



CRISP

Acessórios dedicados:



Prato Crisp



Pega Crisp (vendida separadamente)

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

Os acessórios seguintes devem ser utilizados com a função Crisp:

- prato Crisp

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

Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas 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).

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

Antes de cozinhar alimentos que não necessitem de um longo tempo de cozedura (pizza, bolos...), recomendamos-lhe que pré-aqueça o prato Crisp durante 2 ou 3 minutos.



CLOCK (RELÓGIO)

Para configurar o Relógio do seu aparelho:

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

Nota:

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



JET START (INÍCIO RÁPIDO)

Para iniciar a função de Micro-ondas à potência máxima (800W) durante 30 segundos, prima o botão Jet Start (Início rápido).

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

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
























CHEF MENU (MENU DO CHEF)

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

- 1 Prima o botão Chef Menu (Menu do Chef).
- 2 Mantenha premido o botão Mais/Menos para seleccionar a receita (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Dependendo da receita, pode ser-lhe pedido para especificar o peso no visor. Utilize o botão Mais/Menos para definir os valores solicitados.
- 4 Prima o botão OK / Jet Start (Início Rápido). A função é iniciada.

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

RECEITA	ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
 1 Sopa	Temperatura ambiente	250-1000g/250g	3-8min	Cubra o prato, deixando uma abertura para ventilação. Mexa os alimentos quando lhe for solicitado pelo micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.
 2 Molho	Temperatura ambiente	250-1000g/250g	4-13min	Cubra o prato, deixando uma abertura para ventilação. Mexa os alimentos quando lhe for solicitado pelo micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.
 3 Piza fresca	Temperatura do frigorífico	200-600g/50g	3-5min	Coloque a piza num prato adequado para micro-ondas. Não é recomendado empilhar várias pizzas.
 4 Prato de jantar	Temperatura do frigorífico	250-350g/50g	7-10min	Prepare o prato com carne, puré de batata e legumes. Cubra o prato, deixando uma abertura para ventilação. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.
 5 Bebidas	Temperatura ambiente	150-600ml/150ml	1-5min	Coloque uma colher metálica dentro da chávena para evitar aquecer demasiado.
 6 Carne picada	Congelado	100-2000g (100-499g/50g, 500-2000g/100g)	1-29min	Carne picada, costeletas, bifés ou assados. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados. Vire os alimentos quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 7 Aves	Congelado	100-2500g (100-499g/50g, 500-2500g/100g)	1-41min	Frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados. Vire os alimentos quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 8 Peixe	Congelado	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18min	Postas inteiras ou filetes. Quando a cozedura terminar, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados. Vire os alimentos quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 9 Legumes	Congelado	100-1500g (100-499g/50g, 500-1500g/100g)	1-18min	Legumes cortados em pedaços grandes, médios e pequenos. Antes de servir, deixe o alimento repousar durante 3 a 5 minutos para obter os melhores resultados. Vire os alimentos quando tal lhe for solicitado pelo forno.

RECEITA	ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
 10 Pão (normal)*	Congelado	100-550g/50g	1-4min	Pães, baguetes e croissants congelados. Deixe o alimento repousar durante 5 minutos para obter os melhores resultados. Vire os alimentos quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 11 Pão (com crisp)*	Congelado	50-500g/50g	2-6min	Adicione pão quando o Prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 12 Pipocas	Temperatura ambiente	100g	3min	Coloque o saco no prato rotativo. Prepare apenas um saco de cada vez.
 13 Arroz misturado	Congelado	300-650g	6-11min	Retire o alimento da embalagem. Coloque o alimento num prato adequado para micro-ondas, mexa o arroz quando o forno emitir um aviso.
 14 Mistura de massa	Congelado	250-550g	5-10min	Retire a embalagem, coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas, mexa os alimentos quando o forno emitir um aviso.
 15 Mistura de legumes	Congelado	150-600g	4-12min	Coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas. Adicione 2 colheres de sopa de água aos alimentos. Mexa quando o forno emitir um aviso.
 16 Lasanha congelada	Congelado	300-600g	14-18min	Retire qualquer folha de alumínio, coloque o alimento num prato adequado para micro-ondas e forno e leve ao forno.
 17 Asas de frango/Frango panado	Congelado	250-500g	9-15min	Retire da embalagem. Coloque os alimentos no prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 18 Batatas fritas	Congelado	250-500g	10-22min	Coloque os alimentos no prato Crisp. Mexa quando o forno emitir um aviso.
 19 Piza congelada	Congelado	250-750g	7-13min	Retire o alimento da embalagem e coloque-o no prato Crisp.
 20 Quiche	Temperatura ambiente	950g	23min	Prepare 370 g de massa já pronta, revista o prato Crisp com a massa. Pique a massa. Coloque no forno e pré-aqueça o prato. Prepare o recheio: 4 ovos, 150 ml crème fraiche, 100 g de bacon cortado aos cubos, 130 g (3½ dl) de queijo ralado (Gruyere ou similar), pimenta preta e noz moscada moída para temperar. Misture todos os ingredientes. Quando o forno emitir um aviso, adicione o recheio, volte a colocar no forno e continue a cozinhar.
 21 Peixe panado/Filetes de peixe	Congelado	250-500g	9-15min	Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os filetes no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
22 Cordon Bleu/Escalopes de frango	Congelado	100-400g	5-11min	Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os filetes no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.

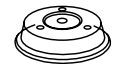


Descubra todos os acessórios originais da Whirlpool! Visite o website da Whirlpool para a sua região.



MICROWAVE (MICROONDAS)

Acessório sugerido:



Cobertura para o prato (vendida separadamente)

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

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

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



GRILL (GRELHADOR)

Acessório dedicado:



Plataforma de arame superior

Esta função utiliza um potente grelhador para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado. A função Grill (Grelhador) permite-lhe alourar alimentos como tostas de queijo, sandes quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes.

- 1 Prima o botão Grill (Grelhador).
- 2 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão OK / Jet Start (Início Rápido) para iniciar a cozedura.



COMBI GRILL (GRELHADOR COMBINADO)

Acessório dedicado:



Plataforma de arame superior

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

- 1 Prima o botão Grill (Grelhador).
- 2 Prima o botão Microwave (Micro-ondas).
- 3 Prima os botões Mais/Menos para definir a potência do micro-ondas (ver tabela abaixo).
- 4 Prima o botão OK para confirmar.
- 5 Prima os botões Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 6 Prima o botão OK / Jet Start (Início Rápido). A função é iniciada.

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



STEAM MENU (MENU VAPOR)

Acessório dedicado:



Lid
Grid
Bowl
Vaporizador

Esta função de cozedura a vapor permite-lhe obter pratos saudáveis e com um sabor natural. Pode também utilizar o vaporizador para cozer massa e arroz.

- 1 Prima o botão Steam (Vapor).
- 2 Prima o botão Mais/Menos para definir o tipo de alimento (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima o botão Mais/Menos para definir o nível (de acordo com as porções indicadas na tabela incluída no manual de instruções completo).
- 4 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

	TIPO DE ALIMENTO	PESO
P1	Massa	L1=70g L2=140g L3=210g
P2	Arroz	L1=100g L2=200g L3=300g L4=400g
P3	Batatas/Tubérculos	150g - 500g
P4	Legumes tenros	150g - 500g
P5	Legumes congelados	150g - 500g
P6	Filetes de peixe	150g - 500g
P7	Filetes de frango	150g - 500g
P8	Fruta	150g - 500g



AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)

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

Coloque 235 ml de água num recipiente de plástico e coloque-o no prato rotativo.

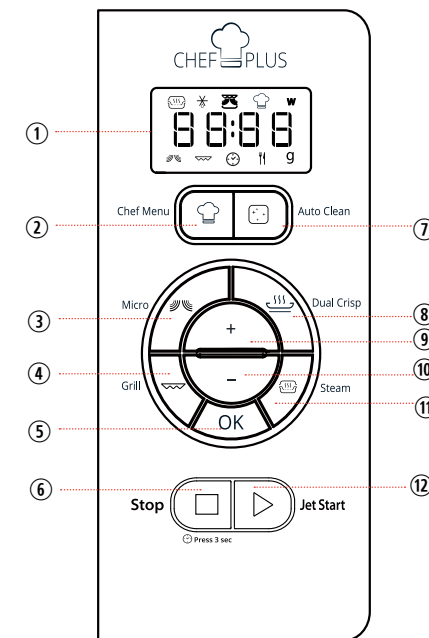
Prima o botão Auto Clean (Limpeza automática) e prima o botão Jet Start (Início rápido) para iniciar o ciclo de limpeza.

Será emitido um sinal sonoro a cada 10 segundos durante 10 minutos quando o ciclo de limpeza estiver concluído. Em seguida, prima o botão Stop (Parar) ou abra a porta para anular o sinal. Por fim, retire o recipiente e limpe as superfícies interiores com um pano macio ou papel de cozinha.

PT

GUIA DE REFERÊNCIA RÁPIDA

MCP 346



- 1 Visor
- 2 Botão Chef menu (Menu do Chef)
- 3 Botão Microwave (Micro-ondas)
- 4 Botão Grill (Grelhador)
- 5 Botão OK
- 6 Botão Stop (Parar)
- 7 Botão Auto clean (Limpeza automática)
- 8 Botão Dual Crisp
- 9 Botão Mais
- 10 Botão Menos
- 11 Botão Steam (Vapor)
- 12 Botão Jet Start



- 13 Ícone de Vapor
- 14 Ícone do Menu Descongelação rápida
- 15 Ícone Crisp
- 16 Ícone do Menu do Chef
- 17 Potência do micro-ondas (watts)
- 18 Ícone de Micro-ondas
- 19 Ícone do Grelhador
- 20 Configuração do relógio/Seleção de tempo
- 21 Seleção do tipo de alimento
- 22 Peso (gramas)



W 1 0 9 1 2 4 8 3