



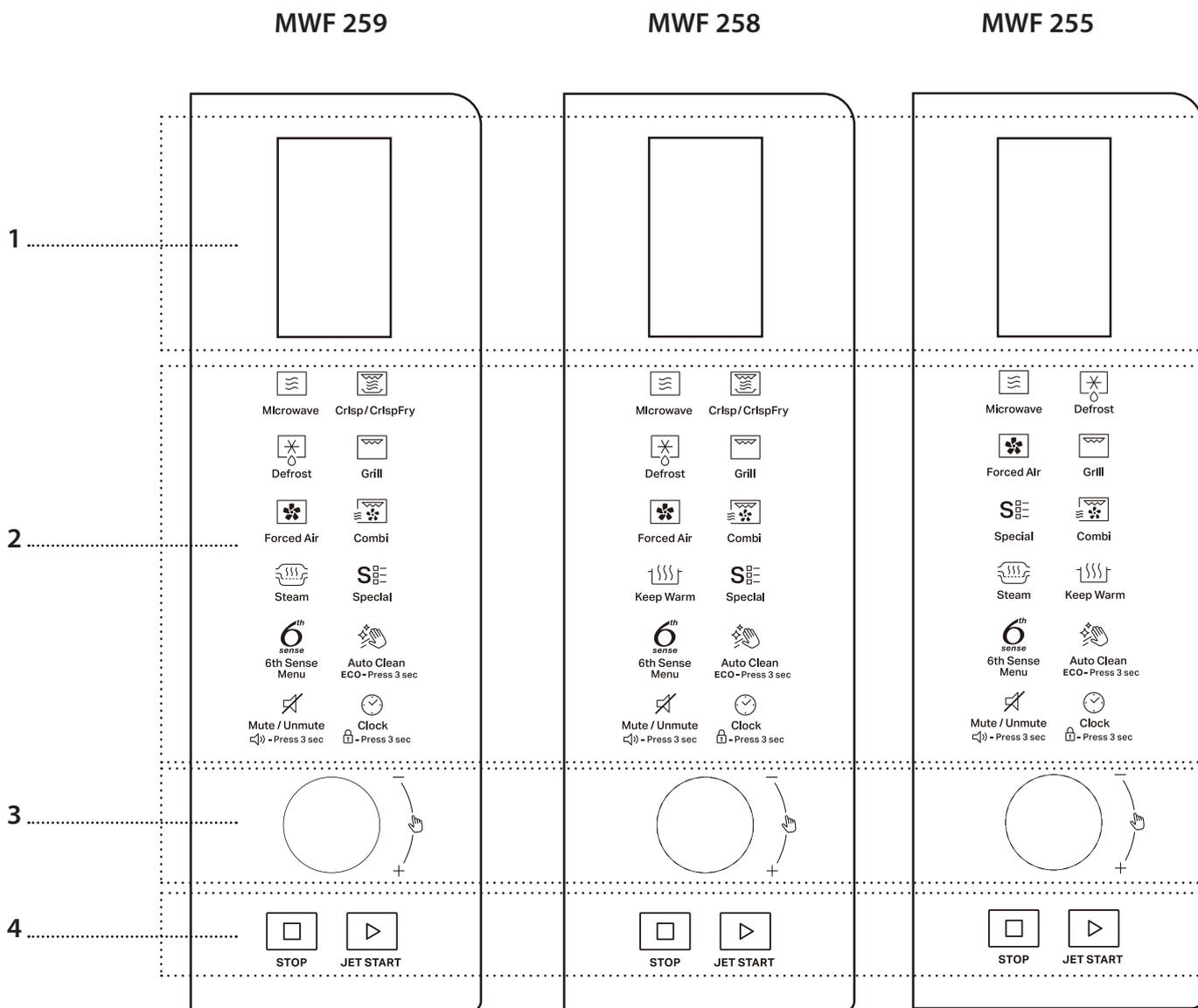
OBRIGADO POR ADQUIRIR UM PRODUTO WHIRLPOOL.

Para receber um serviço de assistência mais completo, registe o seu aparelho em www.whirlpool.eu/register



Antes de utilizar o aparelho, leia atentamente as Instruções de Segurança

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO



1. VISOR

2. BOTÕES DE FUNÇÃO

3. BOTÃO ROTATIVO/CONFIRMAÇÃO

- Rode para definir a duração, a potência, a temperatura (dependendo do modelo), e o peso, para escolher a categoria de alimentos e para acertar o relógio. Rode para a direita ou para a esquerda para aumentar ou diminuir o valor.
- Pressione o botão para confirmar o parâmetro. Quando o último parâmetro for confirmado, o visor apresentará a mensagem RUN.

4. BOTÕES INICIAR/PARAR

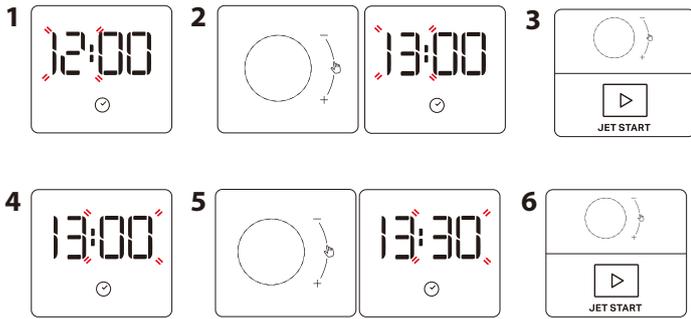


SENSING THE DIFFERENCE

PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

DEFINIR A HORA

Quando ligar o aparelho pela primeira vez, deverá definir a hora. Por exemplo: definir a hora para 13:30:



1. O número da hora 12: pisca.
2. Rode o botão para definir a hora para 13.
3. Pressione o botão OK ou o botão Início rápido para confirmar.
4. O número de minutos :00 pisca.
5. Rode o botão para definir os minutos para 30.
6. Pressione o botão OK ou o botão Início rápido para confirmar.

FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA

MODO DE ESPERA

O forno estará no modo de Espera quando o relógio ou “.” (o relógio não foi definido) estiver a ser exibido.

MODO DE ESPERA-ECO

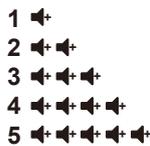
Esta função desliga o visor durante o modo de espera quando o relógio ou “.” estiver a ser exibido. Pressione o botão Limpeza automática durante 3 segundos para ativar a função. O visor mostrará o ícone “ECO” intermitente. Quando o modo de Espera-ECO for ativado, o visor irá desligar. Pressione qualquer botão para ligar o visor. Pressione o botão Limpeza automática durante 3 segundos para desativar o modo.

ATIVAR/DESATIVAR OS SONS

Esta função permite ativar/desativar todos os sons reproduzidos pelo aparelho. Pressione o botão Ativar/Desativar o som uma vez, o visor apresentará o ícone e todos os sons serão desativados, pressione novamente para ativar os sons. Todos os sons, incluem os sons dos botões, avisos, alarmes e os sons de fim da cozedura.

VOLUME (TOM): AUMENTAR/DIMINUIR

Esta função permite aumentar ou diminuir todos os sons reproduzidos pelo aviso sonoro do aparelho. Pressione o botão Ativar/desativar o som durante 3 segundos para ativar o botão de Volume, rode o botão OK para ajustar o nível de som de 1 até 5. Pressione novamente durante 3 segundos para desativar a função.



BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Esta função permite bloquear o painel durante a utilização do forno micro-ondas. Pressione o botão Relógio durante 3 segundos para ativar a função. Quando ativada, o painel de controlo estará bloqueado e o visor apresentará . Pressione novamente o botão Relógio durante 3 segundos para desativar o modo.

PROTEÇÃO DE INÍCIO/BLOQUEIO DA PORTA

Esta função de segurança é ativada um minuto após o fecho da porta. Quando a função de segurança estiver ativada a porta deverá ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será exibida a mensagem “door”(porta) no visor.

door

INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

Para interromper a cozedura:

A cozedura pode ser interrompida para verificar os alimentos, abrindo a porta.

Para prosseguir com a cozedura:

Feche a porta e pressione uma vez o botão Início rápido ou o botão OK. A cozedura será reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

Se não pretender continuar a cozinhar:

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

Quando a cozedura terminar:

- O visor mostrará a mensagem “End” (Fim), e será emitido um aviso sonoro a cada minuto durante os 10 minutos seguintes, até que a porta seja aberta.
- Após a cozedura, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante 2 minutos. Este comportamento é normal e destina-se a refrigerar o produto.

ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS

Dependendo da função selecionada, pode ser necessário adicionar/mexer/virar os alimentos durante a cozedura. Nestes casos, o forno irá interromper a cozedura e pedir-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 continuar a cozedura pressionando o botão Início rápido.

NOTA:

Se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno entrará no modo de espera.

Se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para mexer ou virar os alimentos, o forno continuará o processo de cozedura (neste caso o resultado final poderá não ser o desejado).

Quando as receitas chegarem ao passo “Add Food” (adicionar alimentos), os utilizadores devem abrir a porta e adicionar os alimentos. Se não fizer nada durante 2 minutos, o passo fica inativo.

AJUSTAR A HORA

Quando for necessário ajustar a hora, toque no botão , e siga as instruções indicadas na secção DEFINIR A HORA. Clock -Press 3 sec

INÍCIO RÁPIDO

Esta função é utilizada para aquecer rapidamente alimentos com elevado conteúdo de água, tais como, sopas, café ou chá. Sempre que o botão for pressionado, serão adicionados 30 segundos à potência máxima.

Pressione repetidamente.

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.

ADEQUADO PARA MICRO-ONDAS

- Prato para altas temperaturas (seguir as recomendações do fabricante).
- Vidro cerâmico, vidro
- Porcelana, cerâmica (seguir as recomendações do fabricante).
- Melamina (seguir as recomendações do fabricante).
- Toalhas de papel, pratos de papel, guardanapos (usar papel não reciclado).
- Película aderente, sacos, tampas, loiça, recipientes de plástico (seguir as recomendações do fabricante).
- Olaria e barro (seguir as recomendações do fabricante).
- Formas de silicone (seguir as recomendações do fabricante).
- Papel encerado

PARA UTILIZAR COM CICLOS DE GRELHADOR E COMBINADO

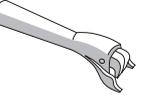
- Utilizar utensílios refratários, adequados para micro-ondas para apanhar pingos.

PARA UTILIZAR COM CICLOS DE AR FORÇADO/AF COMBINADO

- Formas de metal podem ser usadas apenas durante os ciclos de assadura. Utilizar utensílios refratários, adequados para micro-ondas para todos os restantes ciclos de ar forçado e AF combinado.

NÃO UTILIZAR

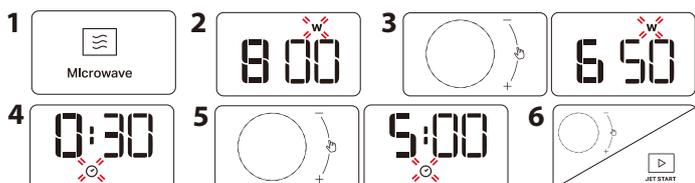
- Utensílios e formas de metal
- Palha ou vime
- Ouro, prata ou estanho
- Termómetros de carne, espetos não aprovados
- Laços de torcer
- Películas de alumínio, tais como embalagens de sanduíche
- Agrafos
- Objetos com enfeites em ouro ou prata ou com esmalte metálico

ACESSÓRIOS		MWF 255	MWF 258	MWF 259	SUGESTÃO
	Grelha superior	✓	✓	✓	Utilize a grelha superior quando utilizar a função Grelhador ou Combinado (Micro-ondas + Grelhador). Algumas categorias de alimentos utilizam o Prato Crisp, tais como batatas fritas.
	Grelha inferior	✓	✓	✓	Utilize a grelha inferior quando utilizar a função de Ar forçado ou Ar Combinado (Micro-ondas + AF). Algumas categorias de alimentos utilizam o Prato Crisp.
	Prato Crisp		✓	✓	Coloque os alimentos diretamente no Prato Crisp. O Prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min). Não coloque quaisquer utensílios no Prato Crisp, pois este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.
	Pega Crisp		✓	✓	Utilize a Pega Crisp para retirar o Prato Crisp quente do forno.
	Vaporaireira	✓		✓	Para cozer a vapor através de diferentes funções de cozedura. Ao cozinhar alimentos como peixe e legumes coloque-os no cesto intermédio. Não utilize o cesto intermédio ao cozinhar alimentos como massa, arroz ou feijão.

FUNÇÕES DE COZEDURA

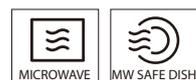
MICRO-ONDAS (MANUAL)

A função Micro-ondas é uma função manual que permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos e bebidas. Por exemplo, definir a potência para 650 W durante 5 min.:



- Pressione o botão Micro-ondas
- 800 W é a potência predefinida.
- Rode o botão para definir nível de potência para 650 W.

INDICADORES:



- Pressione o botão OK para confirmar ou, após 3 segundos, o visor apresentará 0:30.
- Rode o botão para definir a duração para 5 minutos.
- Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

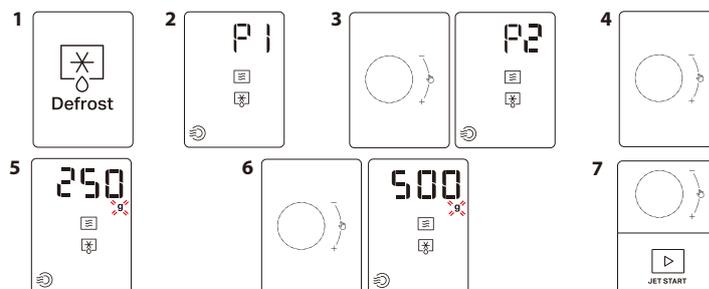
Dicas e sugestões:

Se precisar de alterar a potência, pressione novamente o botão Micro-ondas e rode o botão para ajustar o valor. O nível de potência desejado pode ser selecionado de acordo com a tabela abaixo.

POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO:	ACESSÓRIOS
90 W	Amolecer gelado. Manter quente.	 (NÃO FORNECIDO)
160 W	Descongelar, amolecer manteiga e queijo.	
350 W	Pratos de cozedura lenta como guisados. Derreter manteiga, queijo e chocolate.	
500 W	Cozedura de pratos delicados. Adequado para pratos ricos em proteínas, queijo, ovos; terminar a cozedura de guisados.	
650 W	Cozinhar pratos à base de carne, peixe ou legumes que precisam de ser cozinhados uniformemente.	
800 W	Reaquecer bebidas, água, sopas, chá ou café. Adequado para alimentos ricos em água. Não utilizar para alimentos que contenham ovos ou natas.	

DESCONGELAÇÃO

Esta função permite a descongelação rápida de alimentos de forma automática. Utilize esta função para descongelar carne, frango, peixe, legumes e pão. Por exemplo, para descongelar 500 g de frango:



- Pressione o botão Descongelamento.
- A predefinição é P1.
- Rode o botão para definir a categoria para P2.
- Pressione Início rápido ou o botão OK para confirmar.
- 250 g é o peso predefinido.
- Rode o botão para definir o peso para 500 g.
- Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

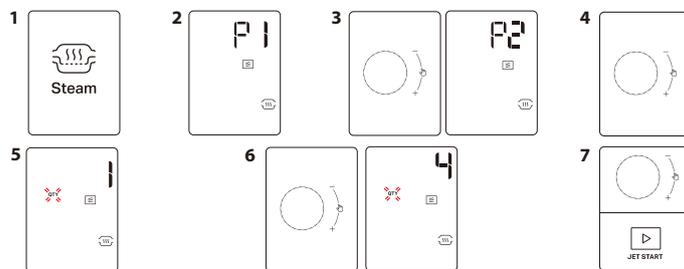
- Para obter os melhores resultados possíveis, o produto irá pedir-lhe para virar/agitar os alimentos quando for necessário. Ver o capítulo "Adicionar/Mexer/Virar os alimentos" na secção "FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA".
- O plástico deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.
- Para obter um melhor resultado, recomendamos deixar o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos.

CATEGORIA DE ALIMENTO	MWF 258	MWF 259	MWF 255	PESO	ACESSÓRIOS
	P1	P1	P1	100-2000 g/50 g	Prato adequado para micro-ondas  (NÃO FORNECIDO)
	P2	P2	P2	100-2000 g/50 g	
	P3	P3	P3	100-1500 g/50 g	
	P4	P4	P4	100-1500 g/50 g	

INDICADORES (DEPENDE DA CATEGORIA DOS ALIMENTOS):

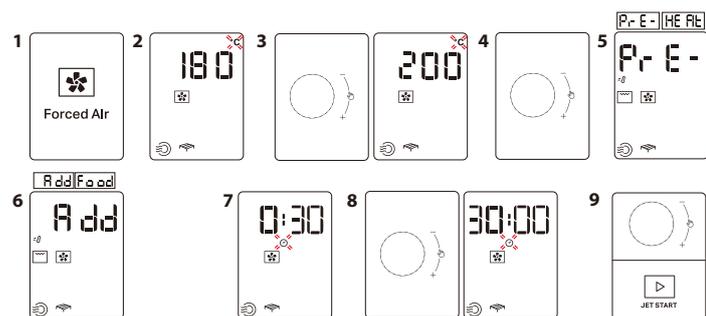


	Pão estalado	P5		50-500 g/50 g	Prato Crisp Pega Crisp
	Pão	P6	P5	50-500 g/50 g	 (NÃO FORNECIDO)



AR FORÇADO (MANUAL)

Esta função permite obter pratos como se fossem assados no forno. Utilizando uma potente resistência e um ventilador, o ciclo de cozedura é exatamente igual ao de um forno tradicional. Utilize esta função para pasteleria, pão, carne, aves, peixe, etc. O processo de cozedura será precedido por uma fase de pré-aquecimento do forno, de modo a obter os melhores resultados de cozedura possíveis. Por exemplo, para cozinhar a 200 °C, durante 30 minutos:



1. Pressione o botão Ar forçado.
2. 180 °C é a temperatura predefinida.
3. Rode o botão para definir a temperatura para 200 °C.
4. Pressione o botão OK para confirmar.
5. O visor apresentará a indicação de "Preheat" (pré-aquecimento).
6. Após o pré-aquecimento, o visor apresentará a indicação "Add Food" (adicionar alimentos). Abra a porta, adicione os alimentos. Em seguida, feche a porta.
7. 30 segundos é a duração predefinida.
8. Rode o botão para definir a duração para 30 minutos.
9. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

- Utilize a grelha inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.
- Quando utilizar esta função, certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para o forno.
- Para obter um melhor resultado, recomendamos deixar o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos.

Ar forçado	ACESSÓRIOS
Manual 40-200 °C/5 °C	 Grelha inferior

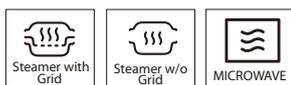
INDICADORES:



MENU VAPOR (APENAS MWF 255 E MWF 259)

Esta função de cozedura a vapor permite-lhe obter pratos saudáveis e com um sabor natural. Utilize esta função para cozer alimentos a vapor, tais como, massas, arroz, legumes e peixe. Ser-lhe-á pedido para definir o tempo de cozedura para o arroz e massa, de acordo com a recomendação indicada na embalagem. Por exemplo, para ferver 4 porções de Quinoa utilize a vaporeira sem cesto.

INDICADORES:



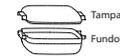
1. Pressione o botão Vapor.
2. A predefinição é P1.
3. Rode o botão para definir a categoria para P2.
4. Pressione o botão OK para confirmar.
5. O visor apresentará a indicação de 1 porção.
6. Rode o botão para definir o peso para 4 porções.
7. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

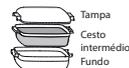
- A temperatura inicial da água é de 15-27 °C.
- A vaporeira foi concebida para ser utilizada apenas com micro-ondas! A utilização da vaporeira noutra função poderá provocar danos no acessório.
- Para as categorias de alimentos P4 a P16, colocar 100 ml de água no fundo da vaporeira antes de cozinhar.
- 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.

CATEGORIA DE ALIMENTO	PESO	ACESSÓRIOS
P1	Cozer arroz	1-4 porções/ 1 porção
P2	Cozer quinoa	1-4 porções/ 1 porção
P3	Cozer massa	1-3 porções/ 1 porção
P4	Cozer legumes a vapor (Brócolos, Couve-flor)	150-500 g/50 g
P5	Cozer batatas a vapor	150-500 g/50 g
P6	Cozer legumes congelados a vapor	150-500 g/50 g
P7	Cozer fruta a vapor	150-500 g/50 g
P8	Cozer filetes de frango a vapor	150-500 g/50 g
P9	Cozer filetes de peixe a vapor	150-500 g/50 g
P10	Cozer postas de peixe	150-500 g/50 g
P11	Cozer camarões a vapor	150-500 g/50 g
P12	Batatas recheadas com cogumelos cozidas a vapor	1 receita
P13	Almôndegas vegetarianas cozidas a vapor	1 receita
P14	Rolos vegetarianos de papel-arroz cozidos a vapor	4 rolos
P15	Choco recheado cozido a vapor	1 receita
P16	Hambúrgues de pescada e manjeriço cozidos a vapor	150-500 g/50 g
P17	Cozer espargos e curcuma quinoa	1 receita
P18	Cozer espelta de tomate seco e azeitonas	1 receita
P19	Cozer salada de frango e caril bulgur	1 receita
P20	Cozer arroz basmati com coentros e curgetes	1 receita

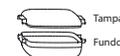
Vaporeira sem cesto



Vaporeira



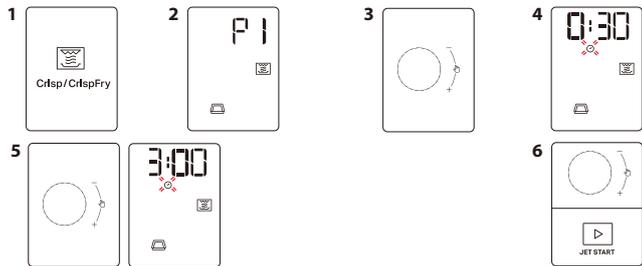
Vaporeira sem cesto



CRISP/FRITAR (APENAS MWF 258 E MWF 259)

Crisp Manual

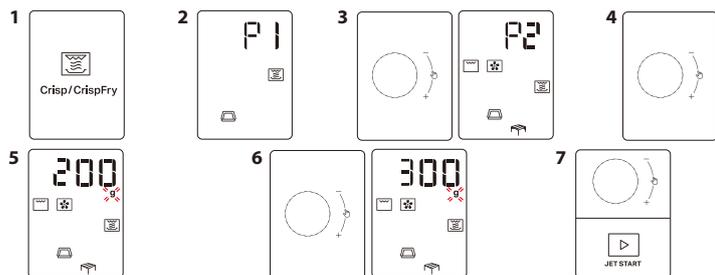
Esta função permite obter alimentos estaladiços, tanto na superfície superior como na inferior, e proporciona uma textura interna perfeita. Função de cozedura que utiliza micro-ondas e grelhador. O prato Crisp atinge as temperaturas ideais que permitem cozinhar e alourar os alimentos. Por exemplo, para utilizar a função Crisp manual durante 3 minutos:



1. Pressione o botão Crisp/CrispFry.
2. A predefinição é P1.
3. Pressione o botão OK para confirmar.
4. O visor apresentará a indicação de 0:30.
5. Rode o botão para definir a duração para 3 minutos.
6. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Fritar

Esta função é adequada para alimentos fritos congeladas, batatas, asas de frango, frango panado. A verdadeira vantagem é que não é necessário óleo (ou uma quantidade muito pequena) e os resultados são realmente bons e muito semelhantes aos produtos fritos. Por exemplo, para fritar 300 g de batatas fritas:



1. Pressione o botão Crisp/CrispFry.
2. A predefinição é P1.
3. Rode o botão para P2.
4. Pressione o botão OK para confirmar.
5. 200 g é o peso predefinido.
6. Rode o botão para alterar o peso para 300 g.
7. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

i Dicas e sugestões:

- Não coloque o prato Crisp quente em superfícies sensíveis ao calor.
- Utilize luvas para fornos ou a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente.
- Utilize apenas o prato Crisp fornecido quando utilizar esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não oferecerão o resultado correto quando utilizar esta função.
- Durante o período de cozedura, o forno de micro-ondas pode pedir para adicionar/mexer/virar os alimentos. (Ver detalhes em "ADICIONAR/MEXER/ VIRAR os alimentos" na secção "FUNÇÕES E UTILIZAÇÃO DIÁRIA").

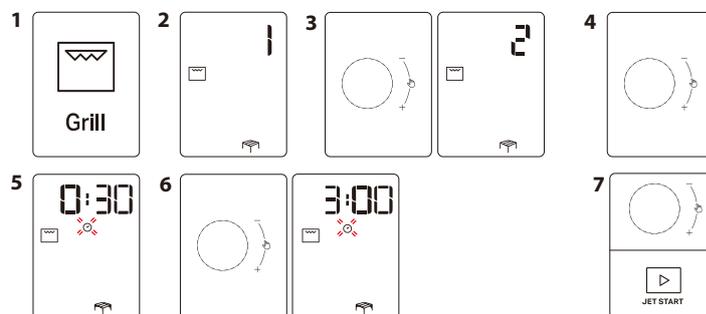
INDICADORES (DEPENDENTE DA CATEGORIA DOS ALIMENTOS):



CATEGORIA DE ALIMENTO		PESO	ACESSÓRIOS
P1	Função manual	-	Prato Crisp Pega Crisp
P2	Batatas fritas	200-400 g/50 g	Prato Crisp na grelha superior Pega Crisp
P3	Frango panado	200-500 g/50 g	
P4	Panadinhos de peixe	250-500 g/50 g	
P5	Hambúrgueres congelados	100-600 g/50 g	
P6	Filetes de frango panados	200-500 g/50 g	
P7	Asas de frango	200-500 g/50 g	
P8	Postas de peixe	200-500 g/50 g	
P9	Frango panado recheado com queijo e fiambre	1 receita	
P10	Beringelas panadas com orégãos e tomilho	1 receita	
P11	Camarões crocantes panados	1 receita	

GRELHADOR

Esta função utiliza um potente grelhador de quartzo para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado. Por exemplo, para grelhar alimentos ao nível médio durante 3 minutos:

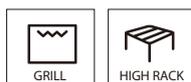


1. Pressione o botão Grelhador.
2. 1 é a predefinição.
3. Rode o botão para alterar o nível de potência para 2.
4. Pressione o botão OK para confirmar.
5. 0:30 é a predefinição.
6. Rode o botão para alterar a duração para 3 minutos.
7. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

i Dicas e sugestões:

- No caso de alimentos como tostas, bifés e salsichas, coloque os alimentos na grelha superior.
- Para esta função é necessário utilizar a grelha superior. Aproxima os alimentos da resistência permitindo obter os melhores resultados. Coloque-a no centro do compartimento do forno.
- Sempre que utilizar esta função, certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes irão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Tenha cuidado, não toque no teto debaixo da resistência do grelhador.

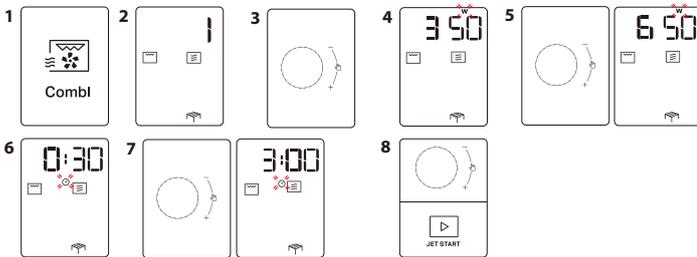
INDICADORES:



NÍVEL DE POTÊNCIA		SUGESTÕES	ACESSÓRIOS
1	Baixo	Este nível é utilizado quando um lado já está grelhado, e ainda é necessário alourar o outro lado. Este nível é útil para os produtos que devem cozinhar/manter-se quentes durante muito tempo, sem risco de queimarem.	
2	Médio	Este nível é utilizado para alguns tipos de carne que devem ser cozinhados uniformemente por fora e por dentro. Também é adequado para torrar pão lentamente, gratinar alimentos e para os reaquecer.	
3	Alto	Este nível destina-se a alimentos que têm de alourar rapidamente à superfície, ou para torrar pão ou terminar de gratinar alimentos.	

GRELHADOR COMBINADO (MO + GRELHADOR)

Esta função combina a cozedura com micro-ondas e grelhador para poder gratinar alimentos em menos tempo. Por exemplo, para utilizar o grelhador combinado a 650 W durante 3 minutos:



1. Pressione o botão Combi.
2. 1 é a função Grelhador Combinado.
3. Pressione o botão OK para confirmar.
4. 350 W é a potência predefinida.
5. Rode o botão para definir nível de potência para 650 W.
6. 0:30 é a duração predefinida.
7. Rode o botão para definir a duração para 3 minutos.
8. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

- Não deixe a porta do forno aberta durante longos períodos quando o grelhador está em funcionamento, já que provocará uma descida de temperatura.
- Quando cozinhar gratinados grandes, vire os alimentos após aproximadamente metade do tempo de cozedura, de modo a deixar a superfície ganhar a cor certa.
- Sempre que utilizar esta função, certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes irão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Tenha cuidado, não toque no teto debaixo da resistência do grelhador.
- Para esta função é necessário utilizar a grelha superior. Aproxima os alimentos da resistência permitindo obter os melhores resultados. Coloque-a no centro do compartimento do forno.

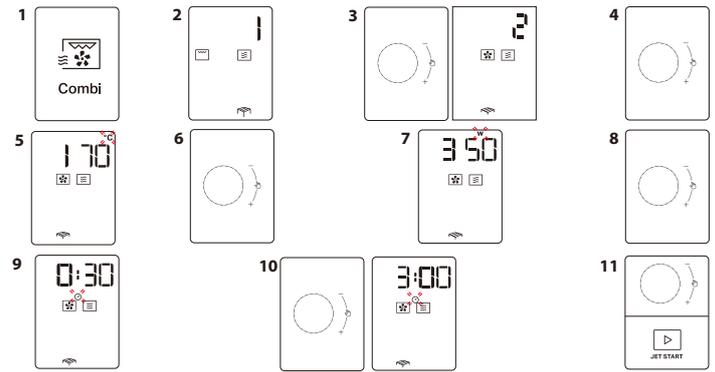
NÍVEL DE POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO	ACESSÓRIOS
650 W	Legumes	
500 W	Aves	
350 W	Peixe	
160 W	Carne	
90 W	Fruta gratinada	

INDICADORES:



COMBINADO (MO + AF)

Esta função combina micro-ondas com ar forçado, permitindo preparar pratos assados no forno em menos tempo. A função Combi (Micro-ondas + Ar forçado) permite cozinhar pratos como aves assadas, batatas inteiras, lasanha, peixe. Carne assada e bolos de fruta, doces e pastelaria. Por exemplo, para assar à potência de 350 W a 170 °C durante 3 minutos:



1. Pressione o botão Combi.
2. 1 é a predefinição.
3. Rode o botão de para 2, Função Combinado-AF.
4. Pressione o botão OK para confirmar.
5. 170 °C é a temperatura predefinida.
6. Pressione o botão OK para confirmar.
7. 350 W é a potência predefinida.
8. Pressione o botão OK para confirmar.
9. 0:30 é a predefinição.
10. Rode o botão para definir a duração para 3 minutos.
11. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

- Não deixe a porta do forno aberta durante longos períodos quando o estiver a utilizar esta função, já que provocará uma descida de temperatura.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor quando utilizar esta função.
- Para obter um melhor resultado, recomendamos deixar o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos.
- Utilize a grelha inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

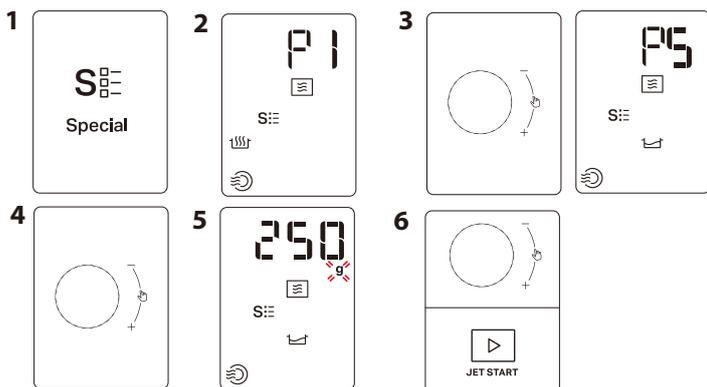
AF+MO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO	ACESSÓRIOS
Temperatura 160-200 °C/5 °C		
350 W	Aves, batatas inteiras, lasanha, peixe	
160 W	Carne assada e bolos de fruta	
90 W	Doces e pastelaria	

INDICADORES:



ESPECIAL

O menu Especial é um prático botão que contém diferentes funções que ajudam no processo de cozedura. Permite-lhe fazer o iogurte, levedar massa, amolecer e derreter manteiga, gelado, queijo creme, etc. Por exemplo, amolecer 250 g de manteiga com o modelo MWF 259:



1. Pressione o botão Especial.
2. A predefinição é P1.
3. Rode o botão para P5.
4. Pressione o botão OK para confirmar.
5. 250 g é o peso predefinido.
6. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões para iogurte:

Ingredientes:

- 600 ml de leite fresco ou UHT gordo.
- 50 g de açúcar e 15 g de coalho (iogurte natural) (o rótulo deve indicar que o produto contém uma cultura viva).

Acessórios:

- Copos individuais de 1 litro.
- Uma caçarola de tamanho médio.

Procedimento:

- Desinfecte os recipientes de iogurte, lavando com água a ferver.
- Aqueça o leite numa caçarola a uma temperatura próxima da ebulição (até cerca de 70 °C, se utilizar leite UHT, evite aquecê-lo).
- Uma vez atingida a temperatura desejada, remova do calor e aguarde que o leite arrefeça (até cerca de 25 °C).
- Elimine qualquer "película" que possa ter-se formado no leite.
- Quando o leite atingir a temperatura adequada, misture-o com o açúcar e o coalho (iogurte natural).
- Misture bem mas suavemente, não incorpore demasiado ar (se for misturado demasiado ar, a cultura inicial irá crescer lentamente).
- Verta a mistura para recipientes limpos, cubra-os com a tampa e coloque-os no centro da cavidade.
- Premir botão Especial, rode o botão para P1 ou P3 (ver tabela anterior) e pressione o botão Início rápido.
- Não mexa o iogurte durante este período.
- Quando a cozedura terminar, retire os recipientes da cavidade e refrigere antes de servir.
- Para conservar uma cultura, guarde uma pequena porção de iogurte num recipiente limpo e hermético (após vários ciclos a intensidade das culturas diminui). Irá conservar-se durante duas a três semanas no frigorífico.

Dicas e sugestões para levedar massa:

1. Coloque 200 ml de água num recipiente adequado para micro-ondas na cavidade.
2. Pressione o botão Especial, rode o botão P2 ou P4 (ver tabela) e, em seguida, pressione o botão Início rápido para humidificar e aquecer a cavidade durante 5 minutos.
3. Após 5 minutos, o visor mostrará a indicação "Add Food" (adicionar alimentos), coloque o recipiente com a massa na cavidade de forma rápida para conservar o vapor e a temperatura, feche a porta.
4. Pressione o botão Início rápido para iniciar o ciclo de cozedura.

INDICADORES (DEPENDE DA CATEGORIA DOS ALIMENTOS):

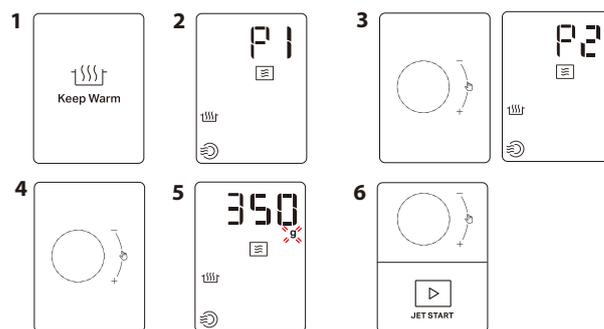


- Por exemplo, para massa de piza, coloque água a 37 °C diretamente no recipiente e dissolva a levedura na água, adicione 250 g de farinha, 2 colheres de sopa de azeite virgem extra, 2 g de sal. Amasse bem até formar uma massa. Esta função pode ser utilizada para qualquer outra receita de massa.
- Para obter os melhores resultados, recomendamos que utilize esta função para levedar 250-500 g de massa.

CATEGORIA DE ALIMENTO	MWF 255	MWF 258	MWF 259	PESO	ACESSÓRIOS
Manter quente carne assada	-	-	P1	600-1400 g	 (NÃO FORNECIDO)
Manter quente piza	-	-	P2	300- 800 g	
Iogurte	P1	P1	P3	Ver dicas sobre iogurte.	
Levedação de massa	P2	P2	P4	Ver dicas sobre levedação de massa.	
Amolecer manteiga	P3	P3	P5	50-500 g/ 50 g	
Amolecer gelado	P4	P4	P6	100- 1000/50 g	
Amolecer queijo creme	P5	P5	P7	50-500 g/ 50 g	
Amolecer sumo gelado	P6	P6	P8	250 ml - 1L/250 ml	
Derreter manteiga	P7	P7	P9	50-500 g/ 50 g	
Derreter chocolate em pedaços	P8	P8	P10	100g- 500g /50g	
Derreter queijo	P9	P9	P11	50-500 g/ 50 g	
Derreter marshmallows	P10	P10	P12	100-500 g/50 g	

MANTER QUENTE (APENAS MWF 255 E MWF 258)

A função Manter quente é utilizada apenas para manter carne assada e piza quente. Por exemplo, para manter quente 350 g de piza com o modelo MWF 255:



1. Pressione o botão Manter quente.
2. A predefinição é P1.
3. Rode o botão para P2.
4. Pressione o botão OK para confirmar.
5. 350 g é o peso predefinido.
6. Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

INDICADORES:



Dicas e sugestões:

- Não deixe os alimentos no forno mais do que uma hora depois de cozinhado. Se o fizer poderá originar uma intoxicação alimentar ou indisposição.

	CATEGORIA DE ALIMENTO	PESO	ACESSÓRIOS
P1	Carne assada	600-1400 g	 (NÃO FORNECIDO)
P2	Piza	300-800 g	

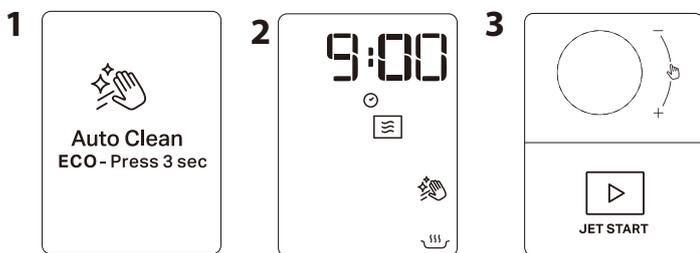
LIMPEZA AUTOMÁTICA

Este ciclo de limpeza automática ajudará a limpar o compartimento do forno micro-ondas e a remover odores desagradáveis. A duração é de 9 minutos e não pode ser alterada.

ANTES DE INICIAR O CICLO:

Coloque 250 ml de água à temperatura ambiente num recipiente adequado para micro-ondas ou na parte inferior da vaporeira, dependendo do seu modelo. Coloque o recipiente diretamente na cavidade.

PARA INICIAR O CICLO:



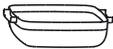
- Pressione o botão Limpeza automática.
- 9:00 é a predefinição.
- Pressione o botão OK ou o botão Início rápido para limpar.

QUANDO O CICLO TERMINAR:

- Pressione o botão Parar, abra a porta.
- Retire o recipiente.
- 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 adequado para micro-ondas com um diâmetro de 17 a 20 cm e uma altura inferior a 6,5 cm.
- 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 da mesma poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efetuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.

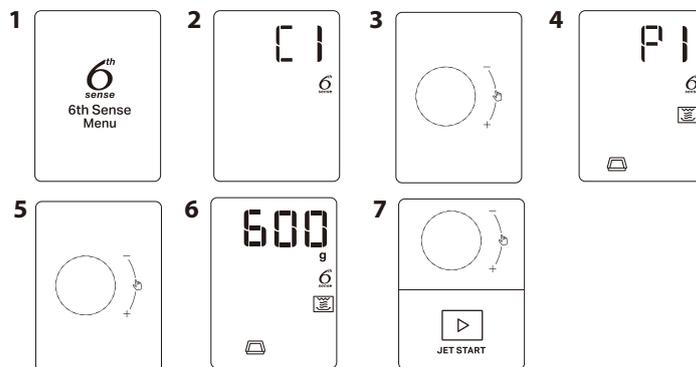
ACESSÓRIOS	
MWF 255 / MWF 259	MWF 258
Parte inferior da vaporeira 	 (NÃO FORNECIDO)

INDICADORES (DEPENDENTE DO MODELO):



MENU 6TH SENSE

Esta função exclusiva da Whirlpool permite obter uma cozedura com ótimos resultados. O micro-ondas calculará automaticamente o nível de potência e o tempo necessários para obter o melhor resultado possível no menor tempo possível. Coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas ou na grelha superior, grelha inferior, prato adequado para MO ou prato Crisp (de acordo com a indicação fornecida para cada receita). Por exemplo, para cozer bolo instantâneo com o modelo MWF 259:



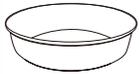
- Pressione o botão 6th Sense Menu.
- O visor mostrará a indicação C1.
- Pressione o botão OK para confirmar.
- O visor mostrará a indicação P1.
- Pressione o botão OK para confirmar.
- O visor mostrará a indicação 600 g.
- Pressione o botão OK ou Início rápido para iniciar a cozedura.

Nota:

Depois de aquecer papa para bebé ou líquidos num biberão ou num recipiente adequado para micro-ondas, mexa/agite e verifique sempre a temperatura antes de servir. Isso garantirá que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.

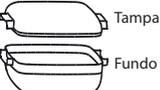
- Remova tetinas (de biberões) e tampas (de frascos)
- Agite depois de aquecer
- Deixe a comida repousar durante alguns momentos
- Agite novamente o produto
- Verifique a temperatura
- Sirva a cerca de 30-40 °C (alimentos sólidos) ou cerca de 37 °C (leite)

Modelo MWF 258 e MWF 259 consultar tabela abaixo:

CATEGORIA DE ALIMENTO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACESSÓRIOS
C1 - Pré-preparado				
Bolo instantâneo	P1	P1	600 g	Forma de bolo adequada para micro-ondas (não fornecido) 
Piza fina congelada	P2	P2	350 g	Prato Crisp Pega Crisp 
C2 - Pequeno-almoço				
Tostas	P1	P1	40-80 g/40 g	Grelha superior 
Papas de aveia	P2	P2	1-4 porções/1 porção	 (NÃO FORNECIDO)

INDICADORES (DEPENDENTE DO MODELO E DA CATEGORIA DOS ALIMENTOS):



CATEGORIA DE ALIMENTO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACESSÓRIOS
Bacon	P3	P3	50-150 g/25 g	Prato Crisp 
Ovos estrelados	P4	P4	1-4 porções/ 1 porção	
Bacon e ovos	P5	P5	1-4 porções/ 1 porção	
Salsichas	P6	P6	100-400 g/100 g	
Bacon estaladiço com ovos de caçarola	P7	P7	1 receita	
Tosta de presunto e ovos	P8	P8	1 receita	
Batatas raladas com cogumelos e cebolas	P9	P9	1 receita	Pega Crisp 
Omeleta de queijo e fiambre	P10	P10	1 receita	
C3 - Refeições completas				
Salmão com legumes	P1	P1	1 receita	MW SAFE DISH (NÃO FORNECIDO)
Peixe e batatas	P2	P2	200-500 g/50 g	
Caril de frango com arroz e ervilhas		P3	1 receita	Vaporeira sem cesto 
Massa à bolonhesa		P4	1 receita	
Cuscuz de frango e grão-de-bico		P5	1 receita	Tampa Fundo
Lentilhas estufadas com almôndegas		P6	1 receita	Prato Crisp 
Frango com batatas	P3	P7	200-500 g/50 g	
Ovos e espargos	P4	P8	1-4 porções/1 porção	Pega Crisp 
Quiche	P5	P9	1 fornada (1025 g)	
Quiche vegetariana	P6	P10	1 fornada (1025 g)	Prato adequado para micro-ondas na grelha inferior MW SAFE DISH 
Lasanha congelada	P7	P11	600 g	
Lasanha fresca	P8	P12	1000 g	Prato Crisp na grelha inferior 
Piza caseira	P9	P13	900 g	
C4 - Saudável/legumes				

CATEGORIA DE ALIMENTO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACESSÓRIOS
Sopa de legumes	P1	P1	4 porções	MW SAFE DISH (NÃO FORNECIDO)
Batatas assadas	P2	P2	1-4 porções/ 1 porção	
Sopa de alho francês, curgetes e alcachofra-de-Jerusalém	P3	P3	4 porções	
Sopa de lentilhas vermelhas e curcuma	P4	P4	4 porções	
Sopa de cebola	P5	P5	4 porções	
Batatas doces (inteiras)	P6	P6	1-4/1	
Batatas assadas com queijo	P7	P7	1 receita	Prato Crisp 
Curgetes recheadas ao estilo vegetariano	P8	P8	1 receita	Pega Crisp 
Rolos de beringelas com menta e tomate	P9	P9	1 receita	
Batatas recheadas com queijo feta e cebolinho	P10	P10	1 receita	Grelha superior 
Hambúrgueres vegetais	P11	P11	100-400 g/100 g	
C5 - Peixe/marisco				
Filetes de pescada	P1	P1	150-500 g/50 g	Prato Crisp 
Filetes de bacalhau panados com ervas aromáticas e caril	P2	P2	1 receita	
Espetada de salmão e cogumelos com molho teryaki	P3	P3	1 receita	Pega Crisp 
Rolos de curgete com salmão e gengibre	P4	P4	1 receita	
Camarões com manteiga de alho e coentros	P5	P5	1 receita	Prato adequado para micro-ondas na grelha inferior MW SAFE DISH 
Peixe inteiro	P6	P6	500 g	
C6 - Carne e aves				
Carne à bolonhesa	P1	P1	1 receita	MW SAFE DISH (NÃO FORNECIDO)
Bifes de frango e bacon	P2	P2	200-500 g/50 g	Prato Crisp 
Bifes de frango	P3	P3	150-500 g/50 g	
Hambúrgueres	P4	P4	100-400 g/100 g	Pega Crisp 
Rolos de frango com queijo e fiambre	P5	P5	1 receita	
Souvlaki de porco com tzatziki	P6	P6	1 receita	
Almôndegas marroquinas	P7	P7	1 receita	
Hambúrgueres de frango com cebola caramelizada	P8	P8	1 receita	

INDICADORES (DEPENDENTE DO MODELO E DA CATEGORIA DOS ALIMENTOS):



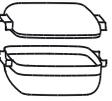
CATEGORIA DE ALIMENTO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACESSÓRIOS
Frango inteiro	<i>P9</i>	<i>P9</i>	800-1500 g/100 g	Prato adequado para micro-ondas na grelha inferior
Carne de vaca, assada	<i>P10</i>	<i>P10</i>	800-1500 g/100 g	 Prato adequado para micro-ondas na grelha inferior
Empadão de carne	<i>P11</i>	<i>P11</i>	1 receita	Prato Crisp na grelha inferior  Pega Crisp 
C7 - Sobremesa e pastelaria				
Bolo de chocolate e pera	<i>P1</i>	<i>P1</i>	1 receita	Prato Crisp 
Cheesecake ligeira de lima e morango	<i>P2</i>	<i>P2</i>	1 receita	Pega Crisp 
Pão de sementes de girassol e sésamo	<i>P3</i>	<i>P3</i>	1 receita	Pega Crisp 
Scones	<i>P4</i>	<i>P4</i>	560 g	Pega Crisp 
Bolachas	<i>P5</i>	<i>P5</i>	200 g	Prato Crisp na grelha inferior  Pega Crisp 
Pão de ló	<i>P6</i>	<i>P6</i>	900 g	Forma de bolos (não fornecido) na grelha inferior  Pega Crisp 
Tarte (ex.: cereja)	<i>P7</i>	<i>P7</i>	1 receita	Prato Crisp na grelha inferior  Pega Crisp 
Muffin	<i>P8</i>	<i>P8</i>	252 g (9 unid. x 28 g)	Forma de Muffin (não fornecido) na grelha inferior  Pega Crisp 

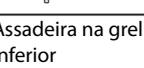
CATEGORIA DE ALIMENTO	MWF 258	MWF 259	PESO	ACESSÓRIOS
Focaccia de alecrim	<i>P9</i>	<i>P9</i>	1 receita	Prato Crisp na grelha inferior  Pega Crisp 
Bolo de maçã	<i>P10</i>	<i>P10</i>	1 receita	Forma de bolos (não fornecido) na grelha inferior  Pega Crisp 
C8 - Menu de Bebê				
Reaquecer leite à temperatura ambiente	<i>P1</i>	<i>P1</i>	100-500 ml/50 ml	Biberão adequado para micro-ondas (não fornecido)
Reaquecer leite à temperatura de refrigeração	<i>P2</i>	<i>P2</i>	100-500 ml/50 ml	Biberão adequado para micro-ondas (não fornecido)
Papa para bebê (purê)	<i>P3</i>	<i>P3</i>	100-300 g/50 g	Prato adequado para micro-ondas (não fornecido)
Desinfecção	<i>P4</i>	<i>P4</i>	1, 2 ou 3 copos	Copo adequado para micro-ondas (não fornecido)

INDICADORES (DEPENDE DO MODELO E DA CATEGORIA DOS ALIMENTOS):



Modelo MWF 255, consultar tabela abaixo:

CATEGORIA DE ALIMENTO	PESO	ACESSÓRIOS
C1 - Pequeno-almoço		
Tostas	P1 40-80 g/40 g	Grelha superior 
Papas de aveia	P2 1-4 porções/ 1 porção	 (NÃO FORNECIDO)
C2 - Refeições completas		
Salmão com legumes	P1 1 receita	 (NÃO FORNECIDO)
Peixe e batatas	P2 200-500 g/50 g	
Caril de frango com arroz e ervilhas	P3 1 receita	Vaporeira sem cesto Tampa Fundo 
Massa à bolonhesa	P4 1 receita	
Cuscuz de frango e grão-de-bico	P5 1 receita	
Lentilhas estufadas com almôdegas	P6 1 receita	
Lasanha congelada	P7 600 g	Prato adequado para micro-ondas na grelha inferior
Lasanha fresca	P8 1000 g	 
Piza caseira	P9 900 g	Assadeira adequada para micro-ondas (não fornecido) na grelha inferior 
C3 - Saudável/legumes		
Sopa de legumes	P1 4 porções	 (NÃO FORNECIDO)
Batatas assadas	P2 1-4 porções/ 1 porção	
Sopa de alho francês, curgetes e alcachofra-de-Jerusalém	P3 4 porções	
Sopa de lentilhas vermelhas e curcuma	P4 4 porções	
Sopa de cebola	P5 4 porções	
Batatas doces (inteiras)	P6 1-4/1	
Hambúrgueres vegetais	P7 100-400 g/ 100 g	Grelha superior 
C4 - Carne e aves e Peixe		
Carne à bolonhesa *	P1 1 receita	 (NÃO FORNECIDO)

CATEGORIA DE ALIMENTO	PESO	ACESSÓRIOS
Frango inteiro	P2 800-1500 g/ 100 g	Prato adequado para micro-ondas na grelha inferior 
Carne de vaca, assada	P3 800-1500 g/ 100 g	 
Empadão de carne	P4 1 receita	Assadeira na grelha inferior 
Peixe inteiro	P5 500 g	Prato adequado para micro-ondas na grelha inferior  
C5 - Sobremesa e pastelaria		
Bolachas	P1 200 g	Assadeira (não fornecido) na grelha inferior 
Pão de ló	P2 900 g	Forma de bolos (não fornecido) na grelha inferior 
Tarte (ex.: cereja)	P3 1 receita	Assadeira (não fornecido) na grelha inferior 
Muffin	P4 252 g (9 unid. x 28 g)	Forma de Muffin (não fornecido) na grelha inferior 
Focaccia de alecrim	P5 1 receita	Assadeira (não fornecido) na grelha inferior 

INDICADORES (DEPENDENTE DO MODELO E DA CATEGORIA DOS ALIMENTOS):



CATEGORIA DE ALIMENTO		PESO	ACESSÓRIOS
Bolo de maçã	P6	1 receita	Forma de bolos (não fornecido) na grelha inferior 
C6 - Menu de Bebê			
Reaquecer leite à temperatura ambiente	P1	100-500 ml/ 50 ml	Biberão adequado para micro-ondas (não fornecido)
Reaquecer leite à temperatura de refrigeração	P2	100-500 ml/ 50 ml	Biberão adequado para micro-ondas (não fornecido)
Papa para bebê (puré)	P3	100-300 g/ 50 g	Prato adequado para micro-ondas (não fornecido)
Desinfecção	P4	1, 2 ou 3 copos	Copo adequado para micro-ondas (não fornecido)

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSSÍVEL	SOLUÇÃO
O forno não está a funcionar.	Falha de energia.	Verifique se existe energia elétrica e se o forno está ligado à tomada elétrica.
	Desligado da corrente elétrica.	Desligue o forno e reinicie-o para verificar se a avaria persiste.
	A porta não está bem fechada.	Abra e depois feche a porta para verificar se a avaria persiste.
O visor mostra a letra "F" seguida de um número ou letra.	Avaria do forno.	Contacte o Centro de Assistência Pós-venda mais próximo e indique o número que se segue à letra "F".

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Em conformidade com a norma IEC 60705.

A Comissão Eletrotécnica Internacional criou uma norma para realizar 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 (Leite creme)	1000 g	13-15 min.	800 W	Pirex 3,227
12.3.2 (Pão de ló)	475 g	8-10 min.	800 W	Pirex 3,827
12.3.3 (Carne assada)	900 g	14-16 min.	800 W	Pirex 3,838
12.3.4 (Batatas gratinadas)	1100 g	18-25 min.	Grelhador+MO 650 W	Pirex 3,827
13,3 (Descongelamento manual)	500 g	13,5-14,5 min.	160 W	Prato de plástico de 3 mm

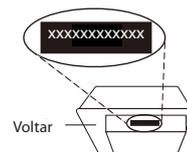
Descrição dos dados	MWF 255	MWF 258	MWF 259
Tensão de alimentação	220-230 V ~ 50 Hz		
Potência nominal	2300 W		
Dimensões internas (L x A x P mm)	320 x 233,5 x 331		
Dimensões externas (L x A x P mm)	490 x 325 x 468,3		

▼ Transfira o Guia de Utilização e Cuidados completo a partir de docs.whirlpool.eu para obter mais informações sobre o seu produto



Pode consultar a documentação padrão, políticas, e informações adicionais sobre produtos:

- Visitando o nosso website docs.whirlpool.eu
- Utilizando o código QR
- Em alternativa, **contacte o nosso Serviço Pós-venda** (ver número de telefone no folheto de garantia). Quando contactar o nosso Serviço Pós-venda, indique os códigos da placa de identificação do seu produto.



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE



W11599396/A