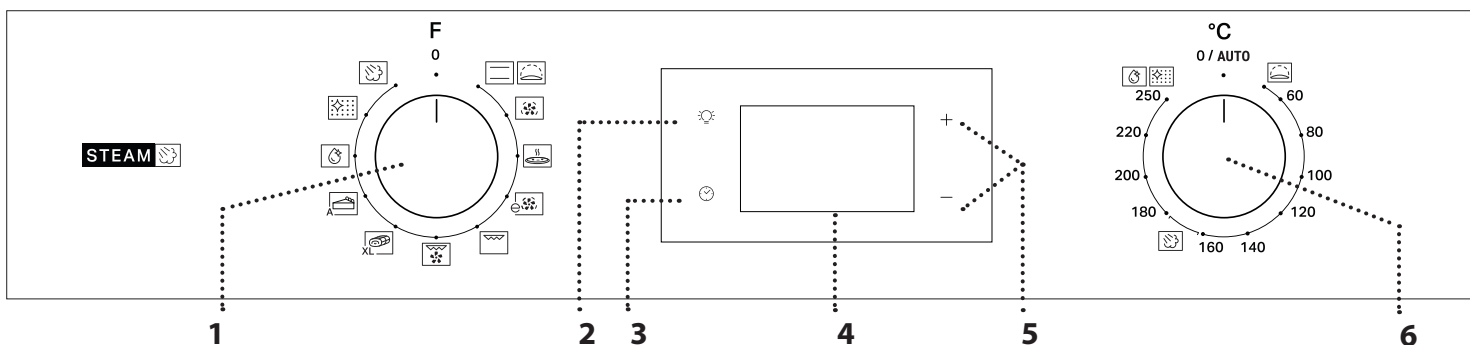


**GRAZIE PER AVERE ACQUISTATO UN PRODOTTO WHIRLPOOL**

Per ricevere un'assistenza più completa, registrare il prodotto su www.whirlpool.eu/register




Prima di utilizzare l'apparecchio leggere attentamente le istruzioni di sicurezza.

DESCRIZIONE DEL PANNELLO COMANDI**1. MANOPOLA DI SELEZIONE**

Per accendere il forno selezionando una funzione. Per spegnere il forno, ruotare sulla posizione 0.

2. LUCE

A forno acceso, premere  per accendere o spegnere la luce interna del forno.

3. IMPOSTARE L'ORA

Per accedere alle impostazioni della durata di cottura, dell'avvio ritardato e del timer.

A forno spento, per visualizzare l'ora.

4. DISPLAY**5. TASTI DI REGOLAZIONE**

Per modificare le impostazioni di durata.

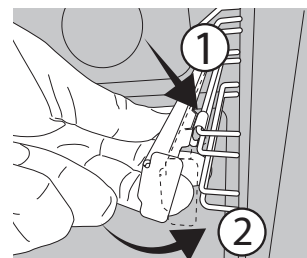
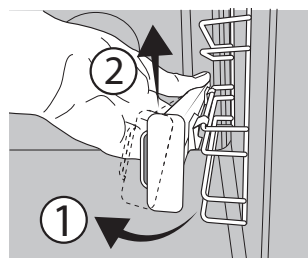
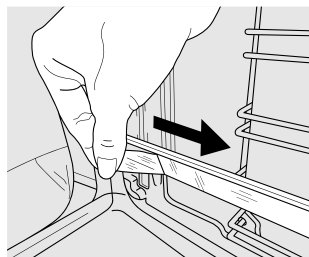
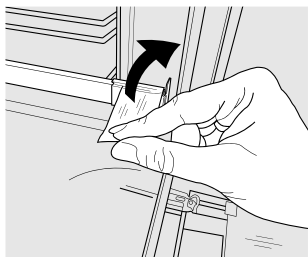
6. MANOPOLA TERMOSTATO

Ruotare per selezionare la temperatura desiderata attivando le funzioni manuali.

Nota: Il tipo di manopole può variare a seconda del modello. Se le manopole sono attivate a pressione, spingere verso il basso il centro della manopola per sbloccarla dalla relativa sede.

GRIGLIE SCORREVOLI E GUIDE LATERALI

Prima di utilizzare il forno rimuovere il nastro di protezione [a] e successivamente rimuovere la pellicola protettiva [b] dalle guide di scorrimento.

**RIMOZIONE DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [c]**

Tirare la parte inferiore della guida di scorrimento per sganciare i ganci inferiori (1) e tirare le guide di scorrimento verso l'alto, togliendole dai ganci superiori (2).

RIMONTAGGIO DELLE GUIDE DI SCORRIMENTO [d]



Agganciare i ganci superiori alle guide laterali (1) e premere la parte inferiore delle guide di scorrimento contro le guide laterali, fino a far scattare i ganci inferiori (2).

SMONTAGGIO E RIMONTAGGIO DELLE GRIGLIE LATERALI

1. Per rimuovere le griglie laterali, impugnare la parte esterna della griglia e tirarla verso di sé per estrarre il supporto e i due perni interni dai rispettivi alloggiamenti.


2. Per riapplicare le griglie laterali, posizionarle vicino alla parete interna del forno e inserire dapprima i due perni nei rispettivi alloggiamenti. Posizionare quindi la parte esterna vicino alla sua sede, inserire il supporto e spingere con decisione verso la parete del forno per fissare saldamente la griglia.

PRIMO UTILIZZO**1. IMPOSTARE L'ORA**

Alla prima accensione, è necessario impostare l'ora: premere  finché sul display lampeggiano l'icona  e le due cifre relative all'ora.




Utilizzare $+$ o $-$ per impostare l'ora e premere  per confermare. Le due cifre dei minuti iniziano a lampeggiare.

utilizzare $+$ o $-$ per impostare i minuti e premere  per confermare.

Note: quando l'icona  lampeggia, ad esempio dopo una prolungata interruzione di corrente, è necessario impostare l'ora.

2. IMPOSTARE L'ASSORBIMENTO DI POTENZA

Di default, il forno è programmato per funzionare a una potenza superiore a 3 kW (Hi): Per far funzionare il forno a una potenza compatibile con un'alimentazione domestica inferiore a 2,9 kW (Lo), è necessario modificare le impostazioni. Per accedere alla schermata di modifica, ruotare la manopola di selezione su , quindi riportarla su 0 / AUTO.

Subito dopo, premere **+** e **-** per cinque secondi.



Usare **+** o **-** per cambiare l'impostazione, quindi premere  per almeno due secondi per confermare.

FUNZIONI E USO QUOTIDIANO



STATICO

Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano.



LIEVITAZIONE

Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Ruotare la manopola termostato sull'icona per attivare la funzione.



TERMOVENTILATO

Per cuocere insieme cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura su ripiani diversi (massimo tre). Questa funzione permette di eseguire la cottura senza trasmissione di odori da un alimento all'altro.




PIZZA

Per cuocere diversi tipi e formati di pizza e focaccia. Si consiglia di invertire la posizione delle teglie a metà cottura.



ECO TERMOVENTILATO

Per cuocere arrostiti e arrostiti ripieni su uno stesso ripiano. La circolazione intermittente dell'aria impedisce un'eccessiva asciugatura degli alimenti. In questa funzione ECO la luce rimane spenta durante la cottura e può essere riaccesa premendo .



GRILL

Per grigliare costate, spiedini e salsicce, gratinare verdure o dorare il pane. Per la grigliatura delle carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.



TURBO GRILL

Per arrostitire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura: posizionarla a un livello sotto la griglia e aggiungere 200 ml di acqua potabile.

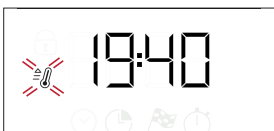
1. SELEZIONE DI UNA FUNZIONE

Per selezionare una funzione, ruotare la manopola di selezione in corrispondenza del simbolo per la funzione desiderata: il display si accende e il forno emette un segnale acustico.

2. AVVIARE UNA FUNZIONE

MANUALE

Per avviare la funzione selezionata, ruotare la manopola termostato per impostare la temperatura desiderata.



Nota: durante la cottura sarà possibile modificare la funzione ruotando la **manopola di selezione** o regolare la temperatura

3. RISCALDAMENTO DEL FORNO

Un nuovo forno può rilasciare degli odori dovuti alla lavorazione di fabbrica: questo è normale. Prima di cucinare gli alimenti è dunque raccomandato di riscaldare a vuoto il forno per rimuovere ogni odore. Rimuovere protezioni di cartone o pellicole trasparenti e togliere gli accessori dal forno. Riscaldare il forno a 250°C per circa un'ora. Durante questa procedura il forno deve essere vuoto.

Nota: Si consiglia di arieggiare la stanza dopo il primo utilizzo dell'apparecchio.



MAXI COOKING

Per cuocere tagli di carne di grosse dimensioni (superiori ai 2,5 kg). Si raccomanda di girare la carne durante la cottura per farla rosolare su tutti i lati. Si consiglia inoltre di irrorare la carne di tanto in tanto per evitare che asciughi eccessivamente.




DOLCI AUTO

Questa funzione seleziona automaticamente temperatura e tempo ideali per la cottura dei dolci. Attivare la funzione a forno freddo.




STEAM+

La funzione Steam+ permette di ottenere ottime prestazioni grazie alla presenza di vapore nel ciclo di cottura. Questa funzione gestisce automaticamente la temperatura ideale per la cottura di un'ampia gamma di ricette; i tempi di cottura dei piatti principali sono indicati nella relativa tabella di cottura. Attivare sempre la funzione vapore quando il forno è freddo e dopo aver versato 200 ml di acqua potabile sul fondo della cavità. Per attivare la funzione Steam+, la manopola del termostato deve essere ruotata nella posizione dell'icona .

FLEXI CLEAN PACK




SMART CLEAN

L'azione del vapore rilasciato durante questo speciale ciclo di pulizia a bassa temperatura permette di rimuovere facilmente sporco e residui di cibo. Per attivare la funzione di pulizia "Smart Clean", dopo aver versato 100 -120 ml di acqua potabile sul fondo della cavità del forno, ruotare la manopola di selezione e la manopola termostato in corrispondenza dell'icona . Attivare la funzione a forno freddo. la posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura raggiunta durante il ciclo di pulizia.



PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Per eliminare gli schizzi dovuti alla cottura attraverso un ciclo a temperatura molto elevata. Per attivare questa funzione, spostare la manopola del termostato su . La posizione dell'icona non corrisponde alla temperatura reale raggiunta durante il ciclo di pulizia.

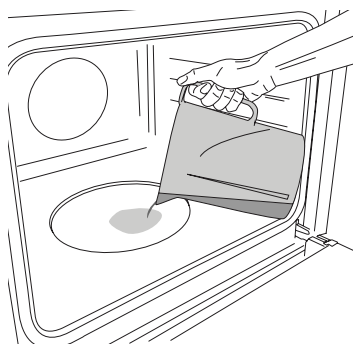
ruotando la **manopola termostato**. La funzione non si avvia se la **manopola del termostato** è impostata su **O / AUTO**. Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

LIEVITAZIONE

Per avviare la funzione "Lievitazione", ruotare la manopola del termostato in posizione Lievitazione (40 gradi) e impostare la manopola della funzione in posizione Statico; se il forno è impostato su una temperatura differente, la funzione non si avvia.

Note: Sarà possibile impostare la durata, l'ora di fine cottura (solo se è impostata una durata) e il timer.

STEAM





Per avviare la funzione Steam, versare 200 ml di acqua potabile sul fondo del forno. Selezionare la funzione ruotando in senso orario la manopola di selezione sull'icona corrispondente e la manopola del termostato in qualsiasi posizione tra 160 e 180°C (come suggerito dall'icona). La funzione si avvia e il display mostra l'ora corrente del giorno. Non è necessario alcun


preriscaldamento. Per terminare la cottura, ruotare la manopola di selezione su "0". Durante la cottura a vapore, non aprire mai la porta e non rabboccare l'acqua.

Nota: Per impostare una durata specifica, in base al relativo piano di cottura, seguire le istruzioni del paragrafo "Programmazione della cottura".

3. PRERISCALDAMENTO E CALORE RESIDUO

Una volta avviata la funzione, un segnale acustico e l'icona  lampeggiante sul display segnalano che si è attivata la fase di preriscaldamento. Al termine di questa fase, un segnale acustico e l'icona  fissa sul display indicheranno che il forno ha raggiunto la temperatura impostata: a questo punto, inserire gli alimenti e procedere alla cottura.

Nota: inserire gli alimenti nel forno prima della fine del preriscaldamento può compromettere i risultati di cottura.



Al termine della cottura e con la funzione disattivata, è possibile che l'icona  rimanga visibile sul display per indicare la presenza di calore residuo.

Nota: il tempo di spegnimento dell'icona può variare perché dipende da una serie di fattori, come la temperatura ambiente e la funzione utilizzata. In ogni caso, il prodotto può essere considerato spento quando il puntatore della manopola di selezione si trova su "0".


4. PROGRAMMAZIONE DELLA COTTURA



Per programmare la cottura è necessario aver selezionato precedentemente una funzione.

DURATA



Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".




Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata, quindi premere  per confermare. Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: un segnale acustico e il display avviseranno del termine della cottura.

Nota: per annullare la durata impostata, premere  tante volte fino a che sul display lampeggia l'icona , quindi utilizzare $-$ per riportare la durata a "00:00". La durata impostata include la fase di preriscaldamento.

PROGRAMMARE L'ORA DI FINE COTTURA/AVVIO RITARDATO

Dopo aver impostato una durata di cottura, l'avvio della funzione può essere ritardato programmando l'ora di fine: premere  fino a che sul display non lampeggiano l'icona  e l'ora corrente.



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare l'ora di fine cottura desiderata e premere  per confermare. Avviare la funzione ruotando la manopola termostato in corrispondenza della temperatura desiderata: La funzione rimarrà in pausa fino a quando non si avvierà automaticamente entro un tempo calcolato in base all'ora di fine cottura selezionata.

Nota: per annullare l'impostazione, spegnere il forno ruotando la manopola di selezione sulla posizione 0 / AUTO.

Il ritardo di avvio della funzionalità non è disponibile per le funzioni Grill e Turbo Grill.



FINE COTTURA

Un segnale acustico e il display avvisano del termine della funzione. Ruotare la manopola di selezione per selezionare una funzione differente o portarla su 0 per spegnere il forno.


Nota: se attivo il timer, il display mostrerà la scritta "END" in alternanza al tempo rimanente.

5. IMPOSTAZIONE DEL TIMER

Questa opzione non interrompe né programma la cottura, ma consente di utilizzare il display come timer, mentre una funzione è attiva o quando il forno è spento.

Premere  tante volte fino a che sul display lampeggiano l'icona  e "00:00".



Utilizzare $+$ o $-$ per impostare la durata desiderata e premere  per confermare. Un segnale acustico avviserà del termine del conto alla rovescia.


Nota: per disattivare il timer, premere  tante volte fino a che l'icona  lampeggia, quindi utilizzare $-$ per riportare la durata a "00:00".

6. FUNZIONE DI PULIZIA AUTOMATICA - PIROLISI

Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini e gli animali lontani dal forno durante e dopo (fino a una completa areazione della stanza) il ciclo di pirolisi.

Prima di attivare la funzione rimuovere tutti gli accessori dal forno, comprese le guide laterali. Se il forno è installato sotto un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di pulizia automatica i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.

Per ottenere risultati ottimali, prima di usare la funzione di pirolisi si consiglia di eliminare i residui dalla cavità e di pulire il vetro interno della porta. Non avviare il ciclo di pulizia pirolitica se il forno presenta residui di calcare.

Si consiglia di attivare la funzione di pirolisi soltanto se l'apparecchio è molto sporco o emana cattivi odori durante la cottura. Per attivare la funzione di pulizia automatica, ruotare la manopola di selezione e la manopola del termostato sull'icona . La funzione si attiverà automaticamente, la porta sarà bloccata e la luce interna del forno sarà spenta: il display mostrerà il tempo rimanente, alternato alla scritta "Pyro".



A ciclo ultimato, la porta rimane bloccata fino a quando non viene raggiunta una temperatura sicura. Ventilare la stanza durante e dopo il ciclo di pirolisi.

TABELLA DI COTTURA

RICETTA	FUNZIONE	PRERISCALDAMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURATA (MIN)	LIVELLO E ACCESSORI
Torte lievitate		Sì	170	30 - 50	2
		Sì	160	30 - 50	2
		Sì	160	40 - 60	4 1
Biscotti / Tortine		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	160	25 - 35	3
		Sì	150	35 - 45	4 2
Pizza / Focaccia		Sì	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sì	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasagne / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	190 - 200	45 - 65	2
Agnello/Vitello/ Manzo/Maiale 1 kg		Sì	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Coniglio / Anatra 1 kg		Sì	200 - 230	50 - 100	2
Pane tostato		5'	250	2 - 6	5
Patate arrostiti		Sì	200 - 210	35 - 55**	3

ACCESSORI



Griglia



Teglia o tortiera su griglia



Teglia / leccarda o teglia da forno sulla griglia



Leccarda / Teglia

** Girare gli alimenti a due terzi della cottura (se necessario).

Il livello è indicato sulla parete del comparto di cottura.

La durata indicata non comprende la fase di preriscaldamento: si consiglia di inserire gli alimenti nel forno e di impostare la durata della cottura solo al raggiungimento della temperatura desiderata.



TABELLA DI COTTURA STEAM+

ALIMENTO	RICETTA	QUANTITÀ	tempo (min)	ACCESSORI	LIVELLO	ACQUA
PANE	Pane piccolo	80-100 g	30 - 45		2	200 ml
	Pane in cassetta	300-500 g	40 - 60			
	Pane	500g-2 kg	50 - 100			
	Baguette	200-300 g	30 - 45			
CARNE	Arrosto	1 kg	60 - 110			
	Costolette	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/tacchino	3 kg	100 - 140			
PESCE	Bistecca di manzo	0,5-2 cm	15 - 25			
	Bistecca di manzo	2-4 cm	20 - 35			
	Pesce intero	300 - 600 g	20 - 30			
	Pesce intero	600 - 1200 g	25 - 45			
VERDURE	Patate al vapore	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Peperoni ripieni	1-2 kg	35 - 55			
	Broccoli al vapore	0,3-1 kg	30 - 50			
	Zucchine al vapore	0,5-1,5 kg	30 - 50			
PASTICCERIA	Biscotti	un vassoio	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Pan di spagna	500-700 g	30 - 50			
	Crostata	un barattolo	35 - 55			

Avviare la funzione STEAM+ solo quando il forno è freddo.
L'apertura della porta e il rabbocco dell'acqua durante la cottura possono avere effetti negativi sul risultato finale della cottura.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

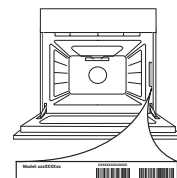
Problema	Possibile causa	Soluzione
Il forno non funziona.	Interruzione della corrente elettrica. Disconnessione dalla rete elettrica.	Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia collegato all'alimentazione elettrica. Spegnere e riaccendere il forno per verificare se il problema persiste.
Il display mostra la lettera "F" seguita da un numero o una lettera.	Il forno è guasto.	Contattare il più vicino Servizio Assistenza Clienti e specificare il numero che segue la lettera "F".
Sul display compare il messaggio "Hot" (caldo) e la funzione selezionata non si avvia.	Temperatura troppo alta.	Lasciar raffreddare il forno prima di attivare la funzione. Selezionare una funzione differente.
Il display visualizza un testo poco chiaro e sembra essere guasto.	Un'altra lingua impostata.	Contattare il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

▼ Scaricare le Istruzioni per l'uso complete dal sito docs.whirlpool.eu per maggiori informazioni sul prodotto



Per le linee guida, la documentazione standard e altre informazioni sui prodotti:

- Visitare il sito web docs.whirlpool.eu
- Usare il codice QR
- Oppure, **contattare il Servizio Assistenza Tecnica** (al numero di telefono riportato sul libretto di garanzia). Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica, prepararsi a fornire i codici riportati sulla targhetta matricola del prodotto.



Whirlpool



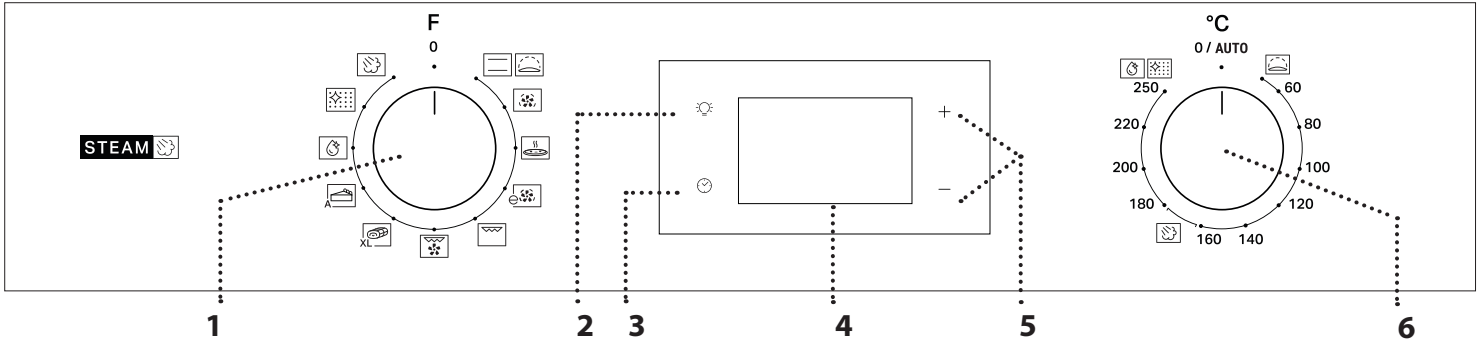
GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL

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 PANEL DE CONTROL



1. SELECTOR

Para encender el horno seleccionando una función. Gírelo hasta la posición 0 para apagar el horno.

2. LUZ

Con el horno encendido, pulse para apagar o encender la bombilla del compartimento del horno.

3. AJUSTE DE LA HORA

Para acceder a la configuración del tiempo de cocción, el inicio diferido y el temporizador. Para mostrar la hora cuando el horno está apagado.

4. PANTALLA

5. BOTONES DE REGULACIÓN
Para cambiar la configuración del tiempo de cocción.

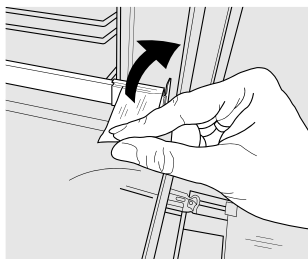
6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

Gire para seleccionar la temperatura deseada cuando active las funciones manuales.

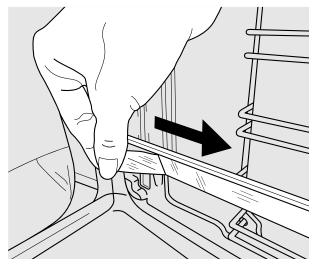
Nota: El tipo de selector puede variar según el tipo de modelo. Si los selectores se quedan pulsados al activarlos, pulse en el centro del selector para liberarlo de su alojamiento.

ESTANTES CORREDEROS Y GUÍAS PARA ESTANTES

Antes de utilizar el horno, retire la cinta protectora [a] y luego extraiga la lámina protectora [b] de las guías deslizantes.



[a]



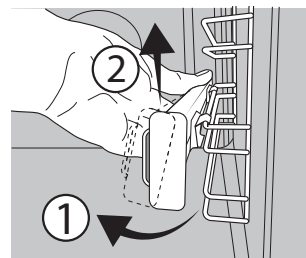
[b]

EXTRAER LAS GUÍAS DESLIZANTES [c]

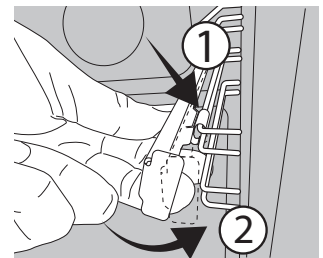
Tire de la parte inferior de la guía deslizante para desacoplar los ganchos inferiores (1) y tire de las guías deslizantes hacia arriba para extraerlas de los ganchos superiores (2).

VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS DESLIZANTES [d]

Enganche los ganchos superiores en las guías de los estantes (1) y, a continuación, presione la parte inferior de las guías deslizantes contra las guías de los estantes hasta que los ganchos inferiores (2) se enganchen.



[c]



[d]

CÓMO EXTRAER Y VOLVER A COLOCAR LAS GUÍAS PARA ESTANTES

1. Para extraer las guías para estantes, sujete firmemente la parte externa de la guía y tire hacia usted para extraer el soporte y las dos clavijas internas del alojamiento.

2. Para volver a colocar las guías para estantes, colóquelas cerca de la cavidad e introduzca primero las dos clavijas en sus alojamientos. Luego, coloque la parte externa cerca de su alojamiento, introduzca el soporte y presione firmemente hacia la pared de la cavidad para asegurarse de que la guía para estantes quede bien sujeta.

PRIMER USO

1. AJUSTE DE LA HORA

La primera vez que encienda el aparato, tendrá que ajustar la hora: Pulse hasta que el icono y los dos dígitos de la hora empezarán a parpadear en la pantalla.



Utilice + o - para ajustar la hora y pulse para confirmar. Los dos dígitos de los minutos empezarán a parpadear. Utilice + o - para ajustar los minutos y pulse para confirmar.

Nota: Si el icono parpadea, por ejemplo después de un corte de corriente muy largo, será necesario volver a ajustar la hora.


2. CONFIGURACIÓN DEL CONSUMO DE POTENCIA

De forma predeterminada, el horno está programado para trabajar con una potencia superior a 3 kW («Hi»): Para utilizar el horno con una potencia que sea compatible con una fuente de alimentación doméstica inferior a 2,9 kW («Lo»), deberá cambiar las configuraciones.

Para cambiar el menú, gire al selector a , luego vuelva a ponerlo en 0 / AUTO.

Pulse y mantenga pulsado **+** y **-** durante cinco segundos inmediatamente después.



Utilice **+** o **-** para cambiar las configuraciones, luego pulse y mantenga pulsado  durante al menos dos segundos para confirmar.

FUNCIONES Y USO DIARIO



CONVENCIONAL

Para cocinar cualquier tipo de plato en un solo estante.



FERMENTAR MASA

Para hacer que las masas dulces o saladas fermenten bien. Gire el selector del termostato hasta el icono para activar esta función.



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.




PIZZA

Para cocinar distintos tipos y formatos de pan y pizza. Es recomendable cambiar la posición de las bandejas pasteleras a medio proceso de cocción.



AIRE FORZADO ECO

Para cocinar asados y carne rellena 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, pero se puede volver a encender pulsando .



PARRILLA

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 el recipiente en cualquiera de los niveles debajo de la rejilla y añada 200 ml de agua potable.



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 200 ml de agua potable.

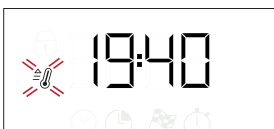
1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

Para seleccionar una función, gire el selector hasta el símbolo de la función deseada: la pantalla se iluminará y sonará una señal acústica.

2.. ACTIVAR UNA FUNCIÓN

MANUAL

Para iniciar la función seleccionada, gire el selector del termostato hasta la temperatura deseada.



Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el

3. 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 250 °C durante una hora aproximadamente. Durante este tiempo, el horno debe permanecer vacío.

Nota: Se recomienda ventilar la habitación después de usar el aparato por primera vez.



MAXI COOKING

Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Le recomendamos darle la vuelta a la carne durante la cocción para que los dos lados se doren uniformemente. También le recomendamos rociar las piezas de carne de vez en cuando para que no se seque demasiado.




PASTELERÍA AUTO

Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío.




STEAM+

La función Steam+ permite obtener excelentes rendimientos gracias a la incorporación de vapor en el ciclo de cocción. Esta función gestiona automáticamente la temperatura ideal para cocinar una amplia gama de recetas; los tiempos de cocción de los platos principales se indican en la tabla de cocción relativa. Active siempre la función de vapor cuando el horno esté frío, y después de verter 200 ml de agua potable en el fondo de la cavidad. Para activar la función Steam+, **hay** que girar el selector del termostato a la posición del icono .

PAQUETE FLEXI CLEAN




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. Para activar la función de limpieza «Smart Clean», vierta 100-120ml de agua potable en la base del horno y, a continuación, gire el selector y el selector del termostato hasta el  icono. Active la función con el horno frío. La posición del icono no se corresponde con la temperatura alcanzada durante el ciclo de limpieza.



LIMP. AUTOMÁTICA - LIMP.PIROLÍTICA

Para eliminar salpicaduras de cocción con un ciclo a muy alta temperatura. Para activar esta función, mueva el selector del termostato a .

La posición del icono no se corresponde con la temperatura real alcanzada durante el ciclo de limpieza.

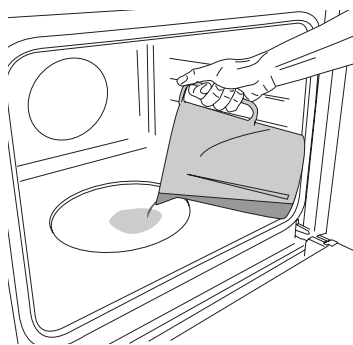
selector o regulando la temperatura con el *selector del termostato*. La función no se iniciará si el *selector del termostato* está en la posición **O / AUTO**. Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

FERMENTAR MASA

Para poner en marcha la función "Rising", gire el selector del termostato a posición de subida (40 grados) y ponga el selector de función en Posición convencional; si el horno está programado con una temperatura diferente, la función no se activará.

Nota: Puede programar el tiempo de cocción, el tiempo de finalización de la cocción (solo si selecciona un tiempo de cocción) y un temporizador.

STEAM





Para poner en marcha la función Steam, vierta 200 ml de agua potable en el fondo del horno. Seleccione la función girando en el sentido de las agujas del reloj el mando de selección en el icono correspondiente, y el mando del termostato en cualquier posición entre 160 y 180°C (como sugiere el icono). La función se iniciará y la pantalla mostrará la hora actual del día. No es necesario precalentar.


Para finalizar la cocción, gire el selector hasta «O». Durante la cocción al vapor, no abra la puerta y nunca llene el agua.

Nota: Para fijar una duración específica, según la tabla de cocción correspondiente, siga las instrucciones del apartado "Programación de la cocción".

3. PRECALENTAMIENTO Y CALOR RESIDUAL

Una vez iniciada la función, una señal acústica y un icono parpadeando  en la pantalla le indicarán que la fase de precalentamiento se ha activado. Cuando el precalentamiento haya terminado, sonará una señal acústica y el icono fijo  en la pantalla le indicará que el horno ha alcanzado la temperatura programada: coloque los alimentos dentro y proceda con la cocción.

Nota: Colocar los alimentos en el horno antes de que haya finalizado el precalentamiento puede tener efectos adversos en el resultado final de la cocción.



Después de la cocción y con la función desactivada, el icono  puede permanecer visible en la pantalla incluso después de que se apague el ventilador de refrigeración para indicar que hay calor residual en el compartimento.

Nota: El tiempo necesario para que se apague el icono varía porque depende de una serie de factores, como la temperatura ambiente o la función utilizada. En cualquier caso, el producto debe considerarse apagado cuando el puntero del selector se encuentra en "0".


4. COCCIÓN PROGRAMADA



Antes de proceder con la cocción programada deberá seleccionar una función.

DURACIÓN



Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.




Utilice $+$ o $-$ para configurar el tiempo de cocción deseado y después pulse  para confirmar. Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la cocción ha terminado.

Nota: Para cancelar el tiempo de cocción programado, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear en la pantalla y después use $-$ para reconfigurar el tiempo de cocción a "00:00". Este tiempo de cocción incluye una fase de precalentado.

SELECCIONAR LA HORA DE FINALIZACIÓN DE LA COCCIÓN/INICIO DIFERIDO

Una vez programada la duración de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice $+$ o $-$ para ajustar el tiempo deseado de finalización de la cocción y pulse  para confirmar. Active la función girando el selector del termostato hasta la temperatura deseada: la función permanecerá en pausa hasta que se inicie automáticamente en el tiempo calculado en función de la hora de finalización de la cocción seleccionada.

Nota: Para cancelar la programación, apague el horno girando el selector hasta la posición **O / AUTO**.

La función de inicio retardado no está disponible para las funciones Grill y Turbo Grill.



FINAL DE COCCIÓN

Sonará una señal acústica y la pantalla indicará que la función ha terminado. Gire el selector para seleccionar una función diferente o póngalo en **0** para apagar el horno.


Nota: Si el temporizador está activo, la pantalla mostrará alternativamente "END" y el tiempo restante.



5. AJUSTE DEL TEMPORIZADOR

Esta opción no interrumpe ni programa la cocción, pero le permite utilizar la pantalla como temporizador, mientras una función está activada o cuando el horno está apagado.

Mantenga pulsado  hasta que el icono  y "00:00" empiecen a parpadear en la pantalla.



Utilice $+$ o $-$ para configurar la hora y pulse  para confirmar. Una vez que haya finalizado la cuenta atrás sonará una señal acústica.


Notas: Para cancelar el temporizador, mantenga pulsado  hasta que el icono  empiece a parpadear y después use $-$ para reconfigurar el tiempo a "00:00".

6. FUNCIÓN LIMPIEZA AUTOMÁTICA – LIMP. PIROLÍTICA

No toque el horno durante el ciclo de limpieza pirolítica. Mantenga a los niños y a los animales alejados del horno durante y después (hasta que la habitación haya terminado de ventilarse) del ciclo de limpieza pirolítica.

Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

Para obtener unos resultados de limpieza óptimos, elimine el exceso de residuos del interior del aparato y limpie el cristal interior de la puerta antes de usar la función Limpieza pirolítica. Evite activar el ciclo de limpieza pirolítica en caso de que haya incrustaciones de cal.

Active la función Limp. Piro solamente si el horno está muy sucio o desprende mal olor durante la cocción. Para activar la función de limpieza automática, gire el selector y el selector del termostato al icono . Esta función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del interior del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo restante alternado con la palabra «Pyro».



Una vez terminado el ciclo, la puerta permanece bloqueada hasta que la temperatura en el interior del horno haya vuelto a un nivel seguro. Ventile la habitación durante y después del ciclo de limpieza pirolítica.

TABLA DE COCCIÓN

RECETA	FUNCIÓN	PRECALENTAR	TEMPERATURA (°C)	DURACIÓN (MIN)	NIVEL Y ACCESORIOS
Tartas esponjosas		Sí	170	30 - 50	2
		Sí	160	30 - 50	2
		Sí	160	40 - 60	4 1
Biscuits / tartaletas		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	160	25 - 35	3
		Sí	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Sí	190 - 250	15 - 50	1/2
		Sí	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasañas/pasta al horno/canelones/tartas		Sí	190 - 200	45 - 65	2
Cordero / Ternera / Carne de res / Cerdo 1 kg		Sí	190 - 200	80 - 110	3
Pollo / Conejo / Pato 1 kg		Sí	200 - 230	50 - 100	2
Pan tostado		5'	250	2 - 6	5
Patatas asadas		Sí	200 - 210	35 - 55**	3

ACCESORIOS



Rejilla



Fuente para horno o molde sobre rejilla



Bandeja pastelera / Bandeja de goteo o bandeja para hornear sobre la rejilla



Grasera/ Bandeja de horno

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

El nivel está indicado en la pared del compartimento de cocción.

El tiempo indicado no incluye la fase de precalentamiento: le recomendamos poner la comida en el horno y programar el tiempo de cocción después de que haya alcanzado la temperatura necesaria.



TABLA DE COCCIÓN STEAM+

ALIMENTO	RECETA	CANTIDAD	TIEMPO (min)	ACCESORIOS	NIVEL	AGUA
 PAN	Panes pequeños	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Barra de pan de molde	300-500 g	40 - 60			
	Pan	500 g -2 kg	50-100			
	Baguettes	200-300 g	30 - 45			
 CARNES	Asado	1 kg	60 - 110			
	Costillas	500g-1,5 kg	50 - 75			
	Pollo	1-1,5 kg	55 - 80			
	Pollo/Pavo	3 kg	100 - 140			
 PESCADO	Filete de carne	0,5-2 cm	15 - 25			
	Filete de carne	2-4 cm	20 - 35			
	Pescado entero	300-600 g	20 - 30			
	Pescado entero	600-1200 g	25 - 45			
 VERDURAS	Patatas al vapor	0,5-1,5 kg	45 - 60			
	Pimientos rellenos	1-2 kg	35 - 55			
	Brócoli al vapor	0,3-1 kg	30 - 50			
	Calabacines al vapor	0,5-1,5 kg	30 - 50			
 TARTAS DULCES	Galletas	una bandeja	25 - 35			
	Muffin	30-60 g	25 - 45			
	Bizcocho	500-700 g	30 - 50			
	Tarta	un molde	35 - 55			

Inicie la función STEAM+ únicamente cuando el horno esté frío. Abrir la puerta y rellenar con agua durante la cocción puede tener un efecto adverso en el resultado final de la cocción.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

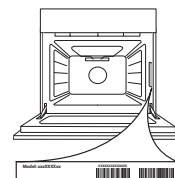
Problema	Posible causa	Solución
El horno no funciona.	Corte de suministro. Desconexión de la red eléctrica.	Compruebe que haya corriente eléctrica en la red y que el horno esté enchufado a la toma de electricidad. Apague el horno y vuelva a encenderlo para comprobar si se ha solucionado el problema.
En la pantalla aparecerá la letra "F" seguida de un número o letra.	Fallo del horno.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano e indique el número que aparece detrás de la letra "F".
La pantalla muestra el mensaje "Hot" y la función seleccionada no se inicia.	Temperatura demasiado alta.	Deje que el horno se enfríe antes de activar la función. Seleccione otra función.
La pantalla muestra un texto poco claro y parece estar rota.	Otro idioma configurado.	Póngase en contacto con el Servicio Postventa más cercano.

▼ Descargue la Guía de consulta diaria completa en docs.whirlpool.eu para más información sobre su producto



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.



Whirlpool



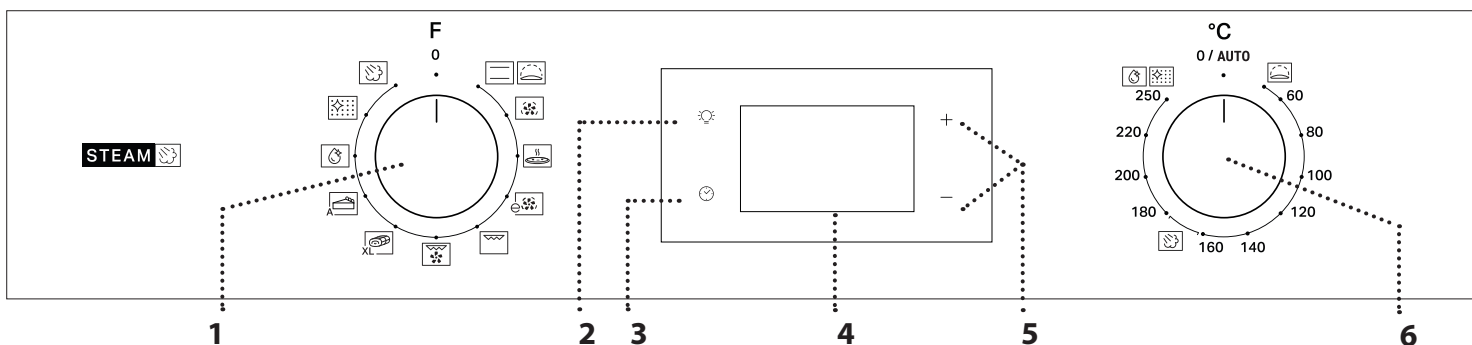
OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL

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 PAINEL DE CONTROLO



1. BOTÃO SELETOR

Para ligar o forno selecionando uma função. Para desligar o forno, rode o botão para a posição 0.

2. LUZ

Com o forno ligado, prima o botão para ligar ou desligar a lâmpada do compartimento do forno.

3. ACERTAR A HORA

Para aceder às definições do tempo de cozedura, de início diferido e do temporizador. Para apresentar o tempo em que o forno está desligado.

4. VISOR

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

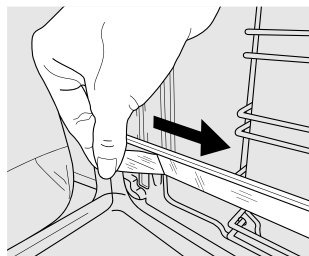
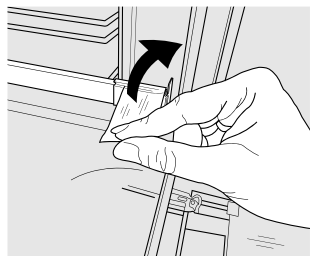
6. BOTÃO DO TERMÓSTATO

Rode o botão para selecionar a temperatura pretendida ao ativar as funções manuais.

Nota: O tipo de botões pode variar de acordo com o tipo de modelo. Se todos os botões forem retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo do respetivo alojamento.

PRATELEIRAS DESLIZANTES E GUIAS DE NÍVEL

Antes de utilizar o forno, remova a fita adesiva de proteção [a] e, em seguida, remova a película de proteção [b] das corrediças.



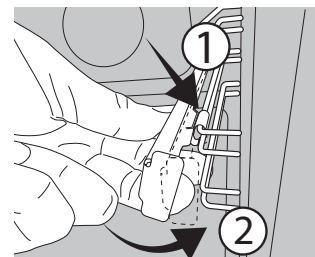
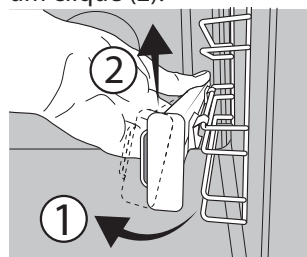
REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]

Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

REINSTALAÇÃO DAS CORREDIÇAS [d]

Fixe os ganchos superiores às guias de nível (1) e, em seguida, pressione a parte inferior das corrediças contra as guias de nível até que os ganchos inferiores estejam engatados e ouvir

um clique (2).



RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

1. Para retirar as guias de nível, segure a parte externa da guia e puxe-a na sua direção de forma a extrair o suporte e os dois pinos internos do alojamento.

2. Para repositonar as guias de nível, posicione-as junto à cavidade e comece por inserir os dois pinos nos seus alojamentos. De seguida, posicione a parte externa junto do seu alojamento, insira o suporte e pressione firmemente em direção à parede da cavidade de forma a garantir que a guia de nível se encontra devidamente presa.

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

1. ACERTAR A HORA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir a hora: Prima até que o ícone e os dois dígitos da hora comecem a piscar no visor.



Utilize + ou - para acertar a hora e prima para confirmar. Os dois dígitos dos minutos começam a piscar.

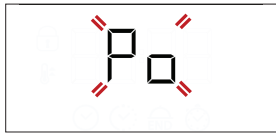
Utilize + ou - para definir os minutos e prima para confirmar.


Nota: Quando o ícone está a piscar, por exemplo, durante cortes de energia prolongados, é necessário acertar a hora.

2. DEFINIR O CONSUMO DE ENERGIA

O forno está programado para funcionar com uma potência inferior a 3 kW ("Hi") por predefinição: Para utilizar o forno com uma potência que seja compatível com uma alimentação elétrica doméstica inferior a 2,9 kW ("Lo"), será necessário alterar as definições do mesmo. Para alterar as definições, aceda ao respetivo menu, rode o botão seletor para , em seguida, rode-o novamente para 0 / AUTO.

Logo de seguida, prima e mantenha premido **+** e **-** durante cinco segundos seguintes.



Prima **+** ou **-** para alterar as definições e, em seguida, prima e mantenha premido  durante, pelo menos, dois segundos para confirmar.

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

CONVENCIONAL

Para cozinhar qualquer tipo de prato utilizando apenas um nível.

LEVEDURA

Para uma levedação eficaz de massas doces ou salgadas. Para ativar esta função rode o botão do termóstato para o respetivo ícone.


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.

PIZZA

Para cozinhar diferentes tipos e formatos de pão e pizza. Recomendamos que troque a posição dos tabuleiros de assar a meio do processo de cozedura.

AR FORÇADO ECO

Para assar peças de carne/peças de carne recheadas num único nível. Evita-se que os alimentos sequem excessivamente, através de uma circulação de ar suave e intermitente. Quando esta função está a ser utilizada, a luz mantém-se apagada ao longo da cozedura, mas pode acender-se temporariamente, premindo .

GRILL

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 200 ml de água potável.

TURBO GRILL

Para assar peças de carne grandes (pernil, carne assada, frango). Recomendamos a utilização de um tabuleiro coletor, para recolher os sucos da cozedura: posicione o tabuleiro em qualquer um dos níveis que se encontram abaixo da grelha e adicione 200 ml de água potável.

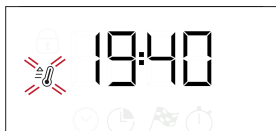
1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

Para selecionar uma função, rode o botão seletor para o símbolo da função que pretende selecionar: o visor acende-se e ouve-se um sinal sonoro.

2. ATIVAR UMA FUNÇÃO

MANUAL

Para iniciar a função selecionada, rode o botão do termóstato para definir a temperatura requerida.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o

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 até aos 250 °C durante uma hora, aproximadamente. Durante este período de tempo, o forno deverá estar vazio.

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


MAXI COOKING

XL Para cozinhar pedaços grandes de carne (acima de 2,5 kg). Recomendamos que vire a carne durante a cozedura, para assegurar que fica uniformemente dourada de ambos os lados. Também recomendamos que regue a carne esporadicamente, para evitar que fique excessivamente seca.

PASTELARIA AUTO


A Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio.

STEAM+


A função Steam+ permite obter excelentes resultados graças à presença de vapor no ciclo de cozedura. Esta função gere automaticamente a temperatura ideal para cozinhar uma ampla variedade de receitas; os tempos de cozedura dos pratos principais estão indicados na respetiva tabela de cozedura. Ative sempre a função de vapor quando o forno estiver frio e após despejar 200 ml de água potável no fundo da cavidade. Para ativar a função Steam+, o **botão** do termóstato deve ser colocado na posição do ícone .

PACK FLEXI CLEAN

SMARTCLEAN

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza a baixa temperatura especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos. Para ativar a função "Smart Clean", despeje 100 -120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. A posição do ícone não corresponde à temperatura atingida durante o ciclo de limpeza.

LIMPEZA AUTOMÁTICA - LIMPEZA PIROLÍTICA

Para eliminar quaisquer salpicos resultantes da cozedura através de um ciclo de temperatura muito elevada. Para ativar esta função mova o botão do termóstato para . A posição do ícone não corresponde à temperatura real atingida durante o ciclo de limpeza.

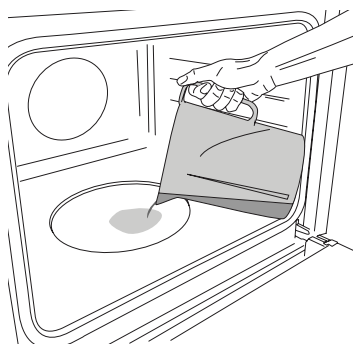
botão seletor ou regular a temperatura rodando o *botão do termóstato*. A função só é iniciada se o *botão do termóstato* estiver na posição **O / AUTO**. Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

LEVEDURA

Para iniciar a função de "Levedura", rode o botão do termóstato para a posição "Levedura" (40 graus) e coloque o botão de função na posição "Convencional"; Se o forno tiver uma temperatura diferente definida, a função não será iniciada.

Nota: Pode definir o tempo de cozedura, o tempo de fim da cozedura (apenas se selecionar um tempo de cozedura) e um temporizador.

STEAM






Para iniciar a função de vapor, despeje 200 ml de água potável no fundo do forno. Selecione a função rodando o botão seletor no sentido horário até ao ícone relevante e o botão do termóstato em qualquer posição entre 160 e 180 °C (conforme sugerido pelo ícone). A função será iniciada e o visor mostrará a hora atual do dia. Não requer pré-aquecimento. Para terminar a cozedura, rode o botão seletor para a posição

"0". Nunca abra a porta ou coloque água em excesso (até ao topo) durante a cozedura a vapor.

Nota: Para definir uma duração específica, de acordo com a tabela de cozedura correspondente, siga as instruções do parágrafo "Programação da Cozedura".

3. PREAQUECIMENTO E CALOR RESIDUAL

Uma vez iniciada a função, é emitido um sinal sonoro e o ícone  a piscar no visor indica que a fase de preaquecimento foi ativada. Terminada a fase de preaquecimento, é emitido um sinal sonoro e o ícone  fixo no visor indicam que o forno atingiu a temperatura definida: nessa altura, coloque os alimentos no interior do forno e dê início à cozedura.



Nota: Colocar os alimentos no forno antes de o preaquecimento estar concluído pode ter um efeito adverso no resultado final da cozedura. Terminada a cozedura e desativada a função, o ícone  poderá permanecer visível no visor e a ventoinha de arrefecimento desligar-se, indicando a existência de calor residual no compartimento.

Nota: O tempo após o qual o ícone é desativado varia, pois depende de uma série de fatores, como a temperatura ambiente e a função utilizada. Em qualquer caso, deverá considerar que o aparelho está desligado sempre que o ponteiro do botão seletor se encontra em "0".


4. PROGRAMAR A COZEDURA



É necessário selecionar uma função antes de programar a cozedura.

DURAÇÃO



Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.




Utilize **+** ou **-** para definir o tempo de cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a função rodando o botão do termóstato para a temperatura requerida: é emitido um sinal sonoro e o visor indica que a cozedura está concluída.

Nota: Para cancelar o tempo de cozedura definido, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar no visor e, em seguida, prima **-** para repor o tempo de cozedura para "00:00". Este tempo de cozedura inclui uma fase de preaquecimento.

PROGRAMAR O TEMPO DE FIM/ INÍCIO DIFERIDO DA COZEDURA

Após definir a duração da cozedura, o início da função pode ser diferido, programando o tempo de fim: prima  até que o ícone  e a hora atual comecem a piscar no visor.



Utilize **+** ou **-** para definir o tempo de fim da cozedura pretendido e, em seguida, prima  para confirmar. Ative a

função rodando o botão do termóstato para a temperatura requerida: a função permanecerá em pausa até iniciar automaticamente no tempo calculado com base no tempo de término de cozedura selecionado.

Nota: para cancelar a definição, desligue o forno rodando o botão seletor para a posição **0 / AUTO**.

A funcionalidade de atraso de arranque não está disponível para as funções Grill e Turbo Grill.



FIM DA COZEDURA

É emitido um sinal sonoro e o visor indica que a função está concluída. Rode o botão seletor para selecionar uma outra função ou para **0** para desligar o forno.


Nota: Caso o temporizador esteja ativado, o visor indica a mensagem "END" alternada com o tempo restante.



5. PROGRAMAR O TEMPORIZADOR

Esta opção não interrompe, nem programa a cozedura mas permite-lhe utilizar o visor como temporizador enquanto uma função está ativada ou quando o forno está desligado.

Mantenha o ícone  premido até que o ícone  e a indicação "00:00" comece a piscar no visor.



Utilize **+** ou **-** para definir o tempo pretendido e prima  para confirmar. Quando o temporizador terminar a contagem decrescente do tempo programado, ouvir-se-á um sinal sonoro.

Notas: Para cancelar o temporizador, mantenha premido o botão  até que o ícone  comece a piscar e, em seguida, utilize **-** para repor o tempo para "00:00".


6. FUNÇÃO DE 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 os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

Para obter os melhores resultados de limpeza, remova os resíduos em excesso do interior da cavidade do aparelho e limpe a porta de vidro interior utilizando a função de limpeza pirolítica. Evite ativar o ciclo de limpeza pirolítica na presença de resíduos de calcário.

Recomendamos a utilização da função de Limpeza pirolítica apenas se o aparelho estiver muito sujo ou libertar maus odores durante a cozedura. Para ativar a função de limpeza automática, rode o botão seletor e o botão do termóstato para o ícone . A função é ativada automaticamente, a porta tranca-se e a luz do interior do forno apaga-se: o visor apresenta o tempo restante até ao final da cozedura alternado com a mensagem "Limpeza pirolítica".



Uma vez concluído o ciclo, a porta permanece trancada até que a temperatura no interior do forno tenha baixado para um nível seguro. Areje a divisão durante e após a execução de um ciclo de limpeza pirolítica.

TABELA DE COZEDURA

RECEITA	FUNÇÃO	PREAQUECIMENTO	TEMPERATURA (°C)	DURAÇÃO (MIN.)	NÍVEL E ACESSÓRIOS
Bolos com levedura		Sim	170	30 - 50	2
		Sim	160	30 - 50	2
		Sim	160	40 - 60	4 1
Biscoitos/queques		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	160	25 - 35	3
		Sim	150	35 - 45	4 2
Pizza/Focaccia		Sim	190 - 250	15 - 50	1 / 2
		Sim	190 - 250	20 - 50	4 2
Lasanha/massa no forno/ canelones/flans		Sim	190 - 200	45 - 65	2
Borrego / vitela / vaca / porco 1 kg		Sim	190 - 200	80 - 110	3
Frango/coelho/pato 1 kg		Sim	200 - 230	50 - 100	2
Pão tostado		5'	250	2 - 6	5
Batatas assadas		Sim	200 - 210	35 - 55**	3

ACESSÓRIOS



Grelha metálica



Forma para assar ou forma de bolos na grelha



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



Tabuleiro coletor/
Tabuleiro para assar

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

O nível está indicado na parede do compartimento de cozadura.

O tempo indicado não inclui a fase de preaquecimento: recomendamos que coloque os alimentos no forno e defina o tempo de cozadura apenas após o mesmo ter alcançado a temperatura requerida.



TABELA DE COZEDURA STEAM+

ALIMENTO	RECEITA	QUANTIDADE	TEMPO (min)	ACESSÓRIOS	NÍVEL	ÁGUA
 PÃO	Pãezinhos	80-100 g	30 - 45		2	 200 ml
	Pão de forma	300 - 500 g	40 - 60			
	Pão	500 g - 2 kg	50 - 100			
	Baguetes	200 - 300 g	30 - 45			
 CARNE	Assado	1 kg	60 - 110			
	Costeletas	500 g - 1,5 kg	50 - 75			
	Aves	1 - 1,5 kg	55 - 80			
	Frango/Peru	3 kg	100 - 140			
 PEIXE	Filetes	0,5 - 2 cm	15 - 25			
	Filetes	2 - 4 cm	20 - 35			
	Peixe inteiro	300 - 600 g	20 - 30			
	Peixe inteiro	600 - 1200 g	25 - 45			
 VEGETAIS	Batatas cozidas a vapor	0,5 - 1,5 kg	45 - 60			
	Pimentos recheados	1 - 2 kg	35 - 55			
	Brócolos cozidos a vapor	0,3 - 1 kg	30 - 50			
	Curgete cozida a vapor	0,5 - 1,5 kg	30 - 50			
 PASTELARIA	Biscoitos	por tabuleiro	25 - 35			
	Muffins	30 - 60 g	25 - 45			
	Pão-de-ló	500 - 700 g	30 - 50			
	Torta	por forma	35 - 55			

Ative a função STEAM+ apenas quando o forno estiver frio. Abrir a porta e encher com água durante a cozadura pode ter um efeito adverso no resultado final.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

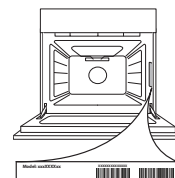
Problema	Causa possível	Solução
O forno não está a funcionar.	Corte de energia. Desativação da rede elétrica.	Verifique se existe energia elétrica proveniente da rede e se o forno está ligado à tomada elétrica. Desligue e volte a ligar o forno, para verificar se o problema ficou resolvido.
O visor apresenta a letra "F", seguida de um número ou uma letra.	Falha do forno.	Contacte o seu Serviço Técnico de Pós-Venda mais próximo e indique o número que acompanha a letra "F".
O visor apresenta a mensagem "Hot" (Quente) e a função selecionada não é iniciada.	Temperatura demasiado alta.	Deixe o forno arrefecer antes de ativar a função. Selecione uma outra função.
O monitor mostra um texto pouco claro e parece estar partido.	Definir outro idioma	Contacte o seu Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

▼ Transfira o Guia de Utilização e Manutenção completo em docs.whirlpool.eu para obter mais informações sobre o seu produto.



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

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



Whirlpool

Whirlpool



400011628960/B