

COOK 25

MWP 253 - MWP 254

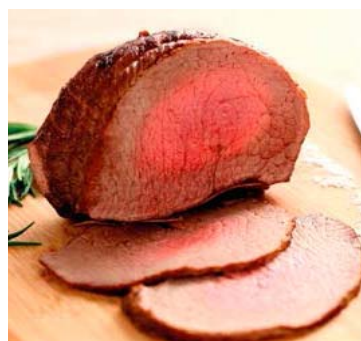
Gebrauchsanweisung
Instruction for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
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
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu



Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INSTALAÇÃO

Antes de ligar



Verifique se a tensão indicada na placa de características equivale à tensão da corrente elétrica da sua casa.

- Não retire as placas de proteção de entrada do micro-ondas 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 micro-ondas.
- 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 manusear o forno.
- Coloque o forno afastado de outras fontes de energia.

Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá existir um espaço de, pelo menos, 30 cm por cima do 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. **Não coloque o forno micro-ondas no interior de um armário.**

- Não coloque o forno micro-ondas encostado a uma parede.
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Certifique-se de que a porta do forno fecha firmemente contra o suporte da porta. 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 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.



Este aparelho DEVE estar ligado à terra, caso contrário, poderá originar risco de choque elétrico. DEVE ser ligado a uma tomada elétrica devidamente ligada à terra ou a um comutador com fusível com ligação à terra. 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.

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 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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES. LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTA FUTURA

- 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 micro-ondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores, frutas ou outros materiais combustíveis. Isso poderá provocar um incêndio.
- Se os materiais dentro/fora do forno entram em ignição ou se for produzido fumo, desligue o forno 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 exceda os tempos de cozedura dos alimentos. Isso poderá provocar um incêndio.
- 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. 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 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 objetos pesados sobre a porta, pois tal poderá danificar a abertura e as dobradiças do forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.
- 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 apenas sob supervisão ou se receberem instruções acerca da utilização segura do aparelho e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. 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. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho.
- Não utilize o seu forno micro-ondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e o recipiente poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.
- As vedações da porta e as áreas das ve-

dações da porta devem ser inspecionadas 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.

- O aparelho não deve ser ativado *através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado*.
- Não utilize o 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.

PRECAUÇÕES GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico!
- O aparelho não deverá ser ligado sem alimentos no forno quando utilizar as micro-ondas. 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 micro-ondas e o forno 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 similares.
- Não utilize a cavidade para armazenar objetos.
- Retire fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno.

FRITOS

- Não utilize o seu forno micro-ondas 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. Os componentes acessíveis podem aquecer durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do aparelho.

LÍQUIDOS

- Ex.: 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:
 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.
- Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.
- Certifique-se de que a tampa e a tetina foram retiradas antes de aquecer!

ACESSÓRIOS GERAL

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 forno 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 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.

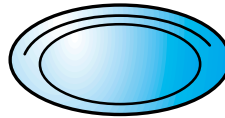
Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente. Se o prato rotativo não rodar livremente deverá utilizar um recipiente mais pequeno.

SUPOORTE 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.

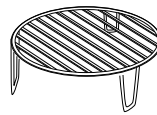


PRATO ROTATIVO DE VIDRO

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

- Coloque o prato rotativo de vidro no respetivo suporte.

GRELHA



Utilize a grelha sempre que utilizar a função Grelhador ou Grelhador Combinado.



Vaporeira

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser efetuada com o forno micro-ondas desligado.

A falta de limpeza do forno 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 de metal abrasivos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões de palhade-aço, panos arenosos, etc., pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interiores e exteriores 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.

Não pulverize diretamente para o forno.

A intervalos regulares, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.

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

Não utilize o forno micro-ondas quando o prato rotativo for retirado para limpeza.

Utilize 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 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.

Para eliminar odores no interior do forno adicione sumo de limão numa chávena com água, coloque-a no prato rotativo e deixe ferver durante alguns minutos.

Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o seu forno micro-ondas.

O forno deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.

O teto poderá necessitar de limpeza regular. Deverá efetuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.

APTO PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:


- Suporte do prato rotativo
- Grelha
- Prato rotativo de vidro


GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

- O prato rotativo e o respetivo suporte estão no lugar.
- A ficha está bem encaixada na tomada elétrica.
- A porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que existe energia elétrica em sua casa.
- Verifique se o forno tem 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.

Isto servirá para evitar deslocamentos desnecessários 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). Para mais sugestões, consulte o seu folheto de garantia.

 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 deverá ser substituído apenas por um técnico de assistência qualificado.

 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 proteção contra a exposição à energia das micro-ondas. Não retire nenhuma tampa.

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉTRICOS USADOS



não triados.

A Diretiva Europeia 2012/19/UE relativa a Resíduos de Equipamentos Elétricos e Eletrónicos (REEE), estabelece que os aparelhos eletrodomésticos usados não devem ser eliminados em conjunto com os resíduos urbanos comuns



Os aparelhos usados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que contêm e reduzir o impacto na saúde

humana e no meio ambiente.

O símbolo do contentor de lixo com rodas barrado com uma cruz serve para lhe recordar a sua obrigação de eliminar o aparelho separadamente. Os consumidores devem contactar as autoridades locais ou o revendedor para obter informações sobre a eliminação correta dos seus aparelhos usados.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

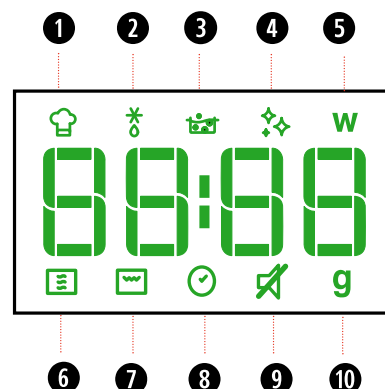
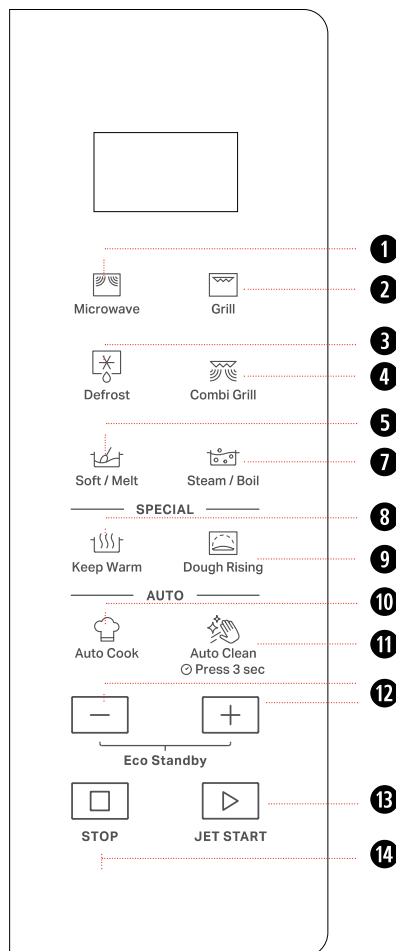
Modelo	MWP 253/MWP 254
Tensão de alimentação	230-240V~50 Hz
Potência nominal	1400 W
Grelhador	1000 W
Dimensões externas (AxLxP)	281 x 483 x 419
Dimensões internas (AxLxP)	220 x 344 x 340

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO E DO VISOR

MWP 253



MWP 254



- 1 Ícone do modo Cozinhar automaticamente
- 2 Ícone do modo Descongelação
- 3 Ícone de Vaporeira
- 4 Ícone do modo Limpeza automática
- 5 Ícone de potência do micro-ondas (watts)
- 6 Ícone de micro-ondas
- 7 Ícone de Grelhador
- 8 Ícone do Relógio/Inserir tempo
- 9 ícone do Modo Silencioso
- 10 Ícone de peso (gramas)

- 1 Microwave (Micro-ondas)
- 2 Grill (Grelhador)
- 3 Combi Grill (Grelhador combinado)
- 4 Defrost (Descongelação)
- 5 Soft/melt (Amolecer/ Derreter)
- 6 Yogurt (logurte)
- 7 Steam/Boil(Vaporeira)
- 8 Keep warm (Manter quente)
- 9 Dough rising (Levedação de massa)
- 10 Auto Clean (Limpeza automática)
- 11 Auto Cook (Cozinhar automaticamente)
- 12 +/-
- 13 JET START (INÍCIO RÁPIDO)
- 14 STOP (PARAR)



MODO DE ESPERA

O forno estará em modo de espera quando o relógio for apresentado (ou, se o relógio não tiver sido configurado, quando o visor apresentar apenas ":.").

ESPERA ECO: Esta definição destina-se a proporcionar poupança de energia. Durante o modo de espera, pode premir os botões "+" e "-" simultaneamente para ativar o modo ESPERA ECO. Quando a cozedura terminar, o visor apresentará a hora ou ":" durante 10 segundos e, em seguida, será ativado o modo ESPERA ECO. Pressione novamente os dois botões para abandonar o modo.

VOLUME: SILENCE MODE (MODO SILENCIOSO)

Esta função permite ativar/desativar todos os sons emitidos pelo aparelho, incluindo pressões nos botões, avisos, alarmes e sons de fim de ciclo.

No modo de espera, mantenha premido o botão Auto Cook durante 3 segundos para desativar o som, mantenha prima novamente o botão Auto Cook para ativar o som.

PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função automática de segurança será ativada um minuto após o forno ter regressado ao “modo de espera”.

Quando a função de segurança está ativada a porta deve ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será mostrada a mensagem “door” (porta) no visor.

door

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 função será interrompida se o botão STOP (PARAR) for premido durante a cozedura.

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 (Parar).

Quando a cozedura terminar: O visor mostrará a mensagem “End” (Terminado). Será emitido um aviso sonoro por minuto durante 2 minutos.

Tenha em atenção que a redução ou interrupção deste 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 irá interromper o processo de cozedura e pedir-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).

RELÓGIO

PARA CONFIGURAR O RELÓGIO do seu aparelho:

1. No modo de espera, mantenha premido o botão Auto Clean (Limpeza automática) durante 3 segundos. O visor apresentará o relógio atual.
2. Prima o botão +/- para definir a hora.
3. Prima o botão Clock/JET START (Relógio/INÍCIO RÁPIDO) para confirmar.
4. Prima o botão +/- para definir os minutos.
5. Prima o botão Clock/JET START (Relógio/INÍCIO RÁPIDO) para confirmar a definição.



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 300 ml 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 (Parar).
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 ou vinagre à água.
- A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas o espaço em volta poderá necessitar de limpeza regular. 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.



MICROWAVE (MICRO-ONDAS)

PARA COZINHAR COM UMA POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS específica, prima o botão Micro (Micro-ondas) repetidamente para selecionar um nível de potência e, em seguida, prima o botão +/- para definir um tempo de cozedura desejado. O tempo máximo de cozedura é de 90 minutos.

1. Prima o botão Microwave (Micro-ondas). O nível predefinido de potência (750 W) será exibido no visor e o ícone de watts começará a piscar.
2. Prima o botão Micro (Micro-ondas) repetidamente ou prima o botão +/- para selecionar a potência adequada e, em seguida, prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO)
3. Prima +/- para definir o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar a cozedura.



Caso seja necessário alterar a potência, prima novamente o botão Micro (Micro-ondas). O nível de potência desejado pode ser selecionado de acordo com a tabela apresentada abaixo.

POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO:
90 W	Derreter gelados, manteiga e queijos. Manter quente.
160 W	Descongelar.
350 W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
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.
650 W	Cozedura de pratos, sem virar.
750 W	Cozinhar peixe, carne, legumes, etc.
900 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.



JET START (INÍCIO RÁPIDO)

ESTA FUNÇÃO permite iniciar o forno rapidamente. Prima uma vez o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO). O forno começará a funcionar automaticamente com o nível máximo de potência. Durante a cozedura, prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para adicionar tempo. O tempo máximo de cozedura é de 90 minutos.

1. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO).

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, prima uma vez o botão +/- ou prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para aumentar o tempo em 30 segundos.



DEFROST (DESCONGELAÇÃO)

UTILIZE ESTA FUNÇÃO para descongelar carne, aves, peixe e legumes.

1. Prima o botão Defrost (Descongelação).
2. Prima o botão Defrost (Descongelação) repetidamente ou o botão +/- para selecionar a categoria de alimentos na tabela apresentada abaixo e prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO).
3. Prima o botão Defrost (Descongelação) repetidamente ou o botão +/- para definir o peso e prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
P1 Carne	100 g - 2000 g	Carne picada, costeletas, bifes ou assados. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados.
P2 Legumes	100 g - 1000 g	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.
P3 Peixe	100 g - 2000 g	Postas inteiras ou filetes de peixe. Deixe o alimento repousar durante 5-10 minutos para obter os melhores resultados.
P4 Aves	100 g - 2000 g	Frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados.



- Para obter melhores resultados recomendamos que descongele diretamente na parte inferior do compartimento.
- 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



YOGURT (LOGURTE)

(MWP 254) Auto Cook (Cozinhar automaticamente)

ESTA FUNÇÃO permite obter iogurtes saudáveis e naturais.

1. Prima o botão Yogurt (logurte). O visor mostrará as indicações ilustradas à esquerda.
2. Coloque 1 litro de leite e 1 g de coalho de iogurte (resistente ao calor) ou 15 g de iogurte num recipiente e, em seguida, adicione 50 g de açúcar e misture bem. Coloque no centro do compartimento.
3. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar.



Esta receita tem um tempo de preparação de 5h20min. Não abra a porta durante a contagem decrescente.



GRILL (GRELHADOR)

ESTA FUNÇÃO utiliza um potente grelhador para alourar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado.

A função de Grelhador permite-lhe alourar alimentos como tostas de queijo, sandes quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes.

1. Prima o botão Grill (Grelhador). O visor mostrará as indicações ilustradas à esquerda. Prima JET START (INÍCIO RÁPIDO) para confirmar.
2. Prima +/- para definir o tempo de cozedura.
3. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar a cozedura.



- No caso de alimentos como queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento na grelha.
- 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 na resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, prima uma vez o botão +/- ou prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para aumentar o tempo em 30 segundos.



DOUGH RISING (LEVEDAÇÃO DE MASSA)

ESTA FUNÇÃO permite levedar massa.

1. Prima o botão Dough Rising (Levedação de massa). O visor mostrará as indicações ilustradas à esquerda.
2. Coloque 200 ml de água num recipiente.
3. Coloque o recipiente diretamente no centro do compartimento.
4. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO). A função irá iniciar.

Quando a contagem decrescente de 60 minutos terminar, o visor apresentará a indicação "Adicionar" (se nenhuma operação for executada durante um período de 5 minutos o forno voltará ao modo de espera).

1. Abra a porta, retire o recipiente, coloque a massa no prato rotativo.
2. Feche a porta, prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar.



- Não abra a porta durante a contagem decrescente. O volume do recipiente deve ser pelo menos 3 vezes superior ao da massa.



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

ESTA FUNÇÃO combina a cozedura com Microwave (micro-ondas) e Grill (grelhador) para poder gratinar alimentos em menos tempo.

1. Prima o botão Combi Grill (Grelhador combinado). O visor mostrará as indicações ilustradas à esquerda.
2. Prima o botão Combi Grill (Grelhador combinado) repetidamente ou prima o botão +/- para selecionar o tipo de alimento e prima JET START (INÍCIO RÁPIDO) para confirmar.
3. Prima o botão +/- para definir o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar a cozedura.

TIPO DE ALIMENTO	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
C0_1	Marisco, Pudim. Depois da cozedura, recomendamos que deixe repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados.
C0_2	Carne, frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, recomendamos que deixe os alimentos repousar durante 5 a 10 minutos.



- 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 na resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura premindo o botão +/- . Ou, prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para aumentar o tempo em 30 segundos.



KEEP WARM (MANTER QUENTE)

ESTA FUNÇÃO permite-lhe manter os seus pratos quentes automaticamente.

1. Prima o botão Keep Warm (Manter quente). O visor mostrará as indicações ilustradas à esquerda.
2. Prima o botão +/- para selecionar o tempo adequado e, em seguida, prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO).



- O ciclo para manter quente tem a duração de 15 minutos, para garanti um resultado ideal, selecione um tempo superior a 15 minutos.

MENU AUTO COOK (COZINHAR AUTOMATICAMENTE)

UMA SELEÇÃO DE RECEITAS AUTOMÁTICAS com valores predefinidos para oferecer resultados ideais.








1. Prima o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente). O visor mostrará as indicações ilustradas à esquerda.
2. Prima o botão Auto Cook (Cozinhar automaticamente) repetidamente ou prima o botão +/- para selecionar a receita desejada (ver tabela abaixo).
3. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para confirmar a receita e prima o botão +/- para selecionar o peso se existir indicação de peso na tabela.
4. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO). A função irá iniciar.





Após um determinado tempo, dependendo da receita selecionada, o visor irá apresentar uma indicação para adicionar, virar ou mexer os alimentos. Ver o capítulo "Adicionar/mexer/virar os alimentos" na página 7.



A receita será confirmada 3 segundos depois de libertado o botão. Prima novamente o botão de função para alterar o tipo de receita.

RECEITA	ITEM	ESTADO INICIAL	PESO	DURAÇÃO	PREPARAÇÃO
 Cupcakes	1	Temperatura ambiente	300 g	3.5 min.	Coloque 125 g de ovos e 170 g de açúcar num recipiente e mexa durante 2-3 min., adicione 170 g de farinha, 10 g de fermento em pó, 100 g de água, 50 g de manteiga, misture bem e coloque em chávenas. Coloque as chávenas à volta do prato rotativo para garantir uma cozedura uniforme.
 Legumes	2	Temperatura ambiente	200-500 g /50 g	3-6 min.	Corte os legumes em pedaços, adicione 2 colheres de sopa de água.
 Sopa	3	Temperatura de frigorífico	300-1200 g /300 g	2-7 min.	Cubra o prato e deixe uma abertura para ventilação.
 Feijão verde	4	Temperatura ambiente	200-500 g /50 g	4-7 min.	Adicione 2 colheres de sopa de água e cubra o prato.
 Filetes de peixe	5	Temperatura de frigorífico	200-500 g /50 g	2-5 min.	Cubra o prato e deixe uma abertura.
 Hambúrguer	6	Temperatura ambiente	100-400 g /100 g	30-39 min.	Coloque os hambúrgueres (100 g/cada) na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 Carne assada	7	Temperatura ambiente	400-900 g /100 g	8-18 min.	Misture 800g de carne picada, 2 ovos e 1,5g de sal. Cubra com película aderente
 Lasanha caseira	8	Temperatura ambiente	250-1000 g /50 g	15-39 min.	Prepare a sua receita favorita de lasanha

 Batatas gratinadas	9	Temperatura ambiente	750-1200 g /50 g	25-40 min.	①Ingredientes: 750 g de batatas descascadas, 100 g de queijo ralado, com 25-30% de gordura, 50 g de ovos, clara e gema misturadas, 200 g de leite e natas (15-20% de gordura), 5 g de sal; prepare da seguinte forma: Corte as batatas às rodelas com cerca de 4 mm de espessura utilizando um robot de cozinha. ②Encha o recipiente com aproximadamente metade das batatas cortadas e cubra com metade do queijo ralado. ③Adicione as restantes batatas. Misture os ovos, o leite, as natas e o sal com uma batedeira e coloque sobre as batatas. Por fim, espalhe o queijo restante uniformemente sobre o gratinado.
 Ovos mexidos	10	Temperatura ambiente	1-4 ovos	1.5-4 min.	Bata bem os ovos junto com a água, cubra a chávena com película aderente.




SOFT/MELT (AMOLECER/DERRETER)

UMA SELEÇÃO DE RECEITAS AUTOMÁTICAS com valores predefinidos para oferecer resultados ideais.

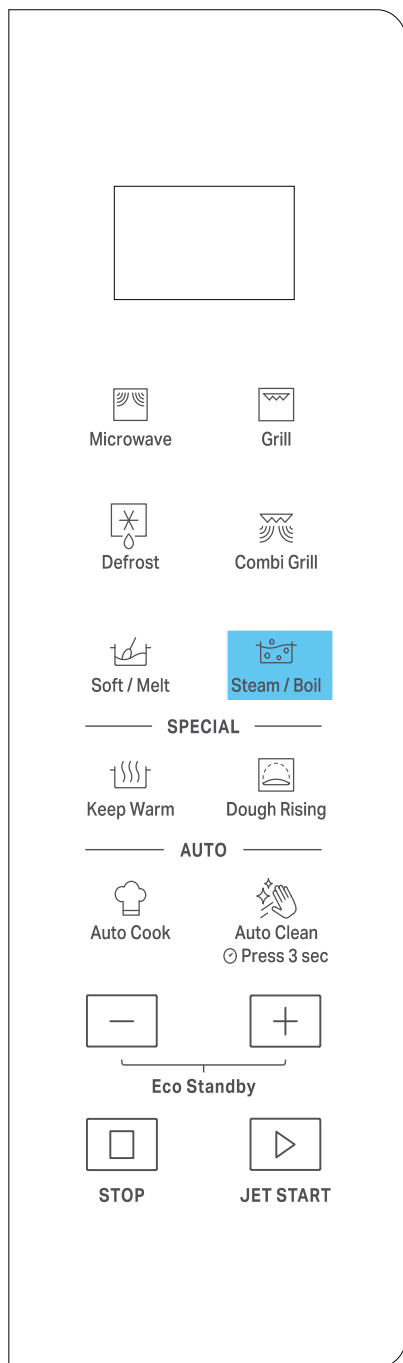
1. Prima o botão Soft/Melt (Amolecer/Derreter). O visor mostrará as indicações ilustradas à esquerda.
2. Prima o botão Soft/Melt (Amolecer/Derreter) repetidamente ou prima o botão +/- para selecionar a receita desejada (ver tabela abaixo).
3. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO) para confirmar a receita e prima o botão +/- para selecionar o peso se existir indicação de peso na tabela.
4. Prima o botão JET START (INÍCIO RÁPIDO). A função irá iniciar.



A receita será confirmada 3 segundos depois de libertado o botão. Prima novamente o botão de função para alterar o tipo de receita.

TIPO DE ALIMENTO			PESO	SUGESTÃO
P 1	Amolecer	 Manteiga	50-500 g/50 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para micro-ondas
P 2	Amolecer	 Gelado	100-1000 g/50 g	Retire do congelador, coloque o recipiente do gelado no prato rotativo.
P 3	Amolecer	 Queijo creme	50-500 g/50 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para micro-ondas
P 4	Amolecer	 Sumo gelado	250-1000 g /250 g	Retire do congelador e remova a tampa do recipiente.
P 5	Derreter	 Manteiga	50-500 g/50 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para micro-ondas
P 6	Derreter	 Choco late	100-500 g/50 g	À temperatura ambiente, coloque num prato adequado para micro-ondas.
P 7	Derreter	 Queijo	50-500 g/50 g	Retire do frigorífico e coloque num prato adequado para micro-ondas.
P 8	Derreter	 Marsh mallows	100-500 g/50 g	À temperatura ambiente, coloque num prato adequado para micro-ondas. O prato deve ter pelo menos o dobro do volume dos marshmallows, pois estes irão expandir durante a cozedura.

STEAM (VAPOR) (só disponível no modelo MWP 254)



Esta função permite cozinhar refeições "saudáveis" em la misma línea y quitar la coma a seguir a la palabra veis, e com um sabor natural, a vapor. Utilize esta função para cozer a vapor alimentos como verduras e peixe.

Para cozinhar Arroz (P1) ou Massa (P2):

Acessório dedicado:



- 1 Pressione o botão Steam (Vapor) várias vezes ou pressione o botão +/- para seleccionar o tipo de comida.
- 2 Pressione o botão JET START (Início rápido) para confirmar. Pressione o botão +/- para ajustar o tempo.
- 3 Pressione 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	1 pessoa	100g	L1
	2 pessoas	200g	L2
	3 pessoas	300g	L3
	4 pessoas	400g	L4
Massa	1 pessoa	100g	L1
	2 pessoas	200g	L2
	3 pessoas	300g	L3

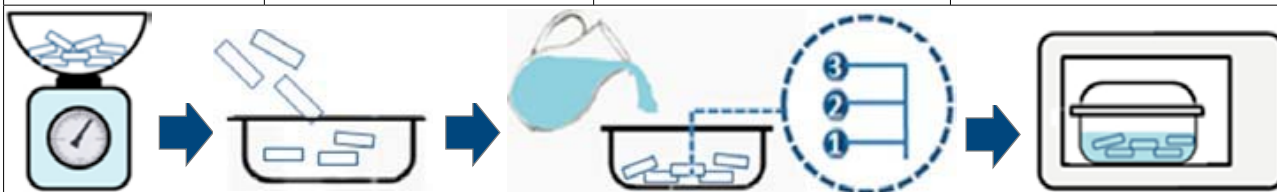
Siga o procedimento indicado abaixo (Exemplo para massas):

A) Pese a massa

B) Coloque a massa no recipiente; adicione sal.

C) Coloque água até ao nível indicado

D) Tape com a tampa e introduza no forno



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

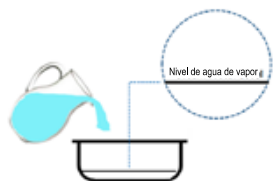
i Utilize água à temperatura ambiente.

Para cozer legumes, peixe, frango ou fruta (P3-P5):

Acessório dedicado:



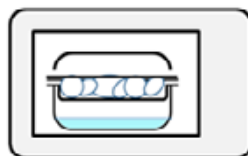
Tampa
Caixa média
Caixa inferior



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



B. Introduza a caixa média e coloque os alimentos.



C. Tape com a tampa e introduza no forno.

D. Defina a função no painel de controlo:

- 1 Pressione várias vezes o botão Steam (Vapor) ou pressione o botão +/- para seleccionar o tipo de alimento.
- 2 Pressione o botão JET START (Início Rápido).
- 3 Pressione o botão +/- para seleccionar o nível/peso do alimento e depois pressione o botão JET START (Início Rápido) para iniciar a função.

TIPO DE ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO
P3 Legumes Tenros	150g - 500g	Utilize tamanhos iguais. Corte os legumes em pedaços iguais. Adicione 100 ml de água na base do vaporeira.
P4 Filetes de peixe	150g - 500g	Distribua os filetes uniformemente na grelha de vapor. Entrelace porções finas. Adicione 100 ml de água na base da vaporeira. Deixe repousar durante 1 - 2 minutos após a cozedura.
P5 Bifes de frango	150g - 500g	Adicione 100 ml de água na base do vaporeira.

! NOTA:

A receita ficará confirmada quando deixar de pressionar o botão da função durante 3 segundos. Pressione a tecla da função novamente para alterar a receita.

i Dicas e sugestões:

- Utilize água à temperatura ambiente.
- A vaporeira foi concebida para ser utilizada apenas com a função de micro-ondas!
- Não utilize a vaporeira com outra função. A utilização da vaporeira noutra função poderá provocar danos no acessório.
- Coloque sempre a vaporeira no prato rotativo de vidro.
- Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozedura é definida com base num tempo médio.

Recomendamos que verifique sempre o grau de cozedura interna dos alimentos e, caso necessário, prolongue o tempo de cozedura para alcançar o resultado adequado.