

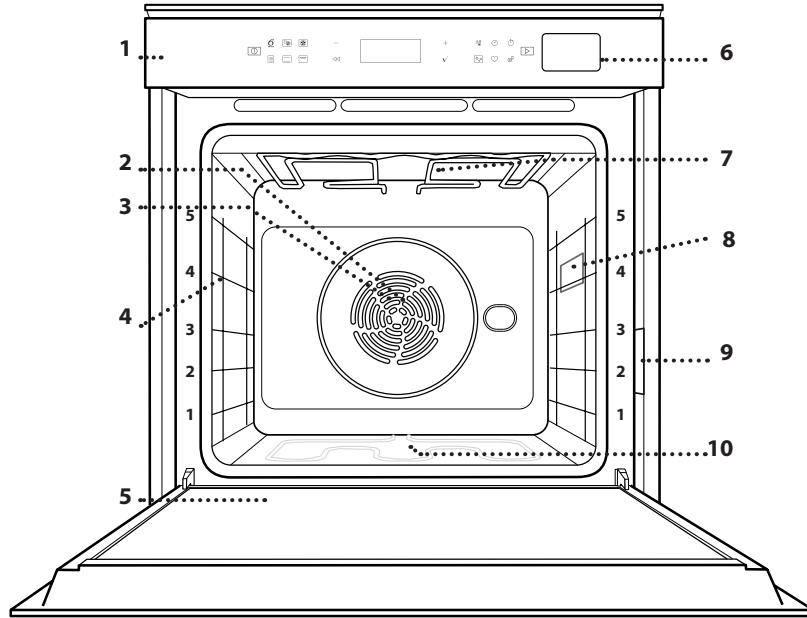


GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL
 Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en www.whirlpool.eu/register



Antes de usar el aparato, lea atentamente las Instrucciones de seguridad.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO



1. Panel de control
2. Ventilador
3. Resistencia circular (no visible)
4. Guías para los estantes (el nivel está indicado en la parte frontal del horno)
5. Puerta
6. Cajón de agua
7. Resistencia superior/grill
8. Lámpara
9. Placa de características (no quitar)
10. Resistencia inferior (no visible)

DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE CONTROL



1. ACTIVADO/APAGADO

Sirve para encender o apagar el horno, y para detener una función activa.

2. ACCESO DIRECTO A LAS FUNCIONES

Sirve para obtener acceso rápido a las funciones y al menú.

3. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MENOS

Sirve para desplazarse por un menú y reducir los ajustes o valores de una función.

4. ATRÁS

Sirve para volver a la pantalla anterior.

Durante la cocción permite cambiar la configuración.

5. PANTALLA

6. CONFIRMAR

Sirve para confirmar una función o un valor seleccionados.

7. BOTÓN DE NAVEGACIÓN MÁS

Sirve para desplazarse por un menú e incrementar los ajustes o valores de una función.

8. ACCESO DIRECTO A LAS OPCIONES/FUNCIONES

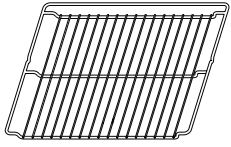
Sirve para obtener acceso rápido a las funciones, a la duración, a los ajustes y a los favoritos.

9. INICIO

Sirve para iniciar una función utilizando la configuración específica o básica.

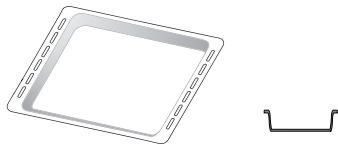
ACCESORIOS

REJILLA



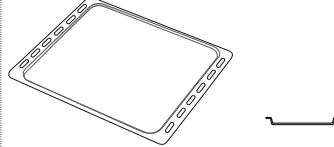
Para cocinar alimentos o como soporte de cazuelas, moldes de tartas y otros recipientes de cocción aptos para horno.

GRASERA



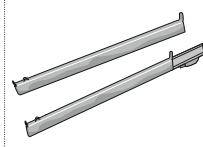
Para utilizar como bandeja de horno para cocinar carne, pescado, verduras, focaccia, etc. o para recoger los jugos de la cocción debajo de la rejilla.

BANDEJA PASTELERA



Se utiliza para pan y pasteles, pero también para asados, pescado en papillote, etc.

GUÍAS DESLIZANTES *



Para facilitar la inserción y extracción de accesorios.

* Disponible en determinados modelos solamente

El número y el tipo de accesorio puede variar dependiendo del modelo comprado.

Se pueden adquirir otros accesorios por separado en el Servicio Postventa.

INTRODUCCIÓN DE LA REJILLA Y OTROS ACCESORIOS

Introduzca la rejilla horizontalmente deslizándola a través de las guías y asegúrese de que el lado con el borde en relieve queda mirando hacia arriba.

Otros accesorios, como la grasaera y la bandeja pastelera, se introducen horizontalmente igual que la rejilla.

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

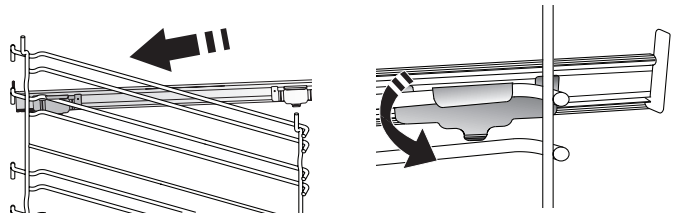
. Para extraer las guías para estantes, levántelas y saque la parte inferior con cuidado de su alojamiento: Ahora puede extraer las guías.

. Para volver a colocar las guías para estantes, encájelas primero en su alojamiento superior. Manteniéndolas en alto, deslícelas en el compartimento de cocción, y luego bájelas hasta colocarlas en el alojamiento inferior.

MONTAJE DE LAS GUÍAS DESLIZANTES (SI PROCEDE)

Extraiga las guías para los estantes del horno y quite el plástico de protección de las guías deslizantes.

Fije el cierre superior de la corredera a la guía para los estantes y deslícela hasta el tope. Baje el otro clip a su posición. Para fijar la guía, empuje la parte inferior del cierre contra la guía para estantes. Asegúrese de que las guías se pueden mover libremente. Repita estos pasos en la otra guía para estantes del mismo nivel.



Nota: Las guías deslizantes se pueden montar en cualquier nivel.

FUNCIONES



6th SENSE

Permiten una cocción completamente automática para todo tipo de platos (lasaña, carne, pescado, tartas y pasteles, tartas saladas, pan o pizza).

Para sacar el máximo rendimiento a esta función, siga las indicaciones de la tabla de cocción correspondiente.



AIRE FORZADO + VAPOR

Gracias a la combinación de las propiedades del vapor con las del aire forzado, esta función le permite cocinar platos crujientes y dorados por fuera pero tiernos y succulentos por dentro. Para conseguir los mejores resultados de cocción, recomendamos escoger un nivel de vapor ALTO al cocinar pescado, MEDIO para la carne y BAJO para el pan y los postres.



AIRE FORZADO

Para hacer diferentes alimentos que requieren la misma temperatura de cocción en varios niveles (máximo tres) al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para cocinar diferentes alimentos sin que se mezclen los olores.



FUNCIONES TRADICIONALES

• HORNO CONVECC.

Para cocinar carne y hornear tartas con relleno en un único estante.

• FUNCIONES DE COOK 4

Para cocinar diferentes tipos de alimentos que requieran la misma temperatura de cocción en cuatro estantes distintos al mismo tiempo. Esta función puede utilizarse para hornear galletas, tartas, pizzas redondas (también congeladas) y para preparar un menú completo. Siga la tabla de cocción para obtener los mejores resultados.

• TURBO GRILL

Para asar piezas de carne grandes (pierna de cordero, rosbif, pollo). Le recomendamos utilizar la grasera para recoger los jugos de la cocción: Coloque el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.

• HORNEAR CONGELADO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el modo de cocción ideal para 5 tipos diferentes de alimentos congelados preparados. No es necesario precalentar el horno.

• FUNCIONES ESPECIALES

» MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Se recomienda dar la vuelta a la carne durante la cocción para obtener un gratinado homogéneo por ambos lados. Se recomienda untar la carne periódicamente con su propio jugo para que no se seque en exceso.

» LEUDAR

Para optimizar la fermentación de masas dulces o saladas. Para garantizar la calidad del leudado, no active la función si el horno está caliente después de un ciclo de cocción.

» DESCONGELANDO

Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda colocar los alimentos en el estante central. Además, se recomienda dejar los alimentos en su envase para evitar que se sequen por fuera.

» MANTENER CALIENTE

Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados.

» ECO AIRE FORZADO

Para cocinar piezas de carne asadas con relleno y filetes de carne en un solo estante. Para evitar que los alimentos se resequen, el aire circula de manera suave e intermitente. Cuando se utiliza esta función ECO, la luz permanece apagada durante la cocción. Para utilizar el ciclo ECO y optimizar el consumo de energía, la puerta del horno no se debe abrir hasta que termine la cocción.



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de alimento en un estante.



GRILL

Para asar al grill bistecs, kebabs y salchichas, cocinar verduras gratinadas o tostar pan. Cuando ase carne, le recomendamos colocar la grasera debajo para recoger los jugos de la cocción: Coloque la bandeja en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 500 ml de agua potable.



PRECALEN. RÁPIDO

Para precalentar el horno rápidamente.



TEMPORIZADORES

Para editar los valores de tiempo de la función.



TEMPORIZADOR

Para controlar el tiempo sin activar una función.



LIMPIEZA

• SMART CLEAN

La acción del vapor liberado durante este ciclo especial de limpieza a baja temperatura permite eliminar la suciedad y los residuos de alimentos con facilidad. Vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno y active la función únicamente cuando el horno esté frío.

• DESCARGA

Sirve para vaciar el hervidor automáticamente a fin de evitar que puedan quedar restos de agua cuando no se vaya a utilizar el aparato durante un cierto periodo de tiempo.

• DESINCRUSTAR

Sirve para eliminar las incrustaciones de cal del hervidor. Le recomendamos que utilice esta función a intervalos regulares. Si no lo hace, aparecerá un mensaje en la pantalla recordándole que limpie el horno.



AJUSTES

Para establecer los ajustes del horno.

Cuando el modo «ECO» está activado, se reduce el brillo de la pantalla para ahorrar energía y la luz se apaga al cabo de 1 minuto. Se volverá a activar automáticamente al pulsar cualquier botón.

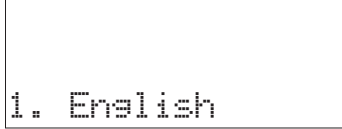
Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. Para desactivar este modo, acceda a «DEMO» desde el menú de «AJUSTES» y seleccione «Apagado».

Si selecciona «RES. AJUSTE FAB.», el producto se apagará y después volverá a su puesta en marcha por primera vez. Se borrarán todos los ajustes.

PRIMER USO

1. SELECCIONE EL IDIOMA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que seleccionar el idioma y ajustar la hora: La pantalla mostrará «English».



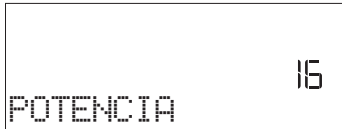
Pulse **+** o **-** para desplazarse por la lista de idiomas disponibles y seleccione el idioma que desee.

Pulse **✓** para confirmar su selección.

Nota: El idioma puede cambiarse posteriormente seleccionando «IDIOMA» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

El horno está programado para consumir un nivel de potencia eléctrica compatible con el de una red doméstica que tenga una potencia superior a 3 kW (16): Si su hogar tiene menos potencia, deberá reducir este valor (13).



Gire el selector de ajuste para escoger 16 «Alta» o 13 «Baja» y pulse **✓** para confirmar.

USO DIARIO

1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

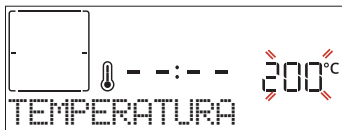
Pulse para encender el horno: la pantalla mostrará la última función principal en curso o el menú principal.

Puede seleccionar las funciones pulsando el icono de una de las funciones principales o desplazándose por el menú: Para seleccionar un elemento del menú (la pantalla mostrará el primer elemento disponible), pulse **+** o **-** para seleccionar el elemento deseado y después pulse **✓** para confirmar.

2. AJUSTAR LA FUNCIÓN

Cuando haya seleccionado la función que desee, puede cambiar la configuración correspondiente. En la pantalla aparecerá la configuración que se puede cambiar por orden. Pulsando **<<** puede volver a cambiar el ajuste anterior.

TEMPERATURA / NIVEL DEL GRILL / NIVEL DE VAPOR



Cuando el valor parpadee en la pantalla, pulse **+** o **-** para cambiarlo, después pulse **✓** para confirmar y siga con los ajustes siguientes (si es posible).

Del mismo modo puede ajustar el nivel del grill: Existen tres



FAVORITOS

Para recuperar la lista de las 10 funciones favoritas.

3. CÓMO CONFIGURAR LA HORA

Después de seleccionar la potencia, tendrá que configurar la hora actual: En la pantalla parpadean las dos cifras de la hora.



Pulse **+** o **-** para establecer la hora actual y pulse **✓**: En la pantalla parpadean las dos cifras de los minutos.

Pulse **+** o **-** para ajustar los minutos y pulse **✓** para confirmar.

Nota: Después de un corte de suministro prolongado, es posible que tenga que volver a configurar la hora. Seleccione «RELOJ» en el menú de «AJUSTES», que está disponible al pulsar

4. CALENTAR EL HORNO

Un horno nuevo puede liberar olores que se han quedado impregnados durante la fabricación: es completamente normal. Antes de empezar a cocinar, le recomendamos calentar el horno en vacío para eliminar cualquier olor. Quite todos los cartones de protección o el film transparente del horno y saque todos los accesorios de su interior. Caliente el horno a 200 °C aproximadamente durante una hora, preferiblemente utilizando la función con circulación del aire (p. ej. «Aire forzado» u «Horno Convecc.»).

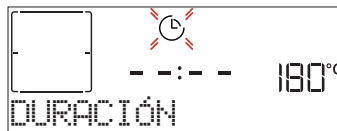
Nota: Es aconsejable ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.

niveles de potencia para el grill: 3 (alta), 2 (media), 1 (baja).

En la función «Aire forzado + Vapor», puede seleccionar los siguientes valores de cantidad de vapor: 1 (Bajo), 2 (Medio), 3 (Alto).

Nota: Una vez activada la función, se puede cambiar la temperatura o el nivel del grill con **+** o **-**.

DURACIÓN



Cuando el icono parpadee en la pantalla, pulse **+** o **-** para ajustar el tiempo de cocción necesario y luego pulse **✓** para confirmar. Si quiere cocinar de forma manual no es necesario configurar el tiempo de cocción (sin tiempo programado): Pulse **✓** o para confirmar e iniciar la función. Si selecciona este modo no puede programar un inicio diferido.

Nota: Pulse para ajustar el tiempo de cocción establecido: pulse **+** o **-** para cambiarlo y pulse **✓** para confirmar.


TIEMPO FINAL (APLAZAMIENTO)

En muchas funciones, una vez configurado el tiempo de cocción, podrá retrasar el inicio de la función programando el tiempo final.

La pantalla muestra el tiempo final mientras el icono  parpadea.



Pulse **+** o **-** para configurar la hora a la que quiere que termine la cocción y pulse **✓** para confirmar y activar la función. Coloque los alimentos en el horno y cierre la puerta: Esta función se iniciará automáticamente cuando haya transcurrido el periodo de tiempo calculado para que la cocción termine a la hora programada.

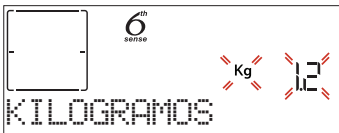
Nota: Programar una cocción con inicio diferido deshabilitará la fase de precalentamiento del horno: el horno alcanzará la temperatura deseada de forma gradual, con lo que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores que los de la tabla de cocción. Durante el tiempo de espera, puede pulsar **+** o **-** para cambiar el tiempo final programado o pulsar **◀** para cambiar otros ajustes. Si pulsa  para ver la información, puede cambiar entre el tiempo final y la duración.

6th SENSE

Estas funciones seleccionan de forma automática el mejor modo de cocción y la mejor la temperatura y duración para cocinar, asar u hornear todos los platos disponibles.

Cuando sea necesario, indique simplemente la característica del alimento para obtener un resultado óptimo.

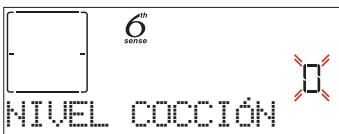
PESO / ALTURA / PIZZA (CAPAS DE BANDEJAS REDONDAS)




Para configurar la función correctamente, siga las indicaciones en la pantalla: cuando se muestren, pulse **+** o **-** para establecer el valor deseado, después pulse **✓** para confirmar.

NIVEL COCCIÓN / GRATINAR

En algunas funciones 6th Sense se puede ajustar el grado de cocción.



Cuando se indique, pulse **+** o **-** para seleccionar el nivel deseado entre poco hecho (-1) y muy hecho (+1). Pulse **✓** o  para confirmar e iniciar la función. Del mismo modo, cuando sea posible, en algunas funciones 6th Sense puede ajustarse el nivel de gratinado entre bajo (-1) y alto (1).

COCCIÓN CON VAPOR

Si selecciona la función de «Aire forzado + Vapor» o una de las distintas recetas especiales de 6th Sense puede cocinar cualquier tipo de alimento con vapor.

El vapor se extiende por la comida de forma más rápida y uniforme que el aire caliente típico de las funciones convencionales: esto reduce los tiempos de cocción, mantiene los valiosos nutrientes de los alimentos y asegura unos resultados excelentes y verdaderamente deliciosos en todas sus recetas.

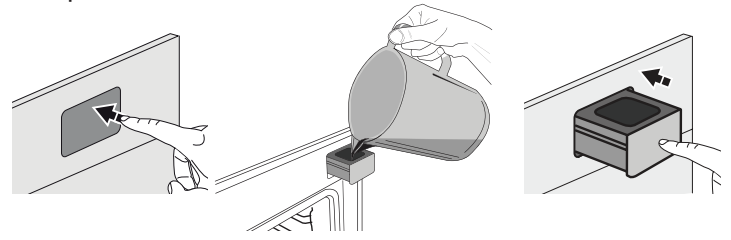
Durante todo el ciclo de cocción con vapor, la puerta debe mantenerse cerrada.

Para continuar con la cocción con vapor, es necesario rellenar el depósito situado en el interior del horno utilizando el cajón del panel de control.

Cuando se solicite en la pantalla con las indicaciones «AÑADA

AGUA» o «LLENAR CAJÓN», abra el cajón presionándolo ligeramente.


Vierta agua potable lentamente hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO LLENO». La capacidad máxima del depósito es de 1,5 litro aproximadamente.





Solo será necesario añadir agua cuando el depósito no esté lo suficientemente lleno para completar la cocción.

Evite rellenar el depósito cuando el horno esté apagado o antes de que se solicite en la pantalla.

3. INICIO DE LA FUNCIÓN

En cualquier momento, si los valores predeterminados son los deseados o una vez aplicados los ajustes que desea, pulse  para activar la función.

Durante la fase de aplazamiento, al pulsar  el horno iniciará la función inmediatamente.

Nota: Una vez seleccionada una función, la pantalla recomendará el nivel más adecuado para cada función. En cualquier momento puede detener una función activa pulsando .

Si el horno está caliente y la función requiere una temperatura máxima específica, se mostrará un mensaje en la pantalla. Pulse **<** para volver a la pantalla anterior y seleccionar una función distinta o espere a que se enfríe por completo.

4. PRECALENTAMIENTO

Algunas funciones incluyen una fase de precalentamiento de horno: Una vez iniciada la función, la pantalla indica que se ha activado la fase de precalentamiento.



Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y la pantalla indicará que el horno ha alcanzado la temperatura establecida y le pedirá «AÑADIR ALIMENTO». En este momento, abra la puerta, coloque los alimentos en el horno y cierre para iniciar la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentado puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción. Abrir la puerta durante la fase de precalentamiento pausará el proceso.

El tiempo de cocción no incluye la fase de precalentamiento. La temperatura deseada se puede cambiar en cualquier momento utilizando **+** o **-**.

5. INTERRUPCIÓN DE LA COCCIÓN / DAR LA VUELTA O COMPROBAR EL ESTADO DE LA COMIDA

Al abrir la puerta, la cocción se interrumpirá temporalmente y las resistencias se desactivarán.

Para reanudar la cocción, cierre la puerta.

Algunas funciones 6th Sense requerirán que dé la vuelta a la comida durante la cocción.



Se emitirá una señal acústica y la pantalla indicará las acciones que deberá realizar. Abra la puerta, realice la acción indicada por la pantalla, cierre la puerta y reanude la cocción.

Del mismo modo, cuando haya pasado el 10 % del tiempo de la cocción el horno le solicitará que compruebe el estado de la comida.

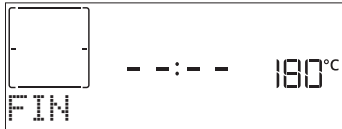


Se emitirá una señal acústica y las pantallas indicarán las acciones que deberá realizar. Compruebe los alimentos, cierre la puerta y reanude la cocción.

Nota: Pulse para omitir estas acciones. Por otro lado, si no se realiza ninguna acción pasado un tiempo, el horno continuará con la cocción.

6. FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

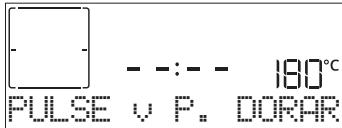


Pulse para seguir cocinando en modo manual (sin tiempo programado) o pulse para alargar el tiempo de cocción configurando una nueva duración. En ambos casos, los parámetros de cocción se mantendrán.

Una vez retirados los alimentos, deje enfriar el horno con la puerta cerrada.

GRATINAR

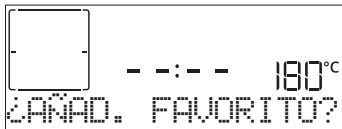
Algunas funciones del horno le permiten gratinar la superficie de los alimentos activando el grill una vez finalizada la cocción.



Cuando la pantalla lo indique, si lo desea pulse para iniciar un ciclo de gratinado de cinco minutos. Puede detener la función en cualquier momento pulsando para apagar el horno.

. FAVORITOS

Una vez completada la cocción, la pantalla le indicará que guarde la función asignándole un número del 1 al 10 en su lista de favoritos.



Si desea guardar una función como favorita y memorizar los ajustes actuales para el futuro, mantenga pulsado , si desea ignorar la solicitud, pulse .

Una vez pulsado , pulse para seleccionar el número, después pulse para confirmar.

Nota: Si la memoria está llena o si el número seleccionado ya está ocupado, el horno le solicitará la confirmación para sobrescribir la

función anterior.

Para activar las últimas funciones guardadas, pulse : La pantalla mostrará una lista de sus funciones favoritas.

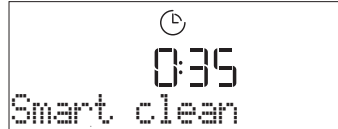


Pulse o para seleccionar la función, confirme pulsando , y después pulse para activarla.

LIMPIEZA

• SMARTCLEAN

Pulse hasta que se muestre «Smart Clean» en la pantalla.



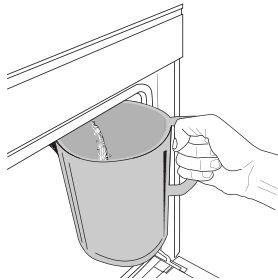
Pulse para activar la función: la pantalla le indicará que realice todas las acciones necesarias para obtener los mejores resultados de limpieza: Siga las indicaciones y después pulse cuando haya acabado. Una vez realizados todos los pasos, cuando sea necesario pulse para activar el ciclo de limpieza.

Nota: Recomendamos no abrir la puerta del horno durante el ciclo de limpieza para evitar la pérdida de vapor de agua, ya que esto podría afectar de forma negativa al resultado final de la limpieza.

Cuando termine el ciclo, un mensaje parpadeará en la pantalla. Deje que se enfríe el horno y, a continuación, limpie y seque las superficies interiores con un paño o una esponja.

DRENAR

La función de drenaje permite eliminar el agua para evitar que se estanque en el depósito. Para un uso óptimo del producto, es aconsejable realizar el drenaje cada vez que se usa el horno con un ciclo de vapor.



Una vez seleccionada la función «Drenar», pulse y siga las acciones indicadas: Abra la puerta y coloque una jarra grande bajo la boquilla de drenaje situada en la parte inferior derecha del panel. Una vez iniciado el drenaje, mantenga la jarra en esta posición hasta que la operación se haya completado.

La duración media del drenaje de carga completa es de unos tres minutos. En caso necesario, es posible pausar el proceso de drenaje pulsando el botón ATRÁS o PARAR (por ejemplo, si la jarra se ha llenado de agua en mitad del proceso de drenaje).

La jarra debe ser de al menos 2 litros.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE».

• DESINCRUSTAR

Esta función especial, activada a intervalos regulares, le permite mantener el depósito y el circuito de vapor en condiciones óptimas.

Se mostrará el mensaje <DESINCRUSTAR> en la pantalla para recordarle que ejecute esta operación de forma regular.

La solicitud de descalcificación se activa en función del número de ciclos de cocción al vapor ejecutados u horas de funcionamiento del hervidor de vapor desde el último ciclo de descalcificación (ver tabla inferior).

El mensaje «DESINCRUSTAR» aparece al cabo de	QUÉ HACER
15 ciclos de cocción al vapor 22 horas de duración de cocción al vapor	Se recomienda la descalcificación
20 ciclos de cocción al vapor 30 horas de duración de cocción al vapor	No es posible ejecutar un ciclo de vapor hasta que se haya realizado un ciclo de descalcificación

El procedimiento de descalcificación puede ejecutarse en cualquier otro momento si el usuario desea una limpieza más a fondo del depósito y del circuito interno de vapor.

La duración promedio de la función completa es de alrededor de 180 minutos. Una vez iniciada la función, siga todos los pasos indicados en la pantalla.

Nota: La función se puede pausar, pero si se cancela en algún momento, se deberá repetir todo el ciclo de descalcificación desde el principio.

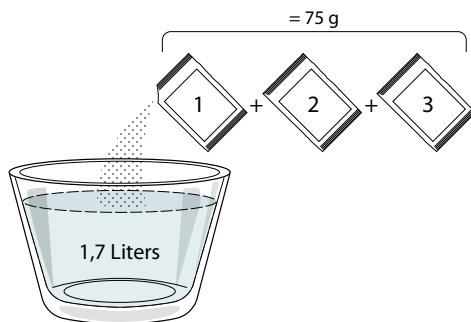
» **FASE 1: VACIANDO (hasta 3 min)**

Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

Nota: para asegurar que el agua esté fría, no es posible realizar esta actividad hasta 4 horas después del último ciclo (o de la última vez que el producto estuvo conectado). Durante el tiempo de espera, la pantalla mostrará la siguiente información «AGUA CALIENTE - ESPERE». La jarra debe ser de al menos 2 litros.

» **FASE 2: DESCALCIFICACIÓN (~120 MIN)**

Cuando la pantalla muestre <AÑADIR 1,7 L DE SOLUCIÓN>, añada la solución descalcificante al cajón. Recomendamos preparar la solución de descalcificación diluyendo 3 sobrecitos (correspondientes a 75 g) del descalcificador especializado Oven WPRO* en 1,7 litros de agua potable a temperatura ambiente.



Una vez añadida la solución descalcificante al cajón, pulse para iniciar el proceso de descalcificación principal. Durante las distintas fases de la descalcificación, no es necesario que preste atención al aparato. Una vez finalizada cada una de las fases, sonará un aviso acústico y aparecerán en la pantalla instrucciones para pasar a la siguiente fase.

» **FASE 3: VACIANDO (hasta 3 min)**

Cuando la pantalla muestre <COLOQUE UN RECIPIENTE BAJO EL INYECTOR>, continúe con la tarea de drenaje según se describe en el párrafo correspondiente al Drenaje.

» **FASE 4: ACLARADO (~20 min)**

Para limpiar el depósito y el circuito del vapor, debe realizar un ciclo de aclarado. Cuando la pantalla muestre <AÑADIR AGUA PARA ACLARAR>, añada agua potable al cajón hasta que la pantalla muestre «DEPÓSITO LLENO» y pulse para iniciar el primer aclarado.

» **FASE 5: VACIANDO (hasta 3 min)**

» **FASE 6: ACLARADO (~20 MIN)**

» **FASE 7: VACIANDO (hasta 3 min)**

» **FASE 8: ACLARADO (~20 MIN)**

» **FASE 9: VACIANDO (hasta 3 min)**

Después de la última operación de drenaje, pulse OK para completar la descalcificación. Cuando el procedimiento de Descalcificación haya finalizado, podrá usar todas las funciones de vapor.

*El descalcificador WPRO es un producto profesional recomendado para mantener un rendimiento óptimo de la función de vapor del horno. Siga las instrucciones de uso del envase del producto. Si desea hacer un pedido o solicitar información, póngase en contacto con el servicio postventa o entre en el sitio web www.whirlpool.eu

Whirlpool declina cualquier responsabilidad por daños provocados por el uso de otros productos de limpieza disponibles en el mercado.

. TEMPORIZADOR

Cuando el horno está apagado, la pantalla puede utilizarse como temporizador. Para activar esta función, asegúrese de que el horno esté apagado y pulse : El icono parpadeará en la pantalla. Pulse para seleccionar el tiempo que necesita y pulse para activar el temporizador.



Una vez que haya finalizado la cuenta atrás del tiempo seleccionado sonará una señal acústica y la pantalla lo indicará.

Nota: El temporizador no activa ninguno de los ciclos de cocción. Pulse para cambiar el tiempo ajustado en el temporizador; pulse o para detener el temporizador en cualquier momento.

Cuando se haya activado el temporizador, también podrá seleccionar y activar una función.

Pulse para encender el horno y después seleccione la función que desee. Una vez iniciada la función, el temporizador seguirá la cuenta atrás de forma independiente sin interferir en la función.

Nota: Durante esta fase no podrá ver el temporizador (solamente se mostrará el icono), que continuará con la cuenta atrás en segundo plano. Si desea recuperar la pantalla del temporizador, pulse para detener la función activa.

. BLOQ. DE TECLAS

Para bloquear las teclas, mantenga pulsado durante al menos cinco segundos. Para desbloquearlo, siga el mismo proceso.



Nota: Esta función también puede activarse durante la cocción. Por motivos de seguridad, puede apagar el horno en cualquier momento pulsando el botón .

CATEGORÍAS DE ALIMENTOS		CANTIDAD RECOMENDADA	DAR LA VUELTA (del tiempo de cocción)	NIVEL Y ACCESORIOS	
LASAÑA	-	0,5-3 kg	-	2 	
CARNE	Buey asado	Asado (grado de cocción 0)	0,6-2 Kg	-	3
		Hamburguesas (grado de cocción 0)	1,5-3 cm	3/5	5 4
	Cerdo asado	Asado	0,6-2,5 kg	-	3
		Salchichas y wurstel	1,5-4 cm	2/3	5 4
	Pollo asado	Entero	0,6-3 kg	-	2
		Filete y pechuga	1-5 cm	2/3	5 4
Pinchos morunos		una rejilla	1/2	5 4 	
PESCADO	Filetes	0,5 - 3 (cm)	-	3 2 	
	Filetes congelados	0,5 - 3 (cm)	-	3 2 	
VERDURAS	Verduras asadas	Patatas	0,5-1,5 kg	-	3
		Verduras rellenas	0,1 - 0,5 kg cad	-	3
		Verduras asadas	0,5-1,5 kg	-	3
	Verduras gratinadas	Patatas	una bandeja	-	3
		Tomates	una bandeja	-	3
		Pimientos	una bandeja	-	3
		Brócoli	una bandeja	-	3
		Coliflor	una bandeja	-	3
		Otros	una bandeja	-	3
		TARTAS Y PASTELES DULCES		Bizcocho	0,5-1,2 kg
Tartas dulces y tartas rellenas	Galletas	0,2-0,6 kg	-	3 	
	Pasta choux	una bandeja	-	3 	
	Tarta	0,4-1,6 kg	-	3 	
	Strudel	0,4-1,6 kg	-	3 	
	Tarta rellena de frutas	0,5-2 kg	-	3 	
TARTAS SALADAS	-	0,8-1,2 kg	-	2 	
PAN	Panecillos 🍞	60-150 g cada uno	-	3 	
	Barra de pan de molde Pan de sándwich en molde 🍞	400-600 g cada uno	-	2 	
	Pan grande 🍞	0,7-2,0 kg	-	2 	
	Baguettes 🍞	200-300 g cada uno	-	3 	
PIZZA	Fina	bandeja redonda	-	2 	
	Gruesa	bandeja redonda	-	2 	
	Congelados	1 - 4 capas	-	2 	

ACCESORIOS






















Rejilla

Bandeja de horno o
molde en rejillaGrasera / Bandeja
pastelera o bandeja de
horno sobre rejillaGrasera / Bandeja
pasteleraGrasera con
500 ml de agua



TABLA DE COCCIÓN DE AIRE FORZADO + VAPOR

RECETA	NIVEL DE VAPOR	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Galletas de pastaflora / Galletas	BAJO	Sí	140 - 150	35 - 55	 3
Pastelitos / Magdalenas	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	 3
Tartas esponjosas	BAJO	Sí	170 - 180	40 - 60	 2
Bizcocho	BAJO	Sí	160 - 170	30 - 40	 2
Focaccia	BAJO	Sí	200 - 220	20 - 40	 3
Barra de pan	BAJO	Sí	170 - 180	70 - 100	 3
Panecillo	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	 3
Baguette	BAJO	Sí	200 - 220	30 - 50	 3
Papas asadas	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	 3
Ternera / carne de res / cerdo de 1 kg	MEDIO	Sí	180 - 200	60 - 100	 3
Ternera / carne de res / cerdo (piezas)	MEDIO	Sí	160 - 180	60-80	 3
Asado de carne de res poco hecho 1 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	40 - 50	 3
Asado de carne de res poco hecho 2 kg	MEDIO	Sí	200	55 - 65	 3
Pierna de cordero	MEDIO	Sí	180 - 200	65 - 75	 3
Codillos de cerdo estofados	MEDIO	Sí	160 - 180	85 - 100	 3
Pollo / pintada / pato de 1-1,5 kg	MEDIO	Sí	200 - 220	50 - 70	 3
Pollo / pintada / pato (piezas)	MEDIO	Sí	200 - 220	55 - 65	 3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)	MEDIO	Sí	180 - 200	25 - 40	 3
Filete de pescado	ALTO	Sí	180 - 200	15 - 30	 3

ACCESORIOS



Rejilla



Bandeja de horno o molde en rejilla



Grasera / Bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla


































Grasera / Bandeja pastelera



Grasera con 500 ml de agua

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Bizcochos esponjosos		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	4 1
Tartas rellenas (tarta de queso, strudel, tarta de manzana)		Sí	160 - 200	30 - 85	3
		Sí	160 - 200	35 - 90	4 1
Galletas / Galletas de pastaflora		Sí	150	20 - 40	3
		Sí	140	30 - 50	4
		Sí	140	30 - 50	4 1
		Sí	135	40 - 60	5 3 1
Pastelitos / Magdalenas		Sí	170	20 - 40	3
		Sí	150	30 - 50	4
		Sí	150	30 - 50	4 1
		Sí	150	40 - 60	5 3 1
Lionesas		Sí	180 - 200	30 - 40	3
		Sí	180 - 190	35 - 45	4 1
		Sí	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Merengues		Sí	90	110 - 150	3
		Sí	90	130 - 150	4 1
		Sí	90	140 - 160 *	5 3 1
Pizza / Pan / Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	2
		Sí	190 - 230	20 - 50	4 1
Pizza (Fina, gruesa, focaccia)		Sí	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Pizza congelada		Sí	250	10 - 15	3
		Sí	250	10 - 20	4 1
		Sí	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Tartas saladas (tarta de verduras, tartas saladas)		Sí	180 - 190	45 - 55	3
		Sí	180 - 190	45 - 60	4 1
		Sí	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Volovanes / Canapés de hojaldre		Sí	190 - 200	20 - 30	3
		Sí	180 - 190	20 - 40	4 1
		Sí	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCIÓNES



Convencional



Aire forzado



Horneado por convección



Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Eco Aire Forzado

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (Min.)	REJILLA Y ACCESORIOS
Lasaña / flanes / pasta al horno / canelones		Sí	190 - 200	45 - 65	3
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Cerdo asado con piel 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pollo / conejo / pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	3
Pavo / oca 3 kg		Sí	190 - 200	80 - 130	2
Pescado al horno/en papillote (filetes, entero)		Sí	180 - 200	40 - 60	3
Verduras rellenas (tomates, calabacines, berenjenas)		Sí	180 - 200	50 - 60	2
Tostada		-	3 (Alta)	3 - 6	5
Filetes de pescado / Filetes		-	2 (Media)	20 - 30 **	4 3
Salchichas / Pinchos morunos / Costillas / Hamburguesas		-	2 - 3 (Medio - Alto)	15 - 30 **	5 4
Pollo asado 1-1,3 kg		-	2 (Media)	55 - 70 ***	2 1
Pierna de cordero / Jarretes		-	2 (Media)	60 - 90 ***	3
Papas Asadas		-	2 (Media)	35 - 55 ***	3
Verduras gratinadas		-	3 (Alta)	10 - 25	3
Galletas	Galletas	Sí	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartas	Tartas	Sí	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	Pizza	Sí	210	40 - 60	5 4 2 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / lasaña (nivel 3) / carne (nivel 1)		Sí	190	40 - 120 *	5 3 1
Menú completo: Tarta de frutas (nivel 5) / verduras asadas (nivel 4) / lasaña (nivel 2) / trozos de carne (nivel 1)	Menu	Sí	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasañas y carnes		Sí	200	50 - 100 *	4 1
Carnes y patatas		Sí	200	45 - 100 *	4 1
Pescado y verduras		Sí	180	30 - 50 *	4 1
Piezas de carne rellenas asadas		-	200	80 - 120 *	3
Cortes de carne (conejo, pollo, cordero)		-	200	50 - 100 *	3

* Tiempo de cocción estimado: Los platos se pueden extraer del horno antes o después según los gustos personales.

** Dé la vuelta al alimento a mitad de la cocción.

*** Dé la vuelta al alimento en el segundo tercio de la cocción (si fuera necesario).

CÓMO UTILIZAR LA TABLA DE COCCIÓN

La tabla indica la mejor función, accesorios y nivel para cocinar los diferentes tipos de alimentos.

Los tiempos de cocción inician en el momento en que se coloca el alimento en el horno, excluyendo el precalentamiento (cuando sea necesario).

Las temperaturas y los tiempos de cocción son orientativos y dependen de la cantidad de alimentos y del tipo de accesorio utilizado.

En principio, aplique los valores de ajuste recomendados más bajos y, si la cocción no es suficiente, aumentelos.

Utilice los accesorios suministrados y, si es posible, moldes y bandejas pasteleras metálicas de color oscuro. También puede utilizar recipientes y accesorios tipo pírax o de cerámica, aunque deberá tener en cuenta que los tiempos de cocción serán ligeramente mayores.

ACCESORIOS					
	Rejilla	Bandeja de horno o molde en rejilla	Grasera / Bandeja pastelera o bandeja de horno sobre rejilla	Grasera / Bandeja pastelera	Grasera con 500 ml de agua

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Asegúrese de que el horno se haya enfriado antes de llevar a cabo las tareas de mantenimiento o limpieza.

No utilice aparatos de limpieza con vapor.

No utilice estropajos de acero, estropajos abrasivos ni productos de limpieza abrasivos/corrosivos, ya que podrían dañar las superficies del aparato.

Utilice guantes de protección.

El horno debe desconectarse de la red eléctrica antes de llevar a cabo cualquier trabajo de mantenimiento.

SUPERFICIES EXTERIORES

. Limpie las superficies con un paño húmedo de microfibra.

Si están muy sucias, añada unas gotas de detergente neutro al agua. Seque con un paño seco.

. No utilice detergentes corrosivos ni abrasivos. Si uno de esos productos entra accidentalmente en contacto con la superficie del aparato, límpielo de inmediato con un paño húmedo de microfibra.

SUPERFICIES INTERIORES

. Después de cada uso, deje que el horno se enfríe y, a continuación, límpielo, preferiblemente cuando aún esté tibio, para quitar los restos o las manchas causados por los residuos de los alimentos. Para secar la condensación que se haya podido formar debido a la cocción de alimentos con un alto contenido en agua, deje que el horno se enfríe por completo y límpielo con un paño o esponja.

. Active la función «Smart Clean» para unos resultados de limpieza óptimos de las superficies internas.

. Limpie el cristal de la puerta con un detergente líquido adecuado.

. Para limpiar el horno con facilidad, quite la puerta.

ACCESORIOS

Después del uso, sumerja los accesorios en una solución líquida con detergente, utilizando guantes si aún están calientes. Los residuos de alimentos pueden quitarse con un cepillo o esponja.

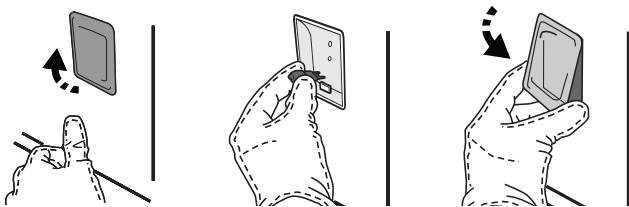
HERVIDOR

Para garantizar el funcionamiento óptimo del horno y ayudar a prevenir las incrustaciones de cal, le recomendamos que utilice las funciones «Drenar» y «Desincrustar» con regularidad.

Tras un largo periodo sin utilizar la función «Aire forzado + Vapor», se recomienda activar un ciclo de cocción con el horno vacío y el depósito completamente lleno.

SUSTITUCIÓN DE LA LÁMPARA

1. Desconecte el horno de la red eléctrica.
2. Extraiga las guías para estantes.
3. Retire la tapa de la bombilla.
4. Sustituya la bombilla.
5. Vuelva a poner la tapa y empuje contra la pared para encajarla bien.
6. Vuelva a colocar las guías de estantes.
7. Vuelva a conectar el horno a la red eléctrica.



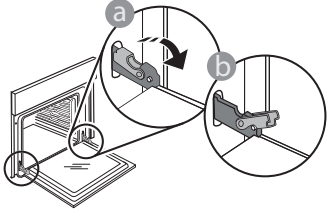
Este producto incluye una fuente de luz con una clase de eficiencia energética G.

Nota: Utilice sólo bombillas halógenas de 20-40W/230 ~ V tipo G9, T300 °C. La bombilla que se usa en el aparato está diseñada específicamente para electrodomésticos y no es adecuada para la iluminación general de estancias de una vivienda (Normativa CE 244/2009). Las bombillas están disponibles en nuestro Servicio Postventa.

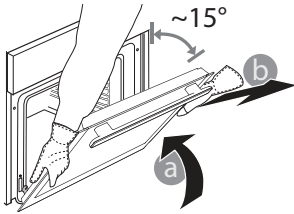
- Si utiliza lámparas halógenas, no las toque con las manos desnudas ya que las huellas dactilares podrían dañarlas. No utilice el horno hasta que no haya vuelto a colocar la tapa de la bombilla.

EXTRACCIÓN E INSTALACIÓN DE LA PUERTA

1. Para quitar la puerta, ábrala por completo y baje los pestillos hasta que estén en posición desbloqueada.

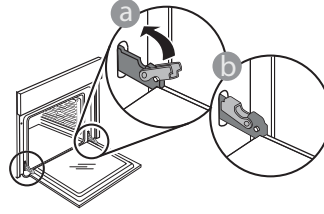


2. Cierre la puerta tanto como pueda. Sujete bien la puerta con las dos manos –no la sujete por el asa. Simplemente extraiga la puerta continuando cerrándola y a la vez levantándola hasta que se salga de su alojamiento. Ponga la puerta en un lado, apoyada sobre una superficie blanda.

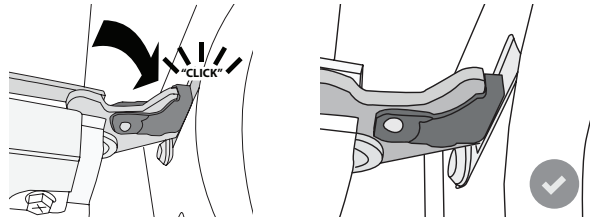


3. Vuelva a instalar la puerta llevándola hacia el horno, alineando los ganchos de las bisagras con sus alojamientos y fijando la parte superior en su alojamiento.

4. Baje la puerta y ábrala por completo. Baje los pestillos a su posición original: Asegúrese de haberlos bajado por completo.



Presione suavemente para comprobar que los pestillos están en la posición correcta.



5. Intente cerrar la puerta y compruebe que esté alineada con el panel de control. Si no lo está, repita los pasos de arriba: La puerta podría dañarse si no funciona correctamente.

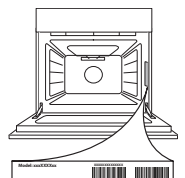
RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra «F» seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema. Intente ejecutar la función «RES. AJUSTE FAB.», que puede seleccionar en «AJUSTES». Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra «F».
El horno no se calienta.	Cuando «DEMO» está establecido en «Activado», todos los mandos están activos y los menús disponibles, pero el horno no se calienta. DEMO aparecerá en la pantalla cada 60 segundos.	Acceda a «DEMO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
La luz se apaga.	El modo «ECO» está activado.	Acceda a «ECO» desde «AJUSTES» y seleccione «Off».
El suministro eléctrico de la casa se desconecta.	Configuración de potencia incorrecta.	Compruebe que la red doméstica tenga una potencia superior a 3 kW. Si o es así, reduzca la potencia a 13 amperios. Acceda a «POTENCIA» en «AJUSTES» y seleccione «BAJA».



Puede consultar los reglamentos, la documentación estándar y información adicional sobre productos mediante alguna de las siguientes formas:

- Visitando nuestra página web docs.whirlpool.eu
- Usando el código QR
- También puede **ponerse en contacto con nuestro Servicio postventa** (Consulte el número de teléfono en el folleto de la garantía). Cuando se ponga en contacto con nuestro Servicio Postventa, deberá indicar los códigos que figuran en la placa de características de su producto.



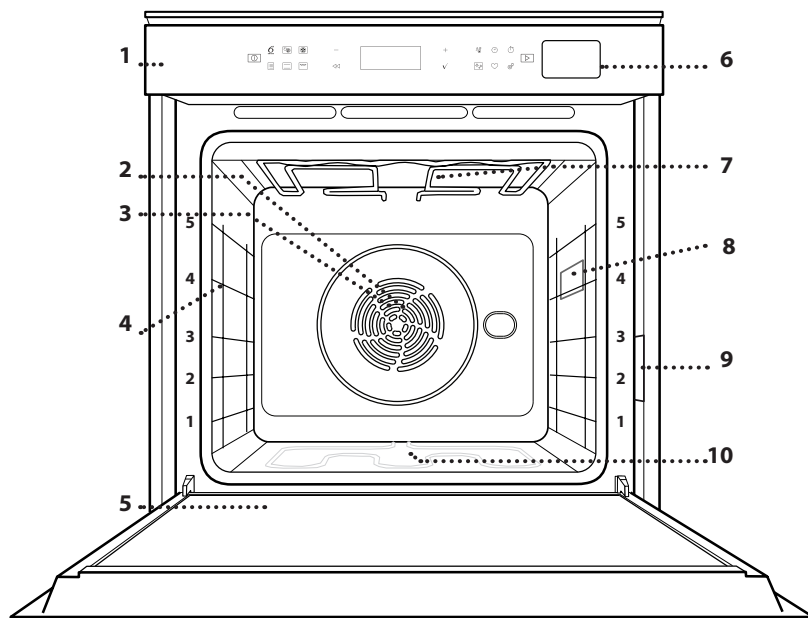


OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL
Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em www.whirlpool.eu/register



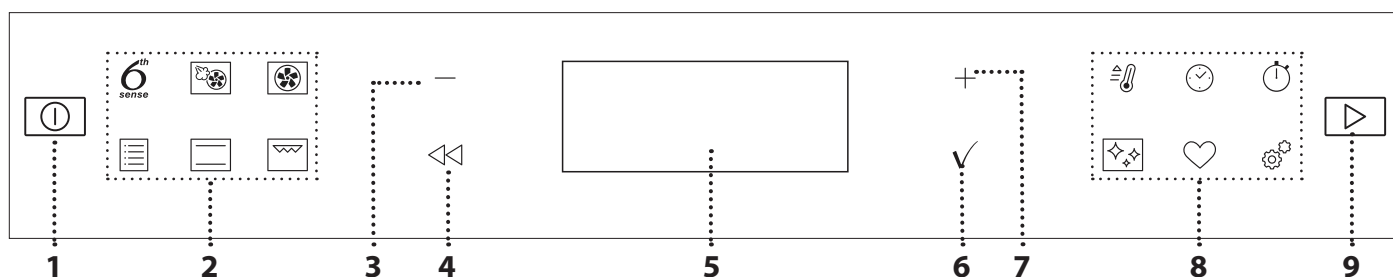
Leia as instruções de segurança com atenção antes de usar o aparelho.

DESCRIÇÃO DO PRODUTO



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

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. ON / OFF

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

2. ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

Para aceder rapidamente às funções e ao menu.

3. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MENOS

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

4. RETROCEDER

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

5. VISOR

6. CONFIRMAR

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

7. BOTÃO DE NAVEGAÇÃO MAIS

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

8. OPÇÕES / ACESSO DIRETO ÀS FUNÇÕES

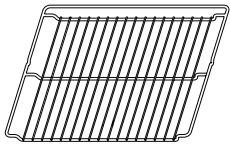
Para aceder rapidamente às funções, duração, definições e favoritos.

9. INICIAR

Para iniciar uma função usando as definições especificadas ou básicas.

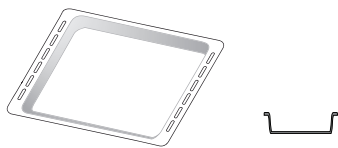
ACESSÓRIOS

GRELHA



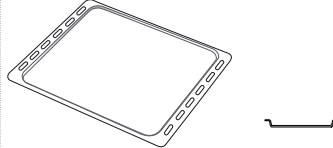
Adequadas para a cozedura de alimentos ou como suporte de recipientes de cozedura, formas para assar e quaisquer outros adequados para fornos.

TABULEIRO COLETOR



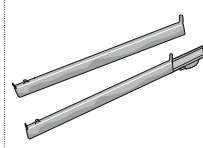
Para utilização como tabuleiro para cozinhar carne, peixe, legumes, focaccia, etc., ou para recolher sucos quando posicionado por baixo da grelha metálica.

TABULEIRO PARA ASSAR



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

CALHAS DESLIZANTES*



Para facilitar a inserção ou a remoção de acessórios.

* Disponível apenas em determinados modelos

O número e o tipo de acessórios pode variar de acordo com o modelo adquirido.

Pode adquirir separadamente outros acessórios no Serviço Pós-venda.

COMO INTRODUIZIR A GRELHA E OUTROS ACESSÓRIOS

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

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

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

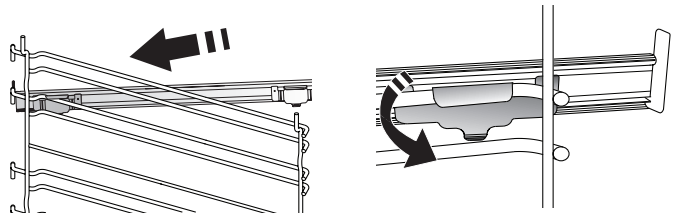
. Para retirar as guias de nível, levante as guias e, suavemente, puxe a parte inferior e extraia-a do respetivo suporte: Agora, as guias de nível podem ser retiradas.

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

COMO INSTALAR AS CALHAS DESLIZANTES (CASO EXISTAM)

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

Fixe o encaixe superior da corredeira à guia de nível e faça-a deslizar até parar. Baixe o outro encaixe para o posicionar. Para fixar a guia, pressione a parte inferior do dispositivo de fixação firmemente contra a guia de nível. Assegure-se de que as corredeiras se movem livremente. Repita estes procedimentos para a outra guia de nível, no mesmo nível.



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

FUNÇÕES



6th SENSE

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



AR FORÇADO + VAPOR

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



AR FORÇADO

Para cozinhar alimentos diferentes que requerem a mesma temperatura de cozedura em diferentes prateleiras (máximo três) ao mesmo tempo. Esta função permite cozinhar alimentos diferentes sem transmitir odores de uns alimentos para os outros.



FUNÇÕES TRADICIONAIS

• COZ. CONVECÇÃO

Para cozinhar carne, bolos com recheio apenas num tabuleiro.

• FUNÇÕES COOK 4

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

• TURBO GRILL

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

• COZEDURA CONG.

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

• FUNÇÕES ESPECIAIS DE COZEDURA

» MAXI COOKING

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

» FERMENTAR

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

» DESCONGELAR

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

» MANTER QUENTE

Para manter os alimentos acabados de cozinhar quentes e estaladiços.

» AR FORÇADO ECO

Para cozinhar peças de carne recheadas e bifés num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função ECO está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura. Para usar o ciclo ECO e, assim, otimizar o consumo de energia, a porta do forno não deve ser aberta até que os alimentos estejam completamente cozinhados.



CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.



GRELHADOR

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



PREAQ. RÁPIDO

Para efetuar o preaquecimento rápido do forno.



TEMPORIZADORES

Para editar os valores da função de tempo.



TEMPORIZADOR

Para manter o tempo sem ativar uma função.



LIMPEZA

• SMART CLEAN

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

• DRENAR

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

• DESINCRUSTAR

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



DEFINIÇÃO

Para ajustar as definições do forno.

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

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

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

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



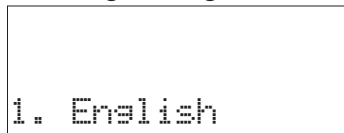
FAVORITO

Para aceder à lista das 10 funções favoritas.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ


1. SELECIONAR O IDIOMA

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



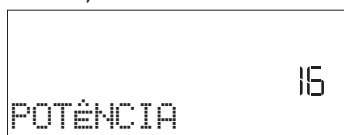
Prima + ou - para percorrer a lista dos idiomas disponíveis e selecionar aquele que pretende.

Prima ✓ para confirmar a sua seleção.

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

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

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



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

3. ACERTAR A HORA

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



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

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

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

4. AQUECER O FORNO

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


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

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

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

UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

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

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

2. DEFINIR UMA FUNÇÃO

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

TEMPERATURA / NÍVEL DO GRILL / NÍVEL DE VAPOR



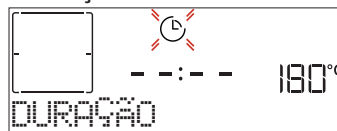
Quando o valor pisca no visor, prima + ou - para alterá-lo e prima ✓ para confirmar a sua seleção e continuar a alterar as definições seguintes (se possível).



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

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

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

DURAÇÃO




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

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


seguida, prima ✓ para confirmar.

HORA DE FIM (INÍCIO DIFERIDO)

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



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

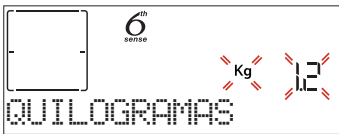
Lembre-se: Programar um início diferido da cozedura irá desativar a fase de preaquecimento do forno: O forno atinge a temperatura pretendida gradualmente, o que significa que os tempos de cozedura poderão ser ligeiramente mais longos do que os tempos indicados na tabela. Durante o tempo de espera, pode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

6th SENSE

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

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

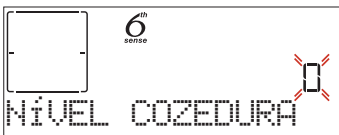
PESO / ALTURA / PIZZA (REDONDO-TABULEIRO-FATIAS)



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

NÍVEL COZEDURA / DOURAR

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



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

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

COZINHAR A VAPOR

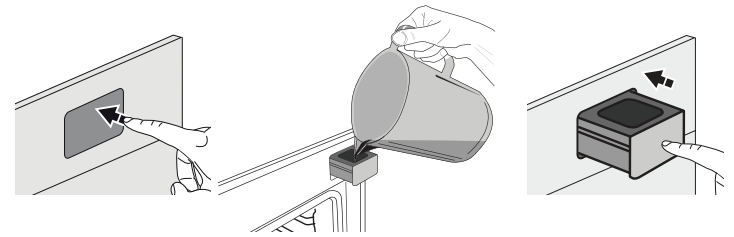
Selecionando a função "Ar Forçado + Vapor" ou uma das várias receitas 6th Sense dedicadas, é possível cozinhar qualquer tipo de alimentos, graças ao uso do vapor.

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

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

Para cozinhar a vapor é necessário encher o depósito localizado no interior do forno através da gaveta dedicada existente no painel de controlo do aparelho.

Quando as mensagens "ADIC. ÁGUA" ou "ENCHER GAVETA" surgirem no visor, abra a gaveta, pressionando-a ligeiramente. Encha-a lentamente com água potável até que o visor apresente a mensagem "DEPÓSITO CHEIO". A capacidade máxima do depósito é de aprox. 1,5 litros.



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

3. INICIAR A FUNÇÃO

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

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

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

Pode interromper a função a qualquer altura, premindo .

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

4. PRAQUECIMENTO

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



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

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

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

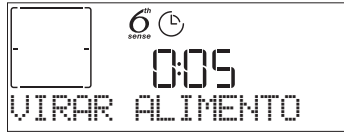
O tempo de cozedura não inclui uma fase de preaquecimento. Poderá alterar sempre a temperatura que deseja que o forno atinja, utilizando + ou -.

5. PAUSA NA COZEDURA / VIRAR OU VERIFICAR ALIMENTOS

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

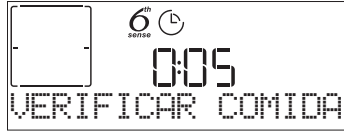
Para continuar a cozedura, feche a porta.

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



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

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

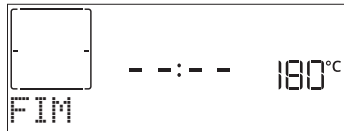


Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar. Verifique a comida, feche a porta e continue a cozedura.

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

6. FIM DA COZEDURA

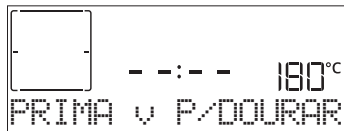
Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que a cozedura está concluída.



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

DOURAR

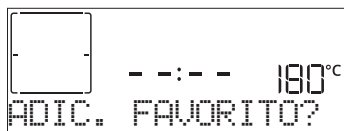
Algumas funções do forno permitem-lhe alourar a superfície dos alimentos, ativando o grelhador quando a cozedura está concluída.



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

. FAVORITO

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



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

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

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

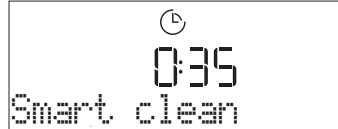


Prima $+$ ou $-$ para selecionar a função, confirme premindo \checkmark e, em seguida, prima para ativar.

LIMPEZA

• LIMPEZA INTELIGENTE

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



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

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

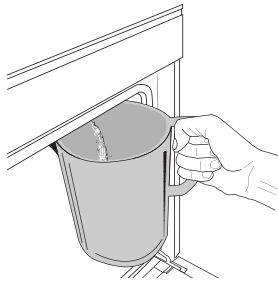
Uma vez concluído o ciclo, o visor apresentará uma mensagem adequada, a piscar. Deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe e seque as superfícies interiores com um pano ou uma esponja.

• DRENAGEM

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

e siga as instruções indicadas:

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



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

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

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

• DESCALCIFICAR

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

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

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

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

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

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

» **FASE 1: A ESCOAR (até 3 min.)**

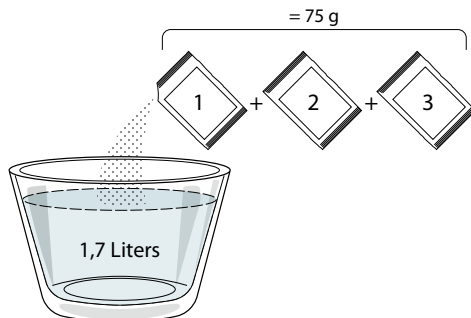
Quando o visor apresentar <COLOQUE UM RECIPIENTE SOB O BOCAL>, prossiga com a operação de drenagem conforme descrito no parágrafo "Drenar" dedicado.

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

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

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

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



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

» **FASE 3: A ESCOAR (até 3 min.)**

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

» **FASE 4: ENXAGUAR (~20 min.)**

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

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

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

- » **FASE 5: A ESCOAR (até 3 min.)**
- » **FASE 6: ENXAGUAR (~20 MIN.)**
- » **FASE 7: A ESCOAR (até 3 min.)**
- » **FASE 8: ENXAGUAR (~20 MIN.)**
- » **FASE 9: A ESCOAR (até 3 min.)**

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

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

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

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

. TEMPORIZADOR

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



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

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

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







































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

. BLOQ. TECLADO

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



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

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

ACESSÓRIOS






















Grelha

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



TABELA COZEDURA AR FORÇADO + VAPOR

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

ACESSÓRIOS



Grelha



Tabuleiro de assar ou forma de bolos na grelha metálica



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



Tabuleiro coletor / tabuleiro para assar



Tabuleiro coletor com 500 ml de água

TABELA DE COZEDURA

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

FUNÇÕES



Convencional



Ar forçado



Coz. Convecção



Grelhador



Turbo Grill



MaxiCooking



Cook 4



Ar Forçado Eco

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (Min.)	GRELHA E ACESSÓRIOS
Lasanha / Flans / Massa cozida / Cannelloni		Sim	190 - 200	45 - 65	3
Borrego / Vitela / Carne de vaca / Lombo de porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Porco assado estaladiço 2 kg		-	170	110 - 150	2
Frango / Coelho / Pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	3
Peru / ganso 3 kg		Sim	190 - 200	80 - 130	2
Peixe assado/em papelote (filetes, inteiros)		Sim	180 - 200	40 - 60	3
Legumes recheados (tomates, curgetes, beringelas)		Sim	180 - 200	50 - 60	2
Torrar		-	3 (alto)	3 - 6	5
Filetes / Steaks		-	2 (médio)	20 - 30 **	4 3
Salsichas / Kebab / Costeletas / Hambúrgueres		-	2 - 3 (médio-alto)	15 - 30 **	5 4
Frango assado 1-1,3 kg		—	2 (médio)	55 - 70 ***	2 1
Perna de borrego / Perna de frango		-	2 (médio)	60 - 90 ***	3
Batatas assadas		-	2 (médio)	35 - 55 ***	3
Gratinado de legumes		-	3 (alto)	10 - 25	3
Cookies	Cookies	Sim	135	50 - 70	5 4 3 1
Tartes	Tartes	Sim	170	50 - 70	5 4 3 1
Pizza redonda	Pizza	Sim	210	40 - 60	5 4 2 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / lasanha (nível 3) / carne (nível 1)		Sim	190	40 - 120 *	5 3 1
Refeição completa: Tarte de frutas (nível 5) / legumes assados (nível 4) / lasanha (nível 2) / fatias de carne (nível 1)	Menu	Sim	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Lasanha e Carne		Sim	200	50 - 100 *	4 1
Carne e Batatas		Sim	200	45 - 100 *	4 1
Peixe e legumes		Sim	180	30 - 50 *	4 1
Peças de carne recheadas		-	200	80 - 120 *	3
Peças de carne (coelho, frango, borrego)		-	200	50 - 100 *	3

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

** Vire o alimento a meio da cozedura.

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

COMO EFETUAR A LEITURA DA TABELA DE COZEDURA

A tabela indica a função, os acessórios e o nível mais adequados para utilizar na confecção dos diferentes tipos de alimentos.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o preaquecimento (sempre que necessário).

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

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

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

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

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

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

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

Não utilize um acessório de palha de aço, esfregões abrasivos ou produtos de limpeza abrasivos/corrosivos, pois estes podem danificar as superfícies do aparelho.

Use luvas de proteção.

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

SUPERFÍCIES EXTERIORES

. Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido.

Se estiverem muito sujas, acrescente algumas gotas de detergente com um pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.

. Não utilize detergentes corrosivos ou abrasivos. Se algum destes produtos entrar inadvertidamente em contacto com as superfícies do aparelho, limpe-as imediatamente com um pano de microfibra húmido.

SUPERFÍCIES INTERIORES

Depois de cada utilização, deixe o forno arrefecer e, em seguida, limpe-o, preferencialmente enquanto ainda está morno, para remover quaisquer depósitos ou manchas causadas por restos de alimentos. Para secar qualquer condensação que se tenha formado em resultado da cozedura de alimentos com um elevado teor de água, deixe o forno arrefecer completamente e, depois, limpe-o com um pano ou com uma esponja.

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

. Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

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

ACESSÓRIOS

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

FERVEDOR

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

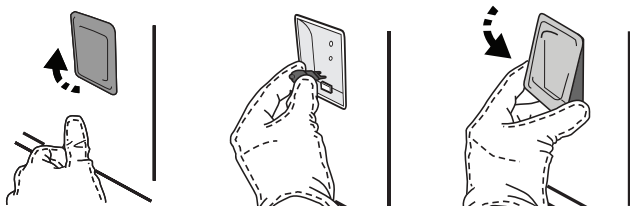
Após um longo período de inatividade da função "Ar Forçado + Vapor", é altamente recomendável que ative um ciclo de cozedura com o forno vazio (sem alimentos) e o depósito totalmente cheio de água.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

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

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

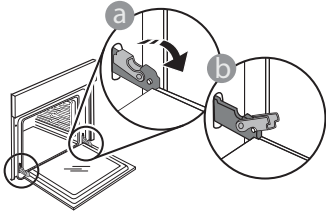
- Se utilizar lâmpadas de halogéneo, não as manuseie diretamente com as mãos, uma vez que os seus dedos poderão danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.



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

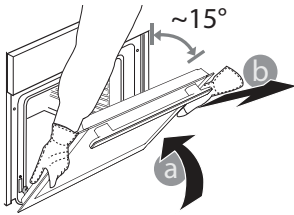
REMOVER E REPOR A PORTA

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



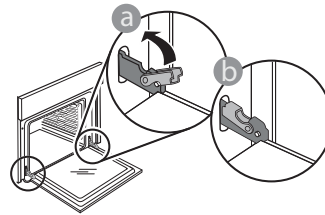
2. Feche a porta tanto quanto possível. Segure firmemente a porta com ambas as mãos – não a segure pela pega.

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

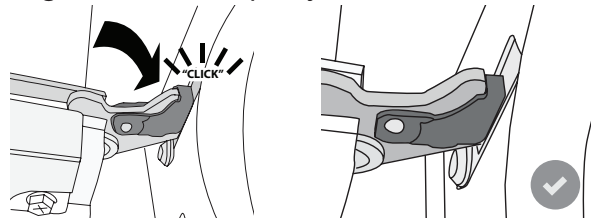


3. Reponha a porta, deslocando-a na direção do forno e alinhando os ganchos das dobradiças com os respetivos suportes, fixando a parte superior aos suportes.

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



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



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

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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



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

- visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.

