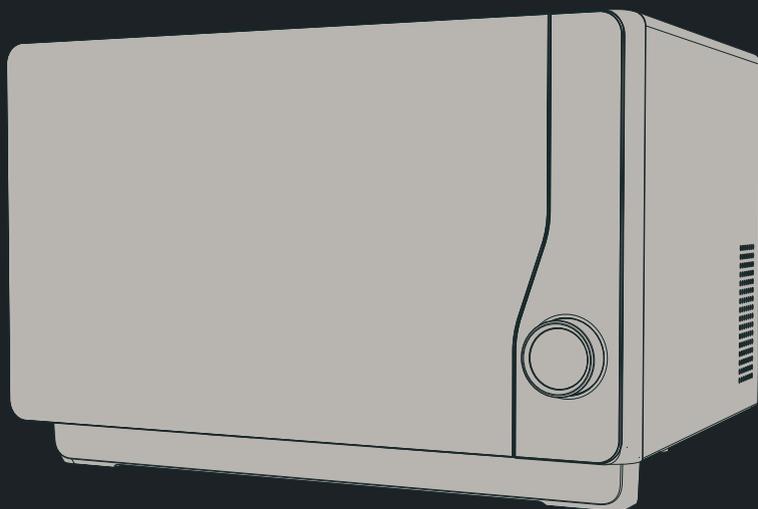




Hotpoint

ARISTON



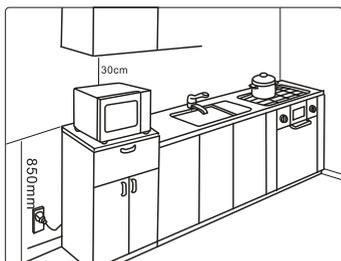
PT **Instruções de utilização**

INSTALAÇÃO

ANTES DE LIGAR

Coloque o micro-ondas afastado de outras fontes de energia. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá existir um espaço de, pelo menos, 30 cm por cima do micro-ondas.

Não coloque o micro-ondas no interior de um armário. Este micro-ondas 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 elétrica da sua casa.
- * Coloque o micro-ondas numa superfície estável e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o micro-ondas 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 micro-ondas 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 micro-ondas fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno micro-ondas e limpe o interior com um pano húmido e macio.
- * Não ligue o aparelho se este possuir um cabo ou uma tomada elétrica danificada, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha elétrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques elétricos, 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 incorreta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque elétrico.**
- * **Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o micro-ondas se encontra devidamente ligado à terra.**

! NOTA:

Antes de utilizar o micro-ondas pela primeira vez, recomenda-se que remova a película protetora do painel de controlo e a abraçadeira do cabo de alimentação.

DEPOIS DE LIGAR

- * O micro-ondas só poderá ser ligado se a porta do mesmo estiver bem fechada.
- * Se o micro-ondas estiver localizado perto de uma antena ou aparelho de TV ou rádio, pode provocar má receção 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 objetos devidos à inobservância deste requisito.
- * O fabricante não se responsabiliza por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.

SEGURANÇA

NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente e guarde para consultas futuras

- * **Se os materiais dentro / fora do micro-ondas entrarem em ignição ou se for produzido fumo, desligue o micro-ondas e mantenha a porta do mesmo aberta. Desligue o cabo de alimentação ou desligue a energia elétrica no painel de fusíveis ou no disjuntor.**
- * **Não deixe o micro-ondas 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:

- * Se a porta ou selagens da porta estiverem danificadas, o micro-ondas não deve ser utilizado até ser reparado por um técnico qualificado.

AVISO:

- * 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 proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.

AVISO:

- * Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir.

AVISO:

- * Quando o aparelho estiver a funcionar no modo de combinação, as crianças apenas devem usar o forno sob a supervisão de adultos devido às temperaturas geradas.

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 micro-ondas.
- * As crianças com menos de 8 anos de idade não devem utilizar o aparelho a não ser sob supervisão contínua.
- * O micro-ondas 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 efetuados 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 respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do micro-ondas.

NOTA:

O aparelho não deve ser ativado através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado.

- * Não deixe o micro-ondas 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 micro-ondas. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas 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 micro-ondas 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 micro-ondas. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.

GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

! NOTA:

Se o micro-ondas não funcionar, não chame a assistência antes de verificar os seguintes pontos:

- * 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 elétrica em sua casa.
- * Verifique se o micro-ondas possui uma boa ventilação.
- * Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o micro-ondas.
- * Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o micro-ondas.

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 micro-ondas (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 elétrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.

! AVISO:

- * **A assistência apenas deve ser executada por um técnico qualificado.**
- * **Não retire nenhuma tampa.**

PRECAUÇÕES

GERAL

Este aparelho destina-se a ser usado em aplicações domésticas, tais como:

- * Áreas de cozinha para funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;

- * Quintas;
- * Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- * Ambientes do tipo alojamento com pequeno-almoço.

Não é permitido qualquer outro tipo de uso (por exemplo, divisões com aparelhos de aquecimento).

! NOTA:

- * O aparelho não deverá ser ligado sem alimentos no micro-ondas quando utilizar as micro-ondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.
- * As aberturas de ventilação do micro-ondas não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o micro-ondas e proporcionar maus resultados de cozedura.
- * Para testar o funcionamento do micro-ondas, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das micro-ondas e o micro-ondas não será danificado.
- * Não armazene nem utilize este aparelho no exterior.
- * Não utilize este aparelho perto de um lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou área similar.
- * Não utilize a cavidade para armazenar objetos.
- * Retire fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no micro-ondas.
- * Não utilize o seu forno micro-ondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
- * Utilize luvas para fornos micro-ondas para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do micro-ondas e nas çarolas após a cozedura.

LÍQUIDOS

Bebidas ou água, por exemplo. 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:

- * Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
- * Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro-ondas.
- * Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do micro-ondas.

CUIDADO

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 esquentar ou de queimar.

ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO

ACESSÓRIOS

- * Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.
- * Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do micro-ondas e permitem que as micro-ondas passem através deles.
- * Quando colocar alimentos e acessórios no forno micro-ondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do mesmo.
- * Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.
- * Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do micro-ondas, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o micro-ondas poderá ficar danificado.
- * Não é permitida a utilização de recipientes metálicos para alimentos e bebidas ao cozinhar com micro-ondas.
- * Não é permitida a utilização de recipientes metálicos para alimentos e bebidas ao cozinhar com microondas.
- * Para um melhor desempenho, sugerimos que coloque os acessórios no meio do prato interior.
- * (Esta exigência não é aplicável se o fabricante

especificar o tamanho e a forma dos recipientes metálicos adequados para cozinhar com micro-ondas)



PLATAFORMA DE ARAME

Utilize a plataforma de arame com as funções Grill & Combi (Microwave+Grill) (Grelhador e Combinado (Micro-ondas + Grelhador)).



VAPORIZADOR (disponível apenas no modelo MWA 26323)

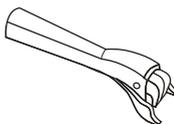
Para cozinhar alimentos a vapor use a função dedicada (VAPOR). Ao cozinhar alimentos como peixe e legumes coloque-os na grelha intermédia. Não use a grelha intermédia para cozinhar alimentos como massas, arroz. Coloque sempre o Vaporizador na parte inferior totalmente plana do compartimento.



PRATO CRISP

Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. O prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3min).

Não coloque quaisquer utensílios no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.



PEGA CRISP

Utilize a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente do micro-ondas.



GRELHA CRISP

Use sempre a grelha Crisp para colocar o prato Crisp.

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

- * A falta de limpeza do micro-ondas poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.
- * Não utilize esfregões metálicos 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 micro-ondas. 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.
- * 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 micro-ondas.
- * O micro-ondas deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.
- * A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser efetuada com o forno micro-ondas desligado.
- * Não aponte o spray diretamente para o micro-ondas.
- * Este micro-ondas foi concebido para realizar ciclos de cozedura com um recipiente próprio diretamente na parte totalmente plana do compartimento.
- * Não permita que gorduras ou partículas de alimentos se acumulem em volta da porta.
- * Este produto oferece uma função e AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA), que permite limpar facilmente o compartimento do micro-ondas. Para mais informações, consulte a secção LIMPEZA AUTOMÁTICA, na página

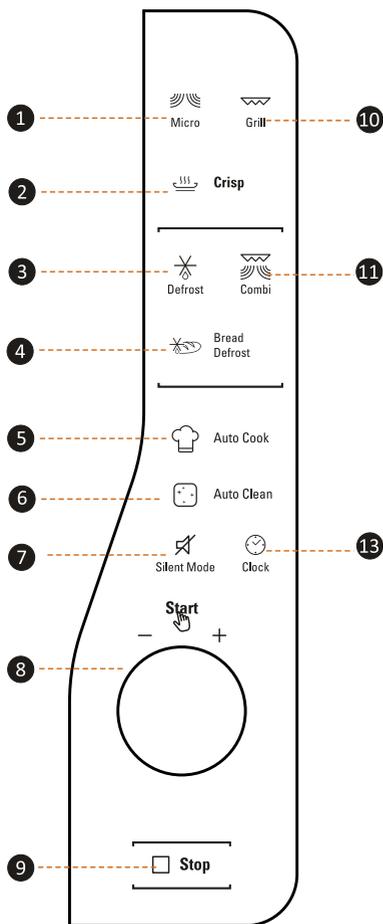
24.

- * A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efetuar 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.

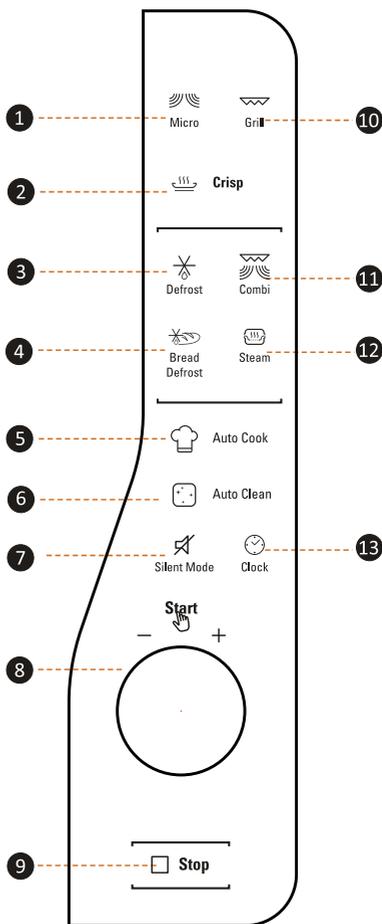
PAINEL DE CONTROLO

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO

MWAH 26321



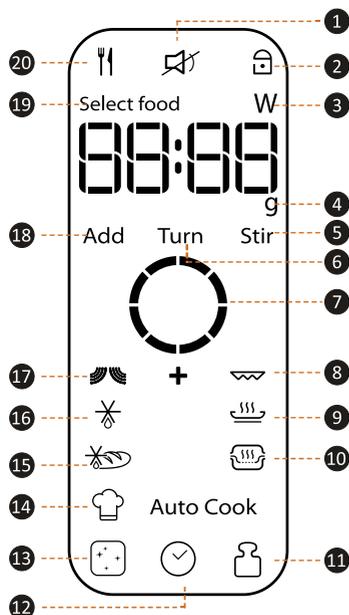
MWAH 26323



- 1 Botão Microwave (Micro-ondas)
- 2 Botão Crisp
- 3 Botão do Menu Defrost (Descongelação)
- 4 Botão do Menu Bread Defrost (Descongelação de pão)
- 5 Botão do Menu Auto Cook (Cozinhar automaticamente)
- 6 Botão Auto Clean (Limpeza automática)
- 7 Botão Silent Mode (Modo silencioso)

- 8 Botão Knob / Jet Start (rotativo / Início Rápido)
- 9 Botão Stop
- 10 Botão Grill (Grelhador)
- 11 Botão Combi (Microwave + Grill) (Combinado micro-ondas + grelhador)
- 12 Botão Steam (Vaporizador) (disponível apenas no modelo MWAH 26323)
- 13 Botão Clock (Relógio)

DESCRIÇÃO DO VISOR



- 1 Ícone de Modo Silencioso
- 2 Ícone de Proteção/Segurança para crianças
- 3 Potência do micro-ondas (watts)
- 4 Peso (gramas)
- 5 Indicação para Stir (mexer) os alimentos
- 6 Indicação para Turn (virar) os alimentos
- 7 Animação do ciclo de cozedura
- 8 Ícone do Grelhador
- 9 Crisp
- 10 Vapor*
- 11 Seleção de peso
- 12 Seleção de tempo
- 13 Limpeza automática
- 14 Ícone do Menu Auto Cook (Cozinhar automaticamente)
- 15 Descongelação pão
- 16 Descongelação
- 17 Ícone do micro-ondas
- 18 Indicação para Add (adicionar) os alimentos
- 19 Select food (Selecionar comida)
- 20 Seleção de receita Cozinhar automaticamente

* Este ícone não está disponível em alguns modelos.
Verifique o painel de controlo do micro-ondas na página anterior.



MODO STAND-BY

- * Se nenhuma operação for executada, durante um período de 6 minutos após a ligação do micro-ondas a uma tomada elétrica, o micro-ondas entrará automaticamente no modo de suspensão.
- * Quando o aparelho entrar no modo de suspensão, o ícone de Proteção/Segurança para crianças será exibido no visor.
- * Durante a utilização normal, o micro-ondas entrará no modo de suspensão quando a porta estiver fechada e o aparelho não for utilizado durante um período de 6 minutos.
- * Para sair do modo de suspensão, basta abrir a porta.



PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

- * Esta função de segurança automática será ativada 6 minutos após a última interação com o forno micro-ondas, quando o aparelho não estiver a ser utilizado e a porta estiver fechada.
- * Quando a função de Proteção/Segurança para crianças estiver ativada, o respetivo ícone será exibido no visor e não será possível utilizar o painel de controlo. Abra e feche a porta para desbloquear o painel de controlo.



INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

Para interromper a cozedura:

A cozedura pode ser interrompida para verificar, adicionar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. A definição será mantida durante 5 minutos.

Para prosseguir com a cozedura:

Feche a porta e prima o botão Jet Start (Início Rápido). A cozedura será reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida.

Se não quiser continuar a cozinhar:

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

Quando a cozedura terminar:

O visor mostrará a mensagem "Terminado". Soará um aviso sonoro uma vez por minuto durante 2 minutos. Este comportamento é normal e destinado ao arrefecimento do produto.

Dependendo do produto, a ventoinha de arrefecimento ou a lâmpada interna poderão continuar a funcionar.

Se desejar, basta premir o botão STOP ou abrir a porta para cancelar o sinal e interromper o tempo de arrefecimento.

Tenha em atenção que reduzir ou interromper este ciclo de arrefecimento programado não terá um impacto negativo no funcionamento do produto.



ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS

Dependendo da função selecionada, 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 ação necessária.

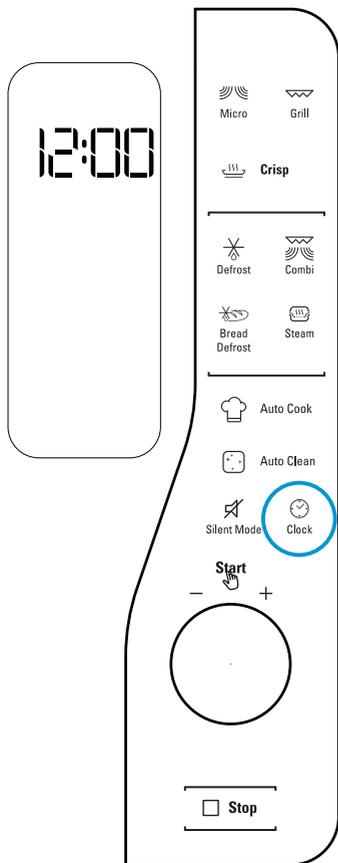
Quando necessário, deve:

- * Abrir a porta.
- * Adicionar, mexer ou virar os alimentos (dependendo da ação necessária).
- * Feche a porta e reinicie premindo o botão Jet Start (Início Rápido).

Notas: se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para adicionar, mexer ou virar os alimentos, o micro-ondas prossegue com a cozedura (neste caso o resultado final poderá não ser o desejado).



CLOCK (RELÓGIO)



Para configurar o Relógio do seu aparelho:

- 1 Prima o botão Clock (Relógio).
- 2 Rode o botão para definir as horas.
- 3 Prima novamente o botão Clock (Relógio). Os dígitos dos minutos começarão a piscar.
- 4 Rode o botão para definir os minutos.
- 5 Prima o botão Clock / Jet Start (Relógio / Início rápido). O relógio está acertado.

! NOTA:

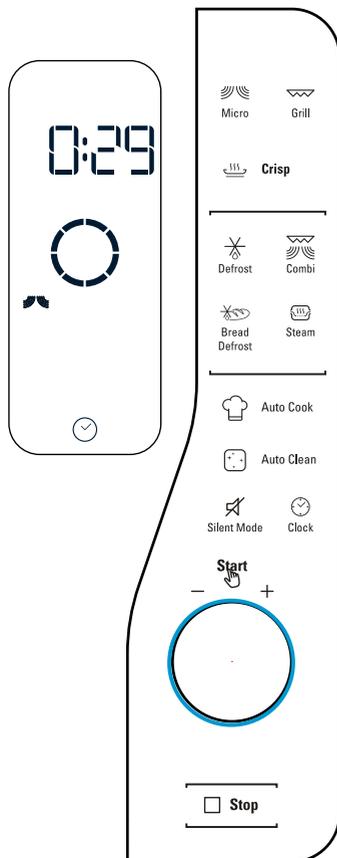
Quando o aparelho for ligado pela primeira vez (ou após uma falha de energia), o mesmo entrará no modo de Configuração do relógio. Siga o procedimento indicado acima a partir do ponto 2.

Dicas e sugestões:

- Se o relógio não for configurado após a ligação do aparelho à corrente, o visor apresentará apenas “.”.
- Durante a configuração do relógio, se premir o botão Stop, ou se a configuração não for concluída após um longo período, o micro-ondas sairá do modo de configuração sendo a mesma inválida e o visor apresentará apenas “.”.



JET START (INÍCIO RÁPIDO)



Esta função permite iniciar a função Micro-ondas à potência máxima durante 30 segundos, bastando premir o botão Jet Start (Início Rápido). Sugere-se para aquecer rapidamente alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como, sopas brancas, café ou chá.

1 Prima o botão Jet Start (Início rápido).

! NOTA:

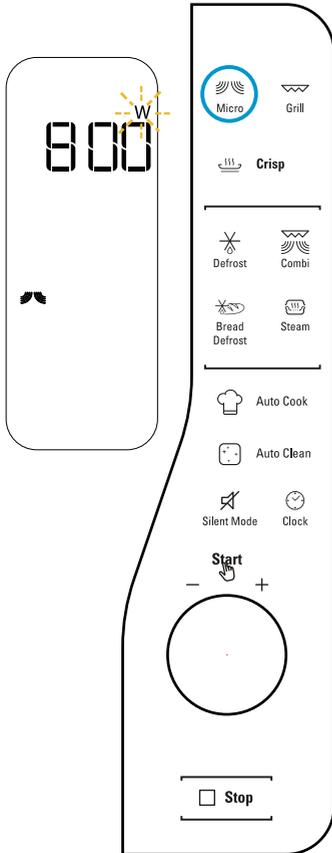
Se premir o botão Jet Start (Início rápido), a função Micro-ondas irá iniciar à potência máxima (800W) durante 30 segundos.

i Dicas e sugestões:

- É possível alterar o nível de potência e o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura. Para ajustar o nível de potência, prima repetidamente o botão Microwave (Micro-ondas). Para alterar o tempo de duração, rode o botão, ou prima o botão OK / Jet Start (Início Rápido) para aumentar o tempo em 30 segundos.



MICROWAVE (MICRO-ONDAS)



A função Micro-ondas permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos e bebidas.

Acessório su-
gerido:



Cobertura para o prato
(vendido separadamente)

- 1 Prima o botão Microwave (Micro-ondas). O nível máximo de potência (800W) será exibido no visor e o ícone de watts começará a piscar.
- 2 Rode o botão para ajustar o valor da potência e prima o botão Jet Start (Início Rápido).
- 3 O visor mostrará tempo de cozedura predefinido (30 segundos). Rode o botão para ajustar o tempo de cozedura.
- 4 Prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

* A imagem acima refere-se apenas ao modelo MWH A 26323. Pode encontrar a posição do botão Microwave (Micro-ondas) do seu modelo na página 9 "Descrição do painel de controlo".

Dicas e sugestões:

- Para utilizar a função Micro-ondas na potência máxima, o seu aparelho disponibiliza a função Início rápido. Para iniciar facilmente a função Micro-ondas à potência máxima basta premir o botão Jet Start (Início rápido). Cada toque adicional no botão Jet Start (Início rápido) aumentará a duração da função em 30 segundos. Para mais detalhes, consulte a função Jet Start na página 13.
- É possível alterar o nível de potência e o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura. Para ajustar o nível de potência, prima repetidamente o botão Microwave (Micro-ondas). Para alterar o tempo de duração, rode o botão, ou prima o botão Jet Start (Início Rápido) para aumentar o tempo em 30 segundos.

Micro-ondas - Seleção de potência

Potência do Micro-ondas	Sugestão de utilização:
90 W	Derreter gelados, manteiga e queijos. Manter quente.
160 W	Descongelar.
350 W	Cozinhar estufados e derreter manteiga.
500 W	Cozinhados mais cuidadosos, como molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
650 W	Cozedura de peixe, carne, vegetais e alimentos em pratos.
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.

Micro-ondas - Guia de cozedura

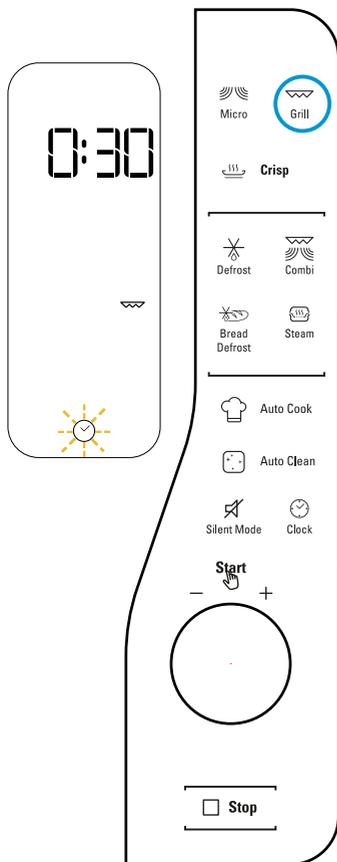
Tipo de alimento	Quantidade	Nível de potência	Tempo	Tempo de repouso	Instruções
 Filetes de frango	400g	650W	7½min-8min	3min	Disponha camadas finas de filetes de frango num prato adequado para micro-ondas.
 Toucinho fumado (Bacon)	4 fatias	800W	3min-3½min	-	Disponha as fatias de bacon separadas num prato para bacon ou num prato adequado para micro-ondas.
 Legumes (frescos)	400g	650W	6min-7min	1min	Adicione duas colheres de sopa de água antes de iniciar a cozedura. Mexa a meio do tempo de cozedura.
 Legumes (congelados)	400g	650W	10min-12min	1min	Adicione duas colheres de sopa de água antes de iniciar a cozedura. Mexa quando chegar a meio do tempo de cozedura.
 Batata com casca	4	800W	20min-22min	5min	1 kg de batatas de tamanho médio com casca (escolha batatas com tamanhos similares), perfure-as com um garfo.
 Carne assada	900g	650W	16min-17min	5min	Prepare a receita que prefere e coloque a mistura num prato adequado para micro-ondas.
 Peixe (inteiro)	600g	650W	6min-7min	3min	Perfure a pele do peixe com um garfo para permitir a libertação do vapor durante a cozedura.
 Filetes de peixe	400g	650W	7min-8min	3min	Disponha camadas finas de filetes de peixe num prato adequado para micro-ondas.

Micro-ondas - Guia para aquecimento

Tipo de alimento	Quantidade	Nível de potência	Tempo	Tempo de repouso	Instruções
 Arroz misturado	350g	800W	4½min-5min	1min	Remova os alimentos congelados da embalagem. Mexa quando chegar a meio do tempo.
 Bebidas	2 chávenas	800W	3min-4min	-	Coloque uma colher metálica dentro da chávena para evitar que o líquido aqueça demasiado.
 Sopa	2 chávenas	800W	4½min-5½min	3min	Cubra o prato com película e deixe orifício de ventilação para permitir a libertação do vapor durante o aquecimento. Mexa após a cozedura.
 Molho	2 chávenas	500W	7½min-9min	3min	Cubra o prato com película e deixe orifícios de ventilação para a cozedura. Volte a aquecer quando estiver à temperatura ambiente. Mexa após a cozedura.



GRILL (GRELHADOR)



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.

Acessório dedicado:



Plataforma de arame

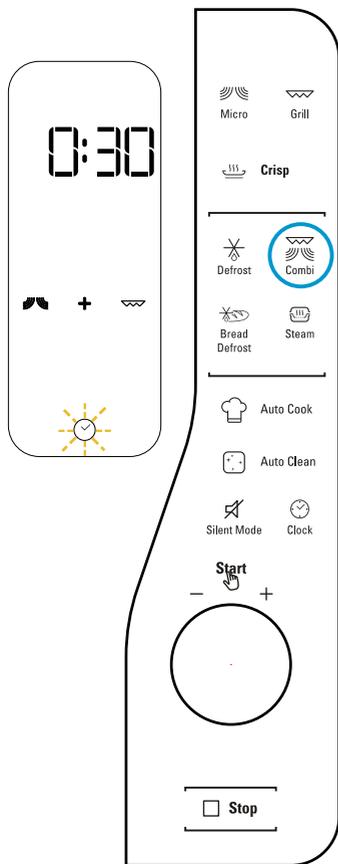
- 1 Prima o botão Grill (Grelhador).
- 2 Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão Jet Start (Início rápido) para iniciar a cozedura.

Dicas e sugestões:

- No caso de alimentos como queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento na plataforma de arame.
- 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.
- Seja cuidadoso, não toque no teto por baixo da resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, rode o botão, ou prima o botão OK / Jet Start (Início Rápido) para aumentar o tempo em 30 segundos.



COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBINADO MICRO-ONDAS + GRELHADOR)



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

Acessório dedicado:



Plataforma de arame

- 1 Prima o botão Combi.
- 2 Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão Jet Start (Início rápido) para iniciar a cozedura.

! NOTA:

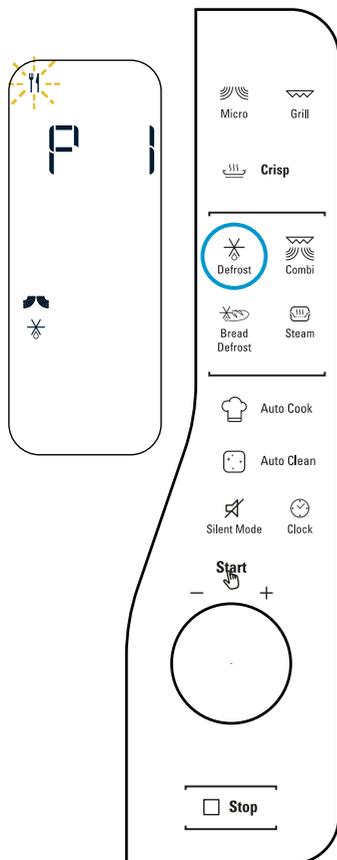
Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura depois do processo ser iniciado: rode o botão ou prima repetidamente o botão Jet Start (Início Rápido).

i Dicas e sugestões:

- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas 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.
- Seja cuidadoso, não toque no teto por baixo da resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, rode o botão, ou prima o botão Jet Start (Início Rápido) para aumentar o tempo em 30 segundos.



MANUAL DEFROST (DESCONGELAMENTO MANUAL)

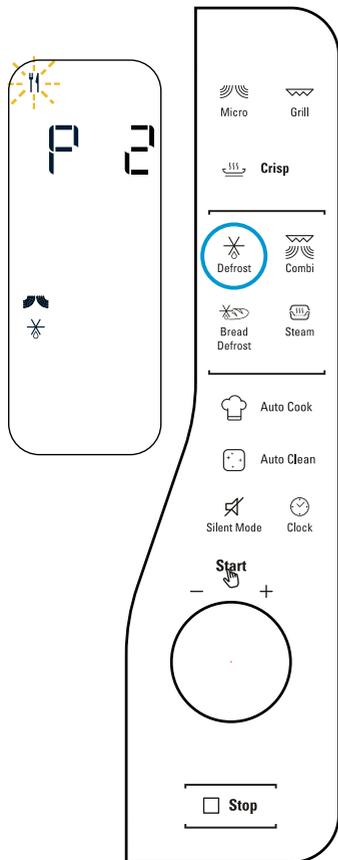


Esta função permite a descongelação de alimentos.

- ❶ Prima o botão Defrost (Descongelação).
- ❷ Rode o seletor para seleccionar P1, pressione o botão Jet Start (Início rápido) para confirmar.
- ❸ Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- ❹ Prima o botão Jet Start (Início rápido) para iniciar a cozedura.



MENU DEFROST (DESCONGELAÇÃO)



Esta função permite a descongelação rápida de alimentos.

- 1 Prima o botão Defrost (Descongelar).
- 2 Rode o botão para seleccionar a classe do alimento (P2-P5) e prima o botão Jet Start (Início Rápido).
- 3 O visor mostrará o valor de peso predefinido. Rode o botão para ajustar o valor de peso.
- 4 Prima o botão Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

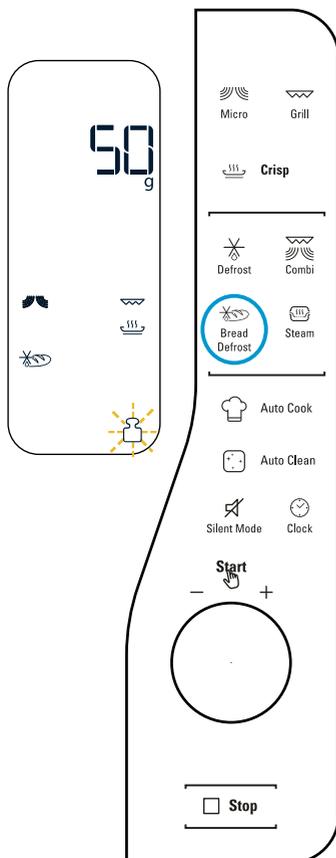
Tipo de alimento	Peso	Sugestão
P2  Carne	100-1500g/50g	Carne picada, costeletas, bifes ou assado. Depois da cozedura, recomendamos que deixe a carne repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados.
P3  Aves	100-1500g/50g	Frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, recomendamos que deixe os alimentos repousar durante 5 a 10 minutos.
P4  Peixe	100-1500g/50g	Aguarde pelo menos 5 minutos após a cozedura de peixe inteiro, bifes ou filetes
P5  Pão	50-500g/50g	Pães, baguetes e croissants congelados. Deixe o alimento repousar durante 5 minutos para obter os melhores resultados.

Dicas e sugestões:

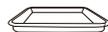
- Para obter melhores resultados recomendamos-lhe que descongele diretamente na parte inferior do compartimento. Se necessário, é possível usar um recipiente de plástico leve adequado para micro-ondas.
- Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso inferior para o alimento.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso superior para o alimento.
- Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- O tempo de espera após a descongelação melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.



BREAD DEFROST (DESCONGELAÇÃO DE PÃO) (MENU DE DESCONGELAÇÃO DO PÃO)



Esta função permite-lhe descongelar pão. O seu pão parecerá ter acabado de sair do forno graças à combinação das tecnologias de descongelamento e alouramento (consultar página 22). Utilize esta função para descongelar e aquecer rapidamente pães, baguetes e croissants.



Prato Crisp

Acessório dedicado:



Pega Crisp



Grelha Crisp

- 1 Prima o botão Bread Defrost (Descongelar pão).
- 2 Rode o botão para definir o peso.
- 3 Prima o botão Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

! NOTA:

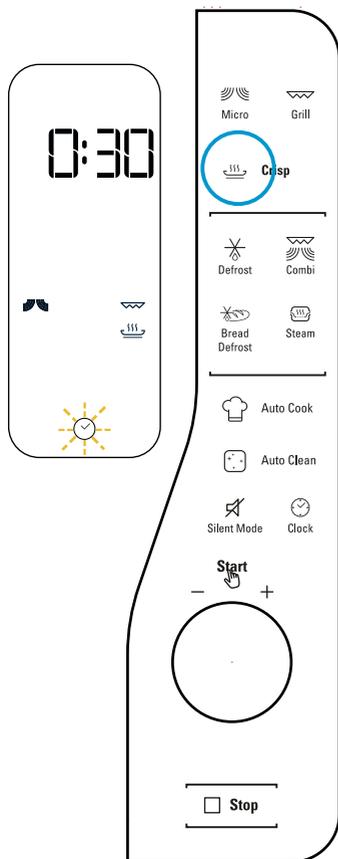
O visor apresentará a mensagem "Pré-aquecimento" e o forno utilizará as funções de micro-ondas e grelhador para pré-aquecer o prato Crisp. Quando a temperatura for atingida, será apresentada a mensagem ("Adicionar alimentos") para informar que pode adicionar o pão.

! NOTA:

O procedimento de Pré-aquecimento pode iniciar após a colocação do prato Crisp e da grelha Crisp no compartimento.



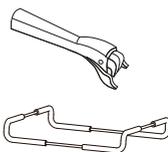
MANUAL CRISP (CRISP MANUAL)



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



Acessório dedicado:



! NOTA:

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).

- 1 Prima o botão Crisp.
- 2 Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão Jet Start (Início rápido) para iniciar a cozedura.

USO DO PRATO CRISP: INFORMAÇÃO IMPORTANTE

USAR SEMPRE

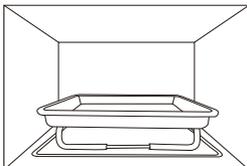


GRELHA INFERIOR



PRATO CRISP

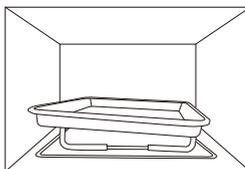
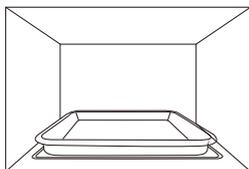
COLOCAR SEMPRE A GRELHA POR BAIXO DO PRATO CRISP



OK



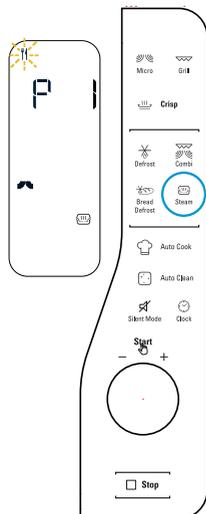
NUNCA





RICE AND PASTA (ARROZ E MASSA) (DISPONÍVEL APENAS NO MODELO MWAH 26323)

O acessório vaporizador fornecido deve ser sempre usado com esta função para arroz e massa.



Para cozer arroz (P1) ou massa (P2):

Acessório dedicado:



- 1 Prima o botão Steam (Vapor).
- 2 Rode o seletor para selecionar o tipo de alimento. P1-P2
- 3 Prima o botão Jet Start (Início rápido). Rode o seletor para selecionar o nível/peso da porção.
- 4 Prima o botão Jet Start (Início rápido). Rode o seletor para selecionar o tempo.
- 5 Prima o botão Jet Start (Início rápido) para iniciar a função.

! NOTA:

Ser-lhe-á pedido para definir o tempo de cozedura para o arroz e massa, de acordo com a recomendação indicada na embalagem.

Alimento	Porções	Quantidade	Nível
Arroz		100g	N1
		200g	N2
		300g	N3
		400g	N4
Massa		70g	N1
		140g	N2
		210g	N3

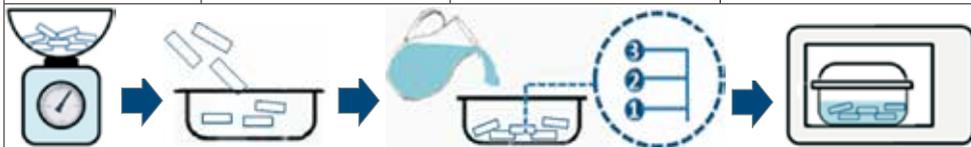
Siga o procedimento indicado abaixo (Exemplo para massas):

A) Pese a massa

B) Coloque a massa no recipiente, adicione sal

C) Coloque água até ao nível

D) Tape com a tampa e introduza no forno



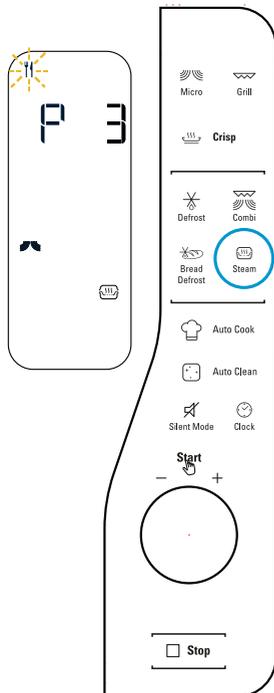
i Siga sempre a quantidade de porções indicada na tabela acima.

i Utilize água à temperatura ambiente.



STEAM (VAPORIZAR) (disponível apenas no modelo MWAH 26323)

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.



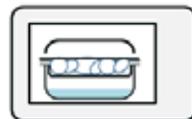
Acessório dedicado:



A. Coloque água até ao nível de água vapor marcado no recipiente.



B. Insira a grelha e coloque os alimentos.



C. Tape com a tampa e introduza no forno.

D. Defina a função no painel de controlo:

- 1 Prima o botão Steam (Vapor).
- 2 Rode o botão para selecionar o tipo de alimento.
- 3 Prima o botão Jet Start (Início rápido). Rode o botão para selecionar o nível / peso da porção, prima o botão Jet Start (Início Rápido) e a função será iniciada.

! NOTA:

*Siga estas instruções apenas para P3 a P7.

! NOTA:

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

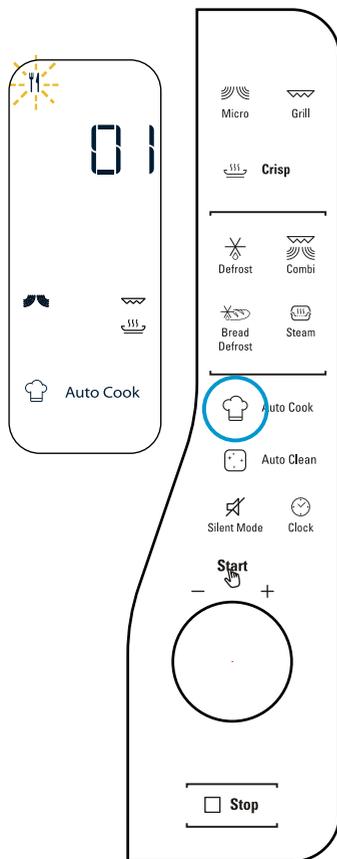


STEAM (VAPORIZAR) (disponível apenas no modelo MWA 26323)

Tipo de alimento	Peso	Sugestões
P1 Arroz	1-4 doses/1 dose	Antes de cozinhar, defina o tempo de cozedura de acordo com a indicação da embalagem.
P2 Massa	1-3 doses/1 dose	Antes de cozinhar, defina o tempo de cozedura de acordo com a indicação da embalagem.
P3 Legumes tenros	150-500g/50g	Utilize tamanhos iguais. Corte os legumes em pedaços iguais. Adicione 100 ml de água na base do vaporizador.
P4 Legumes congelados	150-500g/50g	Adicione 100 ml de água na base do vaporizador.
P5 Filetes de peixe	150-500g/50g	Distribua os filetes uniformemente na grelha de vapor. Entrelace porções finas. Adicione 100 ml de água na base do vaporizador. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos, após a cozedura.
P6 Filetes de frango	150-500g/50g	Adicione 100 ml de água na base do vaporizador.
P7 Fruta	150-500g/50g	Adicione 100 ml de água na base do vaporizador.



MENU PARA AUTO COOK (COZINHAR AUTOMATICAMENTE)



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

- 1 Prima o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente).
- 2 Rode o botão para selecionar a receita desejada (ver tabela abaixo).
- 3 Prima o botão Jet Start (Início rápido) para confirmar a receita e rode o seletor para selecionar o peso quando existe um intervalo de peso na tabela.
- 4 Prima o botão Jet Start (Início rápido). A função é iniciada.

! NOTA:

Após um determinado tempo, dependendo da receita selecionada, o visor poderá apresentar uma indicação para adicionar, virar ou mexer os alimentos. Ver o capítulo "Adicionar/mexer/virar os alimentos" na página 11.

! NOTA:

O procedimento de Pré-aquecimento pode iniciar após a colocação do prato Crisp e da grelha Crisp no compartimento.

! NOTA:

O visor apresentará a indicação "PRE- HEAT" (durante 2 min e 30 s) e o forno irá pré-aquecer o prato Crisp. Quando a temperatura for atingida, uma mensagem ("Add Food" (Adicionar alimentos)) informará que deve adicionar os seus alimentos. O procedimento de pré-aquecimento é utilizado apenas em algumas receitas.

RECEITA		INGREDIENTES	PROCEDIMENTO	TEMPO DE COZEDURA
MWHA 26321	MWHA 26323			
<p>1</p>  <p>Frango panado</p>	<p>1</p>  <p>Frango panado</p>	<p>Congelado 200g-650g/50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os alimentos quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. •Vire quando tal lhe for solicitado pelo micro-ondas. 	<p>9min-21min</p>
<p>2</p>  <p>Batatas fritas</p>	<p>2</p>  <p>Batatas fritas</p>	<p>Congelado 150g-550g/50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Não indicado para batatas congeladas com pele. Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os alimentos quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. •Vire quando tal lhe for solicitado pelo micro-ondas. 	<p>10min-32min</p>
<p>3</p>  <p>Pizza fina congelada</p>	<p>3</p>  <p>Pizza fina congelada</p>	<p>Congelado 1 fornada (330g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Retire o alimento da embalagem e coloque-o no prato Crisp. 	<p>13min-14min</p>
<p>4</p>  <p>Quiche</p>	<p>4</p>  <p>Quiche</p>	<p>Temp. ambiente 1 fornada (1025g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Prepare 400g de massa já pronta, revista o prato Crisp com a massa. Pique a massa. Coloque no micro-ondas e coza previamente. •Prepare o recheio: Misture 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. Adicione o recheio quando o micro-ondas emitir um aviso. Coloque novamente no micro-ondas e prossiga com a cozedura. 	<p>20min-21min</p>
<p>5</p>  <p>Peixe panado/ Filetes de peixe</p>	<p>5</p>  <p>Peixe panado/ Filetes de peixe</p>	<p>Congelado 250g-650g/50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os alimentos quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo micro-ondas. 	<p>11min-22min</p>
<p>6</p>  <p>Asas de frango</p>	<p>6</p>  <p>Asas de frango</p>	<p>Frescas 200g-750g/50g</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Tempere as asas de frango. Unte o prato Crisp. Coloque as asas de frango no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo micro-ondas. 	<p>11min-22min</p>
<p>7</p>  <p>Bolo crocante</p>	<p>7</p>  <p>Bolo crocante</p>	<p>Fresco 1 fornada (400g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> •Prepare o seu bolo favorito e coloque a massa no prato Crisp. 	<p>16min</p>

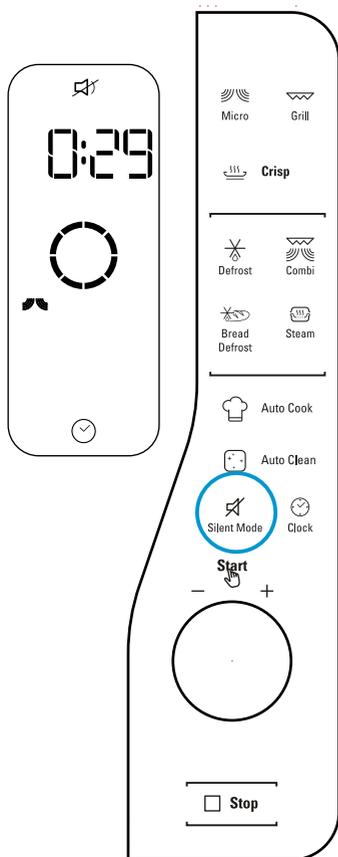
RECEITA		INGREDIENTES	PROCEDIMENTO	TEMPO DE COZEDURA
MWHA 26321	MWHA 26323			
<p>8</p>  <p>Nozes</p>	<p>8</p>  <p>Nozes</p>	Temp. ambiente 100g-350g/50g	<ul style="list-style-type: none"> Mexa quando tal lhe for solicitado pelo micro-ondas. 	5min-6min
<p>9</p>  <p>Filetes de frango com bacon</p>	<p>9</p>  <p>Filetes de frango com bacon</p>	Frescos 250g-750g/50g	<ul style="list-style-type: none"> 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 micro-ondas. 	7min-13min
<p>10</p>  <p>Camarão</p>	<p>10</p>  <p>Camarão</p>	Frescos 150g-500g/50g	<ul style="list-style-type: none"> 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 micro-ondas. 	7min-13min
<p>11</p>  <p>Carne bolonhesa (4 doses)</p>	<p>11</p>  <p>Carne bolonhesa (4 doses)</p>	300 g de carne de vaca picada 340 g de polpa de tomate 4 colheres de sopa de azeite ½ colher de chá de manjeriço seco 1 cubo de caldo uma pitada de sal	<ul style="list-style-type: none"> Numa caçarola de pirex com tampa, dissolva os cubos de caldo em azeite para formar uma pasta. Adicione os restantes ingredientes e misture bem. Cubra o prato com a tampa Prima uma vez o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). Quando lhe for solicitado, remova o prato do micro-ondas, mexa bem e volte a colocá-lo no micro-ondas. Prima o botão Jet Start (Início Rápido) para continuar o ciclo de cozedura. 	14 min
<p>12</p>  <p>Bola de carne (4 doses)</p>	<p>12</p>  <p>Bola de carne (4 doses)</p>	800 g de carne moída 2 fatias de pão 4 colheres de sopa de polpa de tomate 1 ovo batido 50 g de queijo mozarella ralado 1 cebola pequena 8 azeitonas verdes picadas 4 colheres de sopa de molho Worcestershire 2 colheres de sopa de salsa picada Alho, orégãos, sal e pimenta	<ul style="list-style-type: none"> Triture o pão, a cebola, o alho e a salsa. Misture a carne com o ovo e as especiarias. Coloque a mistura numa forma untada, preenchendo bem as extremidades e os lados. Espalhe uniformemente o molho de tomate e o queijo por cima e cubra com película. Prima repetidamente o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). 	17min
<p>13</p>  <p>Salmão com legumes (4 doses)</p>	<p>13</p>  <p>Salmão com legumes (4 doses)</p>	800 g de salmão cortado em postas de 3 cm 150 g de tomates cherry, cortados em metades 100 g de brócolos 100 g de couve-flor 20 g alho francês 2 colheres de sopa de azeite extra virgem Sumo de 1 limão Sal e pimenta	<ul style="list-style-type: none"> Num prato adequado para micro-ondas, tempere o salmão e os legumes com sal, pimenta, azeite e limão. Cubra o prato, deixando um pouco de espaço para a libertação do vapor. Prima repetidamente o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). No final do ciclo de cozedura, retire cuidadosamente a tampa para permitir a libertação do vapor. 	15min

RECEITA		INGREDIENTES	PROCEDIMENTO	TEMPO DE COZEDURA
MWHA 26321	MWHA 26323			
 <p>Sopa de creme de legumes (2 doses)</p>	 <p>Sopa de creme de legumes (2 doses)</p>	<p>200 g de batatas cortadas em cubos 100 g de brócolos 1 tomate maduro, cortado em cubos 200 ml de água Sal, pimenta e queijo parmesão ralado</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Num prato adequado para micro-ondas, misture todos os ingredientes, excluindo o queijo. • Cubra o prato, deixando um pouco de espaço para a libertação do vapor. • Prima repetidamente o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). • No final do ciclo de cozedura, bata todos os ingredientes numa liquidificadora e sirva enquanto está quente com queijo parmesão em cima. 	15min
 <p>Legumes (2 doses)</p>	 <p>Legumes (2 doses)</p>	<p>350 g dos seus legumes favoritos, cortados em cubos pequenos 100 ml de água à temperatura ambiente 1 colheres de sopa de azeite 1 colher de chá de sal</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Num prato adequado para micro-ondas, adicione todos os ingredientes e misture bem. • Prima repetidamente o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). • No final do ciclo de cozedura, retire o prato utilizando luvas resistentes ao calor e tenha cuidado com o vapor. • Retire o alho antes de servir (se desejado). 	9 min
 <p>Batata com casca (4 doses)</p>	 <p>Batata com casca (4 doses)</p>	<p>1 kg de batatas de tamanho médio 4 colheres de sopa de manteiga 100 g de queijo ralado à sua escolha Sal, pimenta e queijo para polvilhar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Lave e seque as batatas, pique-as com um garfo. • Coloque as batatas num prato adequado para micro-ondas. • Quando lhe for solicitado, rode as batatas, tendo cuidado, pois as mesmas estarão quentes. • No final do ciclo de cozedura, deixe as batatas arrefecer, em seguida, corte-as a meio e retire-lhes as cascas. Guarde as cascas para mais tarde. • Amasse a batata para formar um puré e misture os restantes ingredientes. • Encha as cascas de batata com a mistura, polvilhe com queijo e coloque no micro-ondas durante 5 minutos para derreter. 	12min
 <p>Arroz (2 doses)</p>	/	<p>1 chávena de arroz branco estufado (180 g)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Junte todos os ingredientes num prato alto (aprox. 10 cm) adequado para micro-ondas. • Coloque o prato sem cobertura no micro-ondas. • Prima repetidamente o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). • No final do ciclo de cozedura, retire o recipiente do micro-ondas utilizando luvas resistentes ao calor. • Se ainda existir água no prato, misture vigorosamente e deixe estar coberto durante 2 minutos antes de servir. 	18min

RECEITA		INGREDIENTES	PROCEDIMENTO	TEMPO DE COZEDURA
MWHA 26321	MWHA 26323			
 Pipocas (2 doses)	 Pipocas (2 doses)	Esta função é adequada para a preparação de uma embalagem de 100 g de pipocas.	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque a embalagem de pipocas no centro do compartimento. • Prima repetidamente o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). 	3min
 Bruschetta (2 doses)	 Bruschetta (2 doses)	2 fatias de pão italiano com aproximadamente 1,5 cm de espessura 30 ml de azeite extra virgem 10 tomates cherry pelados e cortados em cubos 3 colheres de sopa de manjeriço fresco picado Sal, pimenta e alho Queijo mozzarella cortado em cubos	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque as fatias de pão na plataforma de arame • Prima repetidamente o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) para selecionar a receita número 1 e prima o botão Jet Start (Início Rápido). • Quando lhe for solicitado, retire a plataforma de arame e rode cuidadosamente o pão e, em seguida, volte a colocá-lo no micro-ondas e prima o botão Jet Start (Início Rápido). • Vire quando tal lhe for solicitado pelo micro-ondas. • Entretanto, tempere os tomates com sal, pimenta preta e azeite. • No final do ciclo de cozedura, retire o pão do micro-ondas, esfregue as cabeças de alho no pão, coloque os tomates e o manjeriço por cima e sirva imediatamente com o queijo mozzarella. 	8 min
 Croque Monsieur	 Croque Monsieur	80-160g/80g	<ul style="list-style-type: none"> • Unte as sanduíches com manteiga. • Prepare sanduíches mistas duplas, coloque-as na grelha e comece. • Vire quando tal lhe for solicitado pelo micro-ondas. • Coloque queijo por cima quando tal lhe for solicitado novamente pelo forno. Por fim, aloure as sanduíches. 	12min
 Salsichas	 Salsichas	100-400g/100g	<ul style="list-style-type: none"> • Corte a pele das salsichas com uma faca, coloque-as no centro da grelha, vire as salsichas quando tal lhe for indicado pelo micro-ondas. 	8min-13min
 Tosta	 Tosta	40-80g/40g	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque no centro da grelha, vire as tostas quando tal lhe for indicado pelo micro-ondas. 	20min-24min
 Entrecosto	 Entrecosto	100-400g	<ul style="list-style-type: none"> • Tempere o entrecosto, vire quando tal lhe for indicado pelo micro-ondas. 	6min-12min



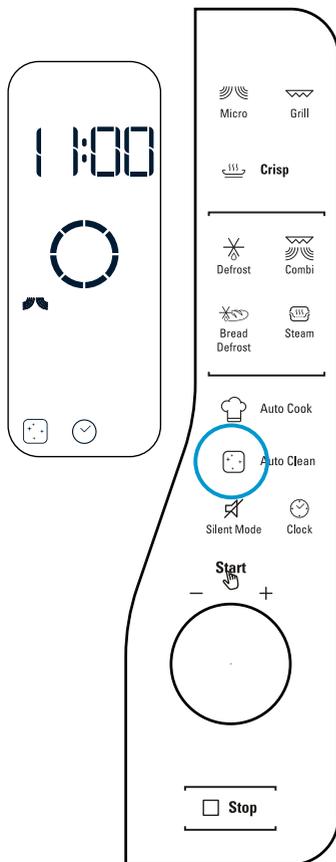
SILENT MODE (MODO SILENCIOSO)



Esta função permite desativar todos os sons reproduzidos pelo aparelho.

- 1 Prima o botão Silent Mode (Modo silencioso) para desativar todos os sons. Para restaurar os sons, prima novamente o botão Silent Mode (Modo silencioso).

AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)



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

Antes de iniciar o ciclo:

- 1 Coloque 250ml de água num recipiente (consulte as nossas recomendações na secção seguinte "Dicas e sugestões").
- 2 Coloque o recipiente diretamente no centro do compartimento.

Para iniciar o ciclo:

- 1 Prima o botão Auto Clean (Limpeza automática). A duração do ciclo de limpeza será exibido no visor.
- 2 Prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar a função.

Quando o ciclo terminar:

- 1 Prima o botão Stop.
- 2 Retire o recipiente.
- 3 Utilize um pano macio ou papel de cozinha com detergente suave para limpar as superfícies interiores.

Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados de limpeza, é recomendado que utilize um recipiente com um diâmetro de 17 a 20 cm e uma altura inferior a 6,5 cm.
- É recomendado que utilize um recipiente de plástico leve adequado para micro-ondas.
- Visto que o recipiente estará quente após o ciclo de limpeza, é recomendado que utilize uma luva resistente ao calor para retirar o recipiente do micro-ondas.
- Para obter um melhor efeito de limpeza e remover odores desagradáveis, adicione um pouco de sumo de limão à água.
- A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas a parte superior situada por baixo poderá necessitar de ser limpa regularmente. Deverá efetuar 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.

De acordo com as normas IEC 60705:2010-04 e IEC 60350-1:2011-12

A Comissão eletrotécnica internacional criou uma norma para efetuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos micro-ondas. Recomendamos o seguinte para este forno micro-ondas:

Teste	Quantidade	Nível de potência	Tempo aprox.
Creme de leite (12.3.2)	1000g	800W	14-15 min
Pão de ló (12.3.1)	475 g	800W	7-8 min
Carne assada (12.3.3)	900 g	800W	13-14min
Descongelação de carne picada (13.3)	500 g	160W	9-10 min
Batatas gratinadas (12.3.4)	1100 g	Combinado Grelhador	31-32 min

Teste	Pré-aqueci- mento	Função	Tempo aprox.
Tosta (9.1)	-	Grelhador	6min
Hambúrguer (9.2)	-	Grelhador	90min

Especificações técnicas

Descrição dos dados	MWHA 26321 & MWHA 26323
Tensão de alimentação	220-230V~50 Hz
Poder de microondas	1350 W
Potência nominal	2250 W
Grelhador	950-1050 W
Dimensões externas (AxLxP)	320 x 490 x 426
Dimensões internas (AxLxP)	234 x 320 x 329

SUGESTÕES AMBIENTAIS

- * A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.
- * Este aparelho está classificado de acordo com a Diretiva Europeia 2012/19/EU sobre Resíduos de equipamentos elétricos e eletrónicos (WEEE). Ao garantir uma eliminação correta 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 respetivo centro de recolha para a reciclagem de equipamentos elétricos e eletrónicos.
- * A eliminação deverá ser efetuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
- * Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.
- * Antes de desmantelar, corte o cabo elétrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente elétrica.



Hotpoint

ARISTON

Whirlpool EMEA S.p.A.
via Carlo Pisacane n.1,
20016 Pero (MI), Italy



MWHA 26321&MWHHA 26323
01/2016-ver. 1.0