

# SUPREMECHEF

For model MWSC 9133

Gebrauchsanweisung

Instruction for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso

Οδηγίες χρήσης

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за използване

Інструкція з експлуатації

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual De Instruções

Instrucciones para el uso

Návod k použití

Návod na použitie

Instrucţiuni de utilizare

Инструкция по эксплуатации

مادخت سالانہ امتحان

Қолдану бойынша нұсқаулық

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

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# ÍNDICE

INSTALAÇÃO	
INSTALAÇÃO-----	3
<hr/>	
<b>SEGURANÇA</b>	
NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES -----	4
GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS -----	5
PRECAUÇÕES-----	6
<hr/>	
<b>ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO</b>	
ACESSÓRIOS-----	7
MANUTENÇÃO E LIMPEZA-----	8
<hr/>	
<b>PAINEL DE CONTROLO</b>	
PAINEL DE CONTROLO -----	9
DESCRIÇÃO DO VISOR-----	10
<hr/>	
<b>UTILIZAÇÃO GERAL</b>	
MODO DE ESPERA-----	11
PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS-----	11
INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA-----	11
ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS-----	11
FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO-----	12
SETTING (DEFINIÇÕES)-----	13
<hr/>	
<b>FUNÇÕES DE COZEDURA</b>	
JET START (INÍCIO RÁPIDO)-----	14
MICROWAVE (MICRO-ONDAS) -----	15
GRILL (GRELHADOR)-----	16
FORCED AIR (AR FORÇADO) -----	17
DUAL CRISP-----	18
6TH SENSE JET REHEAT (AQUECIMENTO RÁPIDO) -----	21
JET DEFROST (DESCON GELAÇÃO RÁPIDA) -----	22
COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBINADO MICROONDAS + GRELHADOR) -----	23
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBINADO MICRO-ONDAS + AR FORÇADO) -----	24
6TH SENSE DUAL STEAM-----	25
6TH SENSE MENU DO CHEF-----	29
AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)-----	36
SPECIAL MENU -----	37
<hr/>	
<b>SUGESTÕES AMBIENTAIS</b>	
SUGESTÕES AMBIENTAIS -----	39
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS -----	40

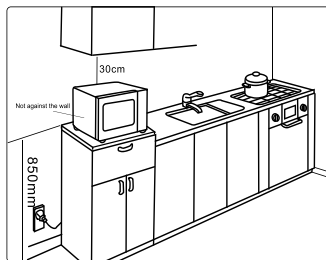
# INSTALAÇÃO

## 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. Não coloque o lado esquerdo (na vista frontal) do forno micro-ondas encostado à parede!



\* Não retire as placas de protecção 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.

\* Verifique se a voltagem indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente eléctrica 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 forno 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 eléctrica danificada, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha eléctrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques eléctricos, incêndios ou outros perigos.

\* Não utilize uma extensão: Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.

## ⚠ AVISO:

\* **A utilização incorreta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque eléctrico.**

\* **Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o 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 braçadeira 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 partes acessíveis podem aquecer durante a utilização. 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.

## AVISO:

- \* 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.

## AVISO:

- \* As juntas da porta e as áreas da junta 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.

## 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 objetos 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 o prato rotativo e o respectivo 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 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 forno.

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:

- \* Não retire nenhuma tampa.
- \* 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.

# 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 similares.
- \* 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 caçarolas após a cozedura.

## LÍQUIDOS

**• Por exemplo, bebidas ou água. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.**

Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:

- \* 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 escaldar ou de queimar.**

Certifique-se de que a tampa e a tetina foram retiradas antes de aquecer!



# 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 papel de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.
- \* Em intervalos regulares, especialmente se ocorrerem derramamentos, retire o prato rotativo, o suporte do prato rotativo e limpe a base do forno.
- \* Use um pano macio e húmido com detergente suave para limpar as superfícies interiores, a parte de trás e da frente da porta e a abertura da porta.
- \* Não utilize aparelhos de limpeza a vapor para limpar o seu forno micro-ondas.
- \* O forno deve ser limpo regularmente e todos os resíduos de alimentos devem ser removidos.
- \* A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser efetuada com o forno micro-ondas desligado.
- \* Não aponte o spray diretamente para o micro-ondas.
- \* 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.
- \* Não permita que gorduras ou partículas de alimentos se acumulem em volta da porta. Para a sujidade difícil, ferva uma chávena de água no forno durante 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer a sujidade.
- \* Os odores no interior do forno podem ser eliminados adicionando sumo de limão a uma chávena com água, colocando-a no prato rotativo e fervendo durante alguns minutos.
- \* A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas 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.

## NOTA:

- \* Pode ocorrer alguma evaporação/condensação durante os ciclos de cozedura. Isto não afeta os resultados da cozedura, já que não depende de problemas de qualidade/construção.

## LIMPEZA CUIDADOSA:

- \* O prato Crisp deve ser limpo com água e um detergente suave. As zonas muito sujas podem ser limpas com um pano e um detergente suave.
- \* Deixe que o prato Crisp arrefeça antes de proceder à sua limpeza.
- \* Não mergulhe ou enxague o prato Crisp em água enquanto estiver quente. Um arrefecimento rápido poderá danificá-lo.
- \* Não utilize esfregões de palha de aço. Estes poderão riscar a superfície.

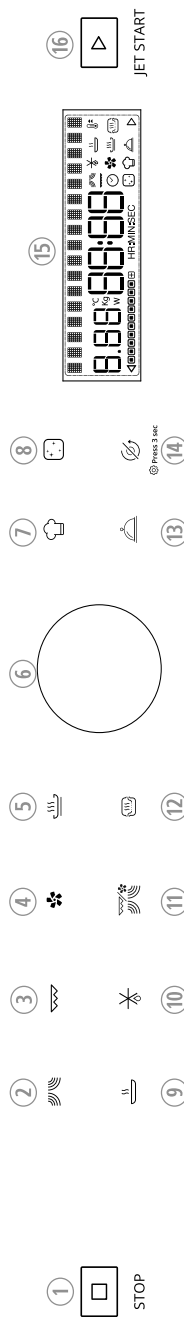
## Apto para a máquina de lavar loiça:

- Suporte do prato rotativo
- Grelha
- Pega Crisp
- Prato rotativo de vidro
- Acessório do vaporizador



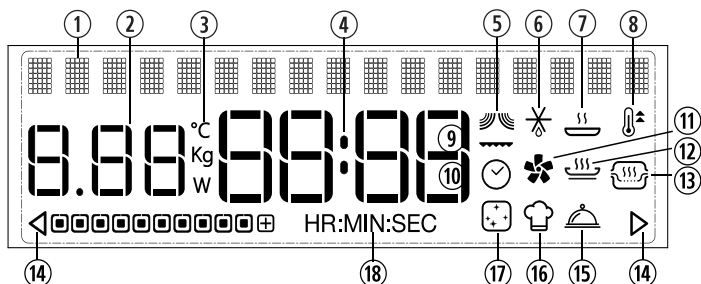
# PAINEL DE CONTROLO

## PAINEL DE CONTROLO



- 1 **Botão Stop**  
Prima para parar ou reiniciar qualquer uma das funções do micro-ondas.
- 2 **Botão Microwave (Micro-ondas)**  
Use para seleccionar a função de micro-ondas.
- 3 **Botão Grill (Grelhador)**  
Use para seleccionar a função de grelhador.
- 4 **Botão Forced Air (Ar forçado)**  
Utilize para seleccionar a função Forced Air (com pré-aquecimento).
- 5 **Botão Dual Crisp**  
Use para seleccionar a função Dual Crisp.
- 6 **Botão de Confirmation (confirmação)**  
Utilize para confirmar a seleção/Utilize para ajustar o valor.
- 7 **Botão Chef Menu (Menu do Chef)**  
Use este botão para aceder às receitas automáticas.
- 8 **Botão Auto Clean (Limpeza automática)**  
Utilize para seleccionar a função Auto Clean.
- 9 **Botão Jet Reheat (Aquecimento rápido)**  
Utilize para seleccionar a função Reheat.
- 10 **Botão Jet Defrost (Descongelação rápida)**  
Utilize para seleccionar a função Auto Defrost.
- 11 **Combi (Microwave + Grill) (Combinado (Micro-ondas + Grelhador)) / Combi (Microwave + Forced Air) Combinado (Micro-ondas + Ar forçado)**  
Utilize para seleccionar a função Combi (Micro-ondas + Grelhador) ou Combi (Micro-ondas + Ar forçado)
- 12 **Botão Dual Steam (Vaporizador duplo)**  
Use para seleccionar a função Dual Steam.
- 13 **Botão Special Menu**  
Use para aceder às funções especial adequada.
- 14 **Botão Stop Turntable (Parar prato rotativo)**  
\* Use esta função quando necessitar de usar recipientes grandes que não rodem livremente dentro do micro-ondas. Isto funciona apenas com as seguintes funções de cozedura:
  - Forced Air (Ar forçado)
  - Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado Micro-ondas + Ar forçado)
  - \* Mantenha premido este botão durante 3 segundos para aceder ao modo de configuração do relógio/idioma.
- 15 **Visor**  
O visor apresentará as informações da operação.
- 16 **Botão Jet Start (Início rápido)**  
Use para seleccionar rapidamente a função Micro-ondas com a Potência máxima.

## DESCRIÇÃO DO VISOR



- |  |                                |
|--|--------------------------------|
| ① Informação de texto  | ⑩ Duração do ciclo de cozedura |
| ② Informação numérica sobre temperatura/peso/potência do micro-ondas | ⑪ Função Forced Air            |
| ③ Ícone de Celsius / Quilograma / Grama / Watt                       | ⑫ Função Dual Crisp            |
| ④ Informação numérica do tempo                                       | ⑬ Função Dual Steam            |
| ⑤ Função micro-ondas   | ⑭ Aumentar ou diminuir valor   |
| ⑥ Função Jet Defrost   | ⑮ Função Special Menu          |
| ⑦ Função Jet Reheat  | ⑯ Função Chef Menu             |
| ⑧ Função de pré-aquecimento  | ⑰ Função Auto Clean            |
| ⑨ Função Grill   | ⑱ Hora: Minuto: Segundo        |



## MODO DE ESPERA

---

- \* Se o utilizador não interagir com o produto durante 15 minutos, o micro-ondas entra em modo de espera. Prima qualquer botão para sair.



## 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 activada a porta deve ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será mostrada a mensagem seguinte no visor: "DOOR" (porta)

**OPEN THE 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 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:**

- Quando a cozedura está terminada, é emitido um aviso sonoro uma vez por minuto durante 10 minutos. Este comportamento é normal e destina-se a arrefecer o produto.
- Consoante o produto, podem continuar a funcionar um ou todos os itens seguintes durante o ciclo de arrefecimento: ventoinha, lâmpada interna, rotação do prato rotativo. 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).

## NOTES:

- \* Se a porta não for aberta no espaço de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno entra no Stand-by.
- \* Se a porta não for aberta num período de 2 minutos após o pedido para mexer ou virar os alimentos, o forno prossegue com a cozedura (neste caso o resultado final pode não ser o desejado).



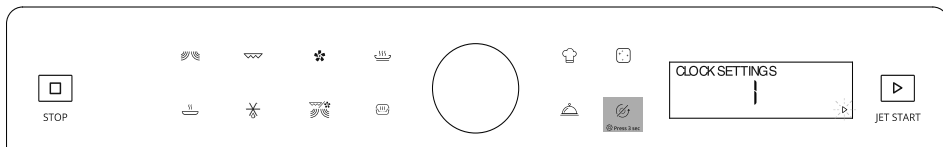
## **FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO**

---

- Para obter os melhores resultados, o prato rotativo de vidro tem de rodar durante a cozedura.
- No entanto, caso tenha de usar recipientes largos que não rodem livremente no forno, é possível parar a rotação do prato de vidro usando a função de paragem da rotação. Isto funciona apenas com as seguintes funções de cozedura:
  - \* Forced Air (Ar forçado)
  - \* Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado Micro-ondas + Ar forçado)

# SETTING (DEFINIÇÕES)

## CONFIGURAÇÃO DO RELÓGIO



Pode definir o relógio mantendo premido o botão Stop TT durante 3 segundos ou, quando o aparelho é ligado pela primeira vez (ou após uma falha de energia), o produto entra automaticamente no modo de configuração do relógio.

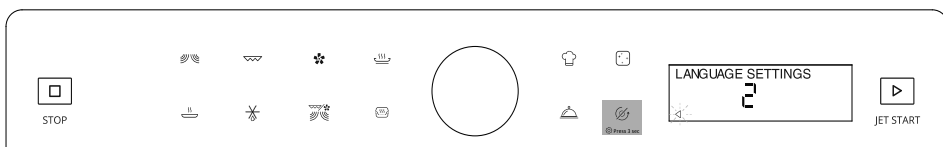
### QUANDO UTILIZAR O BOTÃO STOP TT PARA CONFIGURAR O RELÓGIO:

- 1 Mantenha premido o botão STOP TT durante 3 segundos, o número predefinido é "1".
- 2 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar. A função de configuração do relógio.

### COMO CONFIGURAR O RELÓGIO:

- 1 Rode o botão para definir as horas.
- 2 Prima o botão de Confirmation (Confirmação). Os números dos minutos começam a piscar.
- 3 Rode o botão para definir os minutos.
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para guardar a definição.

## DEFINIÇÃO DE IDIOMA



- 1 Mantenha premido o botão Stop TT durante 3 segundos e rode o botão rotativo para selecionar o número "2".
- 2 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar o modo de definição de idioma.
- 3 Rode o botão para selecionar o idioma (consulte a tabela abaixo).
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para guardar a definição.

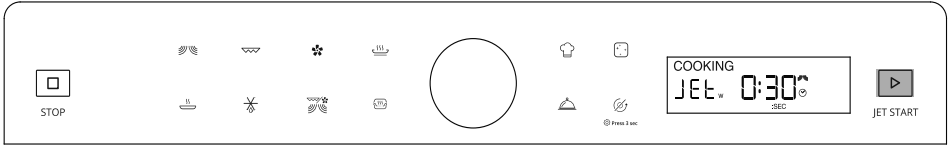
ITENS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Idiomas	Inglês	Italiano	Francês	Alemão	Sueco	Espanhol	Holandês	Húngaro	Eslovaco	Polaco	Checo

### Dicas e sugestões:

• Durante a configuração do relógio, se premir o botão Stop, ou se a configuração não for concluída após um longo período, o forno sairá do modo de configuração sendo a mesma inválida e o visor apresentará apenas "12:00".



## JET START (INÍCIO RÁPIDO)



① Prima o botão Jet Start (Início Rápido).

- \* Ao premir o botão Jet Start (Início Rápido) a função de micro-ondas é iniciada à potência máxima durante 30 segundos, e de cada vez que premir o botão Jet Start (Início Rápido) o tempo de cozedura aumenta em 30 segundos.
- \* Depois de ter iniciado esta função, pode também usar o botão rotativo para aumentar ou reduzir o tempo de cozedura.



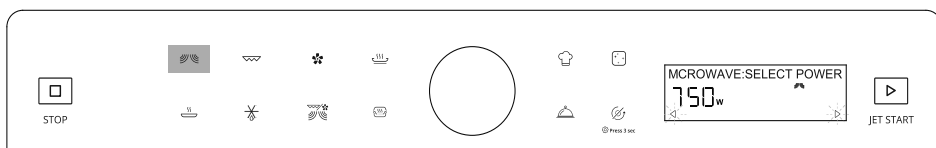
### Dicas e sugestões:

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



## MICROWAVE (MICRO-ONDAS)

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



- 1 Prima o botão Microwave (Micro-ondas). É apresentado 750 W no visor e o ícone de watt começa a piscar.
- 2 Rode o botão rotativo para ajustar o valor da potência e prima o botão de Confirmation (Confirmação).
- 3 O visor mostrará tempo de cozedura predefinido (30 segundos). Rode o botão para ajustar o tempo de cozedura.
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

PODER	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
JET	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.
750 W	Cozedura de peixe, carne, legumes, etc.
650 W	Cozedura de pratos, sem virar.
500 W	Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas.
350 W	Cozinhar estufados, derreter manteiga.
160 W	Descongelar.
90 W	Derreter gelados, manteiga e queijos.

### Dicas e sugestões:

- Para utilizar a função Micro-ondas na potência máxima, o seu aparelho disponibiliza a função Jet Start. Para iniciar facilmente a função Micro-ondas à potência máxima basta premir o botão Jet Start (Início rápido). Cada pressão 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 14.
- 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 o botão Microwave (Micro-ondas) e rode o botão rotativo para ajustar o valor. Para alterar o tempo de duração, rode o botão, ou prima o botão Jet Start (Início Rápido) para aumentar o tempo em 30 segundos.



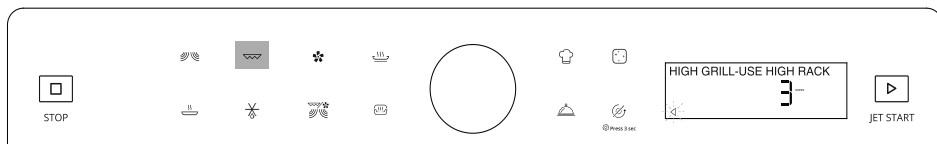
## GRILL (GRELHADOR)

Esta função utiliza um potente tubo de metal para tostar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado. O grelhador permite-lhe alourar alimentos como tostas de queijo, sandes quentes, croquetes de batata, salsichas e legumes.

Acessório dedicado:



Grelha superior



- 1 Prima o botão Grill (Grelhador).
- 2 Rode o botão rotativo para selecionar o nível de potência (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 3 Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar a cozedura.

	NÍVEL DE POTÊNCIA
1	Baixa
2	Média
3	Alta

### Dicas e sugestões:

- No caso de alimentos como queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento na grelha superior.
- Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque no tecto por baixo da resistência do Grill.
- 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.





## FORCED AIR (AR FORÇADO)

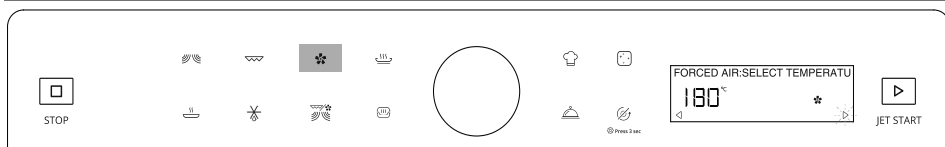
Esta função permite-lhe assar alimentos no forno. Usando uma resistência e ventoinha potentes, o ciclo de cozedura é idêntico ao de um forno tradicional. Utilize esta função para cozinhar merengues, massas, bolos, soufflés, aves e carne assada.

O processo de cozedura será precedido por uma fase de pré-aquecimento do forno para alcançar os melhores resultados de cozedura.

Acessórios dedicados:



Grelha inferior



- 1 Prima o botão Forced Air (Ar Forçado).
- 2 Rode o botão rotativo para selecionar a temperatura de pré-aquecimento e prima o botão de confirmação para confirmar. Antes da temperatura ser alcançada, a temperatura de pré-aquecimento pode ser ajustada entre 40 e 200°C premindo o botão Forced Air (Ar forçado) e rodando o botão rotativo. Quando a temperatura for atingida, será emitido um sinal sonoro e é-lhe solicitado que adicione o ciclo de cozedura seguinte.
- 3 Após adicionar os alimentos, rode o botão rotativo para definir o tempo.
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) /Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

### ! NOTA:

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

\*Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura: Rode o botão rotativo ou prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.

### i Dicas e sugestões:

- Utilize a grelha superior para colocar os alimentos e permitir a circulação de ar adequada em volta dos alimentos.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para o forno quando utilizar esta função.
- Pode usar o prato Crisp como tabuleiro sempre que cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou muffins. Coloque o prato na grelha inferior.



## DUAL CRISP

### Função Dual Crisp

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.

Os acessórios seguintes devem ser usados com a função Dual Crisp:

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

Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas, quiches e outros alimentos à base de massa. Esta função é também perfeita para cozinhar bacon, ovos, salsichas, batatas, batatas fritas, hamburgers e outras carnes, etc., sem adicionar óleo (ou adicionando uma quantidade de óleo muito reduzida).

Acessórios dedicados:



Prato Crisp

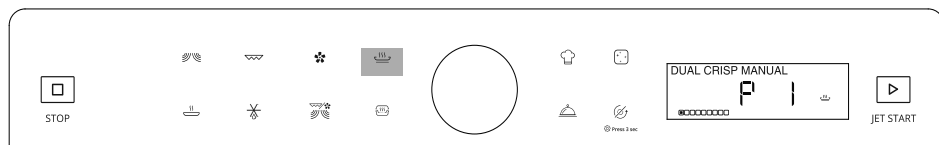


Pega Crisp



Grelha superior

(Apenas disponível com receitas Dual Crisp Fry)



### DUAL CRISP BREAD DEFROST:

Utilize este menu para descongelar rapidamente e aquecer pães, baguetes e croissants congelados.

Os acessórios seguintes devem ser usados com esta função:

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

### DUAL CRISP FRY:

A função Dual Crisp Fry proporciona um tostado estaladiço perfeito e um interior suave aos alimentos através de uma fritura com pouca gordura. O calor gerado pelo micro-ondas, grelhador e aquecedor FC proporcionam refeições mais rápidas e saudáveis.

Os acessórios seguintes devem ser usados com a função Dual Crisp Fry:

- o prato Crisp
- pega Crisp para manuseamento do prato Crisp.
- grelha superior

- 1 Prima o botão Dual Crisp.
- 2 Rode o botão para selecionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo).
- 3 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para definir o tempo de cozedura quando selecionar o menu manual P1 Dual Crisp para cozinhar e prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.
- 5 Rode o botão rotativo para ajustar o peso quando selecionar P2 (Dual Crisp Bread Defrost) e P3-P9 (receitas Dual Crisp Fry) e prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.



## DUAL CRISP







### ! NOTA:

Utilize o Prato Crisp fornecido. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correto quando utilizar esta função.

### i Dicas e sugestões:

- Certifique-se de que o prato Crisp está corretamente posicionado no centro do prato rotativo de vidro ou na grelha superior.
- O forno e o prato Crisp ficam demasiado quentes ao utilizar esta função.
- Não coloque o prato Crisp quente em superfícies suscetíveis ao calor.
- Seja cuidadoso, não toque no tecto por baixo da resistência do grelhador.
- Utilize luvas para fornos ou a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente.
- Antes de cozinhar alimentos que não necessitem de um longo tempo de cozedura (pizza, bolos...), recomendamos-lhe que faça o pré-aquecimento do prato Crisp durante 2 ou 3 minutos.

### Guia P1-P9:

CLASSE DO ALIMENTO	MÉTODO DE COZEDURA	PESO OU TEMPO	SUGESTÃO
P1  Manual Dual Crisp	Dual Crisp	Defina a duração	Reaqueça e cozinhe os alimentos desejados, como pizza, quiches e outros alimentos com base de massa.
P2  Dual Crisp Bread Defrost	Dual Crisp	50 - 500g	Descongele e aqueça pães, baguetes e croissants congelados. Quando estiver pré-aquecido, o forno irá solicitar a adição dos alimentos. Vire quando o forno pedir.
P3  Batatas fritas	Dual Crisp Fry	300 - 600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Polvilhe com sal antes de cozinhar. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P4  Frango panado	Dual Crisp Fry	200 - 600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P5  Peixe panado	Dual Crisp Fry	250 - 600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P6  Asas de frango	Dual Crisp Fry	200 - 600g	Tempere as asas de frango. Unte o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.



## DUAL CRISP

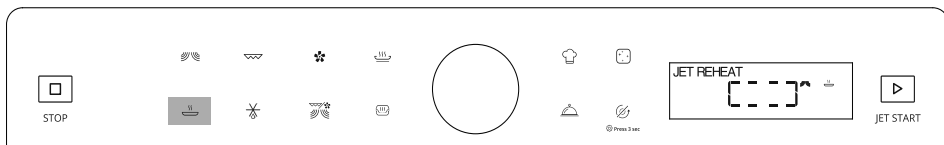
CLASSE DO ALIMENTO		MÉTODO DE COZEDURA	PESO OU TEMPO	SUGESTÃO
<i>PA</i>	 Batatas aos gomos	Dual Crisp Fry	300 - 800g	Descasque e corte as batatas com uma espessura de cerca de 1,5 cm e tempere com sal e óleo. Unte ligeiramente o prato Crisp e acrescente as batatas aos gomos. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<i>PB</i>	 Falafel	Dual Crisp Fry	4 doses	Misture o grão de bico com salsa, sal, pimenta, cominhos e sementes de coentros, deixe repousar no frigorífico durante 30 minutos, misture a farinha com água fresca para criar uma massa, molde os hambúrgueres e mergulhe-os na massa da farinha e, em seguida, no pão ralado, coloque-os no prato Crisp previamente pulverizado com azeite virgem extra (2 colheres de sopa).
<i>PA</i>	 Bacalhau panado condimentado	Dual Crisp Fry	4 doses	Numa tigel, misture pão ralado, pimentão, alho em pó, açafraão, sal e pimenta com a clara de ovo, cubra os filetes de bacalhau com o pão ralado condimentado e comprima-os com as mãos, coloque os filetes no prato Crisp.



## 6TH SENSE JET REHEAT (AQUECIMENTO RÁPIDO)

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

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



- 1 Prima o botão 6th Sense Jet Reheat (Aquecimento rápido) .
- 2 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

### Dicas e sugestões:

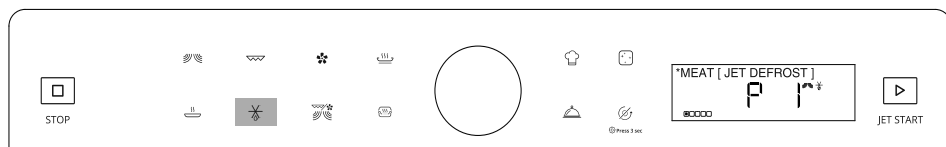
- O peso líquido deve ser mantido entre as 250-600g sempre que utilizar esta função.
- Certifique-se de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.
- Disponha os alimentos mais densos em redor do bordo do prato e os alimentos menos densos no centro do mesmo.
- Coloque fatias de carne finas umas por cima das outras ou interlace-as.
- Pedacos mais grossos, tais como rolo de carne e salsichas, devem ser colocados perto uns dos outros.
- Se deixar os alimentos reaquecidos repousar durante 1 a 2 minutos antes de os servir, melhorará sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.
- Coloque papel de alumínio e perfure-o com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebentem devido à acumulação de vapor durante a cozedura.








## JET DEFROST (DESCON GELAÇÃO RÁPIDA)

Esta função permite a descongelação rápida de alimentos.

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



- 1 Prima o botão Jet Defrost (Descongelação rápida).
- 2 Rode o botão para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo).
- 3 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar e rode o botão rotativo para ajustar o valor do peso.
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

CLASSE DO ALIMENTO		PESO	SUGESTÃO
P1	 Carne	100 - 2000g	Carne picada, costeletas, bifes ou assados. Para melhores resultados, após a cozedura, deixe a carne a repousar durante, pelo menos, 5 minutos.
P2	 Chicken (Frango)	100 - 2000g	Frango inteiro, pedaços de frango ou filetes de frango. Após cozinhar, deixe o frango repousar durante 5-10 minutos.
P3	 Peixe	100 - 1500g	Peixe inteiro, postas ou filetes. Após cozinhar, deixe o peixe repousar durante 5 minutos.
P4	 Legumes	100-1500g	Legumes variados, couve-flor, cenouras. Após cozinhar, deixe os legumes repousar durante 5 minutos.
P5	 Pão	50 - 550g	Pães, baguetes e croissants congelados. Após cozinhar, deixe o pão repousar durante 3 minutos.

### Dicas e sugestões:

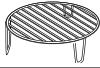
- Para obter melhores resultados recomendamos-lhe que descongele diretamente na parte inferior do compartimento. Se necessário, é possível usar um recipiente de plástico leve adequado para micro-ondas.
- Alimentos cozidos, guisados e molhos de carne descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelação.
- Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- Vire/mexa grandes porções de alimentos a meio do processo de descongelação.



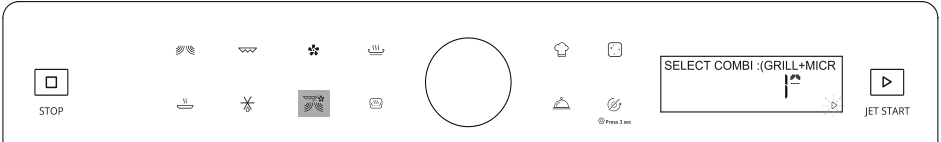
# COMBI MICROWAVE + GRILL (COMBINADO MICROONDAS + GRELHADOR)

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

Acessório dedicado:



Grelha superior



- ① Prima o botão Combi.
- ② O visor mostra a mensagem: "1", Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para aceder ao modo de definição do Grelhador combinado.
- ③ Rode o botão rotativo para ajustar o valor de potência (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- ④ Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- ⑤ Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

## ! NOTA:

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura: rode o botão rotativo ou prima o botão Jet Start (Início Rápido) para aumentar a duração do tempo em 30 segundos.

NÍVEL DE POTÊNCIA	SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO
650 W	Vegetables (Legumes)
500 W	Lasanha (Lasagne)
350 W	Aves e peixe
160 W	Carne
90 W	Frutos gratinados

## i Dicas e sugestões:

- Não deixe a porta do forno aberta durante longos períodos quando o grelhador estiver a funcionar, pois tal poderá causar uma diminuição da temperatura.
- Ao gratinar grandes quantidades de alimentos que requeiram a paragem da rotação do prato, vire o mesmo a meio da cozedura. Isto permite-lhe obter uma cor uniforme na superfície dos alimentos.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos e 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 tecto por baixo da resistência do Grill.



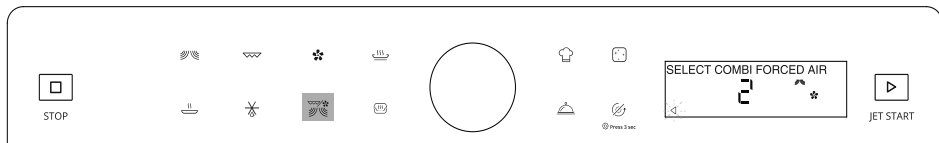
## COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBINADO MICRO-ONDAS + AR FORÇADO)

Esta função combina a cozedura com microondas e ar forçado para poder assar alimentos em menos tempo. A função Combinado (Micro-ondas + Ar Forçado) permite cozinhar pratos como carne assada, aves, batatas assadas, alimentos congelados pré-cozinhados, peixe, bolos e pastéis.

Acessório dedicado:



Grelha inferior



- 1 Prima o botão Combi.
- 2 Rode o botão rotativo para ver o número "2" e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para aceder ao modo de definição do modo Combinado Ar Forçado.
- 3 Rode o botão rotativo para selecionar a temperatura e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para ajustar o valor de potência (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 5 Rode o botão rotativo para definir o tempo.
- 6 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

### ! NOTA:

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

Para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura: rode o botão rotativo ou prima o botão Jet Start (Início Rápido) para aumentar a duração de tempo em 30 segundos.

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

### i Dicas e sugestões:

- Utilize a grelha superior para colocar os alimentos e permitir a circulação de ar adequada em volta dos alimentos.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos e micro-ondas quando utilizar esta função.





## 6TH SENSE DUAL STEAM

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

Esta função funciona em 2 passos.

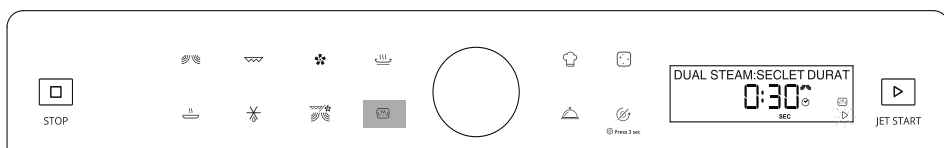
- O primeiro passo coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição. O tempo de cozedura é calculado pelo sensor.
- O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de estufar de modo a evitar uma ebulição excessiva. O visor apresenta o tempo de vaporização definido pelo consumidor antes de cozinhar e a contagem decrescente até este passo.

Acessórios  
dedicados:



Vaso  
Aquecimento rápido  
Vidros resistentes  
Aquecimento rápido  
Aquecimento rápido

Dual Steamer  
(Vaporizador de dupla camada)



- 1 Prima o botão 6th Sense Dual Steam.
- 2 Rode o botão rotativo para definir o tempo de cozedura e a contagem decrescente será iniciada com o tempo de cozedura selecionado após atingir a temperatura de ebulição.
- 3 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

### Dicas e sugestões:

- O vaporizador foi concebido para ser utilizado apenas com a função de micro-ondas!
- O acessório vaporizador fornecido deve ser sempre usado com esta função.
- Pode utilizar o Dual Steamer nos modos Limpeza automática, Micro-ondas e Dual steam. A utilização do vaporizador noutra função poderá provocar danos.
- Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro.



## 6TH SENSE DUAL STEAM

### Guia de utilização do Vaporizador duplo (vaporizador de dupla camada):

#### ! NOTA:

\* Com o vaporizador duplo (vaporizador de dupla camada), pode cozinhar duas comidas simultaneamente. Para o melhor desempenho seleccione alimentos com tempos de cozedura similares.

\* Todas as receitas seguintes são cozinhadas com o Dual Steamer fornecido, cubra sempre com a tampa.

GRELHA SUPERIOR	RECIPIENTE MÉDIO	GRELHA INFERIOR	Base	DURAÇÃO DA COZEDURA	DESCRIPTION
Chocos (170 g)	Água (100 ml)	Ervilhas e tomates cherry (350 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 2 minutos	Chocos ao vapor com ervilhas, tomates frescos e manjeriço
Robalo (250 g)	Água (100 ml)	Batatas às fatias e curgetes (200 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 10 minutos	Servido com um molho de sumo de limão, azeite, sal e pimenta.
Peito de frango (120 g)	Água (100 ml)	Feijão-verde (220 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 4 minutos.	Salada de frango César (adicione pão tostado).
Curgetes (400 g) e pimentos	Água (100 ml)	NA	Espelta (100 g) e água (200 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 2 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 18 minutos.	Salada de espelta com molho pesto.
NA	Legumes variados congelados (200 g) e água (30 ml)	NA	Quinoa (100 g) e água (200 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 2 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 15 minutos.	Quinoa com acompanhamento de ratatouille com azeite e sementes de funcho.



## 6TH SENSE DUAL STEAM

GRELHA SUPERIOR	RECIPIENTE MÉDIO	GRELHA INFERIOR	Base	DURAÇÃO DA COZEDURA	DESCRIPTION
Coxas de frango (250g)	Água (100 ml)	NA	Arroz basmati (200 g) com erva-limão, pedaços de gengibre e água (400 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 30 minutos.	Quando estiver preparado, misture-os e pulverize com iogurte e temperos de tajine.
Cubos de cenoura e cordeiro (200 g)	Água (100 ml)	NA	Trigo sarraceno (100 g) e água (200 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 2 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 15 minutos.	Quando estiver preparado, tempere com molho de tomate e polvilhe com cominhos em pó.
Carne recheada com pimentos (500 g)	Água (100 ml)	NA	Arroz agulha (200 g) e água (300 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 30 minutos.	Sirva com azeite.
Filetes de salmão (200 g)	Água (100 ml)	Couves de bruxelas (300 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 6 minutos.	Sirva com azeite e aneto fresco.
Camarões (com casca) (250 g)	Água (100 ml)	NA	Bulgur de trigo (100 g) e água (200 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 2 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 15 minutos.	Sirva com azeite e coentros frescos.
Almôndegas (250 g)	Água (100 ml)	NA	Arroz branco (200 g) e água (300 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 30 minutos.	Sirva com molho de tomate ou outro molho da sua preferência.
Almôndegas de peixe (200 g)	Água (100 ml)	Batatas gratinadas (300 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 8 minutos.	Quando estiver preparado, esmague as batatas com um garfo, adicione leite e queijo ralado.



## 6TH SENSE DUAL STEAM

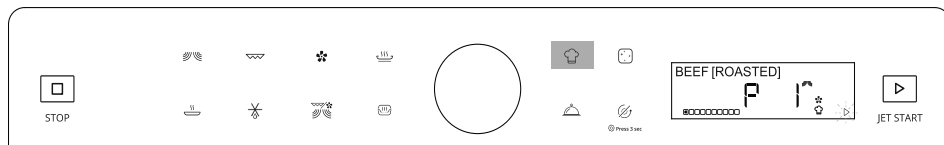
GRELHA SUPERIOR	RECIPIENTE MÉDIO	GRELHA INFERIOR	Base	DURAÇÃO DA COZEDURA	DESCRIPTION
Espetadas de peixe (350 g)	Água (100 ml)	Cogumelos (champignon) (350 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 8 minutos.	Sirva com azeite, sal e pimenta
Escalopes (170 g)	Água (100 ml)	Espargos (300 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 1 minuto e 15 segundos.	Sirva com azeite e vinagre.
Fatias de cenoura (250 g)	Água (100 ml)	NA	Painço (100 g) e cubos de tofu (100 g) e água (200 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas JET durante 2 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 15 minutos.	Sirva com azeite e molho de soja.



## 6TH SENSE MENU DO CHEF

O 6th Sense Menu do Chef é um guia simples e intuitivo que oferece receitas automáticas para resultados sempre perfeitos.

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



- 1 Prima o botão 6th Sense Chef Menu.
- 2 Rode o botão para selecionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo).
- 3 Prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 4 Rode o botão rotativo para selecionar a receita e prima o botão de confirmação para confirmar.
- 5 Rode o botão rotativo para ajustar o peso e prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozadura.

### Dicas e sugestões:

- Devido à variabilidade dos alimentos, a duração da cozadura é definida com base num tempo médio. Recomendamos que verifique sempre o grau de cozadura interna dos alimentos e, caso necessário, prolongue o tempo de cozadura para alcançar o resultado adequado.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 11.
- Nas receitas de vapor no menu do chef, utilize o vapor simples (tampa, grelha inferior e base). Para arroz, massa, espelta e quinoa, utilize o vaporizador apenas com a tampa e a base).



















### NOTA:

- Pode ocorrer alguma evaporação/condensação durante os ciclos de cozadura. Isto não afeta os resultados da cozadura, já que não depende de problemas de qualidade/construção.

ACESSÓRIOS			
 Prato para micro-ondas	 Pratos para micro-ondas e de ir ao forno	 Pega Crisp e prato Crisp	 Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)
 Vaporizador (base e tampa)	 Grelha inferior	 Grelha superior	



# 6TH SENSE MENU DO CHEF

RECEITAS	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
<b>1 - LEGUMES</b>				
P1	 Batatas (Assadas)	200g- -1000g	6,5-18,5min.	 Adequado para batatas: 200-300 g cada. Lave e pique as batatas. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P2	 Tomatoes (Assados)	300g- -800g	12-16min.	 Corte em metades, tempere e polvilhe com queijo.
P3	 Cenouras (Vapor)	150g- -500 g	sensor	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Tape com a tampa.
P4	 Brócolos (Vapor)	150g- -500 g	sensor	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Tape com a tampa.
P5	 Batatas (Vapor)	150g- -500 g	sensor.	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Tape com a tampa.
P6	 Legumes congelados (Vapor)	150g- -500 g	sensor.	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Tape com a tampa.
<b>2 - LEGUMES</b>				
P1	 Filetes de frango (Fritas)	200g- -1000g	14,1-24,6min.	 Unte ligeiramente o prato adequado para micro-ondas e forno. Tempere e adicione os filetes quando o prato adequado para micro-ondas e forno estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P2	 Pernas de frango (Fritas)	400g- -1000g	14,5-26,5 min.	 Tempere as pernas de frango. Unte o prato adequado para micro-ondas e forno. Adicione as pernas de frango quando o prato adequado para micro-ondas e forno estiver pré-aquecido e vire quando lhe for solicitado pelo forno.
P3	 Filetes de frango (Vapor)	150g- -500 g	sensor	 Tempere e coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.



Prato para microondas



Pratos para micro-ondas e de ir ao forno



Pega Crisp e prato Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)

















Plataforma de arame inferior



Plataforma de arame superior



## 6TH SENSE MENU DO CHEF

RECEITAS	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
<b>3 - LEGUMES</b>				
P1	 Bife Roasted (Assado)	800g- -1500g	24,9-41min.	 Retire a carne do frigorífico 30 minutos antes da cozedura: tempere com óleo, sal e pimenta e coloque no recipiente para micro-ondas e forno e introduza no forno frio. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno. Quando a cozedura terminar, deixe a carne repousar tapada com folha de alumínio durante, pelo menos, 15 minutos antes de servir.
P2	 Cordeiro Roasted (Assado)	1000g- -1500g	32-40min.	 Retire a carne do frigorífico 30 minutos antes da cozedura: tempere com óleo, sal e pimenta e coloque no recipiente para micro-ondas e forno e introduza no forno frio. Vire a carne sempre que tal lhe for solicitado pelo forno. Quando a cozedura terminar, deixe a carne repousar tapada com folha de alumínio durante, pelo menos, 15 minutos antes de servir.
P3	 Entrecosto (Grelhado)	150g- -600g	14,9-25 min.	 Tempere o entrecosto, vire quando tal lhe for indicado pelo micro-ondas.
P4	 Toucinho fumado (Fritas)	50g- -150g	7-10,5min.	 Coloque a carne no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>4 - PEIXE/MARISCO</b>				
P1	 Filetes de peixe (Vapor)	150g- -500 g	sensor	 Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
P2	 Filetes panados congelados (Fritas)	200g- -600g	13-23 min	 Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os filetes no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P3	 Camarão (Vapor)	150g- -500 g	sensor	 Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.



Prato para microondas



Pratos para micro-ondas e de ar ao forno



Pega Crisp e prato Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)

















Plataforma de arame inferior



Plataforma de arame superior



## 6TH SENSE MENU DO CHEF

RECEITAS		QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
P4	 Camarões panados (Dual Crisp)	200g- -600g	9,5-18,5min.		Utilize camarões grandes panados. Unte levemente o prato Crisp. Coloque os alimentos quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P5	 Chocos (Vapor)	150g- -500 g	sensor.		Tempere e coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
P6	 Escalopes (Vapor)	150g- -500 g	sensor		Coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
<b>5 - PIZZA / QUICHE</b>					
P1	 Pizza caseira (Dual Crisp)	850g	14min		Prepare a massa com 150 ml de água, 15 g de fermento fresco, 200-225 g de farinha, 1 colher de chá de sal e 10 ml de óleo. Deixe levedar durante 2 horas à temperatura ambiente, tapando com um pano. Coloque a massa no prato Crisp untado e pique. Prepare uma cobertura com 150 g de molho de tomate, 10 ml de azeite, sal e espalhe sobre a massa. Adicione 100 g de queijo mozzarella picado.
P2	 Quiche Lorraine (Dual Crisp)	900g	16min		Estenda a massa folhada previamente preparada no prato Crisp juntamente com o papel vegetal e perfure-a. Misture 4 ovos, 150 ml de natas para culinária, 130 g de queijo ralado (estilo Gruyere). Adicione 100 g de bacon em cubos na massa folhada e cubra com natas. Tempere com pimenta negra e noz moscada.
P3	 Pizza fofa (Dual Crisp)	300g- -700g	9-12,5min.		Retire da embalagem e coloque no prato Crisp.
P4	 Pizza fina congelada (Dual Crisp)	250g- -400g	9-11min.		Retire da embalagem e coloque no prato Crisp.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ir ao forno



Pega Crisp e prato Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)



Plataforma de arame inferior



Plataforma de arame superior





## 6TH SENSE MENU DO CHEF

RECEITAS		QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
P5	 Piza fresca (Ar Forçado)	900 g	19min	 	Prepare a massa com 150 ml de água, 15 g de fermento fresco, 200-225 g de farinha, 1 colher de chá de sal e 10 ml de óleo. Deixe levedar durante 2 horas à temperatura ambiente, tapando com um pano. Coloque a massa no prato Crisp untado e pique. Prepare uma cobertura com 150 g de molho de tomate, 10 ml de azeite, sal e espalhe sobre a massa. Adicione 100 g de queijo mozzarella picado. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato para micro-ondas e forno no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
<b>6 - MASSA/LASANHA</b>					
P1	 Lasanha fresca	1200g	28min	 	Prepare de acordo com a sua receita favorita. Comece por espalhar um pouco de molho bechamel na base do prato e, em seguida, disponha uma camada de folhas de lasanha. Cubra com molho bechamel e, em seguida, com molho de carne. Repita este processo três vezes. Cubra a última camada com molho bechamel e polvilhe com queijo ralado para tostar perfeitamente.
P2	 Lasanha congelada	300g- -1000g	22-44min.	 	Retire a folha de alumínio.
P3	 Massa [Cozer]	1 - 3 doses	4-9.5min + setting time		Coloque 1 a 3 doses de massa na base do Vaporizador tendo em atenção que cada dose corresponde a 70 g. Adicione água com até ao nível correcto mostrado no interior do Vaporizador: "Pasta + Water" (1 = 1 dose, 2 = 2 doses, etc.). Tape com a tampa do Vaporizador. Não utilize a grelha intermédia do Vaporizador. Conforme solicitado pelo forno, seleccione o número de doses a cozinhar (L1 = 1 dose, L2 = 2 doses, etc.). Seleccione o tempo de cozedura manualmente de acordo com as instruções na embalagem.



Prato para microondas



Pratos para micro-ondas e de ir ao forno



Pega Crisp e prato Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)













Plataforma de arame inferior



Plataforma de arame superior



## 6TH SENSE MENU DO CHEF

RECEITAS	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
<b>7 - ARROZ / CEREAIS</b>				
P1	 Arroz [Cozer]	1 - 4 doses	2,5-7 minutos + definição de tempo	 Coloque 1 a 4 doses de arroz na base do Vaporizador tendo em atenção que cada dose corresponde a 100 g. Adicione água até ao nível correto indicado no interior do Vaporizador: "Arroz + Água" (1 = 1 dose, 2 = 2 doses, etc.). Não utilize a grelha intermédia do Vaporizador. Conforme solicitado pelo forno, selecione o número de doses a cozinhar (L1 = 1 dose, L2 = 2 doses, etc.). Selecione o tempo de cozedura manualmente de acordo com as instruções na embalagem.
P2	 Espelta [Cozer]	1 - 4 doses	20,5- 50,5min.	 Coloque entre 100 g e 400 g de espelta na base do Vaporizador, a cada 100 g adicione 180 ml de água e uma pitada de sal, misture bem e tape com a tampa do Vaporizador. Não utilize a grelha do Vaporizador.
P3	 Quinoa [Cozer]	1 - 4 doses	22,5-42min.	 Coloque entre 100 g e 400 g de quinoa na base do Vaporizador, a cada 100 g adicione 200 ml de água, uma pitada de sal e 20 g de tomates secos, misture bem e tape com a tampa do Vaporizador. Não utilize a grelha do Vaporizador.
<b>8 - SOBREMESAS/BOLOS</b>				
P1	 Tarte de fruta caseira (Dual Crisp)	1200g	24min	 Cubra o prato Crisp com a massa quebrada, perfure-a e polvilhe a base com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com maçãs picadas misturadas com açúcar e canela.
P2	 Scones (Dual Crisp)	560g	13,5min	 Misture bem 275 a 300 g de farinha de força, 10 g de fermento, 4 g de sal, 50 g de margarina derretida, 200 ml de leite, molde a massa num bloco com um diâmetro de 20 cm no prato untado adequado para micro-ondas e forno.



Prato para  
microondas



Pratos para micro-  
ondas e de ir ao forno



Pega Crisp e  
prato Crisp



Vaporizador (base com  
grelha inferior e tampa)



Vaporizador  
(base e tampa)



















Plataforma de  
arame inferior



Plataforma de  
arame superior



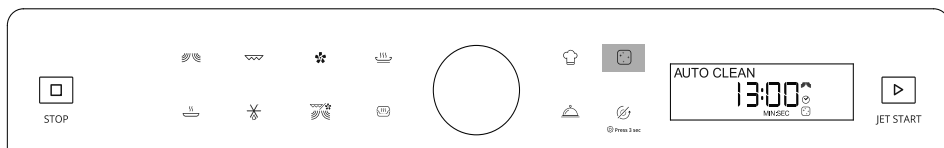
## 6TH SENSE MENU DO CHEF

RECEITAS	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
P3  Bolo crocante (Dual Crisp)	600g	10min		Numa tigela de mistura, adicione 170 g de açúcar e 2 ovos de tamanho grande e misture a velocidade rápida. Em seguida, reduza a velocidade e adicione 50 g de margarina previamente derretida, 170 g de farinha branca, 10 g de fermento e 100 ml de leite. Unte o prato Crisp e polvilhe com pão ralado. Coloque a massa no prato Crisp.
P4  Nozes tostadas (Dual Crisp)	50g- -200g	5,7-7,5min.		Adicione nozes quando o prato Crisp estiver em pré-aquecimento. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P5  Fruta (Vapor)	150g- -500 g	sensor		Descasque e corte em gomos, coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e cubra com a tampa.
P6  Bolo esponja (Leve)	900g	46min.		Misture bem 250 g de farinha, 15 g de fermento, 250 g de açúcar, 75 g de margarina derretida, 150 ml de água fria, 185 g ovos sem casca, verta num recipiente com papel para forno.
P7  Muffins (Ar Forçado)	350 g	23 min		Bata 170 g de margarina e 170 g de açúcar até se tornar suave com um cor pálida. Enquanto bate, junte 3 ovos, um de cada vez. Adicione cuidadosamente os 225 g de farinha peneirada misturada com 7 g de fermento em pó e 0,25 g de sal. Pese 28 g da mistura em moldes de papel e coloque-os ordenadamente no prato de cozedura. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato para micro-ondas e forno no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
P8  Biscoitos (Ar Forçado)	250 g	18,5 min		Misture 250 g de farinha, 100 g de açúcar e 1,5 g de sal. Coloque 125 g de margarina. Bata 1 ovo e adicione-o à mistura. Misture todos os ingredientes, pese 20 g de massa, faça uma bola e utilize um garfo para pressionar a bola duas vezes de forma cruzada. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato para micro-ondas e forno no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
P9  Merengues (Ar Forçado)	100 g	39,5 min		Bata duas claras de ovos e 80 g de açúcar. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde 10-12 bolas e coloque-as no parto adequado para micro-ondas e forno. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
P10  Iogurte	600 g (150 g x 4)	6hrs		Coloque 62 g de iogurte em 4 chavenas de cerâmica (15,5 g em cada), adicione 125 ml de leite em cada (utilize leite de longa duração à temperatura ambiente, com 3,5% de gordura), cubra a tigela com película aderente adequada para micro-ondas e coloque-as em círculo no prato rotativo.



## AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)

Este ciclo automático de limpeza ajuda-o a limpar o micro-ondas e a remover odores desagradáveis.



### ANTES DE INICIAR O CICLO:

- 1 Coloque 250 ml de água à temperatura ambiente num recipiente adequado para micro-ondas (consulte as recomendações abaixo, na secção "Dicas e sugestões").
- 2 Coloque o recipiente diretamente no prato rotativo de vidro.

### 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 de Confirmation (Confirmação)/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.



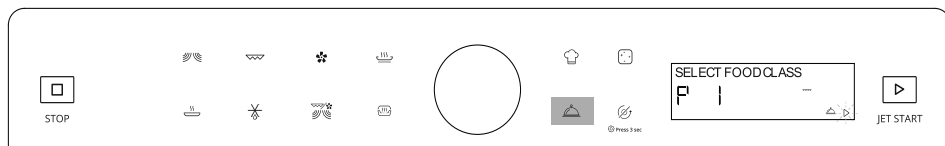
### Dicas e sugestões:

- 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. Para os modelos com vaporizador como acessório, utilize o botão do vaporizador para iniciar esta função.
- 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.











## SPECIAL MENU

O Menu Especial é um botão conveniente que inclui funções diferentes que suportam o processo de cozedura. Esta função permite levdar a massa, derreter e amolecer manteiga, gelado, sumo congelado, etc.





- 1 Prima o botão Special Menu.
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 3 Rode o botão para ajustar o de peso.
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

CLASSE DO ALIMENTO	MÉTODO	PESO	SUGESTÕES	
P1	 Dough Rising	Dough Rising	250 - 500 g	Para massa de piza, meça água a 37 °C diretamente no recipiente e dissolva o fermento na água, adicione 250 g de farinha, 2 colheres de sopa de óleo vegetal, 2 colheres de chá de sal, amasse bem até formar uma massa. Também pode utilizar para as suas receitas de massa favoritas. Não utilize recipientes de plástico.
P2	 Manter quente	Manter quente	Consulte a tabela Keep Warm	A temperatura pode ser ajustada entre 60 °C e 80 °C. Consulte a tabela abaixo para ver as receitas recomendadas na página 38.
P3	 Manteiga	Amolecer	50 - 500 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para micro-ondas
P4	 Gelado	Amolecer	100 - 1000 g	Retire do congelador, coloque o recipiente do gelado no prato rotativo.
P5	 Queijo creme	Amolecer	50 - 500 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para microondas
P6	 Sumo gelado	Amolecer	250 - 1000 g (1 ml é igual a 1 g)	Retire do congelador e remova a tampa do recipiente.
P7	 Manteiga	Derreter	50 - 500 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para microondas Mexa quando sinalizado.
P8	 Pepitas de chocolate	Derreter	100 - 500 g	À temperatura ambiente, coloque num prato adequado para micro-ondas. Mexa quando sinalizado.



## SPECIAL MENU

CLASSE DO ALIMENTO	MÉTODO	PESO	SUGESTÕES
P9  Queijo	Derreter	50 - 500 g	Retire do frigorífico e coloque num prato adequado para micro-ondas. Mexa quando sinalizado.
P10  Marshmallows	Derreter	100 - 500 g	À temperatura ambiente, coloque num prato adequado para microondas.

### Guia de receitas Keep Warm

CLASSE DO ALIMENTO	PESO	TEMP	TEMPO	CONTAINER
Piza	300 - 800 g	80 C	30min	Prato Crisp
Carne assada	800 - 1500 g	80 C	30min	Prato adequado para forno
Pão	100 - 500 g	60 C	30min	Prato Crisp
Queque	336 g (28 g x 12 peças)	60 C	30min	Prato Crisp
Pratos	220-620 g	70 C	30min	Prato adequado para forno
Pratos de cerâmica	250-850 g	70 C	30min	Prato adequado para forno

# SUGESTÕES AMBIENTAIS

- \* A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada como indicado pelo símbolo de reciclagem. Cumpra os regulamentos de eliminação locais. 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 ser tratado como resíduo 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 resíduos.
- \* Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte as autoridades locais, o serviço de eliminação de resíduos domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.
- \* Antes de dismantelar, corte o cabo de alimentação de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente elétrica.



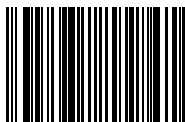
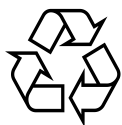
## De acordo com a norma IEC 60705, Edição 4, 2010-04.

• 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:

Teste	Quantidade	Tempo aprox.	Nível de potência	Recipiente
12.3.1 (Creme)	1000 g	15-16 min	750 W	Pirex 3 222-R
12.3.2 (Pão de ló)	475 g	7 minutos e 30 segundos	750 W	Pirex 3.827
12.3.3 Carne assada	900 g	13-14 min	750 W	Pirex 3.838
12.3.4 (Batatas gratinadas)	1200 g	23-26 min	Grelhador + 500W	Pirex 3.827
12.3.5 (Pão de ló)	900 g	43-44 min	Ar forçado 200 °C + 90W	Pirex 3.827
12.3.6 Chicken (Frango)	1200 g	37-38 min	Ar forçado 200 °C + 350W	Grelha Inferior
13.3 (Descongelamento manual)	500 g	15 min	160W	Coloque um prato plástico com espessura de 3 mm no prato rotativo

### Especificações técnicas

Descrição dos dados	MWSC 9133
Tensão de alimentação	220-230V~50 Hz
Entrada de alimentação do micro-ondas	1650 W
Potência nominal	2000 W
Grelhador	1150-1250 W
Ar forçado	1650-1750 W
Dimensões externas (AxLxP)	373 x 490 x 540
Dimensões internas (AxLxP)	225 x 395 x 370



B00002627

