

# JT479

## **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

Қолдану бойынша нұсқаулық

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

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

# ÍNDICE

---

## INSTALAÇÃO

- 3 Instalação

## SEGURANÇA

- 4 Importantes normas de segurança
- 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 Primeira utilização - Selecção de idioma
- 10 Modo Stand-by
- 10 Protecção de aquecimento / Segurança para crianças
- 10 Modo Demo
- 10 Interromper ou parar a cozedura
- 11 Adicionar/mexer/virar os alimentos
- 11 Função de paragem da rotação
- 11 Temporizador
- 12 Definições

## FUNÇÕES DE COZEDURA

- 13 Função Jet Start
- 14 Microondas
- 15 Grelhador
- 16 Função combinada grelhador + microondas
- 17 Função combinada ar forçado + microondas
- 18 Função Quick Heat
- 19 Descongelamento (manual e 6<sup>th</sup> Sense: Descongelar)
- 20 Função Crisp
- 21 6<sup>th</sup> Sense: Descongelar pão
- 22 Ar forçado
- 23 6<sup>th</sup> Sense: Vapor
- 24 6<sup>th</sup> Sense: Aquecimento
- 25 Favoritos
- 26 6<sup>th</sup> Sense: Menu do Chef

## SUGESTÕES AMBIENTAIS

- 36 Sugestões ambientais
- 36 Especificações técnicas

# 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.
- Verifique se o modo Demo está desactivado (consulte o capítulo "Definições").
- Durante o funcionamento de algumas funções, pode surgir um símbolo "  " no visor. Esta é uma situação normal e indica que o forno está a efectuar alguns cálculos para alcançar um bom resultado final.

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 lavalouça, 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 esaldar 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.

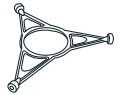
Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do forno, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o forno poderá ficar danificado.

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.

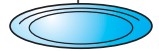
- Monte o suporte do prato rotativo no forno.



### Prato rotativo de vidro

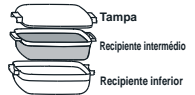
Utilize o prato rotativo de vidro com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os salpicos de líquidos e as partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.

- Coloque o prato rotativo de vidro no respectivo suporte.



## VAPORIZADOR

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 o vaporizador no prato rotativo de vidro.



## PLATAFORMA DE ARAME

Utilize a plataforma de arame superior sempre que utilizar o grelhador ou uma função combinada grelhador+microondas.

Utilize a plataforma de arame inferior sempre que utilizar o ar forçado ou uma função combinada ar forçado+microondas.



## 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

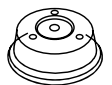
Utilize a pega Crisp fornecida para retirar o prato Crisp quente do forno.



## 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.



## TABULEIRO DE IR AO FORNO (acessório vendido separadamente)

Utilize o tabuleiro quando cozinhar apenas na função de ar forçado. Nunca o utilize em combinação com as microondas.

- Coloque o tabuleiro nos respectivos encaixes existentes na cavidade.



## 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 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.

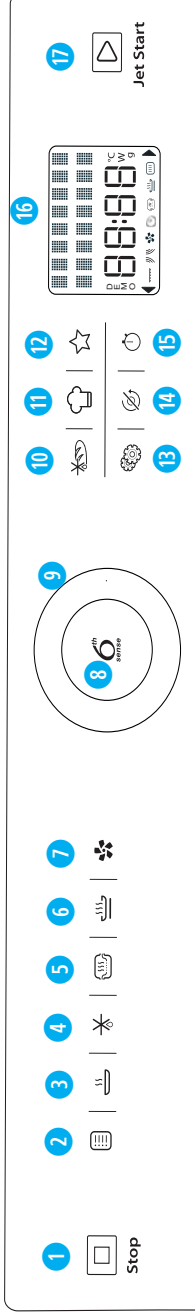
Não utilize esfregões de palha de aço. Estes poderão riscar a superfície.

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA :

- Suporte do prato rotativo
- Plataforma de arame
- Pega Crisp
- Prato rotativo de vidro
- Acessório para cozedura a vapor
- Tabuleiro (acessório vendido separadamente)



## PAINEL DE CONTROLE



- 1** **BOTÃO STOP**  
Prima para parar ou reiniciar qualquer uma das funções do forno.
- 2** **FUNÇÕES MANUAIS** Use para selecionar:  
 • Função microondas  
 • Função grelhador  
 • Função combinada grelhador + microondas  
 • Função combinada ar forçado + microondas  
 • Função Quick Heat
- 3** **Botão 6<sup>TH</sup> SENSE: AQUECIMENTO**  
Use para selecionar a função 6<sup>th</sup> Sense: Aquecimento.
- 4** **BOTÃO DESCONGELAR**  
Use para selecionar as funções manuais Descongelar / 6<sup>th</sup> sense: Descongelar.
- 5** **BOTÃO 6<sup>TH</sup> SENSE: VAPOR**  
Use para selecionar a função 6<sup>th</sup> Sense: Vapor.
- 6** **BOTÃO CRISP**  
Use para selecionar a função Crisp.
- 7** **BOTÃO AR FORÇADO**  
Use para selecionar as funções de ar forçado (com ou sem pré-aquecimento).
- 8** **BOTÃO DE CONFIRMAÇÃO**  
Produto LIGADO: confirme os parâmetros de cozedura e inicie o processo de cozedura.  
Produto DESLIGADO: active a função Jet Start.
- 9** **BOTÃO ROTATIVO**  
Dependendo das funções, rode este botão para selecionar:  
 • Nível de potência do microondas  
 • Potência do grelhador  
 • Tempo de cozedura  
 • Peso  
 • Temperatura  
 • Tipo de alimento/categoria  
 • Grau de cozedura
- 10** **BOTÃO 6<sup>TH</sup> SENSE: DESCONGELAR PÃO**  
Use para selecionar a função 6<sup>th</sup> Sense: Descongelar pão.
- 11** **BOTÃO 6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF**  
Use este botão para aceder às receitas automáticas.
- 12** **BOTÃO FAVORITOS**  
Use este botão para guardar e ver assuas receitas favoritas.
- 13** **BOTÃO DE DEFINIÇÃO**  
Use este botão para alterar opções como, por exemplo, o idioma, avisos sonoros, etc...
- 14** **BOTÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO**  
Use esta função quando necessitar de usar recipientes grandes que não rodem livremente dentro do forno. Isto funciona apenas com as seguintes funções de cozedura:  
 • Ar forçado  
 • Função combinada grelhador + microondas  
 • Função combinada ar forçado + microondas
- 15** **BOTÃO DO TEMPORIZADOR**  
Use para activar o temporizador.
- 16** **VISOR**  
O visor mostra texto e símbolos.
- 17** **BOTÃO JET START**  
Produto LIGADO: confirme os parâmetros de cozedura e inicie o processo de cozedura.  
Produto DESLIGADO: active a função Jet Start.



## PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECÇÃO DE IDIOMA

---

Ao ligar o forno pela primeira vez, o visor pede-lhe que escolha o idioma pretendido (o idioma predefinido é o Inglês). Para mudar o idioma rode o botão rotativo e escolha o idioma pretendido premindo o botão de confirmação.

Nota: é possível alterar o idioma em qualquer altura através do menu Definições (consulte o capítulo Definições).



## MODO STAND-BY

---

Após premir o botão Stop, ou se não houver interacção com o produto durante um certo período de tempo, o forno entra no modo Stand-By e o visor é desligado. Rode o botão rotativo ou prima qualquer botão para sair.



## PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

---

Esta função automática de segurança é activada um minuto após o forno ter regressado ao "modo stand by". (O forno encontra-se em "stand by" quando o visor está vazio).

Quando a função de segurança está activada a porta deve ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será mostrada a mensagem seguinte no visor:

**ABRIR A PORTA**



## MODO DEMO

---

O Modo Demo foi concebido para demonstrar o funcionamento do produto na loja. Quando o Modo Demo está activado, a mensagem "DEMO" é mostrada no visor.

Quando o Modo Demo está activado, não há produção de energia de microondas ou de calor.

Para que o forno funcione correctamente, o Modo Demo tem de estar desactivado (consulte o capítulo "DEFINIÇÕES").



## 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 10 minutos.

Para prosseguir com a cozedura:  
Feche a porta e prima o botão Jet Start ou o botão de confirmação UMA VEZ. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

Se não quiser continuar a cozinhar:  
Remova os alimentos, fecha a porta e prima o botão STOP.

Quando a cozedura termina:  
Soará um sinal sonoro minuto a minuto, durante 10 minutos, quando a cozedura estiver concluída. Prima o botão STOP ou abra a porta para anular o sinal.  
Nota: Quando o processo de cozedura estiver concluído, o forno só manterá as definições actuais durante 60 segundos se a porta for aberta e novamente fechada.



## 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 acção necessária.

Quando necessário, deve:

- 1 Abrir a porta.
- 2 Adicionar, mexer ou virar os alimentos (dependendo da acção necessária).
- 3 Fechar a porta e reiniciar a cozedura premindo o botão de confirmação / botão Jet Start.

Notas:

- Se a porta não for aberta no espaço de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno entra no modo Stand-by.
- Se a porta não for aberta no espaço 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).



## FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO

Para obter os melhores resultados, o prato rotativo de vidro tem de rodar durante a cozedura.

No entanto, caso tenha de usar recipientes largos 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:

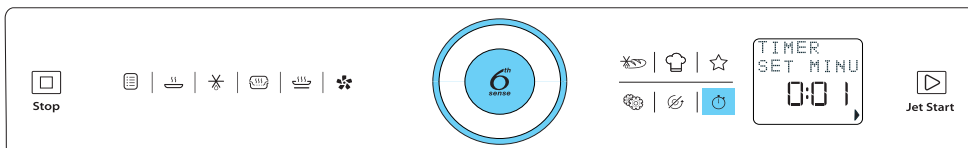
- Ar forçado
- Função combinada grelhador + microondas
- Função combinada ar forçado + microondas



## TEMPORIZADOR

Utilize esta função sempre que necessitar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como permitir que a massa leve antes de levar ao forno, etc.

Tenha em atenção que o temporizador de cozinha NÃO activa qualquer ciclo de cozedura.



- 1 Com o produto no modo Stand-By (consulte o capítulo Modo Stand-By), prima o botão do temporizador.
- 2 Rode o botão rotativo para especificar o número de minutos.
- 3 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

Ouvir-se-á um sinal sonoro sempre que o temporizador tiver concluído a contagem decrescente.

Esta função exclusiva da Whirlpool proporciona um alourar perfeito tanto na parte de cima como de baixo dos

Nota: é possível iniciar uma função de cozedura depois do temporizador ter começado a contagem decrescente.

Neste caso, prima o botão do temporizador para ver no visor o tempo restante.



## DEFINIÇÕES

Aqui o utilizador pode ver e alterar as definições do produto (som, idioma, predefinições). Coloque o produto em Stand-By (consulte o capítulo Modo Stand-By), depois prima o botão Definições para aceder ao menu Definições, use o botão rotativo e o botão de confirmação para alterar as seguintes definições:

### • DEFINIR SOM

- 1 Rode o botão rotativo para seleccionar uma das opções Activar/Desactivar.
- 2 Prima o botão de confirmação.

### • IDIOMA

- 1 Rode o botão rotativo para seleccionar um dos idiomas disponíveis (consulte a tabela).
- 2 Prima o botão de confirmação.

ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Idiomas	Inglês	Francês	Italiano	Alemão	Sueco	Espanhol	Holandês	Húngaro	Eslovaco	Polaco	Checo

### • REPOR PREDEFINIÇÕES DE FÁBRICA

- 1 Rode o botão rotativo para seleccionar uma das opções Sim/Não. (Se escolher Sim, as definições originais do produto serão repostas).
- 2 Prima o botão de confirmação.

### • MODO DEMO

- 1 Rode o botão rotativo para activar/desactivar o Modo Demo. Selecione "ACTIVADO" para activar o Modo Demo, ou "DESACTIVADO" para o desactivar. (consulte o capítulo "MODO DEMO" para mais informação).
- 2 Prima o botão de confirmação.

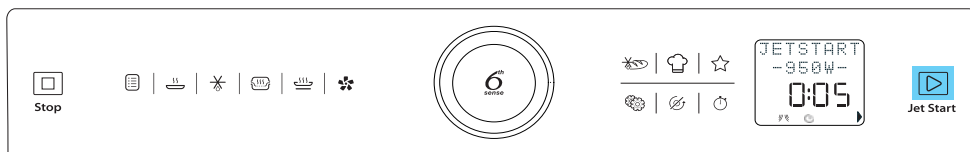
### • SAIR

- 1 Rode o botão rotativo para seleccionar Sair.
- 2 Prima o botão de confirmação para sair do menu.




## 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 Jet Start.

Ao premir o botão Jet Start  a função de microondas é iniciada à potência máxima durante 30 segundos, e de cada vez que premir o botão Jet Start o tempo de cozedura aumenta em 30 segundos.

Depois de ter iniciado esta função, pode também usar o botão rotativo para aumentar ou reduzir o tempo de cozedura.

### Dicas e sugestões:

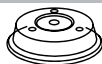
- Com o forno no modo Stand-By, é possível usar a função Jet Start usando o botão rotativo para definir a duração da mesma, prima o botão de confirmação para iniciar a função.



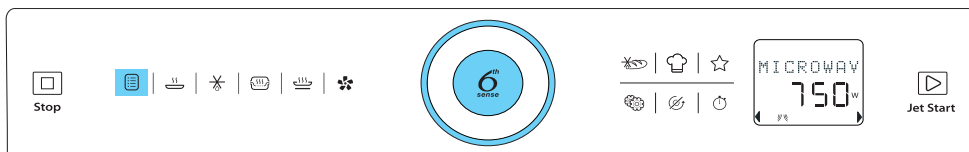
## MICROWAVE (MICROONDAS)

A função microondas permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos ou bebidas.

Acessório sugerido :



Cobertura para o prato (vendida separadamente)



- 1 Prima o botão de funções manuais
- 2 O visor mostra a mensagem: "MICROWAVE (MICROONDAS)", prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para definir a potência do microondas (consulte a tabela abaixo).
- 4 Prima o botão de confirmação.
- 5 Rode o botão rotativo para especificar o período de tempo.
- 6 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:

Para ajustar a potência: Prima o botão de funções manuais e rode o botão rotativo para ajustar o valor.

Para aumentar/reduzir o período de tempo: Rode o botão rotativo ou prima o botão Jet Start/botão de confirmação para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.

POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
950 W	Aquecer bebidas, água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, seleccione uma potência inferior.
750 W	Cozedura de peixe, carne, legumes, etc.
650 W	Cozedura de pratos, sem virar.
500 W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura decaçarolas.
350 W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
160 W	Descongelar.
90 W	Amolecer manteiga, queijos e gelado.



## GRILL (GRELHADOR)

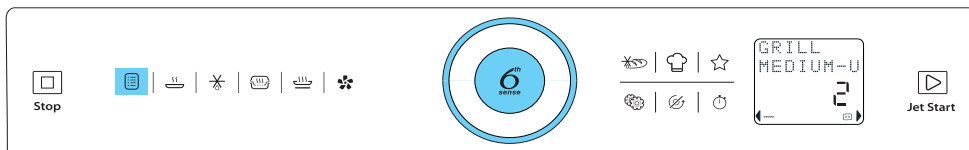
Esta função usa um potente grelhador de quartz para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado.


O grelhador permite-lhe alourar alimentos como tostas de queijo, sandes quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes.

Accessório dedicado:



Plataforma de arame superior



- 1 Prima o botão de funções manuais .
- 2 Rode o botão rotativo para ver a opção "GRILL (GRELHADOR)" e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para definir o nível de potência do grelhador (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para especificar o período de tempo.
- 5 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

	NÍVEL DE POTÊNCIA
1	Baixa
2	Média
3	Alta

### 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 que vai utilizar 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.
- Tenha cuidado, não toque no tecto por baixo da resistência do grelhador.



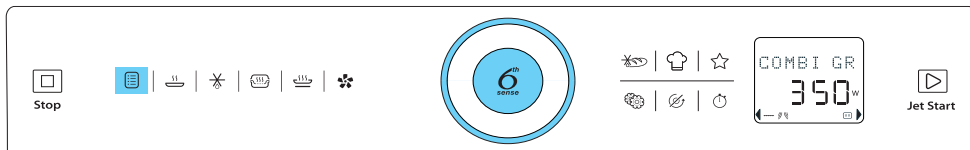
## COMBI GRILL + MICROWAVE (FUNÇÃO COMBINADA GRELHADOR + MICROONDAS)


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

Acessório dedi-  
cado:



Plataforma de arame superior



- 1 Prima o botão de funções manuais .
- 2 Rode o botão rotativo para ver a opção "COMBI GRILL + MICROWAVE (COMBINAÇÃO GRELHADOR + MICROONDAS)" e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para definir o nível de potência do microondas level (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para especificar o período de tempo.
- 5 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start.. A função é iniciada.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:

Para ajustar a potência: Prima o botão de funções manuais  e rode o botão rotativo para ajustar o valor.

Para aumentar/reduzir o período de tempo: Rode o botão rotativo ou prima o botão Jet Start/botão de confirmação para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.

NÍVEL DE POTÊNCIA	USO SUGERIDO :
650 W	Legumes
500 W	Aves e lasanha
350 W	Peixe
160 W	Carne
90 W	Frutos gratinados

 Dicas e sugestões:

- Não deixe a porta do forno aberta por longos períodos de tempo quando o grelhador estiver a funcionar, pois tal poderá causar uma queda 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 microondas 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.
- Tenha cuidado, não toque no tecto por baixo da resistência do grelhador.

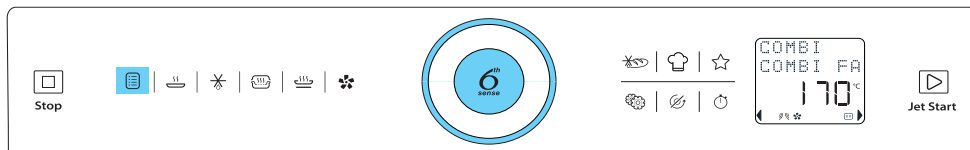





## COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (FUNÇÃO COMBINADA AR FORÇADO + MICROONDAS)

Esta função combina a cozedura com microondas e ar forçado para poder assar alimentos em menos tempo. A função combinada ar forçado + microondas permite-lhe cozinhar pratos como, por exemplo, assados de carne, aves, batatas, alimentos congelados pré-cozinhados, peixe, bolos e pastéis.

Acessório dedicado:  Plataforma de arame inferior



- 1 Prima o botão de funções manuais .
- 2 Rode o botão rotativo para ver a opção "COMBI FORCED AIR + MICROWAVE-USE LOW RACK (COMBI-NAÇÃO AR FORÇADO + MICROONDAS - USAR PLATAFORMA DE ARAME INFERIOR)" e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para definir a temperatura (escolha uma temperatura adequada entre 50 °C a 200 °C\*) e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para definir a potência do microondas (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 5 Rode o botão rotativo para especificar o período de tempo.
- 6 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

ASSIM QUE O PROCESSO DE COZEDURA TIVER SIDO INICIADO:

Para ajustar a potência: Prima o botão de funções manuais  e rode o botão rotativo para ajustar o valor.

Para aumentar/reduzir o período de tempo: Rode o botão rotativo ou prima o botão Jet Start/botão de confirmação para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.

Para ajustar a temperatura: prima o botão de ar forçado  e rode o botão rotativo para ajustar o valor.

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

 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 microondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.



## QUICK HEAT (FUNÇÃO QUICK HEAT)

Utilize esta função para pré-aquecer rapidamente o forno vazio. Especifique a temperatura pretendida e o forno emitirá um aviso quando esta for atingida.

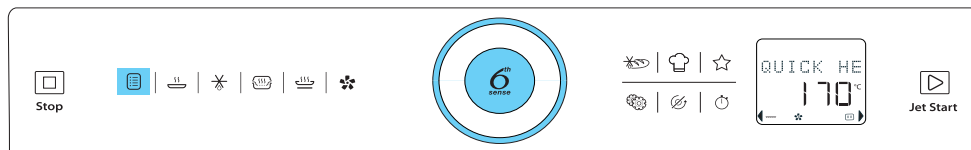
Accessórios de-  
dicados:




Plataforma de arame inferior



Cobertura para o prato  
(vendida separadamente)



- 1 Prima o botão de funções manuais .
- 2 Rode o botão rotativo para ver a opção "QUICK HEAT (AQUECIMENTO RÁPIDO)" e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para especificar a temperatura.
- 4 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

Assim que o processo de aquecimento se tiver iniciado poderá ajustar facilmente a temperatura rodando o botão rotativo.

Durante o processo de aquecimento, a mensagem "PREHEATING (PRÉ-AQUECIMENTO)" é mostrada e a barra de progresso é apresentada até que a temperatura pretendida seja alcançada.

Quando a temperatura for alcançada, o forno apresenta "END (FIM)" no visor. Neste modo, não é possível definir outros parâmetros de cozedura.



Dicas e sugestões:

- Não coloque alimentos no forno antes ou durante o pré-aquecimento. Estes ficarão queimados devido ao calor intenso.

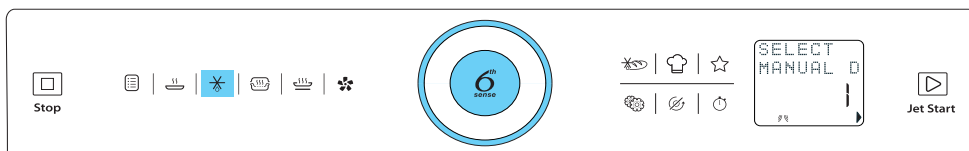


## DEFROST


### (DESCONGELAMENTO (MANUAL E 6<sup>TH</sup> SENSE: DESCONGELAR))

Esta função permite o descongelamento rápido de alimentos manual ou automaticamente.


Utilize esta função para descongelar carne, aves, peixe, legumes ou pão.



#### ■ 1: DESCONGELAMENTO MANUAL

- 1 Prima o botão de descongelamento .
- 2 Rode o botão rotativo para ver a opção "MANUAL, DEFROST (MANUAL, DESCONGELAMENTO)" e prima o botão confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para especificar o período de tempo.
- 4 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

#### ■ 2-6: 6<sup>TH</sup> SENSE: DESCONGELAR

- 1 Prima o botão de descongelamento .
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para especificar o peso e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 4 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

TIPO DE DESCONGELAMENTO	CLASSE DO ALIMENTO	PESO
1	Manual	-
2	6 <sup>th</sup> Sense	Carne
3	6 <sup>th</sup> Sense	Aves
4	6 <sup>th</sup> Sense	Peixe
5	6 <sup>th</sup> Sense	Legumes
6	6 <sup>th</sup> Sense	Pão

#### Dicas e sugestões:

- Para obter os melhores resultados recomendamos-lhe que descongele directamente no prato rotativo de vidro. Se necessário, é possível usar um recipiente de plástico leve próprio para microondas.
- Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, use a função manual.
- Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de congelação (-18 °C), seleccione um peso inferior para o alimento.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelação (-18 °C), seleccione um peso superior para o alimento.
- Alimentos cozidos, guisados e molhos de carne descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.
- Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 11.



## CRISP (FUNÇÃO CRISP)

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 usados com a função Crisp:

- prato Crisp
- pega Crisp para manuseamento do prato Crisp.

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).

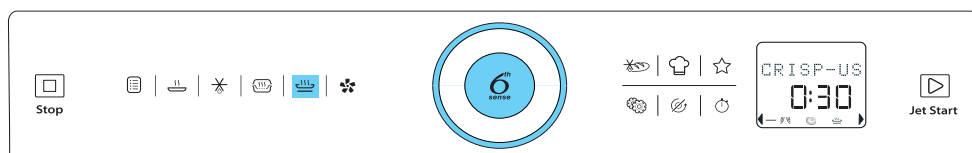
Acessórios de-  
dicados:




Prato Crisp



Pega Crisp



- 1 Prima o botão Crisp .
- 2 Rode o botão rotativo para especificar o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

Utilize apenas o prato Crisp 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 correctamente 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 susceptíveis ao calor.
- Seja cuidadoso, não toque no tecto 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.



## 6TH SENSE BREAD DEFROST (6<sup>TH</sup> SENSE: DESCONGELAR PÃO)

Esta função exclusiva da Whirlpool permite-lhe 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.

A função 6<sup>th</sup> Sense: Descongelar pão pode ser usada se o peso líquido do pão se situar entre as 50g - 400g.

Os acessórios seguintes devem ser usados com esta função:

- prato Crisp
- pega Crisp para manuseamento do prato Crisp

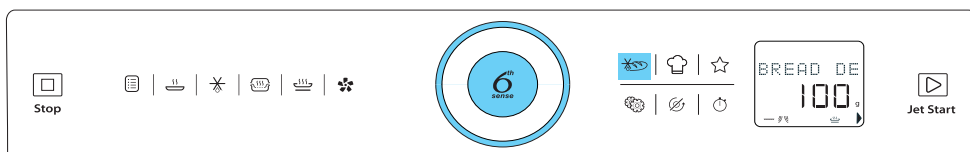
Acessórios dedicados:




Prato Crisp



Pega Crisp



Coloque o prato Crisp vazio no prato rotativo de vidro.

- 1 Prima o botão 6<sup>th</sup> Sense: Descongelar pão .
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar o peso.
- 3 Prima o botão de confirmação. A cozedura só começa após a fase de pré-aquecimento. Quando for atingida a temperatura especificada, é mostrada uma mensagem que lhe pede para adicionar o alimento (pão). Durante a fase de pré-aquecimento, a mensagem "PREHEATING" (Pré-aquecimento) é mostrada.
- 4 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

O forno trabalha automaticamente com as microondas e o grelhador de modo a pré-aquecer o prato Crisp. Desta forma o prato Crisp atinge rapidamente a temperatura devida. Após concluída a fase de pré-aquecimento o forno pede-lhe que adicione os alimentos.

 Dicas e sugestões:

- Certifique-se de que o prato Crisp está correctamente 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 susceptíveis ao calor.
- Utilize luvas para fornos ou a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente.
- Utilize apenas o prato Crisp fornecido com esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 11.



## FORCED AIR (AR FORÇADO)

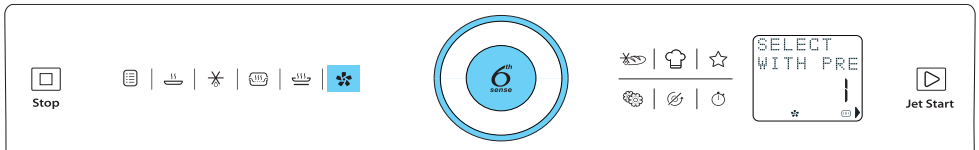
Esta função permite-lhe assar alimentos no forno. Usando uma resistência e ventoinha potentes, o ciclo de cozedura é idêntico ao de um forno tradicional. Utilize esta função para cozinhar merengues, massas, bolos, soufflés, aves e carne assada.

É possível usar a função de ar forçado com ou sem o pré-aquecimento. A fase de pré-aquecimento usa a ventoinha e o grelhador para pré-aquecer rapidamente o forno antes de começar a cozinhar, obtendo assim os melhores resultados possíveis.

Acessório dedicado:



Plataforma de arame inferior



### ■ 1: COM PRÉ-AQUECIMENTO

- 1 Prima o botão de ar forçado
- 2 O visor mostra a opção: "WITH PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (AR FORÇADO COM PRÉ-AQUECIMENTO - USAR PLATAFORMA DE ARAME INFERIOR)", prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para especificar a temperatura e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para especificar o período de tempo.
- 5 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

Nota: A cozedura só começa após a fase de pré-aquecimento. Quando for atingida a temperatura especificada, é mostrada uma mensagem que lhe pede para adicionar os alimentos.

### ■ 2: SEM PRÉ-AQUECIMENTO

- 1 Prima o botão de ar forçado
- 2 Rode o botão rotativo para ver a opção "WITHOUT PREHEAT FORCED AIR-USE LOW RACK (AR FORÇADO SEM PRÉ-AQUECIMENTO - USAR PLATAFORMA DE ARAME INFERIOR)" e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para especificar a temperatura e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para especificar o período de tempo.
- 5 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

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

Para ajustar a temperatura: Prima o botão de ar forçado e rode o botão rotativo para ajustar o valor.

Para aumentar/reduzir o período de tempo: Rode o botão rotativo ou prima o botão Jet Start/botão de confirmação para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.



### 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 pães. Coloque o prato na plataforma de arame inferior.



## 6<sup>TH</sup> SENSE STEAM (6<sup>TH</sup> SENSE: VAPOR)

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

O acessório vaporizador fornecido deve ser sempre usado com esta função.

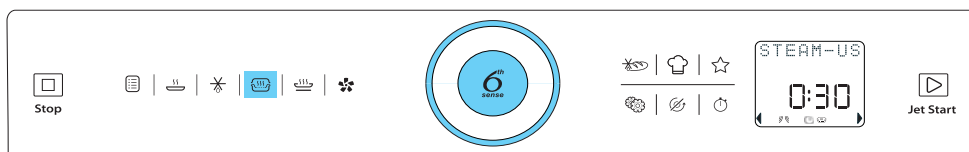
Esta função funciona em 2 passos.


- O primeiro passo coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição.
- O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de estufar de modo a evitar uma ebulição excessiva. Nesta fase, o visor apresenta o tempo de vaporização e uma contagem decrescente.

Acessório dedicado:



Vaporizador



- 1 Prima o botão 6<sup>th</sup> Sense: Vapor .
- 2 Rode o botão rotativo para especificar o tempo de cozedura. (Se o tempo não for definido, a função só será executada até ao ponto de ebulição).
- 3 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

### ■ Cozinhar legumes:

Coloque os legumes na grelha intermédia. Adicione 50 - 100 ml de água na base. Tape com a tampa e ajuste o tempo.

Os legumes moles como os brócolos e o alho-porro requerem um tempo de cozedura de 2 - 3 minutos.

Os legumes duros como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozedura de 4 - 5 minutos.

### ■ Cozinhar peixe:

Deite água na base do vaporizador até à marca "Steam" (cerca de 100 ml).

Coloque o peixe na grelha intermédia, cubra com a tampa e especifique o tempo de cozedura.

### Dicas e sugestões:

- O vaporizador foi concebido para ser utilizado apenas com microondas!
- Nunca o utilize com outra função. A utilização do vaporizador noutra função poderá provocar danos.
- Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro.

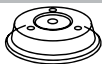


## 6<sup>TH</sup> SENSE REHEAT (6<sup>TH</sup> SENSE: AQUECIMENTO)

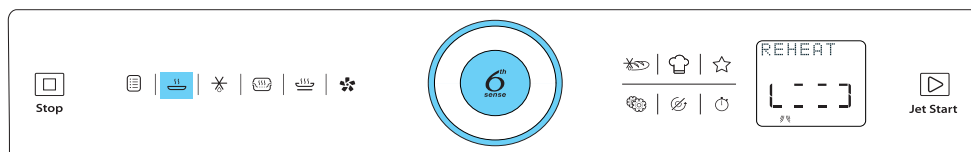
Esta função permite-lhe reaquecer automaticamente os seus pratos. O microondas calcula automaticamente o nível de potência e o período de tempo necessário para obter os melhores resultados possíveis no mais curto espaço de tempo.

Utilize esta função para aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, frias ou à temperatura ambiente. Coloque os alimentos numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos microondas.

Acessório su-  
gerido :




Cobertura para o prato  
(vendida separadamente)



1 Prima o botão 6<sup>th</sup> Sense: Aquecimento .

2 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

 Dicas e sugestões:

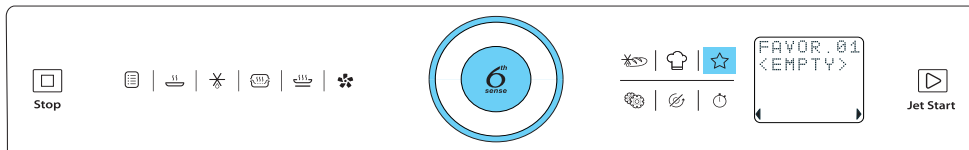
- O peso líquido deve ser mantido entre as 250g - 600g sempre que utilizar esta função.
- Certifique-se de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.
- Disponha os alimentos mais densos em redor do bordo do prato e os alimentos menos densos no centro do mesmo.
- Coloque fatias de carne finas umas por cima das outras ou interlace-as.
- Pedacos mais grossos, tais como rolo de carne e salsichas, devem ser colocados perto uns dos outros.
- Deixar os alimentos reaquecidos repousar durante 1 - 2 minutos antes de servir melhora 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.





## FAVORITES (FAVORITOS)

A função Favoritos permite guardar até 10 receitas personalizadas e aceder às mesmas de forma fácil e rápida. Cada receita favorita pode conter um único ciclo ou uma sequência de ciclos (até 6). Um ciclo é composto por uma função de cozedura e pelos respectivos parâmetros como, por exemplo, potência, duração, etc.



### FUNÇÕES DE COZEDURA COMPATÍVEIS:

É possível guardar qualquer uma das seguintes funções:

Microondas / Grelhador / Ar forçado / Descongelamento manual / Aquecimento rápido / Crisp / Função combinada / Grelhador + microondas / Função combinada ar forçado + microondas

Nota: não é possível guardar uma receita favorita se:

- tiver sido usada uma função 6<sup>th</sup> Sense
- tiver sido usada a função de paragem da rotação
- tiverem sido alterados quaisquer parâmetros (por exemplo, duração, potência, etc.) após o início do ciclo
- o produto tiver entrado em Standby (automaticamente ou após pressão do botão STOP)

#### ■ COMO GUARDAR UM ÚNICO CICLO:

- 1 Inicie um ciclo de entre os que são compatíveis com a função Favoritos (consulte informação acima).
- 2 Aguarde a conclusão do ciclo e mantenha premido o botão da opção Favoritos durante alguns segundos ☆.
- 3 O visor mostra a primeira posição disponível - se existir - onde pode guardar o seu novo favorito. Prima o botão de confirmação para guardar o favorito na posição proposta ou rode o botão rotativo para escolher outra posição, de seguida prima o botão de confirmação.

Nota: é possível substituir um favorito existente por um novo: é-lhe pedido que confirme esta acção premindo novamente o botão de confirmação.

#### ■ COMO GUARDAR UMA SEQUÊNCIA DE CICLOS:

- 1 Inicie um ciclo de entre os que são compatíveis com a função Favoritos.
- 2 Aguarde a conclusão do ciclo e depois seleccione o ciclo seguinte que quer guardar.
- 3 Repita a etapa 2 se quiser adicionar um outro ciclo à sequência e depois passe à etapa 4.
- 4 Mantenha o botão da opção Favoritos premido durante alguns segundos ☆.
- 5 Rode o botão rotativo e seleccione "SAVE CYCLE SEQUENCE (GUARDAR SEQUÊNCIA DE CICLOS)" premindo o botão de confirmação.
- 6 O visor mostra a primeira posição disponível - se existir - onde pode guardar o seu novo favorito. Prima o botão de confirmação para guardar o favorito na posição proposta ou use o botão rotativo para escolher outra posição, de seguida prima o botão de confirmação.

Nota: é possível substituir um favorito existente por um novo: é-lhe pedido que confirme esta acção premindo novamente o botão de confirmação.

#### ■ COMO ACEDER A UM FAVORITO:

- 1 Prima o botão da função Favoritos ☆.
- 2 Rode o botão rotativo e prima o botão de confirmação para seleccionar e abrir o favorito pretendido da lista.


Nota: se o favorito incluir uma sequência de ciclos, prima o botão Jet Start para iniciar cada uma das fases em sequência. Se não houver qualquer actividade no fim de cada fase, a fase seguinte é automaticamente iniciada após 2 minutos.



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)











A opção 6<sup>th</sup> Sense: Menu do Chef é um guia simples e intuitivo que oferece receitas automáticas para resultados sempre perfeitos.

Use este menu para preparar os pratos listados nas tabelas seguintes. Selecione uma receita e siga as instruções mostradas no visor: A opção 6<sup>th</sup> Sense: Menu do Chef ajusta automaticamente os parâmetros de cozedura para obter os melhores resultados.

- 1 Prima o botão 6<sup>th</sup> Sense: Menu do Chef .
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar a classe do alimento..
- 3 Prima o botão de confirmação para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para seleccionar a receita.
- 5 Prima o botão de confirmação para confirmar.
- 6 Dependendo da receita seleccionada, pode-lhe ser pedido para especificar o período de tempo / quantidade / peso / grau de cozedura no visor. Use o botão rotativo e o botão de confirmação para especificar os valores pedidos.
- 7 Prima o botão de confirmação/botão Jet Start. A função é iniciada.

### 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 cozinhado a vapor 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 11.

ACESSÓRIOS				
				
Prato para microondas	Pratos para microondas e de ir ao forno	Prato Crisp	Vaporizador	Vaporizador (base e tampa)
				
Plataforma de arame inferior	Plataforma de arame superior	Tabuleiro	Sem tampa	Prato fundo



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
1. VEGETABLES (LEGUMES)		1. Potatoes [Baked] (Batatas [assadas])	200g - 1000g	Adequado para batatas pesando 200 - 300 g cada. Lave e pique as batatas. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		2. Potatoes gratin [Baked] (Batatas gratinadas [no forno])	4 - 8 doses	Corte as batatas cruas e interlace-as com cebola. Tempere com sal, pimenta e alho e adicione natas. Polvilhe queijo sobre o topo.
		3. Potatoes [Steam] (Batatas [a vapor])	300g - 1000g	Coloque na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa.
		4. Potato wedges [Crisp] (Batatas aos gomos [estaladiças])	300g - 800g	Descasque e corte as batatas. Tempere e unte ligeiramente o prato crisp + salpique com óleo sobre o topo. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		5. Frozen vegetables [Steam] (Legumes congelados [a vapor])*	300g - 800g	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Legumes congelados gratinados [no forno])*	400g - 800g	Retire a folha de alumínio.
		7. Tomatoes [Baked] (Tomates [no forno])	300g - 800g	Corte em metades, tempere e polvilhe com queijo.
		8. Pepper [Crisp] (Pimentos [estaladiços])	200g - 500g	Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione o alimento cortado em pedaços quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Tempere e salpique com óleo. Mexa o alimento sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.
		9. Egg plant [Crisp] (Beringela [estaladiça])	300g - 800g	Corte em metades, polvilhe com sal e deixe repousar durante um breve período de tempo para secar. Unte ligeiramente o prato crisp e adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		10. Carrots [Steam] (Cenouras [a vapor])	200g - 500g	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		11. Green beans [Steam] (Feijão verde [a vapor])	200g - 500g	Coloque na base do vaporizador e adicione 100 ml de água. Tape com a tampa.
		12. Broccoli [Steam] (Brócolos [a vapor])	200g - 500g	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		13. Cauliflower [Steam] (Couve-flor [a vapor])	200g - 500g	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		14. Pepper [Steam] (Pimentos [a vapor])	200g - 500g	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		15. Squash [Steam] (Abóbora [a vapor])	200g - 500g	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		16. Corn on cob [Steam] (Maçaroca de milho [a vapor])	300g - 800g	Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.



Pratos para microondas e de ir ao forno

Prato Crisp

Vaporizador

Vaporizador (base e tampa)

Plataforma de arame inferior

Plataforma de arame superior


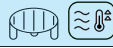













Tabuleiro

Sem tampa

Prato fundo



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
 2. CHICKEN (FRANGO)		1. Roasted (Assado)	800g - 1500g	Tempere e coloque no forno frio com o peito virado para cima.
		2. Pieces (Crisp) (Pedaços [estaladiços])	400g - 1200g	Tempere os pedaços de frango e coloque-os no prato crisp com a pele virada para cima.
		3. Legs (Crisp) (Pernas [estaladiças])	400g - 1000g	Tempere as pernas de frango. Unte o prato Crisp. Coloque as pernas de frango no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		4. Wings (Crisp) (Asas [estaladiças])	400g - 1000g	Tempere as pernas de frango. Unte o prato Crisp. Coloque as asas de frango no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		5. Fillets (Crisp) (Panados [estaladiços])	300g - 1000g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Tempere e coloque os panados no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		6. Fillets (Steam) (Bifes de frango [a vapor])	300g - 800g	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		7. Fillets with bacon (Crisp) (Panados com bacon [estaladiços])	200g - 500g	Corte os bifes de frango às tiras. Enrole cada tira de frango com a fatia de bacon. Coloque a carne no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		8. Kebab (Grilled) (Espetadas [grelhadas])	2 - 6 doses	Para 6 doses: 400 g de bife de frango: 2 pimentos, 2 cebolas e sal. Corte o bife de frango em pedaços e tempere. Corte os pimentos e as cebolas em pedaços. Espete os pedaços de frango, de pimento e de cebola nos espetos de madeira. Coloque na plataforma de arame superior. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 3. MEAT (CARNE)		1. Beef (Roasted) (Carne de vaca [assada])	800g - 1500g	Tempere a carne e coloque-a no forno após o pré-aquecimento deste. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno. No caso de carne de vaca assada à francesa, defina uma função sem grau de cozedura.
		2. Pork (Roasted) (Carne de porco [assada])	800g - 1500g	Tempere a carne e coloque-a no forno frio. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.
		3. Lamb (Roasted) (Carne de borrego [assada])	1000g - 1500g	Tempere a carne e coloque-a no forno frio. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.
		4. Lamb cutlet (Grilled) (Costeletas de borrego [grelhadas])	2 peças - 6 peças	Pincele com óleo e coloque no forno frio. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tempere.
		5. Veal (Roasted) (Carne de vitela [assada])	800g - 1500g	Tempere a carne e coloque-a no forno após o pré-aquecimento deste. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.



Prato para microondas e de ir ao forno

Prato Crisp

Vaporizador

Vaporizador (base e tampa)

Plataforma de arame inferior

Plataforma de arame superior

Tableware

Sem tampa

Prato fundo



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
3. MEAT (CARNE)		6. Ribs [Crisp] (Costeletas [estaladiças])	700g - 1200g	Tempere e coloque no prato crisp.
		7. Meat loaf traditional Baked] (Rolo de carne tradicional [assado no forno])	4 - 8 doses	Prepare a sua receita preferida de rolo de carne e enrole a carne.
		8. Meatballs [Baked] (Almôndegas [no forno])	200g - 400g	Prepare a sua receita preferida de almôndegas, molde bolas de carne com cerca de 20 g cada.
		9. Entrecote [Grilled] (Entrecosto [grelhadas])	2 peças - 4 peças	Pincele com óleo e coloque no forno frio. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. Tempere.
		10. Frozen hamburgers [Crisp] (Hamburgers congelados [dourados])*	100g - 500g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Adicione a carne quando o prato estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		11. Bratwurst [Crisp] (Salsichas Bratwurst [douradas])	200g - 800g	Pique as salsichas com um garfo para evitar que rebentem. Unte ligeiramente o prato Crisp. Adicione as salsichas quando o prato estiver pré-aquecido e vire-as sempre que tal lhe for solicitado pelo forno.
		12. Hot dogs [Steam] (Cachorros quentes [a vapor])	4 - 8 doses	Deite 1 litro de água na base do vaporizador e tape com a tampa. Quando o forno indicar, adicione as salsichas e tape com a tampa.
		13. Bacon [Crisp] (Bacon [estaladiço])	50g - 150g	Coloque a carne no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
4. FISH & SEA-FOOD (PEIXE E MARISCO)		1. Fish fillets [Steam] (Filetes de peixe [a vapor])	300g - 800g	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		2. Whole fish [Baked] (Peixe inteiro [assado])	600g - 1200g	Tempere e pincele com manteiga sobre o topo. Se desejar, polvilhe com pão ralado.
		3. Whole fish [Boiled] (Peixe inteiro [cozido])	600g - 1200g	Tempere e adicione 100 ml de caldo de peixe. Cozinhe com a tampa.
		4. Cutlets [Steam] (Postas [a vapor])	300g - 800g	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		5. Cutlets [Crisp] (Postas [douradas])	300g - 800g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Tempere e coloque as postas no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		6. Frozen gratin [Baked] (Gratinado congelado [assado])*	600g - 1200g	Retire a folha de alumínio.



Pratos para microondas e de ir ao forno

Prato Crisp

Vaporizador

Vaporizador (base e tampa)

Plataforma de arame inferior

Plataforma de arame superior


















Tabuleiro

Sem tampa

Prato fundo



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
 4. FISH & SEA-FOOD (PEIXE E MARISCO)		7. Frozen coated filets [Crisp] (Filetes panados congelados [estaladiços])*	200g - 600g	Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		8. Mussels [Steam] (Mexilhões [a vapor])	100g - 400g	Coloque as 100 - 400 g de mexilhões na base, adicione 400 ml de água e cubra com a tampa.
		9. Precooked mussels [Crisp] (Mexilhões pré-cozinhados [estaladiços])	100g - 400g	Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		10. Shrimps [Steam] (Camarão [a vapor])	100g - 400g	Coloque as 100 - 400 g de camarão na base, adicione 400 - 700 ml de água à base e cubra com a tampa.
		11. Shrimps [Crisp] (Camarão [estaladiço])	100g - 400g	Use camarões grandes. Unte ligeiramente o prato crisp. Adicione o alimento quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 5. HEALTHY FRY (FRITOS SAUDÁVEIS)		1. French Fries [Crisp] (Batatas fritas [estaladiças])*	300g - 600g	Polvilhe com sal antes de cozinhar.
		2. Frozen fish fingers [Crisp] (Douradinhos congelados [estaladiços])*	200g - 500g	Adicione o alimento ao forno pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		3. Sliced chorizo [Grilled] (Chouriço fatiado [grelhadas])	200g - 800g	Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		4. Frozen buffalo wings [Crisp] (Asas de frango congeladas [estaladiças])*	300g - 600g	Retire da embalagem.
		5. Frozen Nuggets [Crisp] (Nuggets congelados [estaladiços])*	250g - 600g	Adicione os nuggets quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA E QUICHE)		1. Frozen pan pizza [Crisp] (Pizza congelada [estaladiça])*	300g - 800g	Retire da embalagem.
		2. Frozen thin pizza [Crisp] (Pizza fina congelada [estaladiça])*	250g - 500g	Retire da embalagem.
		3. Home made pizza [Crisp] (Pizza caseira [estaladiça])	1 fornada	Prepare a massa com 150 ml de água, 15 g de fermento fresco, 200 - 225 g de farinha e sal + óleo. Deixe levar. Desenrole a massa no prato crisp untado e pique. Adicione uma cobertura composta por tomates, queijo mozzarella e presunto.
		4. Chilled pizza [Crisp] (Pizza fresca [estaladiça])	200g - 500g	Adicione a pizza quando o prato Crisp estiver pré-aquecido.



Prato para microondas e de ir ao forno

Prato Crisp

Vaporizador

Vaporizador (base e tampa)

Plataforma de arame inferior

Plataforma de arame superior









Tableteiro

Sem tampa

Prato fundo



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
 6. PIZZA & QUICHE (PIZZA E QUICHE)		5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Pizza vegetariana fina [estaladiça])	1 fornada	Prepare a massa da pizza com 10 g de fermento, 1 dl de água, 1 ml de sal, 145 g de farinha de trigo e 1 colher de sopa de óleo. Estique a massa com o rolo, coloque-a no prato Crisp ligeiramente untado e pique com um garfo. Espalhe 1 dl de molho de tomate sobre a massa. Adicione 50 g de cenoura ralada, 50 g de pimentos, 50 g de cebolas e 50 g de cogumelos por cima do molho. Por último, adicione 150 g de queijo e orégãos.
		6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [estaladiça])	1 fornada	Prepare a massa (250 g de farinha, 150 g de manteiga + 2½ colheres de sopa de água) ou utilize massa já confeccionada (400 - 450 g). Forre o prato Crisp com a massa. Pique a massa. Coza previamente a massa. Quando o forno solicitar para adicionar o recheio, adicione 200 g de presunto e 175 g de queijo e deite uma mistura de 3 ovos e 300 ml de natas. Coloque novamente no forno e prossiga com a cozedura.
		7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Quiche Lorraine pré-cozinhada [estaladiça])*	200g - 800g	Retire da embalagem.
 7. RICE & CEREALS (ARROZ E CEREIAIS)		1. Rice [Steam] (Arroz [a vapor])	1 - 4 doses	Coloque 1 a 4 doses de arroz na base do vaporizador tendo em atenção que cada dose corresponde a 100 g. Adicione água com sal até ao nível correcto mostrado no interior do vaporizador: "Rice + Water" (1 = 1 dose, 2 = 2 doses, etc.). Tape com a tampa do vaporizador. Não utilize a grelha intermédia do vaporizador. Conforme solicitado pelo forno, seleccione o número de doses a cozinhar (L1 = 1 dose, L2 = 2 doses, etc.).
		2. Rice porridge [Steam] (Papa de arroz [a vapor])	1 - 2 doses	Coloque o arroz e a água na base do vaporizador. Tape com a tampa. Adicione leite quando tal lhe for solicitado pelo forno e prossiga com a cozedura. Para 2 doses utilize 75 ml de arroz, 200 ml de água e 300 ml de leite. Para 4 doses utilize 150 ml de arroz, 300 ml de água e 500 ml de leite.
		3. Oat porridge (Papas de aveia)	1 - 2 doses	Misture os flocos de aveia, sal e água de acordo com as porções recomendadas para fornos microondas, indicadas na embalagem.



Prato para microondas e de ir ao forno

Prato Crisp

Vaporizador

Vaporizador (base e tampa)

Plataforma de arame inferior

Plataforma de arame superior














Tabuleiro

Sem tampa

Prato fundo



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
 8. PASTA & LASAGNA (MASSA E LASANHA)		1. Pasta [Steam] (Massa [a vapor])	1 - 3 doses	Coloque 1 a 3 doses de massa na base do vaporizador tendo em atenção que cada dose corresponde a 70 g. Adicione água com sal até ao nível correcto mostrado no interior do vaporizador: "Pasta + Water" (1 = 1 dose, 2 = 2 doses, etc.). Tape com a tampa do vaporizador. Não utilize a grelha intermédia do vaporizador. Conforme solicitado pelo forno, seleccione o número de doses a cozinhar (L1 = 1 dose, L2 = 2 doses, etc.).
	 	2. Vegetarian lasagna (Lasanha vegetariana)	8 doses	Prepare o molho de legumes com 1 cebola, 6 dentes de alho, 1 cenoura, 1 beringela, 400 g de cogumelos frescos variados, 600 g de tomate aos pedaços, 4 chávenas de sumo de tomate, 1 ramo de rosmaninho, 2 folhas de louro, 3 ramos de tomilho, 1 1/2 colher de mel, sal. Prepare o molho de queijo com 6 chávenas de leite, 2 chávenas de natas, 50 g de manteiga, 1/2 chávena de farinha, 2 chávenas de queijo ralado, sal e pimenta preta moída. Alterne camadas do molho de queijo com o molho de legumes e as placas de lasanha. Termine com uma camada de molho de queijo e polvilhe com queijo ralado.
	 	3. Meat lasagna (Lasanha com carne)	4 - 8 doses	Prepare a sua receita favorita ou siga as instruções na embalagem da lasanha.
	 	4. Frozen lasagna (Lasanha congelada)*	500g - 1200 g	Retire a folha de alumínio.
 9. BREAD (PÃO)		1. Rolls (Bolas)	1 fornada	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Dê forma às bolas e coloque-as no tabuleiro para levedarem. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.
		2. Bread loaf (Pão de forma)	1 pães - 2 pães	Prepare a massa de acordo com a sua receita favorita para confeccionar um pão leve. Coloque no tabuleiro para levedar. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.
		3. Prebaked rolls (Bolas pré-cozidas)	1 fornada	Para bolas embaladas no vácuo. Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.
		4. Frozen rolls (Bolas congeladas) *	1 fornada	Adicione quando o forno estiver pré-aquecido.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ir ao forno



Prato Crisp



Vaporizador



Vaporizador (base e tampa)



Plataforma de arame inferior



Plataforma de arame superior



Tabuleiro



Sem tampa


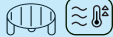











Prato fundo





## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
 10. CAKES & PASTRIES (BOLOS E PASTÉIS)		1. Sponge cake (Bolo)	1 fornada	Misture uma receita com o peso total de 700 - 800 g. Adicione o bolo quando o forno estiver pré-aquecido.
		2. Chocolate cake [Crisp] (Bolo de chocolate [bem cozido])	1 fornada	Derreta 150 g de manteiga no microondas. Misture 4,5 dl de açúcar, 2,5 dl de farinha de trigo, 3 ovos, 4,5 colheres de sopa de cacau em pó, 2,5 colheres de chá de açúcar baunilhado à manteiga derretida. Espalhe a massa uniformemente no prato Crisp.
		3. Carrot cake [Crisp] (Bolo de cenoura [bem cozido])	1 fornada	Rale 600 ml de cenouras e junte 450 ml de farinha de trigo, 3 colheres de chá de fermento em pó, 1,5 colher de chá de açúcar baunilhado, 300 ml de açúcar fino, 2 colheres de chá de canela em pó, 0,5 colher de chá de gengibre em pó, 3 ovos e 150 ml de óleo vegetal. Deite a massa no prato Crisp devidamente untado.
		4. Scones [Crisp] (Scones [bem cozidos])	1 fornada	Molde a massa num scone grande ou em vários scones mais pequenos e coloque no prato Crisp untado.
		5. Muffins (Muffins)	1 fornada	Faça uma fornada de 16 - 18 unidades e encha as formas de papel. Adicione o alimento quando o forno estiver préaquecido.
		6. Cookies (Biscoitos)	1 fornada	Coloque sobre papel adequado para assar e adicione quando o forno estiver pré-aquecido
		7. Brownies (Brownies)	1 fornada	Misture 120 g de chocolate com 120 g de manteiga, 3 ovos, 200 g de açúcar, 100 g de farinha, 5 g de fermento em pó, 50 g de nozes. Deite a massa no prato Crisp devidamente untado. Coloque na plataforma de arame inferior após ter pré-aquecido o forno.
		8. Swiss roll (Torta)	1 fornada	Com uma batedeira bata 3 ovos com 135 g de açúcar, adicione 135 g de farinha de trigo, 7,5 g de fermento em pó e 45 ml de água fria. Deite no tabuleiro devidamente untado. Coloque no forno tal lhe for solicitado pelo mesmo.
		9. Meringues (Merengues)	1 fornada	Prepare uma fornada com 2 claras de ovo, 80 g de açúcar e 100 g de coco ralado. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde em 20 - 24 unidades num tabuleiro untado ou sobre papel adequado para assar. Adicione o alimento quando o forno estiver préaquecido.
		10. Home made fruit pie (Tarte de frutos caseira)	1 fornada	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo. (ou use massa já pronta) Revisa o prato crisp com a massa, pique-a e encha com 700 - 800 g de maçãs às fatias, misturadas com açúcar e canela.



Pratos para microondas e de ir ao forno

Prato Crisp

Vaporizador

Vaporizador (base e tampa)

Plataforma de arame inferior

Plataforma de arame superior











Tabuleiro

Sem tampa

Prato fundo



## 6<sup>TH</sup> SENSE CHEF MENU (6<sup>TH</sup> SENSE: MENU DO CHEF)

CLASSE DO ALIMENTO	ACESSÓRIOS	RECEITA	QUANTIDADE	PREPARAÇÃO
 10. CAKES & PASTRIES (BOLOS E PASTEIS)		11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Tarte de frutos pré-cozinhada congelada [estaladiça])*	400g - 800g	Retire da embalagem.
 11. DESSERT & SNACKS (SOBREMESA E PETISCOS)		1. Baked apples (Maças assadas)	4 maçãs - 8 maçãs	Retire os caroços e encha com maçaço ou canela, açúcar e manteiga.
		2. Fruit compote [Steam] (Compota de fruta [a vapor])	300g - 800g	Descasque e retire o caroço da fruta e corte em pedaços Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		3. Crème brûlée (Leite creme)	2 - 6 doses	Para 4 porções, aqueça 100 ml de natas + 200 ml de leite. Bata 2 ovos + 2 gemas de ovo com 3 colheres de sopa de açúcar e 1 colher de chá de baunilha. Adicione o líquido quente aos ovos. Deite a mistura em 4 pratos (adequados para o forno microondas) e coloque-os no prato crisp. Ferva ½ litro de água e adicione-a ao lado dos pratos no prato Crisp. Cozinhe e deixe arrefecer. Polvilhe com açúcar mascavado por cima ou utilize açúcar branco e um ferro próprio para queimar o açúcar.
		4. Soufflé (Soufflé)	2 - 6 doses	Prepare uma mistura de soufflé com limão, chocolate ou fruta e deite-a num recipiente adequado para fornos microondas com um rebordo alto. Adicione o alimento quando o forno lhe pedir para o fazer.
		5. Hot fudge sauce (Molho quente de fudge)	4 doses	Derreta 50 g de manteiga no microondas. Numa tigela própria para microondas deite a manteiga derretida; adicione os restantes ingredientes (1 dl de açúcar, 0,5 dl de natas, 0,5 dl de caramelo leve, 1 colher de sopa de cacau, 1 colher de chá e açúcar baunilhado) quando tal lhe for solicitado pelo forno. Sirva com gelado, fruta fresca ou frutos de casca rija.
		6. Pop corn (Pipocas)	100g	Coloque o saco no prato rotativo. Prepare apenas um saco de cada vez.
		7. Nuts roasted [Crisp] (Frutos de casca rija tostados [estaladiços])	50g - 200g	Adicione os frutos de casca rija quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Sementes de abóbora assadas [estaladiças])	50g - 200g	Adicione as sementes quando o prato crisp estiver pré-aquecido. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.



Prato para microondas

Pratos para microondas e de ir ao forno

Prato Crisp

Vaporizador

Vaporizador (base e tampa)

Plataforma de arame inferior

Plataforma de arame superior

Tabuleiro

Sem tampa

Prato fundo

Three horizontal blue lines for writing.



Twenty horizontal blue lines for writing.

## SUGESTÕES AMBIENTAIS

A caixa 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 (REEE). 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 equipamentos eléctricos e electrónicos.

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 as autoridades locais, 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.



### De acordo com a norma IEC 60705 Edição 4.2010-04

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	1000 g	14 min	750 W	Pirex 3.227
12.3.2	475 g	6,5 min	750 W	Pirex 3.827
12.3.3	900 g	13 min	750 W	Pirex 3.838
12.3.4	1100 g	28 - 30 min	Ar forçado 200 °C + 350 W	Pirex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Ar forçado 200 °C +90 W	Pirex 3.827
12.3.6	1000 g	30 - 35 min	Ar forçado 200 °C + 350 W	Pirex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 seg	JET DEFROST	

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Tensão de alimentação	230 V/50 Hz
Entrada de potência nominal	2200 W
Potência de saída MW	1000 W
Grelhador	1200 W
Ar forçado	1500 W
Potência em stand-by	<2,0 W
Potência com os modos desactivados	<0,5 W
Dimensões externas (AxLxP)	379 x 491 x 540
Dimensões internas (AxLxP)	210 x 395 x 370

