



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.



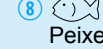

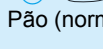

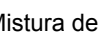



RECEITA	ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
 1 Sopa	Temperatura ambiente	250-1000g/250g	3-8min	Cubra o prato, deixando uma abertura para ventilação. Mexa os alimentos quando lhe for solicitado pelo micro-ondas. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.
 2 Molho	Temperatura ambiente	250-1000g/250g	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.








STOP TURNTABLE (FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO)

Utilize esta função quando necessitar de usar pratos grandes que não rodem livremente dentro do forno.

A função de paragem da rotação funciona apenas com as seguintes funções de cozedura: Ar forçado, Grelhador combinado, Ar combinado.

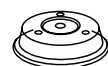
RECEITA	ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
 6 Carne picada	Congelado	100-2000g (100-499g/50g, 500-2000g/100g)	1-29min	Carne picada, costeletas, bifes ou assados. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados. Vire os alimentos quando 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)	1-20min	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.
 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 Pipocas	Temperatura ambiente	100g	3min	Coloque o saco no prato rotativo. Prepare apenas um saco de cada vez.
 12 Arroz misturado	Congelado	300-650g	6-11min	Retire a embalagem, coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas, mexa os alimentos quando lhe for solicitado.
 13 Mistura de massa	Congelado	250-550g	5-10min	Retire a embalagem, coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas, mexa os alimentos quando lhe for solicitado.
 14 Mistura de legumes	Congelado	150-600g	4-12min	Coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas. Adicione 2 colheres de sopa de água. Mexa o alimento quando lhe for solicitado.
 15 Lasanha congelada	Congelado	300-600g	14-18min	Retire qualquer folha de alumínio, coloque os alimentos num prato adequado para micro-ondas e forno.

RECEITA	ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
 16 Bolo (Leve)	Temperatura ambiente	400g	23min	Bata os dois ovos e 125 g de açúcar numa batedeira durante 2 a 3 minutos. Derreta 37 g de margarina, junte-a à mistura de ovos e açúcar enquanto mistura. Misture 125 g de farinha com 7,5 g de fermento em pó e adicione gradualmente 75 g de água. Coloque papel vegetal redondo no fundo de um prato adequado para micro-ondas e forno e despeje a massa. Coloque na grelha inferior para cozer quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído.
 17 Piza fresca	Temperatura ambiente	700g	21min	Coloque 150 g de água a 37°C diretamente na tigela de mistura e dissolva 15 g de fermento na água. Meça 2 ml sal e 2 colheres de chá de óleo e pese 225 g de farinha e adicione à água. Amasse bem até formar uma massa (demora cerca de 5 minutos). Cubra com uma toalha e deixe levedar durante 30 minutos à temperatura ambiente. Amasse a massa até que esta esteja pronta. Estique a massa com o rolo, coloque-a no prato Crisp ou num tabuleiro ligeiramente untado e pique com um garfo. Espalhe uniformemente 1 dl de polpa de tomate na massa e polvilhe com 60 g de fiambre e 125 g de queijo (e orégãos). Coloque na grelha inferior para cozer quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído.
 18 Muffins	Temperatura ambiente	350g	23min	Bata 170 g de margarina e 170 g de açúcar com uma batedeira elétrica, até formar uma massa macia de cor pálida. Enquanto bate, junte 3 ovos, um de cada vez. Adicione cuidadosamente os 225 g de farinha peneirada misturada com 7 g de fermento em pó e 0,25 g de sal. Coloque 28 g da mistura em formas de papel e coloque 11 a 13 formas uniformemente no prato Crisp ou num tabuleiro. Coloque o prato na grelha inferior quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído.
 19 Biscoitos	Temperatura ambiente	180g	14min	Mexa a massa, 80 g de manteiga e 1 ovo grande numa tigela grande com uma colher de pau até que esteja tudo misturado. Utilize as mãos para misturar completamente para formar uma massa macia. Meça colheres de sopa de massa de biscoito e enrole-a em bolas (20 g para cada). Coloque no prato Crisp ou num tabuleiro, com espaço de 5 cm entre cada um, coloque na grelha inferior quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído.
 20 Merengues	Temperatura ambiente	100g	60min	Bata duas claras de ovos e 80 g de açúcar. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde em 10 a 12 unidades e coloque no prato Crisp ou num tabuleiro. Coloque o prato na grelha inferior quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído.



MICROWAVE (MICROONDAS)

Acessório sugerido:



Cobertura para o prato (vendida separadamente)

A função Micro-ondas permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos e 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, selecione uma potência inferior.
650 W	Cozedura de peixe, carne, legumes, etc.
500 W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
160 W	Descongelar.
90 W	Derreter gelados, manteiga e queijos. Manter quente.



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



CLOCK (RELÓGIO)

Para configurar o Relógio do seu aparelho:

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

Nota:

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



AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)

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

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.



FORCED AIR (AR FORÇADO)

Acessório dedicado:



Plataforma de arame inferior

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.

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



COMBI AIR (AR COMBINADO)

Acessório dedicado:



Plataforma de arame inferior

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

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

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



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 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 microondas e grelhador para poder gratinar alimentos em menos tempo.

- 1 Prima o botão Combi Grill (Grelhador combinado).
- 2 Prima o botão Mais/Menos para definir a potência do micro-ondas (ver tabela abaixo) e prima o botão OK para confirmar.
- 3 Prima o botão Mais/Menos para definir o tempo de cozedura.
- 4 Prima o botão OK/Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

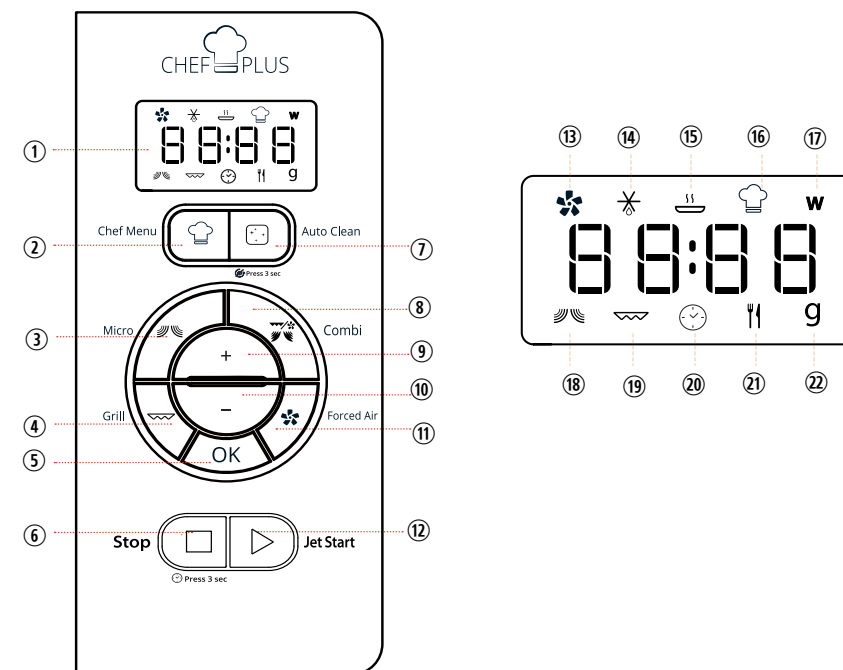
NÍVEL DE POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO:
650 W	Legumes
500 W	Aves
350 W	Peixe
160 W	Carne
90 W	Frutos gratinados



W 1 1 2 9 3 1 2 5



GUIA DE REFERÊNCIA RÁPIDA



- 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)/Clock(Relógio)
- 7 Botão Auto Clean (Limpeza automática)/Botão Stop Turntable (Parar prato rotativo)
- 8 Botão Combi (Combinado)
- 9 Botão Mais
- 10 Botão Menos
- 11 Botão Forced Air (Ar forçado)
- 12 Botão Jet Start (Início rápido)



- 13 Ícone de Ar forçado
- 14 Ícone do Menu Descongelamento rápido
- 15 Ícone do Menu Aquecimento rápido
- 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)