



MCP 349 - MCP 349/1

Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

ÍNDICE

INSTALAÇÃO

- 3 Instalação

SEGURANÇA

- 4 Instruções de segurança importantes
- 5 Guia para resolução de problemas
- 6 Precauções

ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO

- 7 Acessórios
- 8 Manutenção e limpeza

PAINEL DE CONTROLO

- 9 Painel de controlo

UTILIZAÇÃO GERAL

- 10 Modo Stand-by
- 10 Proteção de início/Segurança para crianças
- 10 Interromper ou parar a cozedura
- 10 Adicionar / mexer / virar os alimentos
- 11 Clock (Relógio)

FUNÇÕES DE COZEDURA

- 12 Jet Start (Função Jet Start)
- 13 Microwave (Micro-ondas)
- 14 Grill (Grelhador)
- 15 Combi Grill (Microwave + Grill) (Grelhador Combinado (Micro-ondas + Grelhador))
- 16 Forced Air (Ar forçado)
- 17 Combi Air (Microwave + Forced Air) (Ar Combinado (Micro-ondas + Ar forçado))
- 18 Crisp

FUNÇÕES ESPECIAIS

- 19 Jet Reheat Menu (Menu Aquecimento rápido)
- 20 Jet Defrost Menu (Menu Descongelação rápida)
- 21 Steam Menu (Menu Vapor)
- 23 Chef Menu (Menu do Chef)

OPÇÕES

- 26 Stop Turntable (Função de paragem da rotação)
- 26 Auto clean (Limpeza automática)

SUGESTÕES AMBIENTAIS

- 27 Sugestões ambientais
- 28 Especificações técnicas

INSTALAÇÃO

-ANTES DE LIGAR

Coloque o forno afastado de outras fontes de energia. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá existir um espaço de, pelo menos, 30 cm por cima do forno.

Não coloque o forno micro-ondas no interior de um armário. Este forno não se destina a ser colocado ou utilizado numa superfície de trabalho com distância inferior a 850 mm acima do nível do chão.

Verifique se a tensão indicada na placa de características equivale à tensão da corrente elétrica da sua casa.

Não retire as placas de proteção de entrada do micro-ondas localizadas na parte lateral da parede da cavidade do forno. Estas evitam que a gordura e as partículas de alimentos entrem nos canais de entrada do micro-ondas.

Coloque o forno numa superfície estável e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o forno e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Seja cuidadoso ao mexer no forno.

Certifique-se de que o espaço por baixo, por cima e em redor do forno está vazio de modo a possibilitar um fluxo de ar adequado.

Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.

Não ligue o aparelho se este possuir um cabo ou ficha danificada, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha elétrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques elétricos, incêndios ou outros perigos.

Não utilize uma extensão:

Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.

AVISO: A utilização incorreta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque elétrico. Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o micro-ondas se encontra devidamente ligado à terra.

-DEPOIS DE LIGAR

O forno só poderá ser ligado se a porta do mesmo estiver bem fechada.

Se o forno estiver localizado perto de uma antena ou aparelho de TV ou rádio, pode provocar má receção e interferências.

A ligação deste aparelho à terra é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objetos devidos à inobservância deste requisito.

O fabricante não se responsabiliza por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

Se os materiais dentro/fora do forno entrarem em ignição ou se for produzido fumo, desligue o forno e mantenha a porta do mesmo fechada. Desligue o cabo de alimentação ou desligue a energia elétrica no painel de fusíveis ou no disjuntor.

Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos.

AVISO: O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.

As crianças com menos de 8 anos de idade não devem utilizar o aparelho a não ser sob supervisão contínua.

Este micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de roupa e o aquecimento de almofadas de aquecimento, pantufas, panos húmidos e semelhantes podem causar ferimentos, a ignição destes produtos ou incêndio.

Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos sob supervisão ou se receberem instruções acerca da utilização segura do aparelho e percebam os riscos envolvidos. Os procedimentos de limpeza e manutenção não devem ser efectuados por crianças a não ser que estas tenham mais de 8 anos de idade e se encontrem sob a supervisão de um adulto.

As crianças pequenas devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

AVISO: Não utilize o seu forno micro-ondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e o recipiente poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.

AVISO: As vedações da porta e as áreas das vedações da porta devem ser inspeccionadas regularmente para verificar se estão danificadas. Se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ter sido reparado por um técnico de assistência qualificado.

Não utilize o forno micro-ondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca, dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do micro-ondas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

Não deixe o forno sem vigilância se estiver a utilizar uma grande quantidade de gordura ou de óleo pois poderá sobreaquecer e provocar um incêndio!

Não aqueça nem utilize materiais inflamáveis no interior ou perto do forno. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.

Não utilize o seu forno micro-ondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores ou outros materiais combustíveis. Tal poderá provocar um incêndio.

Não utilize químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.

Não pendure nem coloque objetos pesados sobre a porta, pois tal poderá danificar a abertura e as dobradiças do forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.

Não são permitidos recipientes metálicos para alimentos e bebidas para cozinhar no micro-ondas.

Tenha cuidado para não deslocar o prato rotativo quando retirar os recipientes do aparelho.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se o forno não funcionar, não chame a assistência antes de verificar o s seguintes pontos:

- Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- A ficha está bem encaixada na tomada elétrica.
- A porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que existe energia elétrica em sua casa.
- Verifique se o forno tem uma boa ventilação.
- Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o forno.
- Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.

Tudo isto servirá para evitar deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas.

Quando chamar a Assistência, indique o número de série e o número de modelo do forno (consulte a etiqueta de assistência). Consulte o seu livro de garantia para mais sugestões.

Se o cabo de alimentação necessitar de ser substituído, deverá sê-lo por um cabo original, o qual está disponível através do nosso serviço de assistência técnica. O cabo elétrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.

AVISO: A assistência apenas deve ser executada por um técnico qualificado. É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.

Não retire nenhuma tampa.

PRECAUÇÕES

- GERAL

Este aparelho destina-se a ser utilizado em ambiente doméstico e em aplicações semelhantes, tais como:

- copas para utilização dos funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- quintas de exploração agrícola;
- clientes em hotéis, motéis e outros tipos de ambientes residenciais;
- ambientes do tipo bed and breakfast.

Estão proibidos outros tipos de utilização (por exemplo, aquecimento de divisões da casa).

O aparelho não deverá ser ligado sem alimentos no forno quando utilizar as micro-ondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.

As aberturas de ventilação do forno não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o forno e proporcionar maus resultados de cozedura.

Para testar o funcionamento do forno, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das micro-ondas e o forno não será danificado.

Não armazene nem utilize este aparelho no exterior.

Não utilize este aparelho perto de um lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou similares.

Não utilize a cavidade para armazenar objetos.

Retire fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno.

Não utilize o seu forno micro-ondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.

Utilize luvas para fornos para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura.

-LÍQUIDOS

Bebidas ou água, por exemplo: Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.

Para evitar este cenário, siga os seguintes passos:

1. Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
2. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e deixe a colher de chá no recipiente.
3. Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do forno.

-CUIDADO

Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.

Consulte sempre o livro de receitas do micro-ondas para obter mais informações. Sobretudo, ao cozinhar ou aquecer alimentos que contenham álcool.

Certifique-se de que a tampa e a tetina foram retiradas antes de aquecer!

ACESSÓRIOS

GERAL

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.

Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as micro-ondas passem através deles.

Quando colocar alimentos e acessórios no forno micro-ondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do forno.

Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.

Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do forno, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o forno poderá ficar danificado.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Se o prato rotativo não rodar livremente deverá utilizar um recipiente mais pequeno.

SUPORTE DO PRATO ROTATIVO

Utilize o suporte do prato rotativo por baixo do prato rotativo de vidro. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no suporte do prato rotativo.

- Coloque o suporte do prato rotativo no forno.



PRATO ROTATIVO DE VIDRO

Utilize o prato rotativo de vidro com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.

- Coloque o prato rotativo de vidro no respetivo suporte.



VAPOREIRA

Para cozinhar alimentos a vapor use a função dedicada (VAPOR). Ao cozinhar alimentos como peixe e legumes coloque-os na grelha intermédia. Não use a grelha intermédia para cozinhar massas, arroz ou feijão. Coloque sempre a vaporeira no prato rotativo de vidro.



PLATAFORMA DE ARAME

Utilize a plataforma de arame superior sempre que utilizar a função Grill (Grelhador) ou Combi grill (Grelhador Combinado).

Utilize a plataforma de arame inferior sempre que utilizar a função Ar forçado ou Ar combinado.



PRATO CRISP

Coloque os alimentos directamente no prato Crisp. O prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min). Quando utilizar o prato Crisp, use sempre o prato rotativo de vidro como suporte.

Não coloque quaisquer utensílios no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.



PEGA CRISP

Utilize a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente do forno.



TAMPA PARA PRATOS (acessório vendido separadamente)

A tampa é utilizada para cobrir alimentos durante o processo de cozedura ou de aquecimento apenas com microondas. Esta ajuda a diminuir os salpicos, a reter a humidade dos alimentos, bem como a reduzir o tempo de cozedura.

Utilize a tampa para aquecer alimentos em dois níveis.



MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A falta de limpeza do forno poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.

Não utilize esfregões de metal abrasivos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões de palha-de-aço, panos arenosos, etc., pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interiores e exteriores do forno. Utilize um pano com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o seu forno micro-ondas. O forno deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.

Em intervalos regulares, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.

Use um pano macio e húmido com detergente suave para limpar as superfícies interiores, a parte de trás e da frente da porta e a abertura da porta.

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser efetuada com o forno micro-ondas desligado.

Não aponte o spray diretamente para o forno.

Este forno foi concebido para funcionar com o prato rotativo no seu lugar.

Não utilize o forno micro-ondas quando o prato rotativo for retirado para limpeza.

Não permita que gorduras ou partículas de alimentos se acumulem em volta da porta. Para a sujidade difícil, ferva uma chávena de água no forno durante 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer a sujidade.

Este produto oferece uma função de **AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)**, que permite limpar facilmente o compartimento do micro-ondas. Para mais informações, consulte a secção **LIMPEZA AUTOMÁTICA**, na página 26.

A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza, já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efetuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.

Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.

LIMPEZA CUIDADOSA:

O prato Crisp deve ser limpo com água e um detergente suave. As zonas muito sujas podem ser limpas com um pano e um detergente suave.

Deixe que o prato Crisp arrefeça antes de proceder à sua limpeza.

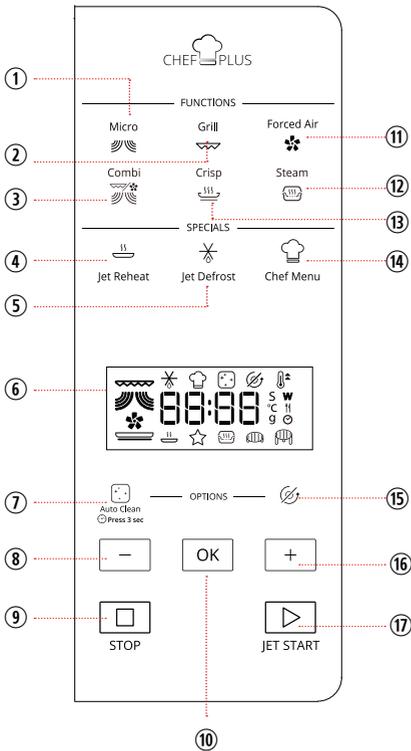
Não mergulhe ou enxague o prato Crisp em água enquanto estiver quente. Um arrefecimento rápido poderá danificá-lo.

Não utilize esfregões de palha-d'aço. Estes poderão riscar a superfície.

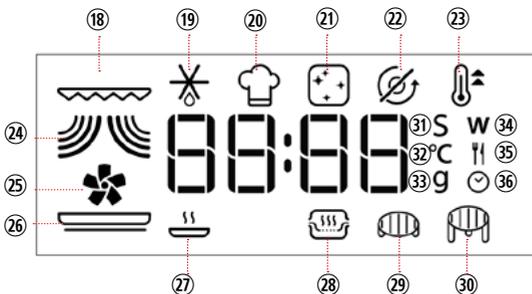
APTO PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

- Suporte do prato rotativo
- Prato rotativo de vidro
- Plataforma de arame
- Vaporeira
- Pega Crisp
- Tampa para pratos (acessório vendido separadamente)

PAINEL DE CONTROLO



- 1 Botão Microwave (Micro-ondas)
- 2 Botão Grill (Grelhador)
- 3 Botão Combi (Combinado Grelhador/Ar)
- 4 Botão de Menu Jet Reheat (Aquecimento rápido)
- 5 Botão de Menu Jet Defrost (Descongelação rápida)
- 6 Visor
- 7 Botão Limpeza automática/Relógio
- 8 Botão Menos
- 9 Botão Stop (Parar)
- 10 Botão OK
- 11 Botão Forced Air (Ar forçado)
- 12 Botão Steam (Vapor)
- 13 Botão Crisp
- 14 Botão Chef menu (Menu do Chef)
- 15 Botão Parar prato rotativo
- 16 Botão Mais
- 17 Botão Jet Start (Início rápido)



- 18 Ícone de Grelhador
- 19 Ícone do Menu Descongelação rápida
- 20 Ícone do Menu do Chef
- 21 Ícone de Limpeza automática
- 22 Botão Parar prato rotativo
- 23 Ícone de pré-aquecimento
- 24 Ícone do micro-ondas
- 25 Ícone de Ar forçado
- 26 Ícone Crisp
- 27 Ícone do Menu Aquecimento rápido
- 28 Ícone do Menu Vapor
- 29 Ícone de grelha inferior
- 30 Ícone de grelha superior
- 31 Ícone de segundos
- 32 Ícone de temperatura
- 33 Seleção de Peso/Porções
- 34 Potência do micro-ondas (watts)
- 35 Seleção do tipo de alimento
- 36 Configuração do relógio/Seleção de tempo



MODO STAND-BY

O forno está em modo "stand-by" quando o relógio for apresentado (ou, se o relógio não tiver sido configurado, quando o visor exibir apenas ":").



PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função automática de segurança será ativada um minuto após o forno ter regressado ao modo "stand-by". Quando a função de segurança está ativada a porta deve ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será mostrada a mensagem "door (porta)" no visor.

door



INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

Para interromper a cozedura:

A cozedura pode ser interrompida para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. A definição será mantida durante 5 minutos.

Para prosseguir com a cozedura:

Feche a porta e prima o botão Jet Start (Início rápido) UMA VEZ. A cozedura será reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

Se não quiser continuar a cozinhar:

Retire os alimentos, feche a porta e prima o botão Stop (Parar).

Quando a cozedura terminar:

O visor mostrará a mensagem "End" (terminado). Soará um sinal sonoro a cada minuto, durante 10 minutos, quando a cozedura terminar, sendo este o procedimento normal para o arrefecimento do produto.

Dependendo do produto, a ventoinha de arrefecimento ou a lâmpada interna poderá continuar a funcionar.

Se desejar, prima simplesmente o botão de STOP ou abra a porta para cancelar o sinal e parar o tempo de arrefecimento. Nota: reduzir ou parar o ciclo programado de arrefecimento não terá nenhum impacto negativo no funcionamento do produto.



ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS

Dependendo da função seleccionada, pode ser necessário adicionar / mexer / virar os alimentos durante a cozedura. Neste caso, o forno interrompe o processo de cozedura e pede-lhe que execute a ação necessária.

Quando necessário, deve:

- 1 Abrir a porta.
- 2 Adicionar/Mexer/Virar os alimentos (dependendo da ação necessária).
- 3 Fechar a porta e reiniciar premindo o botão Jet Start (Início rápido).

Nota:

- Se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno entra no modo "Stand-by".
- Se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para mexer ou virar os alimentos, o forno prossegue com a cozedura (neste caso o resultado final pode não ser o desejado).



CLOCK (RELÓGIO)



Para configurar o Relógio do seu aparelho:

- 1 Mantenha premido o botão Auto Clean/Clock (Limpeza automática/Relógio) durante 3 segundos.
- 2 Prima os botões Mais/Menos para acertar as horas.
- 3 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). Os dígitos dos minutos começarão a piscar.
- 4 Prima os botões Mais/Menos para acertar os minutos.
- 5 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). O relógio estará configurado.

Nota:

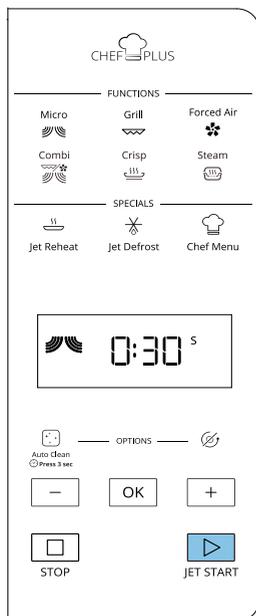
Quando o aparelho for ligado pela primeira vez (ou após uma falha de energia), o mesmo entrará no modo de Configuração do relógio. Siga o procedimento indicado acima a partir do ponto 2.

Dicas e sugestões:

- Se o relógio não for acertado após a ligação do aparelho à corrente, a hora apresentada pelo relógio será "12:00".
- Durante a configuração do relógio, se premir o botão Stop (Parar), ou se a configuração não for concluída após um longo período, o forno sairá do modo de configuração sendo a mesma inválida e o visor apresentará apenas ".:".



JET START (INÍCIO RÁPIDO)



Esta função permite iniciar a função Micro-ondas à potência máxima (800 watts) durante 30 segundos, bastando premir o botão Jet Start (Início rápido). Sugerido para aquecer rapidamente alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como, sopas brancas, café ou chá.

1 Prima o botão Jet Start (Início rápido).

Se premir o botão Jet Start (Início rápido), a função Micro-ondas irá iniciar à potência máxima (800 Watt) durante 30 segundos.

Cada pressão adicional aumentará o tempo de cozedura em 30 segundos.

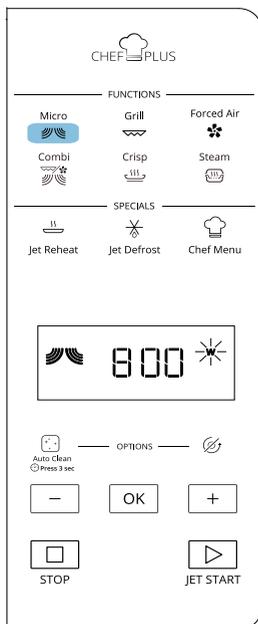
Caso tenha já seleccionado uma função de cozedura (e.g.: grelhador), prima o botão Jet Start para iniciar a função seleccionada.

Dicas e sugestões:

- É possível alterar o nível de potência e o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura. Para ajustar o nível de potência, prima repetidamente o botão Microwave (Micro-ondas). Para alterar o tempo de duração, prima os botões Mais/Menos ou prima o botão Jet Start (Início rápido) para aumentar o tempo em 30 segundos.



MICROWAVE (MICRO-ONDAS)



A função Micro-ondas permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos ou bebidas.

Acessório su-
gerido:



Cobertura para o prato
(vendida separadamente)

- 1 Prima o botão Microwave (Micro-ondas). O nível máximo de potência (800 W) será exibido no visor e o ícone de watts começará a piscar.
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir a potência.
- 3 Prima o botão OK para confirmar.
- 4 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 5 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

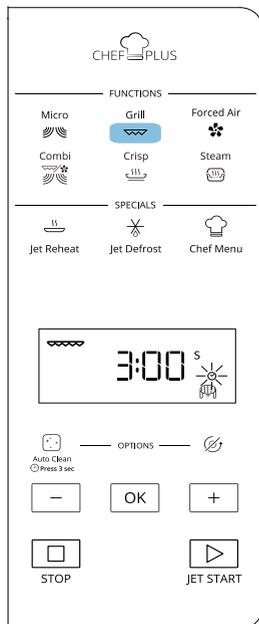
Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

- Para ajustar a potência: prima o botão Microwave (Micro-ondas) e depois o botão Mais/Menos para ajustar o valor.
- Para aumentar/diminuir o tempo: prima os botões Mais/Menos ou o botão Jet Start (Início rápido) para aumentar em 30 segundos o tempo de cozedura.

POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO:
800 W	Aquecer bebidas, água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou natas, selecione uma potência inferior.
650 W	Cozedura de peixe, carne, legumes, etc.
500 W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
160 W	Descongelar.
90 W	Derreter gelados, manteiga e queijos. Manter quente.



GRILL (GRELHADOR)



Esta função usa um potente grelhador de quartz para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado. O grelhador permite-lhe alourar alimentos como tostas de queijo, sandes quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes.

Acessório dedicado:



Plataforma de arame superior

- 1 Prima o botão Grill (Grelhador).
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

i Dicas e sugestões:

- No caso de alimentos, tais como, queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento na plataforma de arame superior.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque no tecto por baixo da resistência do Grill.



COMBI GRILL (MICROWAVE + GRILL) (GRELHADOR COMBINADO (MICRO-ONDAS + GRELHADOR))



Esta função combina a cozedura com micro-ondas e grelhador para poder gratinar alimentos em menos tempo.

Acessório dedicado:



Plataforma de arame superior

- 1 Prima o botão Combi.
- 2 Prima os botões Mais/Menos para **selecionar “1”** e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima o botão Mais/Menos para definir a potência do micro-ondas (ver tabela abaixo).
- 4 Prima o botão OK para confirmar.
- 5 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 6 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

- Para ajustar a potência: prima o botão Microwave (Micro-ondas) e depois o botão Mais/Menos para ajustar o valor.
- Para aumentar/diminuir o tempo: prima os botões Mais/Menos ou o botão Jet Start (Início rápido) para aumentar em 30 segundos o tempo de cozedura.

NÍVEL DE POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO:
650 W	 Legumes
500 W	 Aves
350 W	 Peixe
160 W	 Carne
90 W	 Frutos gratinados

Dicas e sugestões:

- Não deixe a porta do forno aberta durante longos períodos quando o grelhador estiver a funcionar, pois tal poderá causar uma diminuição da temperatura.
- Ao gratinar grandes quantidades de alimentos que requeiram a paragem da rotação do prato, vire o mesmo a meio da cozedura. Isto permite-lhe obter uma cor uniforme na superfície dos alimentos.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque no tecto por baixo da resistência do Grill.
- Quando cozinhar alimentos grandes, tais como, aves, utilize um prato adequado para micro-ondas e forno e coloque-o diretamente no prato rotativo.



FORCED AIR (AR FORÇADO)



Esta função permite-lhe assar alimentos no forno. Usando uma resistência e ventoinha potentes, o ciclo de cozedura é idêntico ao de um forno tradicional. Utilize esta função para cozinhar merengues, massas, bolos, soufflés, aves e carne assada.

Acessório dedicado:



Plataforma de arame inferior

- 1 Prima o botão Forced Air (Ar forçado).
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir a temperatura.
- 3 Prima o botão OK para confirmar.
- 4 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 5 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada. O ícone de Ar forçado irá piscar quando for atingida a temperatura definida.

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

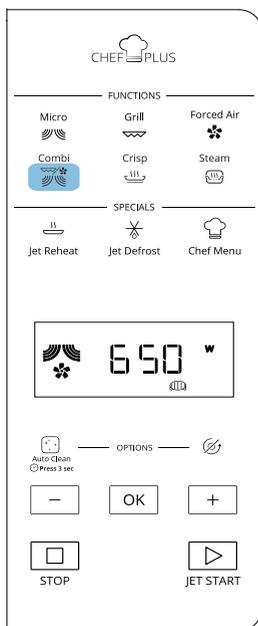
- Para ajustar a temperatura: prima o botão Forced Air (Ar forçado) e depois os botões Mais/Menos para ajustar o valor.
- Para aumentar/diminuir o tempo: prima os botões Mais/Menos ou o botão Jet Start (Início rápido) para aumentar em 30 segundos o tempo de cozedura.

Dicas e sugestões:

- Utilize a plataforma de arame inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos mesmos.
- Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno sempre que utilizar esta função.
- Pode usar o prato Crisp como tabuleiro sempre que cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou muffins. Coloque o prato na plataforma de arame inferior.



COMBI AIR (MICROWAVE + FORCE D AIR) (AR COMBINADO (MICRO-ONDAS + AR FORÇADO))



Esta função combina a cozedura com microondas e ar forçado para poder assar alimentos em menos tempo.

A função Ar combinado permite-lhe cozinhar pratos como, por exemplo, assados de carne, aves, batatas, alimentos congelados pré-cozinhados, peixe, bolos e pastéis.

Acessório dedi-
cado:



Plataforma de arame inferior

- 1 Prima o botão Combi.
- 2 Prima os botões Mais/Menos para **selecionar "2"** e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima os botões Mais/Menos para definir a temperatura e prima o botão OK para confirmar.
- 4 Prima os botões Mais/Menos para definir a potência do micro-ondas (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 5 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo.
- 6 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

NÍVEL DE POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO:
350 W	Aves, batatas com casca, lasanha e peixe
160 W	Carne assada e bolos de frutas
90 W	Bolos e pastéis

- Para aumentar/diminuir o tempo: prima os botões Mais/Menos ou o botão Jet Start (Início rápido) para aumentar em 30 segundos o tempo de cozedura.

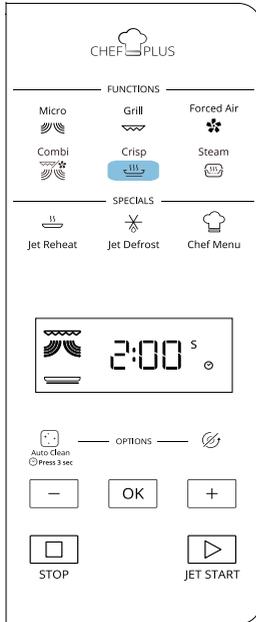
Dicas e sugestões:

- Utilize a plataforma de arame inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos mesmos.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- A tabela apresentada abaixo mostra receitas que podem ser preparadas com a função Ar combinado:

TIPO DE ALIMENTO	PARÂMETROS	PESO	TEMPO	SUGESTÕES
Frango inteiro	200°C - 350W	1200G	60MIN	Coloque o frango na grelha inferior. Recomenda-se que coloque um prato de baixo da grelha para recolher líquidos que possam escorrer.
Pão de ló	180°C - 90W	700G	55MIN	Coloque o prato adequado para micro-ondas e forno no prato rotativo.
Bolo de limão	160°C - 90W	800G	55MIN	Coloque o prato adequado para micro-ondas e forno no prato rotativo.



CRISP



Esta função exclusiva da Whirlpool proporciona um alourar perfeito tanto na parte de cima como de baixo dos alimentos. Usando o microondas em conjunto com o grelhador, o prato Crisp atingirá rapidamente a temperatura correcta e começará a alourar e a gratinar os alimentos.

Os acessórios seguintes devem ser utilizados com a função Crisp:

- o prato Crisp
- a pega Crisp (vendida separadamente) para segurar no prato Crisp quente.

Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas, quiches e outros alimentos à base de massa. Esta função é também perfeita para cozinhar bacon, ovos, salsichas, batatas, batatas fritas, hamburgers e outras carnes, etc. sem adicionar óleo (ou adicionando uma quantidade de óleo muito reduzida).

Acessórios dedicados:



Prato Crisp



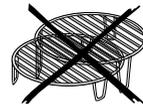
Pega Crisp

- 1 Prima o botão Crisp.
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

Utilize apenas o prato Crisp fornecido com esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.

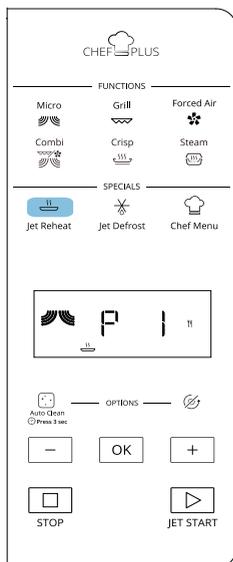
Dicas e sugestões:

- Certifique-se de que o prato Crisp está corretamente posicionado no centro do prato rotativo de vidro.
- O forno e o prato Crisp ficam demasiado quentes ao utilizar esta função.
- Não coloque o prato Crisp quente em superfícies suscetíveis ao calor.
- Seja cuidadoso, não toque no teto por baixo da resistência do grelhador.
- Utilize luvas para fornos ou a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente.
- Antes de cozinhar alimentos que não necessitem de um longo tempo de cozedura (pizza, bolos...), recomendamos-lhe que faça o pré-aquecimento do prato Crisp durante 2 ou 3 minutos.





JET REHEAT MENU (MENU AQUECIMENTO RÁPIDO)



Esta função permite-lhe reaquecer automaticamente os seus pratos. Utilize esta função para aquecer: sopas, molhos, piza fresca, alimentos em pratos, bebidas.

Acessório su-
gerido:



Cobertura para o prato
(vendida separadamente)

- 1 Prima o botão de Menu Jet Reheat (Aquecimento rápido).
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir o tipo de alimento (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima os botões Mais/Menos para definir o peso do alimento.
- 4 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). O ciclo de aquecimento irá iniciar. A duração da função será calculada automaticamente com base no alimento e peso selecionados.

Nota: após um determinado período, o visor poderá exibir uma mensagem para adicionar/virar/mexer os alimentos para obter um melhor aquecimento. Ver o capítulo "Adicionar/mexer/virar os alimentos" na página 10.

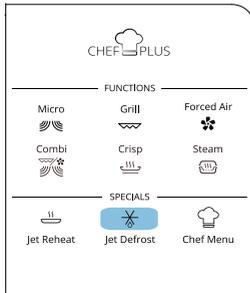
TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO
P1 Sopa	250 - 1000g	Cubra o prato, deixando uma abertura para ventilação. Mexa os alimentos quando lhe for solicitado pelo micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.
P2 Molho	250 - 1000g	Cubra o prato, deixando uma abertura para ventilação. Mexa os alimentos quando lhe for solicitado pelo micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.
P3 Piza fresca	200 - 600g	Remova a piza da embalagem e coloque-a num prato adequado para micro-ondas. Não é recomendado empilhar várias pizzas.
P4 Prato de jan- tar	250 - 350g	Cubra o prato, deixando uma abertura para ventilação. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.
P5 Bebidas	150 ml - 600 ml	Coloque uma colher metálica dentro da chávena para evitar aquecer demasiado.

Dicas e sugestões:

- Coloque os alimentos mais densos e espessos no centro do prato e os mais finos e menos densos na parte exterior.
- Coloque fatias de carne finas umas por cima das outras ou interlace-as.
- Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozedura é definida com base num tempo médio. Recomendamos que verifique sempre o grau de cozedura interna dos alimentos e, caso necessário, prolongue o tempo de cozedura para alcançar o resultado adequado.
- Se deixar os alimentos reaquecidos repousar durante 1 a 2 minutos antes de os servir, melhorará sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.
- O plástico deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula o vapor durante a cozedura.
- Coloque os alimentos numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos micro-ondas.



JET DEFROST MENU (MENU DESCONGELAÇÃO RÁPIDA)



Esta função permite a descongelação rápida e automática de alimentos. Utilize esta função para descongelar carne, aves, peixe, legumes e pão.

- 1 Prima o botão de Menu Jet Defrost (Descongelação rápida).
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir o tipo de alimento (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima os botões Mais/Menos para definir o peso do alimento.
- 4 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). O ciclo de descongelação irá iniciar. A duração da função será calculada automaticamente com base no alimento e peso selecionados.

Para obter os melhores resultados possíveis, quando for necessário, o produto irá pedir-lhe para virar/mexer os alimentos. Ver o capítulo "Adicionar/mexer/virar os alimentos" na página 10.

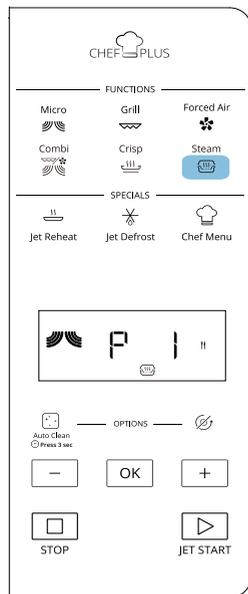
TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
P1 Carne picada	100g - 2000g	Carne picada, costeletas, bifes ou assados. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados.
P2 Aves	100g - 2500g	Frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados.
P3 Peixe	100g - 1500g	Postas inteiras ou filetes. Quando a cozedura terminar, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados.
P4 Legumes	100g - 1500g	Legumes cortados em pedaços grandes, médios e pequenos. Antes de servir, deixe o alimento repousar durante 3 a 5 minutos para obter os melhores resultados.
P5 Pão (normal)	100g - 550g	Pães, baguetes e croissants congelados. Deixe o alimento repousar durante 5 minutos para obter os melhores resultados.
P6 Descongelar pão* (com o prato Crisp)	50g- 500g	A função exclusiva da Whirlpool para descongelar pão. O seu pão parecerá ter acabado de sair do forno graças à combinação das tecnologias de descongelamento e alouramento. Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente pães, baguetes e croissants. Coloque o prato Crisp vazio no prato rotativo, feche a porta e seleccione o programa Descongelar pão, defina o peso do pão e prima o botão OK. O visor apresentará a mensagem "PRE HEAT" (Pré-aquecimento) e o forno utilizará as funções de micro-ondas e grelhador para pré-aquecer o prato Crisp. Quando a temperatura for atingida, será apresentada a mensagem ("ADD") (Adicionar) para informar que pode adicionar o pão. Coloque o pão no prato Crisp, feche a porta e prima o botão Jet Start (Início rápido). A função irá iniciar. Vire os alimentos quando o forno emitir um aviso.

Dicas e sugestões:

- Coloque os alimentos mais densos e espessos no centro do prato e os mais finos e menos densos na parte exterior. Coloque fatias de carne finas umas por cima das outras ou interlace-as.
- **Para alimentos não indicados nesta tabela e, se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, deverá seleccionar a função manual com baixa potência (como, por exemplo, micro-ondas a 160 W).**
- Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozedura é definida com base num tempo médio. Recomendamos que verifique sempre o grau de cozedura interna dos alimentos e, caso necessário, prolongue o tempo de cozedura para alcançar o resultado adequado.
- Se deixar os alimentos reaquecidos repousar durante 1 a 2 minutos antes de os servir, melhorará sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.
- O plástico deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.
- Coloque os alimentos numa travessa **ou prato resistente ao calor e próprio para fornos micro-ondas.**



STEAM MENU (MENU VAPOR)



Esta função de cozedura a vapor permite-lhe obter pratos saudáveis e com um sabor natural. Utilize esta função para cozinhar alimentos a vapor, tais como, massa, arroz, legumes e peixe.

O acessório vaporeira fornecido deve ser sempre usado com esta função. Ser-lhe-á pedido para definir o tempo de cozedura para o arroz e massa, de acordo com a recomendação indicada na embalagem.

Para cozer massa (P1) ou arroz (P2):

Acessório de-
dicado:  Vaporizador sem grelha 

Alimento	Porções	Quantidade	Nível
Massa		70g	N1
		140g	N2
		210g	N3
Arroz		100g	N1
		200g	N2
		300g	N3
		400g	L4

Siga o procedimento indicado abaixo (Exemplo para massas):

A) Pese a massa	B) Coloque a massa no recipiente, adicione sal	C) Coloque água até ao nível indicado	D) Tape com a tampa e introduza no forno
 Siga sempre a quantidade de porções indicada na tabela acima.		 Utilize água à temperatura ambiente.	

Defina a função no painel de controlo:

- 1 Prima o botão do Menu Steam (Vapor).
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir o tipo de alimento (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima os botões Mais/Menos para definir o nível (de acordo com as porções indicadas na tabela acima).
- 4 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

TIPO DE ALIMENTO	SUGESTÃO
P1  Massa	Antes de cozinhar, defina o tempo de cozedura de acordo com a indicação da embalagem.
P2  Arroz	Antes de cozinhar, defina o tempo de cozedura de acordo com a indicação da embalagem.

Para cozer legumes ou peixe (P3-P8):

Acessório dedicado:



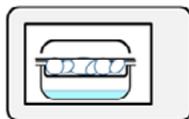
Vapreira



A: Coloque água até ao nível de água marcado no recipiente.



B: Insira a grelha e coloque os alimentos.



C: Tape com a tampa e introduza no forno.

D: Defina a função no painel de controlo:

- 1 Prima o botão Steam (Vapor).
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir o tipo de alimento (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima os botões Mais/Menos para definir o peso do alimento (min: 150 - máx: 500g).
- 4 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

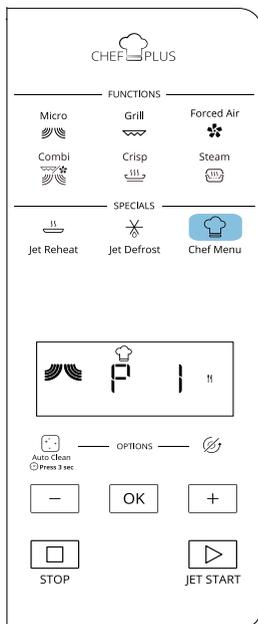
TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO
P3 Batatas/Tubérculos	150g - 500g	Utilize tamanhos iguais. Corte os legumes em pedaços iguais. Adicione 100 ml de água na base do vapreira.
P4 Legumes tenros	150g - 500g	
P5 Legumes congelados	150g - 500g	Adicione 100 ml de água na base do vapreira.
P6 Filetes de peixe	150g - 500g	Distribua os filetes uniformemente na grelha de vapor. Entrelace porções finas. Adicione 100 ml de água na base da vapreira. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, após a cozedura.
P7 Filetes de frango	150g - 500g	Adicione 100 ml de água na base do vapreira.
P8 Fruta	150g - 500g	Adicione 100 ml de água na base do vapreira.

i Dicas e sugestões:

- Utilize água à temperatura ambiente.
- O vaporizador foi concebida para ser utilizada apenas com a função de micro-ondas!
- A vapreira utilize a vapreira com outra função. A utilização da vapreira noutra função poderá provocar danos no acessório.
- Coloque sempre a vapreira no prato rotativo de vidro.
- Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozedura é definida com base num tempo médio. Recomendamos que verifique sempre o grau de cozedura interna dos alimentos e, caso necessário, prolongue o tempo de cozedura para alcançar o resultado adequado.



CHEF MENU (MENU DO CHEF)



Uma seleção de receitas automáticas com valores de parâmetros predefinidos para oferecer resultados ideais.

- 1 Prima o botão Chef Menu (Menu do Chef).
- 2 Mantenha premidos os botões Mais/Menos para selecionar o tipo de alimento (ver tabela abaixo).
- 3 Prima o botão OK para confirmar.
- 4 Dependendo do tipo de alimento, pode ser-lhe pedido para especificar o peso no visor. Utilize os botões Mais/Menos para definir os valores solicitados.
- 5 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

A duração da função será calculada automaticamente com base no alimento e peso selecionados.

Dicas e sugestões:

- No caso de maiores quantidades/pedaços de alimentos tais como assados e peixe assado no forno, recomenda-se um período de repouso de 8 - 10 minutos.
- No caso de alimentos tais como legumes, cachorros quentes e peixe grelhado recomenda-se um período de repouso de 2 - 3 minutos.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 10.

RECEITA	ESTADO INICIAL	RECEITAS DE FRITOS ESTALADIÇOS	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
1 Popcorn	Temperatura ambiente		100g	3min.	Coloque o saco no prato rotativo. Prepare apenas um saco de cada vez.
2 Arroz misturado	Congelado		300-650g	6-11min.	Retire a embalagem, coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas, mexa os alimentos quando o forno emitir um aviso.
3 Mistura de massa	Congelado		250-550g	5-10min.	Retire a embalagem exterior. Coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas, mexa os alimentos quando o forno emitir um aviso
4 Mistura de legumes	Congelado		150-600g	4-12min.	Coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas. Adicione 2 colheres de sopa de água aos alimentos. Mexa o alimento sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.
5 Lasanha congelada	Congelado		300-600g	26-40min.	Retire qualquer folha de alumínio, coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas e forro na grelha inferior.
6 Pizza congelada	Congelado		250-750g	6-11min.	Retire o alimento da embalagem e coloque-o no prato Crisp.

RECEITA	ESTADO INICIAL	RECEITAS DE FRITOS ESTALADIÇOS	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
7  Quiche	Temperatura ambiente		950g	18min.	Prepare 370 g de massa já pronta, revista o prato Crisp com a massa. Pique a massa. Coloque no forno e coza previamente. Prepare o recheio: Misture 4 ovos, 150 ml crême fraiche, 100 g de bacon cortado aos cubos, 130 g (3½ dl) de queijo ralado (Gruyere ou similar), pimenta preta e noz moscada moída para temperar. Quando o forno emitir um aviso, adicione o recheio, volte a colocar no forno e continue a cozinhar.
8  Cordon Bleu/Escolopes de frango	Congelado		100-400g /100g	6-11min.	Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os alimentos quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
9  Batatas fritas	Congelado	√	200-400g /50g	9-11min.	Não indicado para batatas congeladas com pele. Coloque no prato Crisp sem óleo. Coloque o prato Crisp na grelha superior. Mexa a partir do centro para as extremidades quando o forno emitir um aviso.
10  Frango panado	Congelado	√	200-500g /50g	8-11min.	Coloque no prato Crisp sem óleo. Coloque o prato Crisp na grelha superior. Vire quando o forno emitir um aviso.
11  Peixe panado	Congelado	√	250-500g /50g	8-11min.	Coloque no prato Crisp sem óleo. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
12  Batatas aos gostos	Temperatura ambiente	√	300-550g /50g	12-20min	Descasque e corte as batatas. Tempere e unte ligeiramente o prato Crisp + salpique com óleo por cima. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.
13  Asas de frango	Congelado	√	200-600g /50g	9-19min	Coloque no prato Crisp sem óleo. Coloque o prato Crisp na grelha superior. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
14  Bolo (Leve)	Temperatura ambiente		400g	23min.	Bata os dois ovos e 125 g de açúcar com uma batedeira elétrica durante 2 a 3 minutos. Derreta 37 g de margarina, junte-a à mistura de ovos e açúcar enquanto mistura. Misture 125 g de farinha com 7,5g de fermento em pó e adicione gradualmente 75 g de água. Coloque papel vegetal redondo no fundo de um prato adequado para micro-ondas e forno e despeje a massa. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato no micro-ondas utilizando a grelha inferior.

RECEITA	ESTADO INICIAL	RECEITAS DE FRITOS ESTALADOS	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
 15 Piza fresca	Temperatura ambiente		700g	21min.	Coloque 150 g de água a 37°C diretamente na tigela de mistura e dissolva 15 g de fermento na água. Meça 2 ml sal e 2 colheres de chá de óleo e pese 225 g de farinha e adicione à água. Amasse bem até formar uma massa (demora cerca de 5 minutos). Cubra com uma toalha e deixe leudar durante 30 minutos à temperatura ambiente. Amasse a massa até que esta esteja pronta. Estique a massa com o rolo, coloque-a no prato Crisp ligeiramente untado e pique com um garfo. Espalhe uniformemente 10 ml de polpa de tomate na massa, polvilhe com 60 g de fiambre e 125 g de queijo (e orégãos). Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
 16 Muffins	Temperatura ambiente		350g	23min.	Bata 170 g de margarina e 170 g de açúcar com uma batedeira elétrica, até formar uma massa macia de cor pálida. Enquanto bate, junte 3 ovos, um de cada vez. Adicione cuidadosamente os 225 g de farinha peneirada misturada com 7 g de fermento em pó e 0,25 g de sal. Coloque 28 g da mistura em formas de papel e coloque 11 a 13 formas uniformemente no prato Crisp. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
 17 Biscoitos	Temperatura ambiente		180g	14min.	Mexa a massa, 80 g de manteiga e 1 ovo grande numa tigela grande com uma colher de pau até que esteja tudo misturado. Utilize as mãos para misturar completamente para formar uma massa macia. Meça colheres de sopa de massa de biscoito e enrole-a em bolas (20 g para cada). Coloque no prato Crisp ou num tabuleiro, com espaço de 5 cm entre cada. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
 18 Merengues	Temperatura ambiente		100g	60min.	Bata duas claras de ovos e 80 g de açúcar. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde em 10-12 unidades no prato Crisp. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.



STOP TURNTABLE (FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO)

Para obter os melhores resultados com este micro-ondas, o prato rotativo de vidro deve rodar durante a cozedura. No entanto, caso tenha de usar pratos grandes que não rodem livremente no forno, é possível parar a rotação do prato de vidro usando a função de paragem da rotação.

Isto funciona apenas com as seguintes funções de cozedura:

- Forced Air (Ar forçado)
- Combi Grill (Microwave + Grill) (Grelhador Combinado (Micro-ondas + Grelhador))
- Combi Air (Microwave + Forced Air) (Ar Combinado (Micro-ondas + Ar forçado))



AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)

Este ciclo de limpeza automática ajudará a limpar o compartimento do forno micro-ondas e a remover odores desagradáveis.



ANTES DE INICIAR O CICLO:

1 Coloque 235 ml de água num recipiente (consulte as nossas recomendações na secção seguinte "Dicas e sugestões").

2 Coloque o recipiente diretamente no prato rotativo de vidro.

PARA INICIAR O CICLO:

3 Prima o botão Auto clean (Limpeza automática). A duração do ciclo de limpeza será exibida no visor.

4 Prima o botão Jet Start (Início rápido) para iniciar a função.

QUANDO O CICLO TERMINAR, será emitido um sinal sonoro a cada 10 segundos durante 10 minutos quando o ciclo de limpeza estiver concluído:

5 Prima o botão Stop (Parar) ou abra a porta para anular o sinal.

6 Retire o recipiente.

7 Utilize um pano macio ou papel de cozinha com detergente suave para limpar as superfícies interiores.

Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados de limpeza, é **recomendado que utilize um recipiente com um diâmetro de 17 a 20 cm e uma altura inferior a 6,5 cm.**
- É recomendado que utilize um recipiente de plástico leve adequado para micro-ondas.
- Visto que o recipiente estará quente após o ciclo de limpeza, é recomendado que utilize uma luva resistente ao calor para retirar o recipiente do micro-ondas.
- Para obter um melhor efeito de limpeza e remover odores desagradáveis, adicione um pouco de sumo de limão à água.
- A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efetuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.
- Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.

SUGESTÕES AMBIENTAIS

A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.

Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2002/96/CE sobre Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE). Ao garantir uma eliminação correta do produto, evitará possíveis consequências negativas para o meio ambiente e para a saúde pública, que poderiam resultar de um tratamento inadequado dos resíduos deste produto.

O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode ser tratado como resíduo doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respetivo centro de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.

A eliminação deverá ser efetuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de resíduos.

Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

Antes de desmantelar, corte o cabo de alimentação de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente elétrica.



De acordo com a norma IEC 60705, Edição 4, 2010-04.

A Comissão Eletrotécnica Internacional criou uma norma para efetuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos micro-ondas. Recomendamos o seguinte para este forno:

TESTE	QUANTIDADE	TEMPO APROX.	NÍVEL DE POTÊNCIA	RECIPIENTE
12.3.1 (Creme de leite)	1000 g	12min	800W	Pirex 3.227
12.3.2 (Pão de ló)	475 g	7min	800W	Pirex 3.827
12.3.3 (rolo de carne)	900 g	14-15 min	800W	Pirex 3.838
12.3.4 (Batatas gratinadas)	1100 g	18-20min	Grelhador + 650W MW	Pirex 3.827
12.3.5 (Bolo)	700 g	55min	FC180 + 90W MW	Pirex 3.827
12.3.6 (Frango inteiro)	1000 g	60min	FC200C + 350W MW	plataforma de arame inferior
13.3 (Descongelação manual)	500 g	13,5-14,5min	160W	Prato de plástico de 3 mm

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Descrição dos dados	MCP 349 ~ MCP 349/1
Tensão de alimentação	230V~50 Hz
Potência nominal	1900W
Dimensões externas (AxLxP)	301 x 520 x 494
Dimensões internas (AxLxP)	222 x 336 x 331



W 1 0 8 9 6 8 1 2 / A

