo de cozedura sem alterar as definições, rode o botão para definir um novo tempo de cozedura e prima .

### . FUNÇÕES 6<sup>th</sup> 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


### LIMPEZA AUTOMÁTICA – LIMPEZA 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 todos os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de executar a função de limpeza pirolítica. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, todos os queimadores ou 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. Recorra à função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura.

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

Prima  para iniciar o ciclo de limpeza de imediato ou rode o botão seletor para selecionar o ciclo mais curto (ECO).

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

O forno inicia o ciclo de limpeza e a porta é bloqueada automaticamente.

Não é possível abrir a porta do forno enquanto a limpeza pirolítica estiver em curso: Manter-se-á fechada até que a temperatura regresse a um nível aceitável. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

Nota: 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.

Nota: 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 preaquecimento 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.

Nota: 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 confecção dos diferentes tipos de alimentos. Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado. Comece por utilizar as definições mais baixas recomendadas e, se o alimento não ficar bem cozinhado, mude para definições mais elevadas. Utilize os acessórios fornecidos e, de preferência, formas para bolos e tabuleiros para assar metálicos e de cor escura. Também poderá utilizar recipientes e acessórios em cerâmica ou pirex, mas tenha em conta que os tempos de cozedura serão ligeiramente superiores.

### 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 pirex 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 mozzarella sobre a pizza quando atingir dois terços do tempo de cozedura.

### FERMENTAR

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	PRAQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Bolos levedados / Pães-de-ló</b>		-	170	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	
		Sim	160	30 - 50	 
<b>Bolos recheados</b> (cheesecake, strudel, tarte de maçã)		-	160 - 200	30 - 85	
		Sim	160 - 200	35 - 90	 
<b>Bolachas/Bolos pequenos</b>		-	160 - 170	20 - 40	
		Sim	150 - 160	20 - 40	
		Sim	150 - 160	20 - 40	 
<b>Massa "choux"</b>		-	180 - 200	30 - 40	
		Sim	180 - 190	35 - 45	 
		Sim	180 - 190	35 - 45*	  
<b>Merengues</b>		Sim	90	110 - 150	
		Sim	90	130 - 150	 
		Sim	90	140 - 160*	  
<b>Pizza</b> (massa fina, massa grossa, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	
		Sim	220 - 240	20 - 40	 
		Sim	220 - 240	25 - 50*	  
<b>Pão de forma</b> 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	
<b>Pão pequeno</b>		-	180 - 220	30 - 50	
<b>Pão</b>		Sim	180 - 220	30 - 60	 
<b>Pizza congelada</b>		-	250	10 - 20	
		Sim	250	10 - 20	 
<b>Tartes salgadas</b> (tarte de legumes, quiche)		Sim	180 - 190	45 - 60	
		Sim	180 - 190	45 - 60	 
		Sim	180 - 190	45 - 70*	  
<b>Vols-au-vent / Salgadinhos de massa folhada</b>		Sim	190 - 200	20 - 30	
		Sim	180 - 190	20 - 40	 
		Sim	180 - 190	20 - 40*	  
<b>Lasanha/desenformados</b>		-	190 - 200	40 - 65	



RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIM.	TEMPERATURA (°C)	TEMPO COZEDURA (min)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
<b>Cozer massa/canelones</b>		-	190 - 200	25 - 45	3
<b>Borrego / Vitela / Vaca / Porco</b> 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
<b>Lombo assado estaladiço</b> 2 kg		-	170	110 - 150	2
<b>Frango / coelho / pato</b> 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
<b>Peru / Ganso</b> 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
<b>Peixe no forno / em papelote</b> (filetes, inteiro)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
<b>Legumes recheados</b> (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
<b>Torrar</b>		-	3 (alto)	3 - 6	5
<b>Filetes / Steaks</b>		-	2 (médio)	20 - 30***	4 3
<b>Salsichas / Espetadas / Costeletas / Hambúrgueres</b>		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30***	5 4
<b>Frango assado</b> 1-1,3 kg		-	2 (médio)	55 - 70**	2 1
<b>Rosbife mal passado</b> 1 kg		-	2 (médio)	35 - 50**	3
<b>Perna de borrego / Perna de frango</b>		-	2 (médio)	60 - 90**	3
<b>Batatas assadas</b>		-	2 (médio)	35 - 55**	3
<b>Gratinado de legumes</b>		-	3 (alto)	10 - 25	3
<b>Refeição completa: Tarte de frutas</b> (nível 5)/ <b>lasanha</b> (nível 3) <b>carne</b> (nível 1)		Sim	190	40 - 120*	5 3 1
<b>Lasanha e Carne</b>		Sim	200	50 - 120*	4 1
<b>Carne e Batatas</b>		Sim	200	45 - 120*	4 1
<b>Peixe e legumes</b>		Sim	180	30 - 50	4 1
<b>Peças de carne recheadas</b>		-	200	80 - 120*	3
<b>Peças de carne</b> (coelho, frango, borrego)		-	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

Nota: A função 6th Sense "Bolos doces" utiliza apenas as resistências superior e inferior, sem a circulação de ar forçado. Não requer preaquecimento.

FUNÇÕES						
	Convencional	Grill	Turbo Grill	Ar forçado	Cozedura convecção	Eco Ar Forçado
FUNÇÕES AUTOMÁTICAS						
	Gratinados	Carne	Maxi Cooking	Pão	Pizza	Bolos doces
ACESSÓRIOS						
	Grelha metálica	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	

# MANUTENÇÃO E LIMPEZA

**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.**

## 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.
- A porta do forno pode ser removida para facilitar a limpeza.

## ACESSÓRIOS

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

## SUBSTITUIR A LÂMPADA

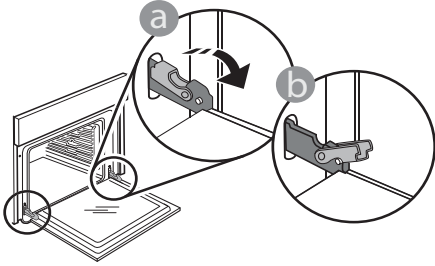
- 1.** Desligue o forno da corrente elétrica.
- 2.** Desaperte a cobertura da lâmpada, substitua a lâmpada e aperte novamente a cobertura da mesma.
- 3.** Ligue o forno novamente à corrente elétrica.

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.

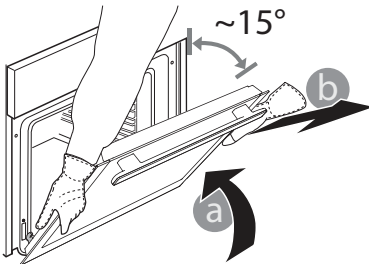
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido repostada.

## REMOVER E REPOR A PORTA

1. Para remover a porta, abra-a totalmente e baixe as linguetas até ficarem na posição de desbloqueio.
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega. Remova, simplesmente, a porta, continuando a fechá-la

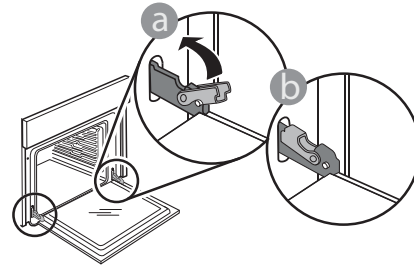


enquanto a puxa, simultaneamente, para cima, até se libertar do respetivo suporte. Coloque a porta de parte, apoiando-a sobre uma superfície suave.

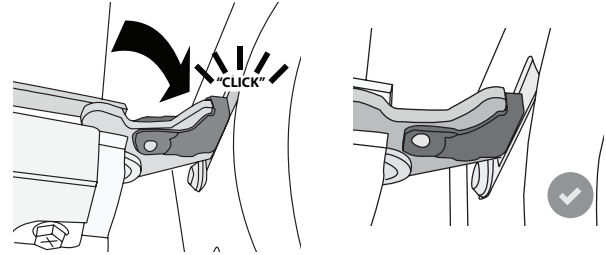


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



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

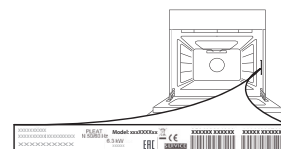
# RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
A porta não abre.	Anomalia no fecho da porta. Ciclo de limpeza em curso.	Desligue e volte a ligar o forno para verificar se a anomalia ficou resolvida. Aguarde que a função termine e que o forno arrefeça.
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".



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

- visitando o nosso website [docs.whirlpool.eu](https://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



400011103152