

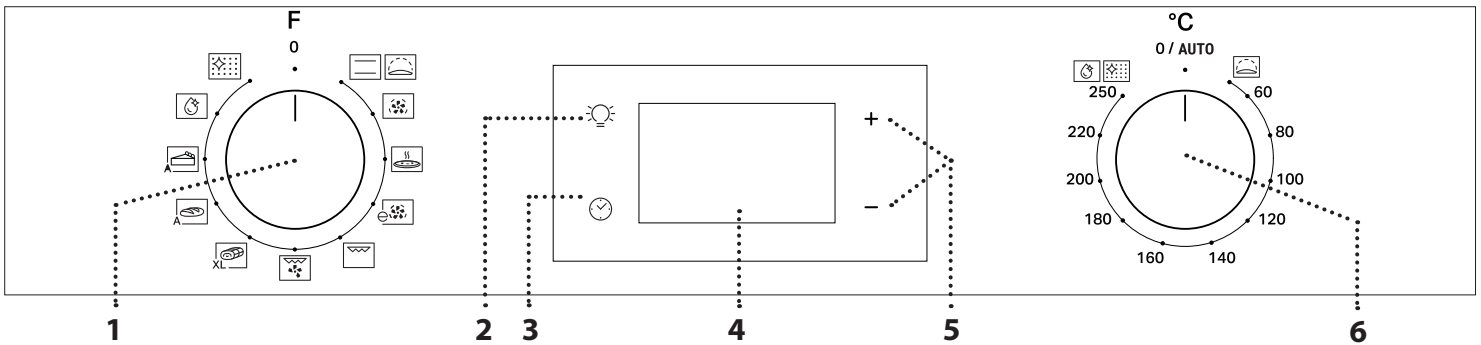


**GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO WHIRLPOOL**  
Para recibir una asistencia más completa, registre su producto en [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



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.

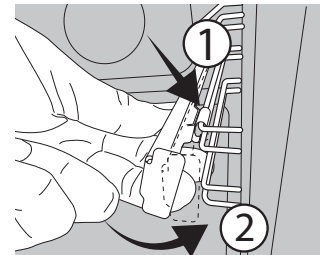
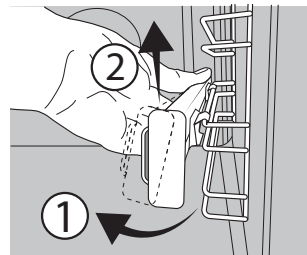
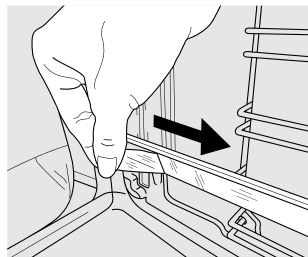
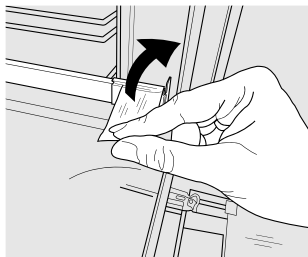
### 6. SELECTOR DEL TERMOSTATO

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.



### 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.

### 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 al icono, luego vuelva a ponerlo en 0.

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.

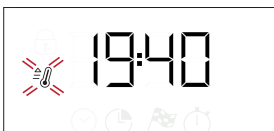
## 1. SELECCIONAR UNA FUNCIÓN

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.



## 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.

### PAN AUTO



Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para el pan. Para obtener los mejores resultados, siga atentamente la receta. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en **0 / AUTO** su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.

### PASTELERÍA AUTO


Esta función selecciona automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales para tartas. Active la función con el horno frío. El selector del termostato debe permanecer en **0 / AUTO** su posición, ya que la temperatura se ajusta automáticamente mediante la función.

## PAQUETE FLEXI CLEAN

### SMARTCLEAN

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 solo entonces gire el selector y el selector del termostato hasta solo 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.


Nota: Durante la cocción puede cambiar la función girando el *selector* o regulando la temperatura con el *selector del termostato*. La función no se iniciará si el *selector del termostato* está en la posición **0 / 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.

### 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: en ese momento, 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 programado el tiempo de cocción, se puede retrasar el inicio de la función programando su hora de finalización: pulse  hasta que el icono  y la hora actual parpadeen en la pantalla.



Utilice **+** o **-** para ajustar el tiempo deseado de finalización de 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 a la posición **0**.

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 un temporizador, ya sea que haya una función activa o que el horno esté 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 del ciclo de limpieza pirolítica, hasta que la habitación haya terminado de ventilarse.**

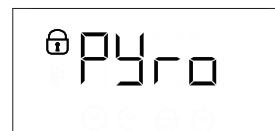
Retire todos los accesorios del horno antes de activar esta función (incluidas las guías de los estantes). Si va a instalar el horno debajo de una encimera, asegúrese de que todos los quemadores o placas eléctricas estén apagados durante el ciclo de autolimpieza.

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 . La función se activará automáticamente, la puerta se bloqueará y la luz del horno se apagará: La pantalla mostrará el tiempo que queda para terminar, alternándolo con la palabra "Limp. Pirolítica".



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.



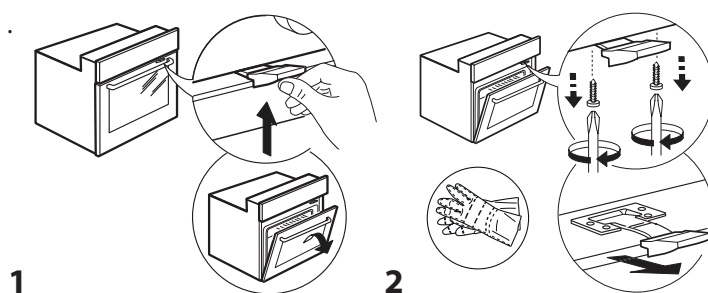
## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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.

### DISPOSITIVO DE BLOQUEO DE LA PUERTA\*

Si se mantiene el bloqueo de la puerta instalado, esta debe cerrarse manualmente. Para abrir la puerta con el dispositivo de bloqueo, consulte la Fig. 1.

El bloqueo de seguridad de la puerta se puede quitar siguiendo los pasos indicados en la *Figura 2*



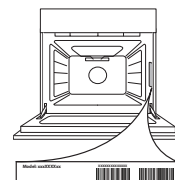
\* Disponible en determinados modelos solamente

▼ Descargue la Guía de consulta diaria completa en [docs.whirlpool.eu](https://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](https://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



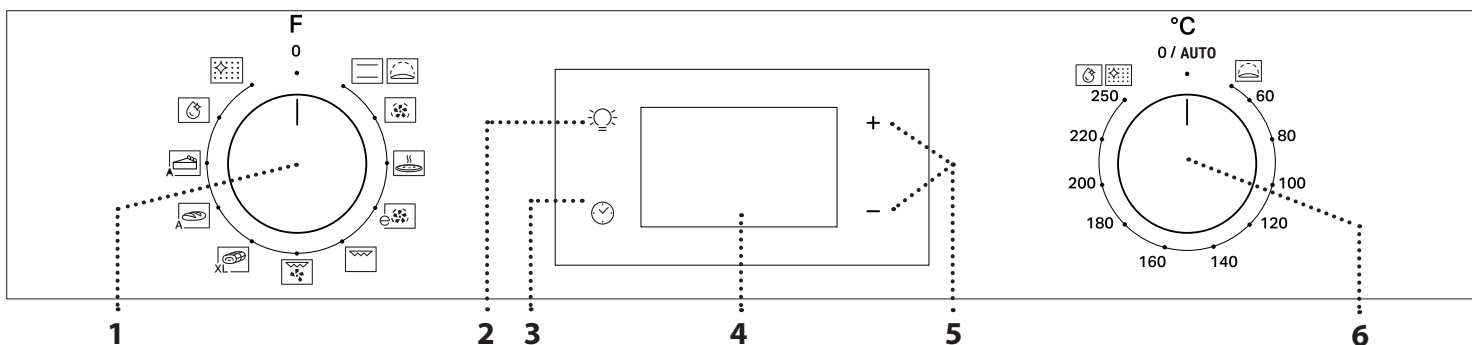
**OBRIGADO POR COMPRAR UM PRODUTO WHIRLPOOL**

Para beneficiar de uma assistência mais completa, registe o seu produto em [www.whirlpool.eu/register](http://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**

**5. BOTÕES DE AJUSTE**

Para aceder às definições do tempo de cozedura.

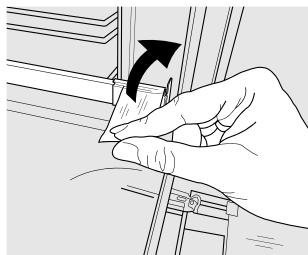
**6. BOTÃO DO TERMÓSTATO**

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

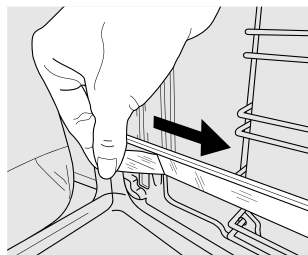
Nota: O tipo de botões poderá variar de acordo com o tipo de modelo. Se os botões rotativos são retráteis, pressione o centro do botão para libertá-lo.

**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.



[a]



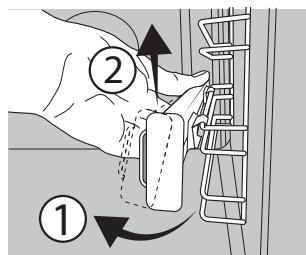
[b]

**REMOÇÃO DAS CORREDIÇAS [c]**

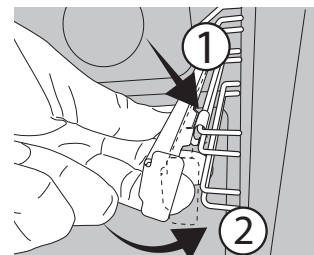
Puxe a parte inferior da corrediça para desacoplar os ganchos inferiores (1) e puxe as corrediças para cima, removendo-as dos ganchos superiores (2).

**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).



[c]



[d]



**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 reposicionar 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 o ícone  e, em seguida, rode-o novamente para 0.

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

## 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: Recomenda-se que areje a divisão após utilizar o aparelho pela primeira vez.

### MAXI COOKING

<sup>XL</sup> 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.

### PÃO AUTO



<sup>A</sup> Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para pães. Para obter os melhores resultados possíveis, siga cuidadosamente a receita. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição **0 / AUTO** uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.

### PASTELARIA AUTO


<sup>A</sup> Esta função seleciona automaticamente a temperatura ideal e o tempo de cozedura para bolos. Ative esta função apenas quando o forno estiver frio. O botão do termóstato tem de permanecer na posição **0 / AUTO** uma vez que a temperatura é definida automaticamente pela função.

## FLEXI CLEAN PACK

### 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. Para ativar a função "Smart Clean", verta 100-120 ml de água potável no fundo do forno e, em seguida, rode o botão seletor e o botão do termóstato apenas 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.



Nota: Durante a cozedura é possível e alterar a função rodando o **botão seletor** ou regular a temperatura rodando o **botão do termóstato**. A função só é iniciada se o **botão do termóstato** estiver na posição **0 / 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 "Levedura", rode o *botão do termóstato* para a posição de Levedura (40 graus) e coloque o botão da 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.

## 3. PRAQUECIMENTO 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 desliga-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 um tempo de 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 irá permanecer em pausa até se iniciar automaticamente no tempo calculado com base no tempo de fim de cozedura selecionado.

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

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, quer enquanto uma função está ativada, quer 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.**

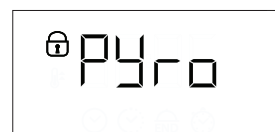
Retire os acessórios do forno, incluindo as guias de nível, antes de ativar esta função. Se o forno estiver instalado por baixo de uma placa, assegure-se de que, durante a execução do ciclo de limpeza automática, os queimadores ou as placas elétricas estão desligados.

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.



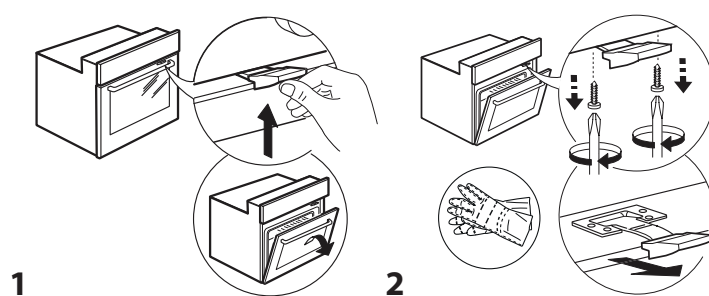
## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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 Centro de Assistência Pós-venda ao Cliente mais próximo.

### DISPOSITIVO DE BLOQUEIO DA PORTA\*

Quando o bloqueio da porta estiver instalado, a porta tem de ser fechada manualmente. Para abrir a porta com o dispositivo de bloqueio da porta, consulte a Fig. 1.

O dispositivo de segurança da porta pode ser retirado seguindo a sequência de imagens (consulte a Fig. 2).



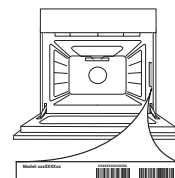
\* Disponível apenas em determinados modelos

▼ Transfira o Guia de Consulta Diária completo em [docs.whirlpool.eu](https://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](https://docs.whirlpool.eu)
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (através do número de telefone contido no livrete da garantia). Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.





---

Whirlpool

