

**MWD 321**

**MWD 322**

**Gebrauchsanweisung**

Instructions for use

**Mode d'emploi**

Gebruiksaanwijzing

**Istruzioni per l'uso**



**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

**Käyttöohje**

Manual de utilizare

**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**

Инструкции по експлуатации

**تعليمات وكيفية الاستعمال**

[www.whirlpool.com](http://www.whirlpool.com)

**Whirlpool**<sup>®</sup>  
HOME APPLIANCES

# INSTALAÇÃO

## -ANTES DE LIGAR

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

Não coloque o forno microondas 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 voltagem indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente eléctrica da sua casa.

Não retire as placas de protecção de entrada do microondas 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 microondas.

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 uma tomada eléctrica danificada, se não estiver a funcionar correctamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha eléctrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques eléctricos, 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 incorrecta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque eléctrico. Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o microondas 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 recepção 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 objectos devidos à inobservância deste requisito.

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

## IMPORTANTES NORMAS DE SEGURANÇA

### 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 eléctrica 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 microondas 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 respectivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.

**AVISO:** Não utilize o seu forno microondas 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 juntas da porta e as áreas da junta 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 seu forno microondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do microondas.

## IMPORTANTES NORMAS DE SEGURANÇA

O aparelho não deve ser activado 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 microondas 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 artigos pesados sobre a porta, pois tal poderá danificar a abertura e as dobradiças do forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar objectos.

---

## GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

- Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- Se a ficha está bem metida na tomada da parede.
- Se a porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia eléctrica em sua casa.
- Verifique se o forno possui 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 eléctrico 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 protecção contra a exposição à energia das microondas.

Não retire nenhuma tampa.

## PRECAUÇÕES

### - GERAIS

#### Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico!

O aparelho não deverá ser ligado sem alimentos no forno quando utilizar as microondas. 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 microondas e o forno não será danificado.

Não armazene nem utilize este aparelho no exterior.

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

Não utilize a cavidade para armazenar objectos.

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

Não utilize o seu forno microondas 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

-Por exemplo, bebidas ou água. 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 esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

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.

### - PRECAUÇÕES

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 microondas para obter mais informação. Sobretudo, ao cozinhar ou aquecer alimentos que contenham álcool.

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

## ACESSÓRIOS

### GERAIS

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com microondas.

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

Quando colocar alimentos e acessórios no forno microondas, 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.

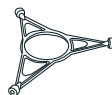
Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Se o prato rotativo não rodar livremente deverá utilizar um recipiente mais pequeno ou a função de paragem da rotação (ver recipientes maiores).

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.

- Monte o suporte do prato rotativo no forno.

Prato rotativo de vidro



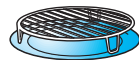
Utilize o prato rotativo de vidro com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.

- Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.



CESTO DE ARAME(só disponível em modelos específicos.)

- Utilize o cesto de arame quando cozinhar com as funções do Grelhador.



## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A falta de limpeza do forno poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afectar 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 interior e exterior 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.

A 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.

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

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser efectuada com o forno microondas desligado.

Não aponte qualquer produto em spray directamente para o forno.

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

Não utilize o forno microondas quando o prato rotativo de vidro 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.

Os odores no interior do forno podem ser eliminados adicionando sumo de limão a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.

A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas o tecto situado por baixo da resistência poderá necessitar de ser limpo regularmente. Deverá efectuar 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 de aço. Estes poderão riscar a superfície.

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA :

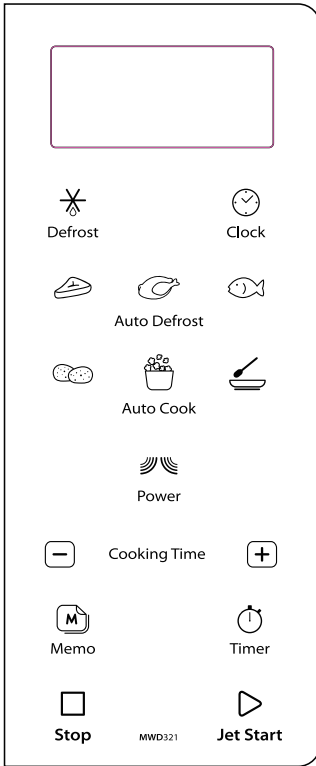
• Suporte do prato rotativo

• Plataforma de arame

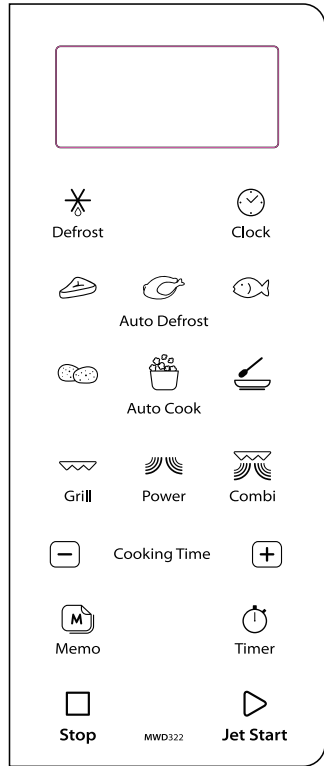
• Prato rotativo de vidro

# PAINEL DE CONTROLO

## MWD321



## MWD322







## PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS



**BLOQUEAR:** No modo de espera, prima o botão durante 3 segundos, um bip longo assinala que o modo de bloqueio para Crianças está activado. As teclas ficam bloqueadas neste modo, o visor mostra a hora actual ou “:”, o símbolo do bloqueio para Crianças acende-se.



**ESTA FUNÇÃO AUTOMÁTICA DE SEGURANÇA É ACTIVADA UM MINUTO APÓS** o forno ter regressado ao “modo stand by”. (O forno está em “stand by” quando aparecer o relógio de 24 horas ou, se o relógio não tiver sido configurado, quando o visor estiver em branco).



**DESBLOQUEAR:** No modo de Segurança para Crianças, prima o botão STOP durante 3 segundos, soará um sinal sonoro quando o bloqueio for inválido, as teclas podem ser usadas neste momento e o símbolo de segurança para Crianças apaga-se.



**A PORTA DEVE SER ABERTA E FECHADA** por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança. Caso contrário, o visor apresentará “door” (porta).

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. O ajuste será mantido durante 5 minutos.



**SE NÃO QUISER CONTINUAR A COZINHAR:**

**RETIRE OS ALIMENTOS**, feche a porta e prima o botão STOP.



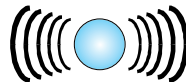
**PARA PROSSEGUIR COM A COZEDURA:**

**FECHE A PORTA** e prima o botão Start UMA VEZ. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.



**SE PREMIR O BOTÃO START DUAS VEZES** aumentará o tempo em 30 segundos.

**SOARÁ UM SINAL SONORO** quando a cozedura terminar, depois passa para o modo de espera.





## KITCHEN TIMER(TEMPORIZADOR DE COZINHA)



**UTILIZE ESTA FUNÇÃO** sempre que necessitar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como a cozedura de ovos ou para permitir que a massa suba antes de confeccionar bolos, etc.

- 1** PRIMA O BOTÃO **TIMER**, OS DÍGITOS DO LADO ESQUERDO (MINUTOS) COMEÇAM A PISCAR.
- 2** PRIMA O BOTÃO “+”, “-” para definir as minutos.
- 3** PRIMA O BOTÃO **TIMER**, os dois dígitos do lado direito (Segundos) começam a piscar.
- 4** PRIMA O BOTÃO “+”, “-” para definir os Segundos.
- 5** PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO **TIMER**.



## CLOCK(RELÓGIO)



**QUANDO O APARELHO É LIGADO PELA PRIMEIRA VEZ** ou após uma falha de energia, o visor mostrará “:” e soará um sinal sonoro.

- 1** PRIMA O BOTÃO **CLOCK**, os dígitos do lado esquerdo (horas) começam a piscar.
- 2** PRIMA O BOTÃO “+”, “-” para definir as horas.
- 3** PRIMA O BOTÃO **CLOCK**, os dois dígitos do lado direito (minutos) começam a piscar.
- 4** PRIMA O BOTÃO “+”, “-” para definir os minutos.
- 5** PRIMA NOVAMENTE O BOTÃO **CLOCK**.

**O RELÓGIO FICA AJUSTADO** e em funcionamento.

**SE O RELÓGIO** não estiver ajustado depois de ligar, irá aparecer “:”.

**DURING THE SETTING OF CLOCK**, if you press Stop button, the oven will exit from setting mode and the setting will be invalid.



## MEMORY(MEMÓRIA)



A **FUNÇÃO MEMÓRIA PROPORCIONA** um modo fácil de repor rapidamente uma definição pretendida. O **PRINCÍPIO DA FUNÇÃO MEMÓRIA** é o de armazenar qualquer função e ajuste que esteja a ser visualizado.

### COMO UTILIZAR UM AJUSTE ARMAZENADO:

- 1 **PRIMA E MANTENHA PREMIDO O BOTÃO MEMO** até ouvir um sinal sonoro.
- 2 **PRIMA O BOTÃO START.**

### PARA ARMAZENAR UM AJUSTE:

- 1 **SELECIONE** uma função qualquer.
- 2 **PROGRAME** as suas definições.
- 3 **PRIMA E MANTENHA PREMIDO O BOTÃO MEMO** até ouvir um sinal sonoro. O ajuste fica então armazenado. Poderá reprogramar as memórias as vezes que forem necessárias.

**DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA**, a potência MW pode ser mostrada durante 3 segundos, depois o forno regressará à contagem decrescente.



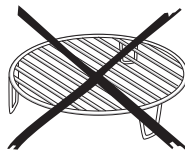
## JET START(FUNÇÃO JET START)



**ESTA FUNÇÃO É UTILIZADA** para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como sopas brancas, café ou chá.

- 1 **PRIMA O BOTÃO START.**

**ESTA FUNÇÃO COMEÇA AUTOMATICAMENTE** com o nível de potência máximo do microondas e com o tempo de cozedura definido para 30 segundos. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.





## COZINHAR E AQUECER COM MICROONDAS



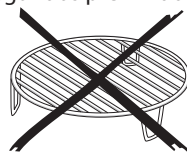
UTILIZE ESTA FUNÇÃO para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.

- 1 **PRIMA O BOTÃO POWER** várias vezes para definir a potência.
- 2 **PRIMA O BOTÃO “+”, “-”** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**

**ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:**

O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos, premindo o botão Start. Cada vez que premir aumentará o tempo em 30 segundos.

**DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA,** a potência MW pode ser mostrada durante 3 segundos premindo o botão Power, depois o forno retomará a contagem decrescente.



### SELECÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

VISOR	USO SUGERIDO:
700W	<b>AQUECER BEBIDAS,</b> água, sopas brancas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
500W	<b>COZEDURA DE</b> peixe, vegetais, carne, etc.
350W	<b>COZINHADOS MAIS CUIDADOSOS,</b> por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas. Cozinhar estufados, derreter manteiga.
160W	<b>DESCONGELAR.</b>



### DEFROST(DESCONGELAR)



UTILIZE ESTA FUNÇÃO APENAS para descongelar carne, peixe e aves. A função Defrost só deve ser utilizada se o peso líquido do alimento se situar entre 100 g- 1.5 kg.

**COLOQUE SEMPRE** o alimento no prato rotativo de vidro.

- 1 **PRIMA O BOTÃO DE DESCONGELAMENTO.**
- 2 **PRIMA “+”, “-”** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START** para iniciar a cozedura com a potência de descongelação.

## AUTO MENU(FUNÇÃO AUTO MENU)

**ESTA FUNÇÃO** proporciona um menu útil para descongelar ou cozinhar diferentes alimentos.

**ESTA FUNÇÃO** tem de saber o peso líquido do alimento. O forno irá calcular automaticamente o tempo para a descongelação ou cozedura.

**1** **PRIMA OS BOTÕES NO MENU Auto** para seleccionar a função  
(Prima várias vezes para seleccionar a quantidade).

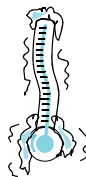
**2** **PRIMA O BOTÃO START.**

**DURANTE O PROCESSO DE COZEDURA**, o peso pode ser mostrado durante 3 segundos premindo o botão auto que escolher, depois o forno regressará à contagem decrescente.

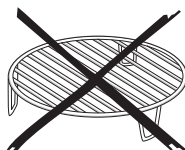
### ALIMENTOS CONGELADOS:

**SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS QUENTE** do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso inferior para o alimento.

**SE O ALIMENTO ESTIVER MAIS FRIO** do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso superior para o alimento.




	COZEDURA AUTOMÁTICA			DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA		
ÍCONE						
FUNÇÃO	BATATAS	PIPOCAS	SOPA	CARNE	AVES	PEIXE
PESO	200G	50G	250G	100G	100G	100G
	400G	85G	500G	200G	200G	200G
	600G	100G	1000G	300G	300G	300G
				450G	450G	450G



## GRILL(GRELHADOR)\*

UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA dar rapidamente uma agradável superfície tostada aos alimentos.

- 1 **PRIMA O BOTÃO GRILL** várias vezes para definir a potência do grelhador.
- 2 **PRIMA O BOTÃO “+”, “-”** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**

 **CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS** utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno microondas antes de grelhar com eles.

 **NÃO UTILIZE** utensílios de plástico para grelhar. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

PRIMA O BOTÃO	PERCENTAGEM GRELHADOR	VISOR
1 VEZ	100%	G2
2 VEZES	50%	G1

Nota :\*ó disponível em modelos específicos





## GRILL COMBI(FUNÇÃO GRILL COMBI)\*



UTILIZE ESTA FUNÇÃO PARA cozinhar alimentos tais como gratinados, lasanha, aves e batatas assadas.

- 1 **PRIMA O BOTÃO COMBI** várias vezes para definir a potência do Grill combi.
- 2 **PRIMA O BOTÃO “+”, “-”** para definir o tempo de cozedura.
- 3 **PRIMA O BOTÃO START.**

 **CERTIFIQUE-SE DE QUE OS UTENSÍLIOS** utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno microondas antes de grelhar com eles.

 **NÃO UTILIZE** utensílios de plástico para grelhar. Poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

GRILL COMBI		
PRIMA O BOTÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA	VISOR
1 VEZ	ALTA	C3
2 VEZES	MÉDIA	C2
3 VEZES	BAIXA	C1

Nota :\*ó disponível em modelos específicos

## TABELA DE COZEDURA

**QUANTOS MAIS ALIMENTOS QUISER COZINHAR**, mais tempo irá demorar. O dobro da quantidade de alimentos requer quase o dobro do tempo.

**QUANTO MENOR FOR A TEMPERATURA INICIAL**, mais tempo de cozedura será necessário. Os alimentos à temperatura ambiente cozem mais depressa do que os alimentos retirados directamente do frigorífico.



**SE ESTIVER A COZINHAR VÁRIOS ALIMENTOS** do mesmo tipo, como batatas, coloque-as em forma de anel para uma cozedura uniforme.

**ALGUNS ALIMENTOS ESTÃO COBERTOS COM UMA PELE OU UMA MEMBRANA** por ex. batatas, maçãs e gemas de ovos. Estes alimentos devem ser picados com um garfo ou um palito de cocktail para libertar a pressão e evitar que rebentem.



**ALIMENTOS MAIS PEQUENOS SERÃO COZINHADOS MAIS RAPIDAMENTE** do que alimentos maiores e alimentos com formas mais regulares serão cozinhados de forma mais uniforme do que os alimentos com formas mais irregulares.

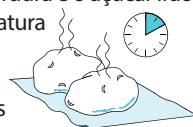
**MEXER E VIRAR OS ALIMENTOS** são técnicas usadas tanto na cozinha convencional como na cozinha com microondas para distribuir o calor mais rapidamente para o centro do prato, o que evita uma cozedura excessiva nas extremidades exteriores dos alimentos.



**QUANDO COZINHAR ALIMENTOS DE FORMA OU ESPESURA** irregulares, coloque a zona mais fina do alimento virada para o centro do prato, para que seja cozinhada por último.

**ALIMENTOS COM MUITA GORDURA E AÇÚCAR** serão mais rapidamente cozinhados do que alimentos que contenham muita água. A gordura e o açúcar irão também atingir uma temperatura mais elevada do que a água.

**DEIXE SEMPRE REPOUSAR OS ALIMENTOS** algum tempo depois de os cozinhar. O tempo de espera melhora o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme através dos alimentos.



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
FRANGO (inteiro)	1.000 G	700W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE O FRANGO a meio da cozedura. Certifique-se de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
FRANGO (filetes ou pedaços)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CERTIFIQUE-SE de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
TOUCINHO FUMADO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOQUE EM PAPEL DE COZINHA, num prato, em 2 ou 3 camadas e cubra com mais papel de cozinha.
LEGUMES (frescos)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPa e adicione 2 colheres de sal.
LEGUMES (congelados)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPa
BATATAS COM CASCA	1 UNIDADE 4 UNIDADES		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PIQUE COM UM GARFO. (1 unidade = 250 g). Vire a meio da cozedura.
CARNE (rolo)	600 - 700 G	500W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	GOLPEIE A PELE e cozinhe tapado.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE COM AS PARTES MAIS FINAS viradas para o centro do prato. Cozinhe com a tampa.

## TABELA DE AQUECIMENTO

**TAL COMO NOS MÉTODOS DE COZINHA TRADICIONAL**, os alimentos aquecidos num forno microondas devem sempre ser aquecidos até a tubagem estar quente.

**OS MELHORES RESULTADOS SÃO ATINGIDOS** se os alimentos mais grossos forem colocados na parte exteriores do prato e os alimentos mais finos no centro.

**COLOQUE FATIAS DE CARNE FINAS** umas por cima das outras ou interlace-as. Pedações mais grossos, tais como rolo de carne e salsichas, devem ser colocados perto uns dos outros.



**QUANDO AQUECER GUISADOS OU MOLHOS** é aconselhável mexer uma vez para distribuir o calor de forma uniforme.

**COBRIR OS ALIMENTOS** ajuda a manter a humidade no interior dos alimentos, reduz os salpicos e diminui o tempo de aquecimento.

**QUANDO AQUECER PORÇÕES DE ALIMENTOS CONGELADOS**, siga as instruções na embalagem.

**OS ALIMENTOS QUE NÃO PODEM SER MEXIDOS**, como os gratinados, aquecem melhor no 500W.

**ALGUNS MINUTOS DE TEMPO DE REPOUSO** asseguram que a temperatura é bem distribuída por todos os alimentos.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
FRANGO (inteiro)	1.000 G	700W	18 - 20 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE O FRANGO a meio da cozedura. Certifique-se de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
FRANGO (filetes ou pedaços)	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	CERTIFIQUE-SE de que o suco da carne é incolor quando terminar a cozedura.
TOUCINHO FUMADO	150 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COLOQUE EM PAPEL DE COZINHA, num prato, em 2 ou 3 camadas e cubra com mais papel de cozinha.
LEGUMES (frescos)	300 G		3 - 4 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA e adicione 2 colheres de sal.
LEGUMES (congelados)	250 - 400 G		3 - 4 MIN. 5 - 6 MIN.	1 - 2 MIN.	COZINHE COM A TAMPA
BATATAS COM CASCA	1 UNIDADE 4 UNIDADES		4 - 6 MIN. 12 - 15 MIN.	2 MIN. 5 MIN.	PIQUE COM UM GARFO. (1 unidade = 250 g). Vire a meio da cozedura.
CARNE (rolo)	600 - 700 G	500W	12 - 14 MIN.	5 MIN.	
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 9 MIN.	4 - 5 MIN.	GOLPEIE A PELE e cozinhe tapado.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		5 - 6 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE COM AS PARTES MAIS FINAS viradas para o centro do prato. Cozinhe com a tampa.



## TABELA DE DESCONGELAÇÃO

**ALIMENTOS CONGELADOS EM SACOS DE PLÁSTICO,** películas de plástico ou embalagens de cartão podem ser colocados directamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex. fios ou laços de metal).

**A FORMA DA EMBALAGEM** altera o tempo de descongelação. Embalagens baixas descongelam mais depressa do que um bloco profundo.

**SEPARE OS PEDAÇOS** à medida que começam a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.

**CUBRA CERTAS ZONAS DOS ALIMENTOS** com pequenos pedaços de folha de alumínio se começaram a ficar quentes (por ex.: coxas e asas de frango).

**VIRE GRANDES PEDAÇOS** a meio do processo de descongelação.

**ALIMENTOS COZIDOS, GUIADOS E MOLHOS DE CARNE** descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.

**É ACONSELHÁVEL** não deixar descongelar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.

**O TEMPO DE ESPERA APÓS A DESCONGELAÇÃO** melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	NÍVEL DE POTÊNCIA	TEMPO	TEMPO DE REPOUSO	SUGESTÕES
ASSADOS	800 - 1.000 G	160W	20 - 22 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
CARNE PICADA	500 G		8 - 10 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação. Separe as partes descongeladas.
FEBRAS, COSTELETAS, BIFES	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
FRANGO (inteiro)	1.200 G		25 MIN.	10 - 15 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
FRANGO pedaços ou filetes	500 G		7 - 9 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE / SEPARE a meio do processo de descongelação. Proteja as asas e as coxas com folha de alumínio para evitar o sobreaquecimento.
PEIXE (inteiro)	600 G		8 - 10 MIN.	5 - 10 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação e proteja a cauda com folha de alumínio para evitar o sobreaquecimento.
PEIXE (postas ou filetes)	400 G		6 - 7 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação. Separe as partes descongeladas.
PÃO DE FORMA	500 G		4 - 6 MIN.	5 MIN.	VIRE a meio do processo de descongelação.
PÃES E BOLOS	4 UNIDADES (150 - 200 G)		1 ½ - 2 MIN.	2 - 3 MIN.	COLOQUE em forma de círculo.
FRUTA E BAGAS	200 G		2 - 3 MIN.	2 - 3 MIN.	SEPARE durante a descongelação.

## TABELA PARA GRELHAR\*

**A FUNÇÃO GRILL É EXCELENTE** para aloar os alimentos após a sua cozedura com as microondas.

**O CESTO DE ARAME** pode ser utilizado para posicionar os alimentos mais próximos da resistência do grelhador para serem aloados mais rapidamente.

**POSICIONE OS ALIMENTOS MAIS FINOS** tais como as tostas e as salsichas no cesto de arame e coza apenas com o grelhador.

**ALIMENTOS MAIS FINOS** como gratinados e frango; Cozinhe primeiro com microondas e depois deixe grelhar para aloar a parte superior e dar-lhes mais cor.



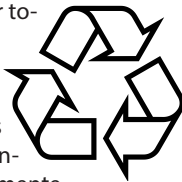
**PODE COLOCAR** os recipientes ou os gratinados directamente no prato rotativo de vidro.

TIPO DE ALIMENTO	QUANTIDADE	AJUSTE	TEMPO	SUGESTÕES
TOSTA DE QUEIJO	3 UNIDADES	GRELHADOR 2	7 - 8 MIN.	COLOQUE no cesto de arame
BATATAS DUCHESE	2 PORÇÕES		8 - 10 MIN.	COLOQUE o prato no cesto de arame.
SALSICHAS (100 g / pc)	2 - 3 UNIDADES		18 - 20 MIN.	COLOQUE no cesto de arame. Vire a meio da cozedura.
CACHORROS QUENTES (40-50 G / PC)	4 UNIDADES		16 - 18 MIN.	COLOQUE no cesto de arame. Vire a meio da cozedura.
GRATINADO DE BATATAS	4 PORÇÕES	500W MW DEPOIS GRELHADOR 2	18 - 20 MIN. 10 - 12 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
LASANHA (congelada)	400 G	COMBI 1 DEPOIS GRELHADOR 2	15 - 17 MIN. 5 - 6 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.
GRATINADO DE PEIXE (congelado)	600 G	500W MW DEPOIS GRELHADOR 2	16 - 18 MIN. 5 - 7 MIN.	COLOQUE o recipiente no prato rotativo.

Nota :\*ó disponível em modelos específicos

## 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 Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (WEEE). Ao garantir uma eliminação correcta 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 receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.



**A ELIMINAÇÃO** deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.

**PARA OBTER INFORMAÇÕES MAIS DETALHADAS** sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

**ANTES DE DESMANTELAR**, corte o cabo eléctrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente eléctrica.

EM CONFORMIDADE COM IEC 60705.

A **COMISSÃO ELECTROTÉCNICA INTERNACIONAL** criou uma norma para efectuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos microondas. Recomendamos o seguinte para este forno:

TESTE	QUANTIDADE	TEMPO APROX.	NÍVEL DE POTÊNCIA	RECIPIENTE
12.3.1	750 G	13 MIN.	700 W	PYREX 3.220
12.3.2	475 G	6 ½ MIN.	700 W	PYREX 3.827
12.3.3	900 G	18 MIN.	700 W	PYREX 3.838
12.3.4*	1100 G	30 MIN.	COMBI (700W+GRELHADOR)	PYREX 3.827
13.3	500 G	15 MIN.	DESCONGELAR	COLOQUE NO PRATO ROTATIVO

Nota :\*ó disponível em modelos específicos

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

### MWD321

<b>TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO</b>	230-240 V/50 Hz
<b>ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL</b>	1100 W
<b>POTÊNCIA DE SAÍDA MO</b>	700 W
<b>DIMENSÕES EXTERNAS (A x L x P)</b>	285 x 456 x 349
<b>DIMENSÕES INTERNAS (A x L x P)</b>	196 x 292 x 295

### MWD322

<b>TENSÃO DE ALIMENTAÇÃO</b>	230-240 V/50 Hz
<b>ENTRADA DE POTÊNCIA NOMINAL</b>	1100 W
<b>POTÊNCIA DE SAÍDA MO</b>	700 W
<b>GRILL</b>	800 W
<b>DIMENSÕES EXTERNAS (A x L x P)</b>	285 x 456 x 349
<b>DIMENSÕES INTERNAS (A x L x P)</b>	196 x 292 x 295

