

GUIA DE CONSULTA DIÁRIA



OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL

Para receber mais informações e assistência, registre o seu produto em www.whirlpool.eu/register

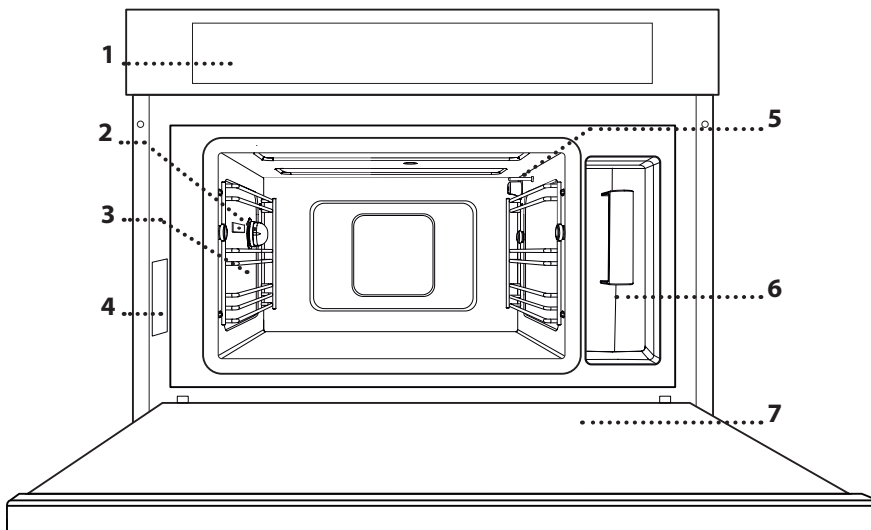


Pode transferir as Instruções de Segurança e o Guia de Utilização e Manutenção visitando o nosso website docs.whirlpool.eu e seguindo as instruções no verso do presente guia.



Antes de utilizar o produto, leia atentamente o Guia de Saúde e Segurança.

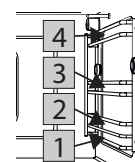
DESCRIÇÃO DO PRODUTO



1. Painel de controlo

2. Luz

3. Guias da grelha



Os níveis nos quais se poderá colocar a grelha e outros acessórios estão numerados, sendo 1 o nível mais baixo e 4 o nível mais alto.

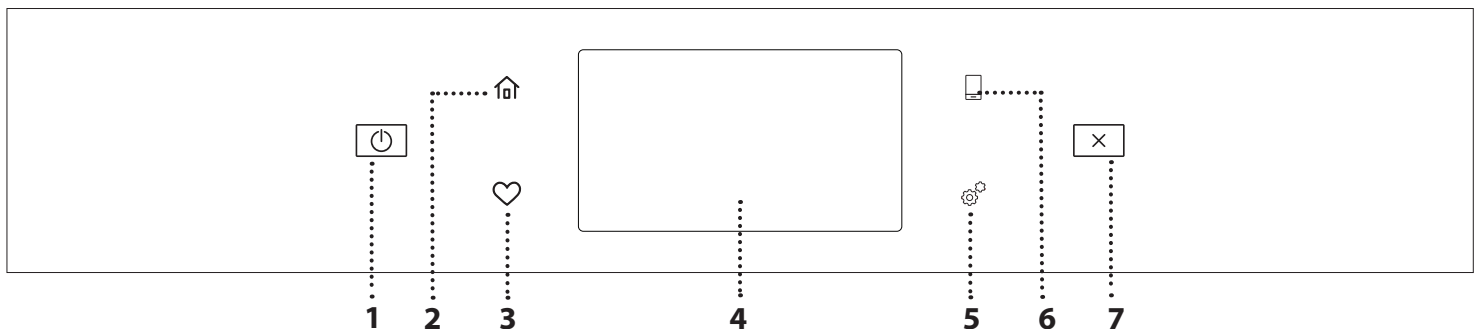
4. Placa de identificação (não remover)

5. Sensor de temperatura

6. Depósito

7. Porta

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. LIGAR/DESLIGAR

Para ligar e desligar o forno.

2. HOME

Para aceder rapidamente ao menu principal.

3. FAVORITO

Para aceder à lista das suas funções favoritas.

4. VISOR

5. FERRAMENTAS

Para escolher de entre diversas opções e também para alterar as definições do forno e as preferências.

6. CONTROLO REMOTO

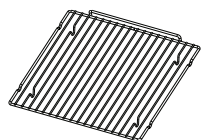
Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

7. CANCELAR

Para interromper qualquer função do forno, exceto Relógio, Temporizador de cozinha e Bloqueio de teclas.

ACESSÓRIOS

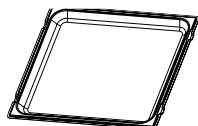
GRELHA METÁLICA



Permite a circulação eficiente do ar quente. Coloque os alimentos diretamente na grelha ou utilize-a como suporte para os tabuleiros e formas, ou outros recipientes para

forno resistentes ao calor. Ao cozinhar alimentos diretamente na grelha, coloque o tabuleiro para assar no nível abaixo da mesma. Também pode ser colocada por cima do tabuleiro para assar ou do tabuleiro de vapor no mesmo nível.

TABULEIRO PARA ASSAR



É utilizado como tabuleiro com as funções "Ar forçado" e "Ar forçado + vapor" para cozinhar carne, peixe, vegetais, ou diferentes tipos de pão e pastelaria. Este tabuleiro também é

útil como suporte de recipientes para forno resistentes ao calor, para que não tenha de colocar itens no fundo do forno. Recolhe o líquido da cozedura quando é colocado por baixo da grelha ou do tabuleiro de vapor.

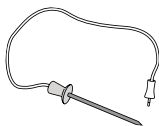
TABULEIRO DE VAPOR



Facilita a circulação do vapor, ajudando a cozinhar uniformemente os alimentos. Coloque o tabuleiro para assar por baixo, para recolher o

líquido da cozedura.

SONDA DE TEMPERATURA



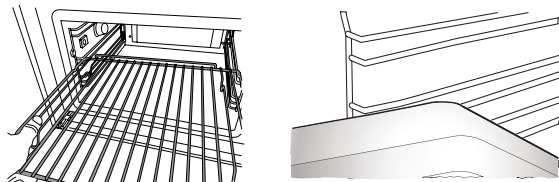
Para medir a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura.

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

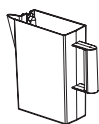
COMO INTRODUZIR A GRELHA METÁLICA E OUTROS ACESSÓRIOS

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 para assar e o tabuleiro de vapor, são introduzidos horizontalmente, da mesma forma que a grelha.

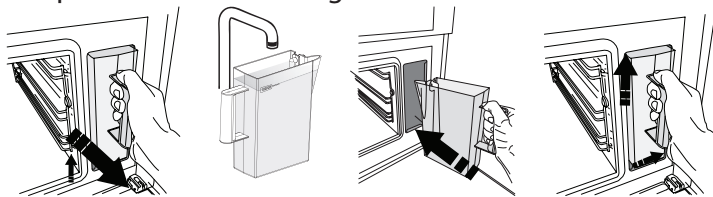


DEPÓSITO



Encha com água potável cada vez que utilizar uma das funções de vapor.

O reservatório pode ser facilmente acedido, abrindo a porta. Para retirá-lo, levante-o ligeiramente e puxe-o na sua direção. Antes de colocar o reservatório no seu suporte, certifique-se de que o tubo da água está posicionado corretamente na cavidade da extremidade superior do reservatório. Encha o reservatório até à marca "MAX" e coloque-o no seu suporte: A parte superior e o lado direito do reservatório devem estar em contacto com os lados do suporte. Introduza totalmente o reservatório e empurre-o para baixo até encaixar na respetiva posição. Esvazie o reservatório após cada utilização. Assegure-se de que retira também a água do tubo.



ESPONJA

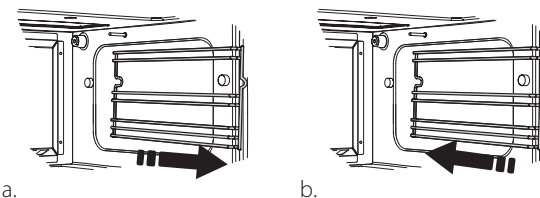


Para remover a eventual condensação formada durante a cozedura. Não a deixe dentro do depósito.

Pode adquirir separadamente no Serviço de Assistência Técnica quaisquer outros acessórios que não venham fornecidos.

RETIRAR E REPOR AS GUIAS DE NÍVEL

- Para retirar as guias da grelha, empurre-as para a frente e puxe-as na sua direção para desprendê-las dos suportes. (a)
- Para repor as guias da grelha, prenda-as nos suportes empurrando-as ligeiramente para baixo até encaixarem na respetiva posição. (b)



Antes de adquirir outros acessórios disponíveis no mercado, assegure-se de que são resistentes ao calor e adequados para o vapor.

Certifique-se de que existe uma distância de, pelo menos, 30 mm entre a parte superior de qualquer recipiente e as paredes do compartimento de cozedura, para permitir a circulação adequada do vapor.

FUNÇÕES



FUNÇÕES MANUAIS

• VAPOR

Para cozinhar pratos naturais e saudáveis usando a função de vapor para preservar o valor nutricional dos alimentos. Esta função é particularmente adequada para cozinhar legumes, peixe, fruta e também para pelar. Salvo indicação em contrário, remova quaisquer embalagens e películas protetoras antes de colocar os alimentos no forno.

Gnocchi		90 - 100	10 - 15	3 1
Terrina de peixe		75 - 80	60 - 90	2
Ovos cozidos		90	20 - 25	3
Beterraba		100	50 - 60	3 1
Couve vermelha		100	30 - 35	3 1
Couve branca		100	25 - 30	3 1
Feijão branco		100	75 - 90	3 2/1

• AR FORÇADO

Para cozinhar refeições de forma a obter resultados semelhantes ao de um forno convencional. Recomendamos a utilização da grelha com esta função, uma vez que permite a circulação eficiente do ar. Em alternativa, o tabuleiro de cozedura pode ser utilizado para cozinhar certas comidas, tais como bolachas ou pãezinhos.

Bolos (Pastelaria)	Sim		160	35 - 40	2
Biscoitos	Sim		150 - 165	12 - 15	2
Massa "choux"	Sim		190 - 200	25 - 30	2
Tortas	Sim		230	7 - 8	2
Quiche	Sim		180 - 190	35 - 40	2
Massa folhada	Sim		180 - 190	15 - 20	2
Asas frango cong.	Sim		190 - 200	15 - 18	2

• AR FORÇADO+VAPOR

Para cozinhar pratos de forma a ficarem estaladiços no exterior e tenros e suculentos no interior. É especialmente indicada para cozinhar pedaços de carne ou de aves, peixe, batatas, refeições prontas congeladas, bolos e sobremesas.

Pão		180 - 190	Baixo - Médio	35 - 40	2
Peito de peru		200 - 210	Médio	50 - 60	2 1
Costeletas		160 - 170	Baixo	80 - 90	2 1
Peixe assado		190 - 200	Baixo	15 - 25	2 1
Legumes Assados		200 - 210	Médio - Alto	20 - 30	2 1

• FUNÇÕES ESPECIAIS

» DESCONGELAÇÃO A VAPOR

Para descongelar qualquer tipo de comida. Coloque alimentos tais como carne e peixe sem a respetiva embalagem no tabuleiro de vapor no nível 3. Coloque o tabuleiro coletor no nível abaixo para recolher a água proveniente da descongelação. Para melhores resultados, não descongele completamente os alimentos permitindo a conclusão do processo durante o período de repouso. Recomendamos que mantenha o pão coberto para evitar que fique demasiado mole.

Carne	Picada	500	25 - 30	30 - 35	
	Pedaços			20 - 25	
	Salsicha alemã	450	10 - 15	10 - 15	
Aves	Inteiro	1000	60 - 70	40 - 50	
	Filetes	500	25 - 30	20 - 25	
	Coxas		30 - 35	25 - 30	
Peixe	Inteiro	600	30 - 40	25 - 30	
	Filetes	300	10 - 15	10 - 15	
	Porção	400	20 - 25	20 - 25	
Legumes	Porção	300	25 - 30	20 - 25	
	Pedaços	400	10 - 15	5 - 10	
Pão	Pão de forma	500	15 - 20	25 - 30	60
	Fatias	250	8 - 12	5 - 10	
	Pães / bolos		10 - 12	5 - 10	
	Bolo	400	8 - 10	15 - 20	
Fruta	Misto	400	10 - 15	5 - 10	
	Bagas	250	5 - 8	3 - 5	

» REAQUECIMENTO A VAPOR

Para reaquecer refeições prontas congeladas, refrigeradas ou à temperatura ambiente. Esta função utiliza vapor para aquecer suavemente os alimentos sem os secar, permitindo, assim, que retenham o seu sabor original. O período de repouso melhora o resultado. Recomendamos que coloque os pedaços mais pequenos ou finos no meio do tabuleiro e os pedaços maiores ou mais grossos ao redor, nas extremidades. Se utilizar o tabuleiro de vapor, coloque o tabuleiro para assar sob o mesmo para recolher quaisquer líquidos provenientes dos alimentos.

» 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.

» PRESERVAÇÃO

Para fazer conservas de frutas e legumes.

É recomendável utilizar apenas fruta e vegetais frescos e de boa qualidade. Encha os frascos com fruta ou legumes (pré-cozidos, se possível) e deite líquido de conservação ou xarope de conserva, deixando um espaço de aprox. 2 cm até ao topo. Em seguida, coloque as tampas sem apertar muito.

Coloque a grelha no nível 2, com o tabuleiro para assar no nível abaixo, e posicione os frascos sobre a grelha. Em alternativa, pode colocar os frascos diretamente no tabuleiro para assar. Ativar a função. Quando a cozedura estiver concluída, aperte totalmente as tampas dos frascos (use luvas de forno ou proteja as mãos com um pano resistente ao calor) e deixe-os arrefecer até à temperatura ambiente.

» IOGURTE

Para fazer iogurtes. Antes de ativar a função, adicione cerca de 100 g de iogurte gordo disponível no mercado para um litro de leite gordo à temperatura ambiente.

Lembre-se: Se utilizar leite não pasteurizado, aqueça-o até levantar fervura e deixe-o arrefecer até à temperatura ambiente.

Verta a mistura para frascos resistentes ao calor, tape-os com película ou tampas resistentes ao calor e coloque-os na grelha, no nível 2. Selecione a função e defina a duração para cinco horas (a temperatura não pode ser alterada). Após a conclusão da função, deixe o iogurte a arrefecer no frigorífico durante algumas horas antes de servir.

» DESINFEÇÃO

Para desinfetar biberões ou frascos através do vapor. Coloque a grelha ou o tabuleiro para assar no nível 1 e coloque os itens neste, com espaço suficiente entre si para permitir que o vapor chegue a todos os pontos.

» ACABAMENTO

Para otimizar a cozedura de refeições prontas, mantendo-as tenras e suculentas. Esta função permite aquecer uniformemente refeições prontas ou pré-cozinhadas, tais como nacos de carne, peixe e gratinados. É recomendável pôr os alimentos no respetivo recipiente, na grelha posicionada no nível 3, ou colocar os alimentos diretamente no tabuleiro de vapor, no nível 3, com o tabuleiro para assar colocado no nível abaixo. Deve definir a temperatura do forno para a temperatura final que os alimentos deverão ter.

Refeição pronta	100	18 - 25	3 2/1
Sopa / caldo	100	20 - 25	3
Legumes	100	20 - 25	3 2/1
Arroz / massas	100	15 - 20	3 2/1
Batatas	100	20 - 25	3 2/1
Carne aos pedaços	100	15 - 20	3 2/1
Carne com molho	100	25 - 30	3
Filetes de peixe	100	10 - 15	3 2/1

6th
sense

6th SENSE

Para cozinhar vários tipos de pratos e alimentos, obtendo os melhores resultados facilmente. Para tirar o melhor partido desta função, siga as indicações na respetiva tabela de cozedura.

COMO EFETUAR A LEITURA DAS TABELAS DE COZEDURA

As tabelas indicam:

receitas , se é necessário pré-aquecer o forno , temperatura , nível de vapor , peso tempo de cozedura , tempo de repouso , acessórios e nível sugerido para a cozedura.

Os tempos de cozedura começam a partir do momento em que o alimento é colocado no forno, excluindo o pré-aquecimento (sempre que necessário). As temperaturas e os tempos de cozedura são aproximados e dependem da quantidade de alimento e do tipo de acessório utilizado.

Grelha, forma de bolos na grelha, tabuleiro para assar, tabuleiro de vapor, tabuleiro com água

COMO UTILIZAR O ECRÃ TÁTIL



Para percorrer um menu ou uma lista:
Deslize simplesmente o dedo pelo visor para percorrer as opções ou os valores.



Para selecionar ou confirmar:
Toque no ecrã para selecionar o valor ou a opção de menu pretendido(a).

Para regressar ao ecrã anterior:

toque em < .

Para confirmar uma definição ou avançar para o ecrã seguinte:

toque em "DEFINIR" ou "PRÓXIMO".

UTILIZAR PELA PRIMEIRA VEZ

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de configurar o produto.

As definições podem ser alteradas posteriormente, premindo  para aceder ao menu "Ferramentas".

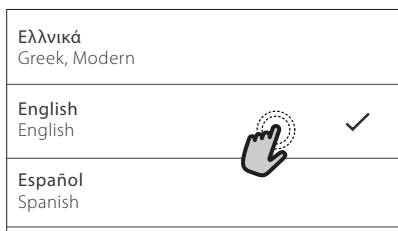
1. SELECIONAR O IDIOMA

Ao ligar o aparelho pela primeira vez, terá de definir o idioma e a hora.

- Deslize o dedo pelo ecrã para percorrer a lista de idiomas disponíveis.



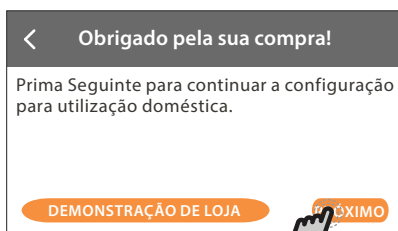
- Toque no idioma pretendido.



Ao tocar em < , regressa ao ecrã anterior.

2. SELECIONAR O MODO DE DEFINIÇÕES

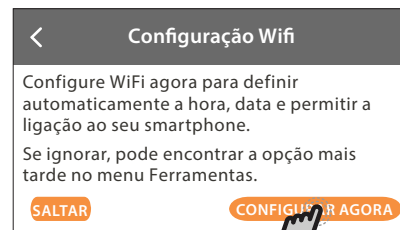
Uma vez selecionado o idioma, o visor solicitar-lhe-á que escolha entre "DEMONSTRAÇÃO DE LOJA" (útil para retalhistas, apenas para fins de exibição) ou continuar, tocando em "PRÓXIMO".



3. CONFIGURAR WIFI

A funcionalidade 6th Sense Live permite-lhe operar o forno remotamente, a partir de um dispositivo móvel. Para permitir que o aparelho seja controlado remotamente, terá de concluir primeiro com sucesso o processo de ligação. Este processo é necessário para Registrar o seu aparelho e ligá-lo à sua rede doméstica.

- Toque em "CONFIGURAR AGORA" para configurar a ligação.



Caso contrário, toque em "SALTAR" para ligar o seu produto mais tarde.

COMO CONFIGURAR A LIGAÇÃO

Para usar esta funcionalidade, necessita de: um smartphone ou tablet e de um router sem fios ligado à Internet. Utilize o seu dispositivo inteligente para verificar se o sinal da sua rede sem fios doméstica é forte junto do aparelho.

Requisitos mínimos.

Dispositivo inteligente: Android com ecrã de 1280x720 (ou superior) ou iOS. Consulte na App Store a compatibilidade com as versões Android ou iOS.

Router sem fios: 2.4Ghz WiFi b/g/n.

1. Descarregar a aplicação 6th Sense Live

O primeiro passo para ligar o seu aparelho é descarregar a aplicação no seu dispositivo móvel. A aplicação 6th Sense Live irá guiá-lo por todos os passos aqui indicados. Pode descarregar a aplicação 6th Sense Live a partir da iTunes Store ou da Google Play Store.

2. Criar uma conta

Se ainda não o tiver feito, terá de Criar uma conta. Isto permitir-lhe-á ligar os seus aparelhos em rede e também visualizá-los e controlá-los remotamente.

3. Registrar o seu aparelho

Siga as instruções na aplicação para registrar o seu aparelho. Para o processo de registo, necessitará do número Smart Appliance Identifier (SAID). Trata-se do número existente após a palavra SERVICE na placa de identificação fixada ao produto.

4. Ligar à rede WiFi

Siga o procedimento de configuração "scan-to-connect". A aplicação irá guiá-lo pelo processo de ligação do seu aparelho à sua rede sem fios doméstica.

Se o seu router suportar WPS 2.0 (ou superior), selecione "MANUAL" e, em seguida, toque em "Configuração WPS": prima o botão WPS no seu router sem fios para estabelecer uma ligação entre os dois produtos.

Se necessário, pode também ligar o produto manualmente, através da opção "Procurar uma rede".

O código SAID é utilizado para sincronizar um dispositivo inteligente com o seu aparelho.

O endereço MAC é apresentado para o módulo WiFi.

Só será necessário voltar a realizar o procedimento de ligação, se alterar as definições do seu router (p. ex., nome da rede, palavra-passe ou fornecedor de dados).

4. DEFINIR A HORA E A DATA

Ao ligar o forno à sua rede doméstica, a hora e a data serão definidas automaticamente. Caso contrário, terá de defini-las manualmente

- Toque nos números relevantes para definir a hora.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

Uma vez definida a hora, terá de definir a data

- Toque nos números relevantes para definir a data.
- Toque em "DEFINIR" para confirmar.

4. DEFINIR O PONTO DE FERVURA

Para produzir vapor de forma eficiente, o forno necessita de ser calibrado antes de ser utilizado para cozinhar.

Depois de encher e posicionar o reservatório de água, prima e selecione  "Mais modos" e, em seguida, selecione "Calibração do ponto de fervura".

Toque em "INÍCIO" para ativar a calibração, assegurando-se de que a porta do forno permanece fechada até à conclusão do processo.

Lembre-se: Durante este processo, pode produzir-se uma grande quantidade de vapor: Este fenómeno deve ser considerado normal.

5. 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 para 200 °C, de preferência utilizando a função "Ar forçado".

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

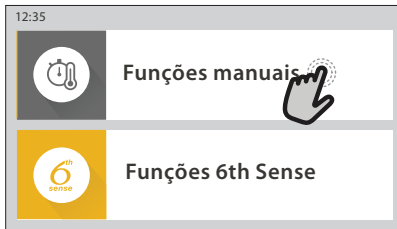
UTILIZAÇÃO DIÁRIA

1. SELECIONAR UMA FUNÇÃO

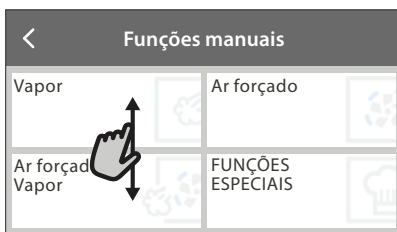
- Para ligar o forno, prima  ou toque em qualquer ponto do ecrã.

O visor permite-lhe optar entre funções Manuais e 6th Sense.

- Toque na função principal necessária para aceder ao menu correspondente.



- Para explorar a lista, percorra-a para cima ou para baixo.



- Toque na função necessária para a selecionar.

2. DEFINIR FUNÇÕES MANUAIS

Após selecionar uma função, é possível alterar as suas definições. O visor irá apresentar as definições que podem ser alteradas.

TEMPERATURA / NÍVEL DE VAPOR

- Percorra os valores sugeridos e selecione o valor necessário.



Se a função o permitir, pode tocar em  para ativar o pré-aquecimento.



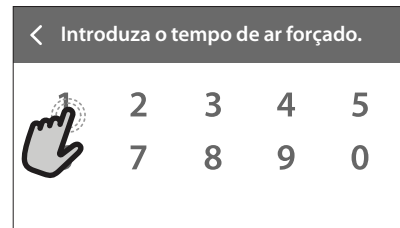
DURAÇÃO

Não precisa de definir o tempo de cozedura, caso pretenda gerir a cozedura manualmente. No modo temporizado, o forno cozinha durante o período de tempo selecionado por si. No fim do tempo de cozedura, o forno desliga-se automaticamente.

- Para começar a definir a duração, toque em "Definir tempo de cozedura".



- Toque nos números relevantes para definir o tempo de cozedura pretendido.



- Toque em "PRÓXIMO" para confirmar.

Para cancelar uma duração definida e gerir manualmente o fim da cozedura, toque no valor da duração e, em seguida, selecione "PARAR".

3. DEFINIR FUNÇÕES 6th SENSE

As funções 6th Sense permitem-lhe preparar uma ampla variedade de pratos, de entre os indicados na lista. A maior parte das definições de cozedura são selecionadas automaticamente pelo aparelho, com vista à obtenção dos melhores resultados.

- Escolha um tipo de cozedura da lista.
- Selecione uma função.

As funções são apresentadas por categorias de alimentos no menu ALIMENTOS 6th SENSE (ver tabelas correspondentes) e por funções de receitas no menu LIFESTYLE.

- Depois de selecionar uma função, indique simplesmente as características dos alimentos (quantidade, peso, etc.) que pretende cozinhar, para obter resultados perfeitos.

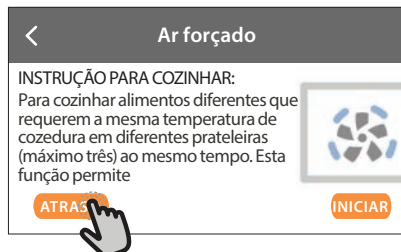
Algumas das Funções 6th Sense exigem a utilização da sonda de temperatura. Ligue-a antes de selecionar a função. Para obter melhores resultados com a sonda, siga as sugestões constantes da secção relevante.

- Siga as indicações apresentadas no ecrã para o orientar ao longo do processo de cozedura.

4. DEFINIR ATRASO DA HORA DE INÍCIO / FIM

Pode atrasar a cozedura antes de iniciar uma função: a função irá iniciar ou terminar à hora previamente selecionada.

- Toque em "ATRASO" para definir a hora de início ou a hora de fim pretendida.



- Depois de definir o atraso pretendido, toque em "INÍCIO DIFERIDO" para iniciar o tempo de espera.
- Coloque os alimentos no forno e feche a porta: a função inicia-se automaticamente após o período de tempo calculado.

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.

Para ativar a função de imediato e cancelar o tempo de atraso programado, toque em .

5. INICIAR A FUNÇÃO

- Uma vez configuradas as definições, toque em "INÍCIO" para ativar a função.

Pode alterar os valores definidos a qualquer altura durante a cozedura, tocando no valor que pretende corrigir.

Se o forno estiver quente e a função necessitar de uma temperatura máxima específica, surgirá uma mensagem no visor

- Prima  para interromper a função ativa a qualquer altura.

6. PRÉ-AQUECIMENTO

Se tiver sido previamente ativada, o visor indica o estado da fase de preaquecimento, depois de iniciada a função.

Quando esta fase estiver concluída, será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que o forno atingiu a temperatura programada.

- Abra a porta.
- Coloque os alimentos no forno.
- Feche a porta e inicie a cozedura.

Colocar os alimentos no forno antes de o 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.

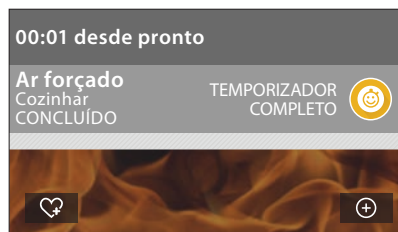
7. INTERROMPER A COZEDURA

Algumas das Funções 6th Sense exigem que sejam efetuadas algumas ações durante a cozedura. Será emitido um sinal sonoro e o visor indicará que ação deverá realizar.

8. FIM DA COZEDURA

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

Em algumas funções, depois de concluída a cozedura, pode guardá-la como favorito e reutilizá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições ou prolongando a cozedura.



- Toque em  para guardá-la como favorito.
- Toque em  para prolongar a cozedura.

9. FAVORITOS

A função Favoritos guarda as definições do forno para a sua receita favorita.

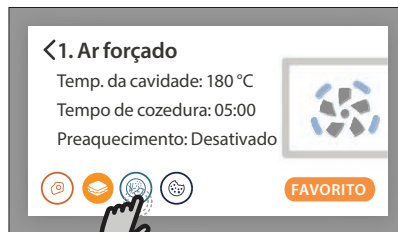
O forno deteta automaticamente as funções utilizadas com maior frequência. Após um determinado número de utilizações, ser-lhe-á solicitado que adicione a função aos seus favoritos.

COMO GUARDAR UMA FUNÇÃO

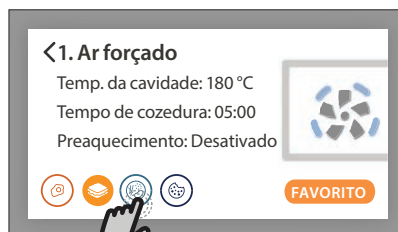
Uma vez concluída uma função, pode tocar em  para guardá-la como favorito. Isto permitir-lhe-á usá-la rapidamente no futuro, mantendo as mesmas definições.

O visor permite-lhe guardar a função, indicando até 4 refeições favoritas, incluindo pequeno-almoço, almoço, snack e jantar.

- Toque nos ícones para selecionar pelo menos uma.

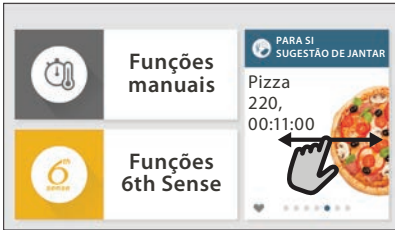


- Toque em "GUARDAR COMO FAVORITO" para guardar a função.



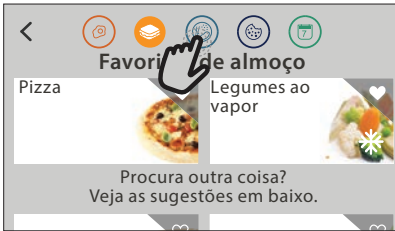
GUARDADAS

Depois de guardar as funções como favoritos, o ecrã principal apresentará as funções guardadas para a hora atual do dia.



Para visualizar o menu de favoritos, prima : as funções serão divididas pelas diferentes horas das refeições e serão disponibilizadas algumas sugestões.

- Toque no ícone das refeições para exibir as listas correspondentes



Tocar em permite-lhe também visualizar o histórico das funções utilizadas mais recentemente.

- Deslize o dedo pela lista apresentada.
- Toque na receita ou na função pretendida.
- Toque em "INÍCIO" para ativar a cozedura.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

No ecrã Favoritos, pode adicionar uma imagem ou um nome a cada favorito, personalizando-o de acordo com as suas preferências.

- Selecione a função que pretende alterar.
- Toque em "EDITAR".
- Selecione o atributo que pretende alterar.
- Toque em "PRÓXIMO": O visor apresentará os novos atributos.
- Toque em "GUARDAR" para confirmar as suas alterações.

No ecrã de Favoritos, pode também eliminar funções guardadas:

- toque em na função correspondente.
- Toque em "REMOVER".

Pode também alterar a hora quando são apresentadas as várias refeições:

- Prima .
- Selecione "Preferências".
- Selecione "Horas e datas".
- Toque em "As suas horas de refeição".
- Percorra a lista e toque na hora pretendida.
- Toque na respetiva refeição para alterá-la.

Cada intervalo de tempo apenas pode ser combinado com uma refeição.

10. FERRAMENTAS

Prima para abrir o menu "Ferramentas" a qualquer altura.

Este menu permite-lhe escolher de entre várias opções e também alterar as definições ou

preferências do seu produto ou do visor.



REMOTO ATIVADO

Para permitir a utilização da aplicação 6th Sense Live da Whirlpool.

TEMPORIZADOR DE COZINHA

Esta função pode ser ativada aquando da utilização de uma função de cozedura ou, de forma independente, para controlar o tempo.

Uma vez iniciado, o temporizador continuará a sua contagem decrescente de forma independente, sem interferir com a função em si.

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

O temporizador continuará a contagem decrescente no canto superior direito do ecrã.

Para recuperar ou alterar o temporizador de cozinha:

- Prima .
- Toque em .

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

- Toque em "DISPENSAR" para cancelar o temporizador ou definir uma nova duração do temporizador.
- Toque em "DEF. TEMPOR. NOVO" para definir novamente o temporizador.

LUZ

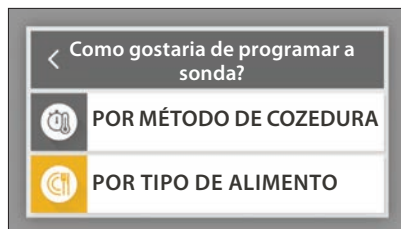
Para acender ou apagar a luz do forno.

SONDA

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

Coloque os alimentos no forno e ligue a sonda de temperatura à ficha. Mantenha a sonda tão afastada quanto possível da fonte de calor. Feche a porta do forno.

Toque em . Pode escolher entre as funções Manual (por método de cozedura) e 6th Sense (por tipo de alimento) se a utilização da sonda for autorizada ou necessária.



Depois de iniciada a função de cozedura, a mesma será cancelada se a sonda for retirada. Desligue e retire sempre a sonda do forno quando os alimentos forem retirados.

UTILIZAR A SONDA DE TEMPERATURA

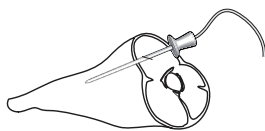
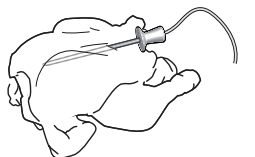
A utilização da sonda de temperatura permite-lhe medir a temperatura interior dos alimentos durante a cozedura.

Introduza a sonda de temperatura no interior da carne, evitando ossos e zonas de gordura:

Aves: Introduza a ponta no centro do peito, evitando cavidades.

Carne (articulações ou pernas): Introduza a ponta na parte mais grossa.

Peixe (inteiro): Introduza a ponta na parte mais grossa, evitando a espinha.



LIMPEZA AUTOMÁTICA

A ação do vapor libertado durante este ciclo de limpeza especial permite a fácil remoção de sujidade e resíduos de alimentos.



DRENAGEM

A função de drenagem permite que a água seja drenada de forma a prevenir estagnação no fervedor. É recomendável efetuar sempre a "Drenagem" após a utilização do forno. O visor indicará quando o fervedor for completamente drenado. Após um determinado número de utilizações, esta ação torna-se obrigatória, não sendo possível ativar uma função que utilize vapor sem antes efetuar a drenagem.

Uma vez selecionada a função "DRENAGEM" ou quando sugerido através de uma mensagem no visor, toque em "INÍCIO" e siga as instruções indicadas.

Assim que a função terminar, escoe e lave o reservatório com água da torneira.

Lembre-se: Se a caldeira estiver demasiado quente, a função não será ativada.



DESCALCIFICAR

Esta função especial, ativada em intervalos regulares, permite-lhe manter o fervedor e o circuito da água nas melhores condições.

A duração média da função completa é de cerca de 240 minutos.

Esta função divide-se em várias fases: drenagem, descalcificação e enxaguamento. Uma vez iniciada a função, siga os passos indicados no visor e toque em "INÍCIO" quando terminado, para iniciar cada fase.

Para obter melhores resultados, recomendamos que encha o reservatório com o produto fornecido pelo Serviço Pós-Venda (siga as instruções fornecidas com o produto).

Não desligue o forno até ao final da operação. As funções de cozedura não podem ser ativadas durante o ciclo de limpeza.

Lembre-se: Será apresentada uma mensagem no visor, alertando-o para a necessidade de efetuar esta operação regularmente.



SILENCIAR

Toque no ícone para silenciar ou não silenciar todos os sons e alarmes.



BLOQUEIO DE TECLAS

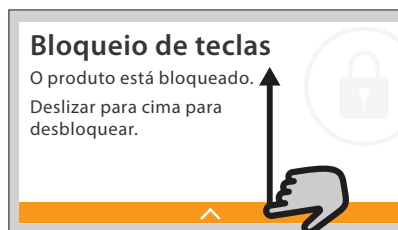
O "Bloqueio de teclas" permite-lhe bloquear os botões no touchpad, para que os mesmos não possam ser premidos inadvertidamente.

Para ativar o bloqueio:

- Toque no ícone

Para desativar o bloqueio:

- Toque no visor.
- Deslize o dedo para cima na mensagem exibida.



MAIS MODOS

Para definir "Calibração do ponto de fervura"



PREFERÊNCIAS

Para alterar várias definições do forno.



WIFI

Para alterar definições ou configurar uma nova rede doméstica.



INFO

Para desativar o "Modo de demonstração loja", repor o produto e obter informação adicional acerca do mesmo.

CONSELHOS ÚTEIS

BOLOS E PÃO

Recomendamos que utilize a função "Ar forçado" para cozinhar bolos e a função "Ar forçado + Vapor" para produtos tipo pão.

Utilize formas para bolos metálicas de cor escura e coloque-as sempre na grelha fornecida.

Em alternativa, o tabuleiro para assar ou outro recipiente para forno pode ser utilizado para cozinhar certos alimentos, como biscoitos ou pãezinhos.

Para verificar se os alimentos estão devidamente cozinhados, insira um espeto no centro dos mesmos: se sair limpo, significará que o bolo ou o pão está cozido.

Se utilizar uma forma para bolos antiaderente, não unte as extremidades da mesma com manteiga pois poderá impedir o crescimento uniforme do bolo nas extremidades.

Se o bolo ou o pão "crescer" durante a cozedura, utilize uma temperatura mais baixa da próxima vez e experimente reduzir a quantidade de líquidos adicionados ou mexer a mistura mais suavemente.

Se a base do bolo ou do pão ficar mal cozida, baixe a prateleira e polvilhe a base do bolo com miolo de pão ou miolo de biscoito antes de adicionar o recheio.

PIZZA

Unte ligeiramente o tabuleiro para se certificar de que a pizza vai ficar com uma base estaladiça.

LEVEDURA

Cubra a forma que contém a massa com um pano húmido e coloque-a no tabuleiro para assar. Coloque no nível 1 ou 2 do forno.

Recomendamos que levede a massa no forno porque oferece uma temperatura mais constante do que a temperatura ambiente. No entanto, é aconselhável que verifique a massa decorrido aproximadamente um terço do tempo de levedação, caso contrário, a massa pode crescer demais.

Também pode levedar massa esticada ou cortar massa que já tenha crescido parcialmente: Cubra o tabuleiro para assar com um pano e coloque-o no nível 2 ou 3. O tempo requerido para esta operação será, aproximadamente, metade do tempo de levedação normal. O tempo de levedação para uma quantidade de 1 kg de massa para pizza é de cerca de uma hora.

POUPANÇA DE ENERGIA

Certifique-se de que a porta do forno está fechada sempre que ligar o mesmo e mantenha-a fechada tanto quanto possível durante a cozedura.

Se possível, coloque os alimentos diretamente nos acessórios fornecidos e não utilize quaisquer utensílios de cozinha adicionais.

Não pré-aqueça o forno antes da cozedura, salvo necessário.

Cortar os alimentos em pedaços pequenos e de dimensões semelhantes irá permitir a redução dos tempos de cozedura e, por conseguinte, poupar energia.

Sempre que cozinhar alimentos durante longos períodos de tempo (p. ex., mais de 30 minutos), recomendamos que reduza a temperatura durante a fase final de cozedura: O calor residual do forno é suficiente para retomar a cozedura dos alimentos.

Utilize este calor residual para aquecer outros alimentos.

Categoria do alimento / Receitas		Nível e Acessórios	Informações de cozedura
GUIADO E MASSA NO FORNO	Lasanha		Prepare de acordo com a sua receita favorita. Verta molho bechamel por cima e polvilhe com queijo para obter um dourado perfeito
	Lasanha*		Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico
ARROZ E CEREAIS	Arroz branco		Adicione água com sal e arroz ao tabuleiro para assar. Use 1 copo e meio de água para cada chávena de arroz
	Arroz integral		
	Arroz basmati		
	Bulgur		Adicione água com sal e cereais ao tabuleiro para assar. Use 2 copos de água para cada chávena de bulgur
	Cuscuz		Adicione água com sal e cereais ao tabuleiro para assar. Use 2 copos de água para cada chávena de cous cous
CARNE	Carne assada 	 	Pincele com azeite e tempere com sal e pimenta. Tempere com alho e ervas aromáticas a gosto. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Vitela assada 	 	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Porco assado 	 	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal e pimenta. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Borrego assado 	 	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e alho picado. No final da cozedura, deixe repousar durante, pelo menos, 15 minutos antes de cortar
	Frango assado 	 	Pincele com azeite e tempere a gosto. Polvilhe com sal e pimenta. Leve ao forno com a parte do peito virada para cima
	Pedaços de frango	 	Pincele com azeite e tempere a gosto. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor com a pele virada para baixo
	Pato assado 	 	Pincele com azeite ou manteiga derretida. Polvilhe com sal, pimenta e colorau. Introduza no forno com a parte do peito virada para baixo
	Filetes ao vapor	 	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
	Cachorro quente	 	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
	Rolo carne		Prepare de acordo com a sua receita favorita e molde numa forma de pão, pressionando para evitar a formação de bolhas de ar
PEIXE E MARISCO	Peixe inteiro assado		Pincele com azeite. Tempere com sumo de limão, alho e salsa
	Peixe inteiro ao vapor	 	
	Filetes de peixe ao vapor	 	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
	Postas de peixe ao vapor	 	
	Gratinado de peixe		Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico
	Mexilhão	 	Tempere com azeite, pimenta, alho e salsa antes de cozinhar. Mexa bem
	Camarões	 	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor

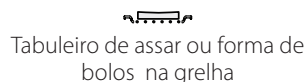
ACESSÓRIOS


Grelha
Tabuleiro de assar ou forma de
bolos na grelha
Tabuleiro para assar
Tabuleiro de vapor
Sonda de temperatura

* Congelado

Categoria do alimento / Receitas		Nível e Acessórios	Informações de cozedura
LEGUMES	Legumes assados	Batatas assadas 	Corte aos pedaços, tempere com azeite, sal e ervas aromáticas antes de levar ao forno
		Batatas fritas * 	Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura
		Batatas fritas 	Descasque e corte aos pedaços. Deixe de molho em água fria com sal durante 30 minutos. Lave, seque e pese. Misture com azeite; aprox. 10 g para cada 200 g de batatas secas. Distribua uniformemente no tabuleiro de cozedura
		Pimentos recheados 	Corte os pimentos ao meio e retire as sementes do interior. Depois de limpos, encha com uma mistura de carne picada, pão ralado e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto
		Abóbora recheada 	Retire a parte de dentro da abóbora e corte finamente a polpa interior. Misture os cubos de abóbora com carne picada, pão ralado e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto
		Beringela recheada 	Retire a parte de dentro da beringela e coza a polpa interior até ficar muito macia. Deixe arrefecer. Depois de pronta, encha com uma mistura de beringela cozida e carne picada, ovo, pão ralado e queijo ralado. Tempere com alho, sal e ervas aromáticas a gosto
		Tomates recheados 	Retire a parte de cima dos tomates e reserve. Retire a polpa dos tomates e cozinhe o arroz na mesma. Acrescente ervas/caldo, consoante o que preferir. Quando o arroz estiver macio, deixe arrefecer e encha os tomates generosamente com o risotto. Feche com a parte de cima dos tomates antes de cozinhar
	Legumes gratinados	Batatas gratinadas 	Corte às fatias e coloque num recipiente grande. Tempere com sal, pimenta e alho e cubra com natas. Polvilhe queijo sobre o topo
		Gratinado de legumes * 	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico
	Legumes ao vapor	Batatas inteiras  	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Pedaços de batata  	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Ervilhas  	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Cenouras  	
		Brócolos  	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Couve-flor  	
		Espargos  	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Abóbora  	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Alcachofras  	Corte ao meio. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Couves de bruxelas  	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Maçaroca de milho  	Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
		Pimentos  	Corte aos pedaços. Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
	Legumes ao vapor *  		Distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
BOLOS SALGADOS	Quiche Lorraine 		Coloque a massa na forma para assar e pique-a com um garfo. Prepare uma mistura para a quiche lorraine suficiente para 6 porções
	Quiche Lorraine * 		Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico

ACESSÓRIOS



* Congelado

Categoria do alimento / Receitas		Nível e Acessórios	Informações de cozedura
PÃO	Rolls		Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Forme rolos antes de levedar. Utilize a função de levedação dedicada do forno
	Rolls *		
	Pão de forma		Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Bolas pré-cozidas		
	Scones		Molde num único scone ou em pedaços mais pequenos sobre um tabuleiro para assar untado
	Pães enlatados		Retire das respetivas embalagens. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
PIZZA	Pizza		Prepare a massa da pizza com 150 ml de água, 15 g de fermento, 200-225 g de farinha, óleo e sal. Deixe a massa crescer utilizando a função dedicada do forno. Estenda a massa num tabuleiro ligeiramente untado. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo e fiambre
	Pizza fina *		
	Pizza alta *		Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico
	Pizza fresca		
BOLOS E BOLINHOS	Pão de ló em forma	 	Prepare uma massa de pão de ló sem gordura com 700-800 g. Despeje na forma devidamente forrada e untada
	Biscoitos		Prepare uma fornada de 250 g de farinha, 100 g de manteiga com sal, 100 g de açúcar e 1 ovo. Aromatize com essência de fruta. Deixe arrefecer. Espalhe de forma a atingir 5 mm de espessura, molde como requerido e distribua uniformemente na forma de assar
	Merengue		Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80g de açúcar e 100g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde 20-24 unidades no tabuleiro para assar untado
	Tarte de frutas	 	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. Coloque a tarte na forma de assar, juntando 700-800 g de fruta cortada aos pedaços misturada com açúcar e canela
	Tarte de frutas *	 	Retire os alimentos das respetivas embalagens, certificando-se de que retira toda a película de plástico
	Muffins		Prepare uma massa para 10-12 unidades, consoante a sua receita favorita e encha os moldes de papel com a massa. Distribua uniformemente pelo tabuleiro
	Soufflé	 	Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos micro-ondas com um rebordo alto
SOBREMESAS	Maças assadas	 	Retire o caroço e encha com maçapão ou canela, açúcar e manteiga
	Compota de fruta	   	Descasque e retire o caroço da fruta. Corte em pedaços e distribua uniformemente no tabuleiro de vapor
	Leite Creme	   	Misture 2 gemas de ovo e 2 ovos inteiros com 3 colheres de sopa de açúcar e aroma de baunilha. Aqueça uma mistura de 100 ml de natas e 200 ml de leite e acrescente lentamente aos ovos. Deite a mistura em 4 formas individuais
OVOS	Ovo médio	   	
	Ovo cozido	   	Se pretender comer os ovos frios, passe-os imediatamente por água fria
	Ovo mal passado	   	

ACESSÓRIOS


Grelha


Tabuleiro de assar ou forma de
bolos na grelha


Tabuleiro para assar


Tabuleiro de vapor


Sonda de temperatura

* Congelado

Categoria do alimento / Receitas		Nível e Acessórios	Informações de cozedura
SOUS VIDE	COZINHAR	Carne inteira  2	Distribua as embalagens uniformemente em volta do centro da grelha. Assegure-se de que as embalagens estão sob vácuo
		Carne picada  2	
		Aves  2	
		Peixe  2	
		Moluscos  2	
		Crustáceos  2	
		Legumes  2	
		Fruta  2	
		Creme doce  2	
		Creme salgado  2	
	REAQUECER	Congelado  2	Distribua as embalagens uniformemente em volta do centro da grelha
		Fria  2	

ACESSÓRIOS


 Grelha


 Tabuleiro de assar ou forma
de bolos na grelha


 Tabuleiro para assar


 Tabuleiro de vapor


 Sonda de temperatura

* Congelado

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A ausência de limpeza regular pode causar a deterioração das superfícies do aparelho. Além disso, tal poderá reduzir a vida útil do aparelho, bem como provocar a ocorrência de situações perigosas.

Assegure-se de que o aparelho arrefece antes de executar qualquer operação de manutenção ou limpeza.

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

O aparelho deve ser desligado da rede elétrica antes da realização de qualquer tipo de trabalho de manutenção.

Use luvas de proteção.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor.

SUPERFÍCIES EXTERIORES

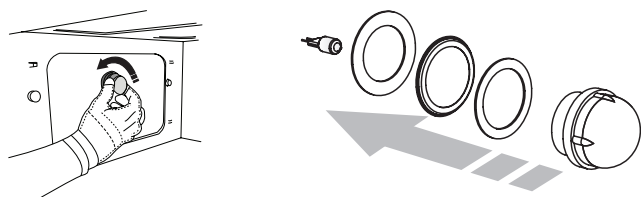
- Limpe as superfícies com um pano de microfibra húmido. Se estiverem muito sujas, acrescente alguns pingos de detergente com pH neutro. Termine a limpeza com um pano seco.
- Limpe o vidro da porta com um detergente líquido adequado.

SUPERFÍCIES INTERIORES

- Após cada utilização, deixe que o forno arrefeça e limpe-o, de preferência enquanto estiver morno, para remover eventuais depósitos ou manchas causados por resíduos de alimentos.
- Para remover a humidade produzida pela vaporização, deixe que o forno arrefeça e, em seguida, limpe o compartimento com um pano ou a esponja fornecida. Recomendamos que utilize a função "Limpeza a vapor" regularmente.

SUBSTITUIR A LÂMPADA

- Desligue o forno da corrente elétrica.
- Desaperte a cobertura da lâmpada e remova cuidadosamente as vedações e a anilha.
- Substitua a lâmpada e aperte a cobertura, tendo o cuidado de repor corretamente as vedações e a anilha.
- Ligue o forno novamente à corrente elétrica.



ACESSÓRIOS

- A maioria dos acessórios pode ser lavada na máquina de lavar loiça, incluindo as guias da grelha.
- Limpe cuidadosamente o reservatório, utilizando uma esponja e um pouco de detergente com pH neutro. Lave com água da torneira.

Lembre-se: Utilize lâmpadas de halogéneo 10 W/12 V tipo G4, T300 °C. A lâmpada utilizada no aparelho 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. Não manuseie as lâmpadas com as mãos desprotegidas, uma vez que as suas impressões digitais podem danificá-las. Não utilize o forno até que a cobertura da lâmpada tenha sido reposta.

FAQs WiFi

Que protocolos WiFi são suportados?

O adaptador WiFi instalado suporta WiFi b/g/n nos países europeus.

Que definições é necessário configurar no software do router?

São necessárias as seguintes definições do router: 2.4 GHz ativados, WiFi b/g/n, DHCP e NAT ativados.

Que versão de WPS é suportada?

WPS 2.0 ou superior. Verifique a documentação do router.

Há diferenças entre a utilização de um smartphone (ou tablet) com Android ou iOS?

Pode usar o sistema operativo que entender; não há qualquer diferença.

Posso usar a partilha de ligação móvel 3G em vez de um router?

Sim, mas os serviços em nuvem estão concebidos para dispositivos permanentemente ligados.

Como posso verificar se a minha ligação à Internet doméstica está a funcionar e se a funcionalidade sem fios está ativada?

Pode procurar a sua rede no seu dispositivo inteligente. Antes de o tentar, desative quaisquer outras ligações de dados.

Como posso verificar se o aparelho está ligado à minha rede sem fios doméstica?

Aceda à configuração do seu router (ver manual do router) e verifique se o endereço MAC do aparelho aparece na página de dispositivos sem fios ligados.

Onde posso encontrar o endereço MAC do aparelho?

Prima  e, em seguida, toque em  WiFi ou procure no seu aparelho: existe uma etiqueta com os endereços SAID e MAC. O endereço MAC consiste numa combinação de números e letras começada por "88:e7".

Como posso verificar se a funcionalidade sem fios do aparelho está ativada?

Use o seu dispositivo inteligente e a aplicação 6th Sense Live para verificar se a rede do aparelho se encontra visível e ligada à nuvem.

Há algo que possa impedir o sinal de chegar ao aparelho?

Verifique se os dispositivos ligados não estão a usar toda a largura de banda disponível.

Certifique-se de que os seus dispositivos compatíveis com WiFi não ultrapassam o número máximo permitido pelo router.

A que distância do forno deve estar o router?

Normalmente, o sinal WiFi é suficientemente forte para cobrir várias divisões, mas isso depende muito do material de que são feitas as paredes. Pode verificar a força do sinal colocando o seu dispositivo inteligente junto ao aparelho.

O que posso fazer se a minha ligação sem fios não alcança o aparelho?

Pode usar dispositivos específicos para ampliar a cobertura da sua rede WiFi doméstica, tais como pontos de acesso, repetidores WiFi e pontes de linhas de alimentação (não fornecidos com o aparelho).

Como posso encontrar o nome e a palavra-passe da minha rede sem fios?

Consulte a documentação do router. Há habitualmente um autocolante no router, que apresenta a informação de que necessita para aceder à página de configuração do dispositivo, utilizando um dispositivo ligado.

O que posso fazer se o meu router estiver a usar o canal WiFi da vizinhança?

Force o router a usar o seu canal WiFi doméstico.

O que devo fazer se aparecer no visor ou se o forno não conseguir estabelecer uma ligação estável ao meu router doméstico?

O aparelho pode ter estabelecido com sucesso uma ligação ao router, mas não ser capaz de aceder à Internet. Para ligar o aparelho à Internet, terá de verificar as definições do router e/ou da operadora.

Definições do router: o NAT tem de estar ligado, a firewall e o DHCP têm de estar corretamente configurados. Encriptação da palavra-passe suportada: WEP, WPA, WPA2. Para experimentar outro tipo de encriptação, consulte o manual do router.

Definições da operadora: se o seu fornecedor de serviços de Internet tiver fixado o número de endereços MAC com permissão de ligação à Internet, poderá não ter possibilidade de ligar o seu aparelho à nuvem. O endereço MAC de um dispositivo é o seu identificador único. Pergunte ao seu fornecedor de serviços de Internet como ligar outros dispositivos, que não computadores, à Internet.

Como posso verificar se os dados estão a ser transmitidos?

Após a configuração da rede, desligue a alimentação, aguarde 20 segundos e, depois, ligue o forno: Verifique se a aplicação exibe o estado UI do aparelho.

Algumas definições levam vários segundos para aparecerem na aplicação.

Como posso alterar a minha conta Whirlpool, mas manter as minhas aplicações ligadas?

Pode criar uma conta nova, mas lembre-se de eliminar as suas aplicações da sua conta antiga antes de as mover para a nova.

Mudei de router – o que preciso de fazer?

Pode manter as mesmas definições (nome de rede e palavra-passe) ou eliminar as definições anteriores da aplicação e configurar novamente as definições.

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 forno emite ruídos, mesmo quando está desligado.	O ventilador de refrigeração está ativado.	Abra a porta ou aguarde até que o processo de arrefecimento esteja concluído.
O forno não está a produzir vapor.	Depósito incorretamente inserido. Depósito vazio.	Verifique se o reservatório foi colocado na posição correta e se está cheio de água da torneira até à marca "MAX"; em seguida, inicie novamente a função pretendida.
A função não é iniciada. A função não está disponível no modo de demonstração.	O modo de demonstração está ativo.	Prima  , toque em  "Info" e, em seguida, selecione "Modo de demonstração loja" para sair.
O ícone  é exibido no visor.	O router WiFi está desligado. As definições do router foram alteradas. A ligação sem fios não alcança o aparelho. O forno não consegue estabelecer uma ligação estável à rede doméstica. A conectividade não é suportada.	Verifique se o router WiFi está ligado à Internet. Verifique se o sinal WiFi é forte nas proximidades do aparelho. Tente reiniciar o router Consulte a secção "FAQs WiFi". Se as definições da sua rede sem fios doméstica tiverem sido alteradas, estabeleça a ligação à rede: prima  , toque em  "WiFi" e, em seguida, selecione "Ligar à rede".
A conectividade não é suportada.	A operação remota não é permitida no seu país.	Antes de efetuar a compra, verifique se o seu país permite a operação remota de aparelhos eletrónicos.

FICHA DE PRODUTO

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

COMO OBTER O GUIA DE UTILIZAÇÃO E MANUTENÇÃO

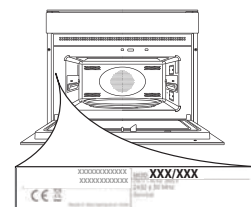
>  Transfira o Guia de Utilização e Manutenção a partir do nosso website **docs.whirlpool.eu** (pode utilizar este código QR), especificando o código comercial do produto.



> Em alternativa, contacte o nosso Serviço Pós-Venda.

CONTACTAR O NOSSO SERVIÇO PÓS-VENDA

Pode encontrar os nossos contactos no manual de garantia. Ao contactar o nosso Serviço Pós-Venda, indique os códigos fornecidos na placa de identificação do seu produto.



400011237010

Impresso em Itália