

Botão Stop

Para ou reponha as funções do forno.

Botão de Confirmation (Cconfirmação)**Visor digital****Jet Start**

Para iniciar a função de microondas à potência máxima durante 30 segundos prima o botão Jet Start (Início Rápido). Caso tenha já selecionado uma função de cozedura (e.g.: grelhador), prima o botão Jet Start para iniciar a função selecionada. Cada pressão adicional aumentará o tempo de cozedura em 30 segundos.

FUNÇÕES PRINCIPAIS

Toque no nome da função para a selecionar. Use o botão rotativo e o botão de Confirmation (Confirmação) para especificar os parâmetros de cozedura.

Função	Ícone	Acessórios sugeridos / Classes dos alimentos
Microwave (Microondas)		Pratos adequados para microondas e forno
Grill (Grelhador)		Grelha superior
Forced Air (Ar forçado)		Grelha inferior
Dual Crisp		Prato Crisp Pega Crisp
Jet Reheat (Aquecimento rápido)		Pratos adequados para microondas e forno
Jet Defrost (Descon gelação rápida)		1* 2* 3* 4* 5*
Combi		
Funções combinadas:		
1. Combi (Microwave + Grill) (Combinado Microondas + Grelhador)		Grelha superior
2. Combi (Microwave + Forced Air) (Combinado Microondas + Ar forçado)		Grelha inferior
Dual Steam		Dual Steamer

FUNÇÕES ESPECIAIS

Toque no nome ou no ícone da função pretendida no painel de controlo. Encontrará mais informações sobre as funções especiais no manual de instruções.

Função	Ícone	Notas
Menu do Chef		Para ver a lista das 40 receitas automáticas disponíveis neste produto, consulte a última página deste guia de consulta rápida. Encontrará uma descrição completa de cada receita no manual de instruções.
Auto Clean (Limpeza automática)		Este ciclo de limpeza automática ajudará a limpar o compartimento do forno micro-ondas e a remover odores desagradáveis. Os modos e dicas de utilização estão incluídos no manual de instruções.
Special Menu		Este menu especial permite levedar massa, amolecer e derreter manteiga, chocolate, queijo, etc.
Stop Turntable (Função de paragem da rotação)		Esta função permite o uso de recipientes grandes e quadrados que não rodam livremente dentro do forno. Disponível apenas com algumas funções de cozedura.

Descubra todos os acessórios originais da Whirlpool!

Visite o website da Whirlpool para a sua região.



1/4

MICROWAVE (MICROONDAS)

A função Microwave permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos ou bebidas.

Prima o botão Microwave (Micro-ondas), depois use o botão rotativo e o botão de Confirmation (Confirmação) para selecionar a potência pretendida de entre as mostradas na tabela.

PODER	UTILIZAÇÃO SUGERIDA:
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.

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.

GRILL (GRELHADOR)

Esta função utiliza um potente tubo de metal para grelhar os alimentos e tostá-los perfeitamente. Prima o botão Grill (Grelhador) e rode o botão rotativo para selecionar o nível de potência de acordo com a tabela abaixo, prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar e utilize o botão rotativo para definir o tempo de cozedura. Prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

	NÍVEL DE POTÊNCIA
1	Baixa
2	Média
3	Alta

FORCED AIR (AR FORÇADO)

Esta função permite-lhe assar alimentos no forno. Utilize esta função para cozinhar merengues, massas, bolos, soufflés, aves e carne assada.

A função Forced Air (Ar Forçado) está concebida para cozinhar alimentos com uma fase de pré-aquecimento. Utilize a ventoinha e o grelhador para pré-aquecer rapidamente o forno antes de começar a cozinhar, obtendo assim os melhores resultados possíveis.

Prima o botão Air Forced e introduza a fase de Pré-aquecimento, ajuste a temperatura rodando o botão rotativo quando a temperatura desejada for atingida, um sinal sonoro indica-lhe para adicionar os alimentos. Após adicionar os alimentos, rode o botão rotativo para definir o tempo. Confirme para iniciar o ciclo de cozedura.

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.

Função Manual Dual Crisp:

Prima o botão Dual Crisp e confirme, rode o botão rotativo para definir o tempo de cozedura e prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar o tempo de cozedura.

Função Dual Crisp Bread Defrost:

Prima o botão Dual Crisp e rode o botão rotativo para selecionar P2 para a função Dual Crisp Bread Defrost e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar. Rode o botão rotativo para ajustar o peso e prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

Função Dual Crisp Fry:

Prima o botão Dual Crisp e rode o botão rotativo para selecionar P3-P9 para as receitas Dual Crisp Fry e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar. Rode o botão rotativo para ajustar o peso e prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

Os acessórios seguintes devem ser usados com a função Crisp:

Acessórios:

(Disponível quando cozinhar receitas Dual Crisp Fry)

-Prato Crisp -Pega Crisp -Grelha superior

Guia de receitas Dual Crisp:

	MÉTODO	CLASSE DO ALIMENTO
P1	Dual Crisp	Manial Dual Crisp
P2	Dual Crisp	Dual Crisp Bread Defrost
P3	Dual Crisp Fry	Batatas fritas
P4	Dual Crisp Fry	Frango panado
P5	Dual Crisp Fry	Peixe panado
P6	Dual Crisp Fry	Asas de frango
P7	Dual Crisp Fry	Batatas aos gomos
P8	Dual Crisp Fry	Falafel
P9	Dual Crisp Fry	Bacalhau panado condimentado

JET DEFROST (Descon gelação rápida)

Esta função permite o descongelamento rápido de alimentos congelados. Prima o botão Defrost (Descongelar), depois use o botão rotativo e o botão de Confirmation (Confirmação) para selecionar a opção pretendida de entre as mostradas na tabela abaixo.

	CLASSE DO ALIMENTO
P1	Carne
P2	Frango
P3	Peixe
P4	Legumes
P5	Pão

Para obter os melhores resultados possíveis o produto pede-lhe para:

- ajustar o valor do peso dos alimentos
- virar/mexer os alimentos quando necessário

2/4

Combi Microwave + Grill (Combinado Microondas + Grelhador)

•Esta função combina a cozedura com microondas e grelhador para poder gratinar alimentos em menos tempo. Prima o botão Combi: o visor mostra o número "1" que corresponde à função combinada (grelhador + micro-ondas). Prima o botão de Confirmation (Confirmação), depois seleccione o nível de potência pretendido seguindo a tabela abaixo.

NÍVEL DE POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO SUGERIDA:
650 W	Legumes
500 W	Lasanha
350 W	Aves e peixe
160 W	Carne
90 W	Frutos gratinados

STOP TURNTABLE (FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO)

•Use esta função quando necessitar de usar recipientes grandes que não rodem livremente dentro do forno.

•A função de paragem da rotação funciona apenas com as seguintes funções de cozedura:

- Ar forçado
- Combinado (Micro-ondas + Ar forçado)

•Esta função também permite aceder ao modo de configuração do relógio mantendo premido este botão durante 3 segundos.

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. Prima o botão Combi e utilize o botão rotativo e o botão de Confirmation (Confirmação) para seleccionar o número "2" para a função Combinada (Micro-ondas + Ar Forçado). Escolha a temperatura adequada e prima o botão de Confirmation (Confirmação) e seleccione o nível de potência pretendido de acordo com a tabela.

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

AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)

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

•Os modos e dicas de utilização estão incluídos no manual de instruções.

Menu do Chef

•O 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 na última página deste guia de consulta rápida. Prima o botão Chef Menu, depois seleccione uma receita e siga as instruções mostradas no visor: O menu ajusta automaticamente os parâmetros de cozedura para obter os melhores resultados. Encontrará uma descrição completa de cada receita do menu no manual de instruções.

SPECIAL MENU

•O Menu Especial é um botão conveniente que inclui funções diferentes que suportam o processo de cozedura. Permite levedar massa, manter os alimentos aquecidos, amolecer e derreter manteiga, chocolate, queijo, etc.

	MÉTODO	CLASSE DO ALIMENTO
P1	Levedação de massa	Levedação de massa
P2	Manter quente	Manter quente
P3	Amolecer	Manteiga
P4	Amolecer	Gelado
P5	Amolecer	Queijo creme
P6	Amolecer	Sumo gelado
P7	Derreter	Manteiga
P8	Derreter	Pepitas de chocolate
P9	Derreter	Queijos
P10	Derreter	Marshmallows

JET START (INÍCIO RÁPIDO)

•Esta função é utilizada para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água, tais como sopas brancas, café ou chá.

•Prima o botão Jet Start (Início Rápido) para iniciar automaticamente a função de microondas à potência máxima durante 30 segundos. Cada pressão adicional aumentará o tempo de cozedura em 30 segundos. Pode também aumentar ou reduzir o tempo rodando o botão rotativo após o início da função.

DUAL STEAM

•Esta função de cozedura a vapor permite-lhe obter pratos saudáveis e com um sabor natural. Utilize esta função em conjunto com o Vaporizador fornecido para cozinhar alimentos tais como legumes e peixe. O design específico do Dual Steamer permite cozinhar maior quantidade dos mesmos alimentos e cozinhar diferentes combinações de alimentos.

•O tempo de cozedura deve ser definido manualmente, o sensor do forno micro-ondas ajusta a potência do micro-ondas automaticamente.

•As receitas Dual Steamer recomendadas estão incluídas no manual de instruções.

3/4

		1-VEGETABLES
P1		Batatas
P2		Tomates
P3		Cenouras
P4		Brócolos
P5		Batatas
P6		Legumes congelados

		2-CHICKEN
P1		Filetes de frango
P2		Pernas de frango
P3		Filetes de frango

		3-MEAT
P1		Bife
P2		Cordeiro
P3		Entrecosto
P4		Bacon

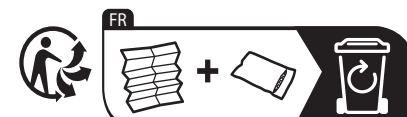
		4-FISH/SEAFOOD
P1		Filetes de peixe
P2		Filetes panados congelados
P3		Camarões
P4		Camarões panados
P5		Chocos
P6		Escalopes

		5-PIZZA/QUICHE
P1		Piza caseira
P2		Quiche Lorraine
P3		Piza fofa
P4		Piza fina
P5		Piza fresca

		6-PASTA/LASAGNA
P1		Lasanha fresca
P2		Lasanha congelada
P3		Massa

		7-RICE/CEREALS
P1		Arroz
P2		Espelta
P3		Quinoa

		8-DESSERTS / PASTRIES
P1		Tarte de frutos caseira
P2		Scones
P3		Bolo
P4		Nozes tostadas
P5		Fruta
P6		Pão de ló
P7		Queques
P8		Biscoitos
P9		Merengues
P10		logurte



ACESSÓRIOS

Pratos para micro-ondas e de ir ao forno

Pega Crisp e prato Crisp

Vaporizador (Vaporizador de uma camada)

Vaporizador (base e tampa)

Grelha inferior

Grelha superior

Encontrará uma descrição completa de todas as receitas do MENU DO CHEF no manual de instruções.