



# SUPREMECHEF

For model MWP 338 and MWP 339

Gebrauchsanweisung	Brugsanvisning
Instruction for use	Bruksanvisning
Mode d'emploi	Käyttöohje
Gebruiksaanwijzing	Manual De Instruções
Istruzioni per l'uso	Instrucciones para el uso
Οδηγίες χρήσης	Návod k použití
Instrukcje użytkowania	Návod na použitie
Használati utasítás	Instrucțiuni de utilizare
Инструкция за използване	Инструкция по експлуатации
Інструкція з експлуатації	مادخت سال تاميل عت
	Қолдану бойынша нұсқаулық

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

# Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# ÍNDICE

## INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO	3
------------	---

## SEGURANÇA

NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES	4
GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS	5
PRECAUÇÕES	6

## ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO

ACESSÓRIOS	7
MANUTENÇÃO E LIMPEZA	8

## PAINEL DE CONTROLO

PAINEL DE CONTROLO	9
DESCRIÇÃO DO VISOR	11

## UTILIZAÇÃO GERAL

MODO DE ESPERA	12
PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS	12
INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA	12
ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS	12
FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO	13
CLOCK (RELÓGIO)	14

## FUNÇÕES DE COZEDURA

JET START (INÍCIO RÁPIDO)	15
MICROWAVE (MICRO-ONDAS)	16
GRILL (GRELHADOR)	17
FORCED AIR (AR FORÇADO)	18
DUAL CRISP	19
JET DEFROST	23
6TH SENSE JET REHEAT (6TH SENSE AQUECIMENTO RÁPIDO)	24
COMBI (MICROWAVE + GRILL) (COMBINADO MICROONDAS + GRELHADOR)	25
COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBINADO MICRO-ONDAS + AR FORÇADO)	26
KEEP WARM (MANTER QUENTE)	27
6TH SENSE DUAL STEAM	28
DUAL CRISP FRY	32
MENU DO CHEF	34
6TH SENSE MENU DO CHEF	39
AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)	44
SPECIAL MENU	45

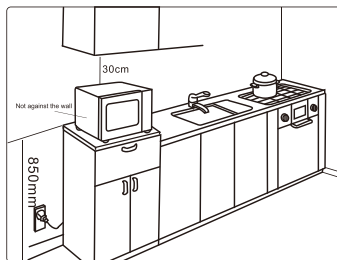
## SUGESTÕES AMBIENTAIS

SUGESTÕES AMBIENTAIS	47
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	48

# 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 elétrica da sua casa.
- \* Coloque o micro-ondas numa superfície estável e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o micro-ondas e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Seja cuidadoso ao mexer no forno.
- \* Certifique-se de que o espaço por baixo, por cima e em redor do 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 elétrica danificada, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha elétrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques elétricos, incêndios ou outros perigos.
- \* Não utilize uma extensão: Se o cabo de alimentação for demasiado curto, solicite a um electricista ou um técnico qualificado que instale uma tomada próximo do aparelho.

## ⚠ AVISO:

- \* **A utilização incorreta da ficha de ligação à terra pode originar risco de choque elétrico.**
- \* **Consulte um electricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o micro-ondas se encontra devidamente ligado à terra.**

## ⓘ NOTA:

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

## DEPOIS DE LIGAR

- \* O micro-ondas só poderá ser ligado se a porta do mesmo estiver bem fechada.
- \* Se o micro-ondas estiver localizado perto de uma antena ou aparelho de TV ou rádio, pode provocar má receção e interferências.
- \* A ligação deste aparelho à terra é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objetos devidos à inobservância deste requisito.
- \* O fabricante não se responsabiliza por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.

# SEGURANÇA

## NORMAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

Leia atentamente e guarde para consultas futuras

- \* Se os materiais dentro / fora do micro-ondas entrarem em ignição ou se for produzido fumo, desligue o micro-ondas e mantenha a porta do mesmo aberta. Desligue o cabo de alimentação ou desligue a energia elétrica no painel de fusíveis ou no disjuntor.
- \* Não deixe o micro-ondas sem vigilância, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos.

### AVISO:

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

### AVISO:

- \* É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.

### AVISO:

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

### AVISO:

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

### AVISO:

- \* O aparelho e os seus componentes acessíveis ficam quentes durante a utilização. Tenha cuidado para não tocar nos elementos de aquecimento no interior do micro-ondas.
- \* As 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 perceberem 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

peessoa 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 microondas.
- \* Não utilize o seu forno microondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
- \* Utilize luvas para fornos microondas para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do microondas 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 microondas.
- \* Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do microondas.

### CUIDADO


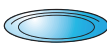





**Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de escaldar ou de queimar.**

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

# ACESSÓRIOS E MANUTENÇÃO

## ACESSÓRIOS

- \* Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com microondas.
- \* Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor do microondas e permitem que as microondas passem através deles.
- \* Quando colocar alimentos e acessórios no forno microondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do mesmo.
- \* Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas. Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do microondas, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma faísca e o microondas poderá ficar danificado.
- \* Não é permitida a utilização de recipientes metálicos para alimentos e bebidas ao cozinhar com microondas.
- \* 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 ou a função de paragem da rotação (ver recipientes maiores).

Acessório	Sugestão
 Suporte 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. Coloque 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 salpicos de líquidos 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.
 Tampa Grelha Superior Recipiente médio Grelha inferior Base Vaporizador duplo (Apenas no modelo MWP 339)	Cozinhe os alimentos com o vaporizador duplo com sensor de controlo. Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro.
  Grelha superior Grelha inferior	Utilize a grelha superior quando cozinhar com o Grelhador combinado (Micro-ondas + Grelhador). Utilize a grelha inferior quando cozinhar com Ar forçado ou Combinado (Micro-ondas + Ar forçado).
 Prato Crisp	Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. O prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min). Utilize sempre o prato rotativo de vidro como suporte quando utilizar o Prato Crisp. Não coloque nenhum utensílio no Prato Crisp porque ficará quente rapidamente e pode danificar o utensílio.
 Pega Crisp	Utilize a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente do forno.



## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

---

- \* A falta de limpeza do microondas 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 microondas. 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 microondas.
- \* 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 microondas desligado.
- \* Não aponte o spray diretamente para o microondas.
- \* Este forno foi concebido para funcionar com o prato rotativo no seu lugar.
- \* Não utilize o forno microondas 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.

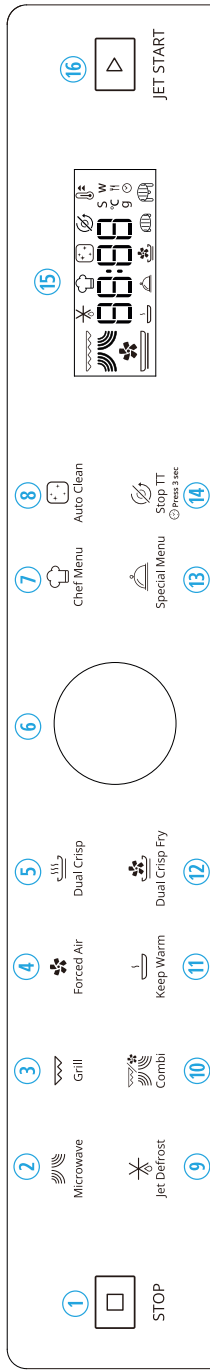
### LIMPEZA CUIDADOSA:

- \* 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 (MWP 338)



## 1 Botão Stop

Prima para parar ou reiniciar qualquer uma das funções do microondas.

## 2 Botão Microwave (Micro-ondas)

Use para seleccionar a função de microondas.

## 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 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 Defrost (Descongelação rápida)

Utilize para seleccionar a função Auto Defrost.

## 10 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)

## 11 Botão Keep Warm (Manter quente)

Utilize para ativar a função Manter quente.

## 12 Botão Dual Crisp Fry (Frito estaladiço)

Use para seleccionar a função Dual Crisp Fry.

## 13 Botão Special Menu

Use para aceder às funções especiais adequadas.

## 14 Botão Stop Turntable (Parar prato rotativo)

\* Use esta função quando necessitar de usar recipientes grandes que não rodem livremente dentro do microondas. 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.

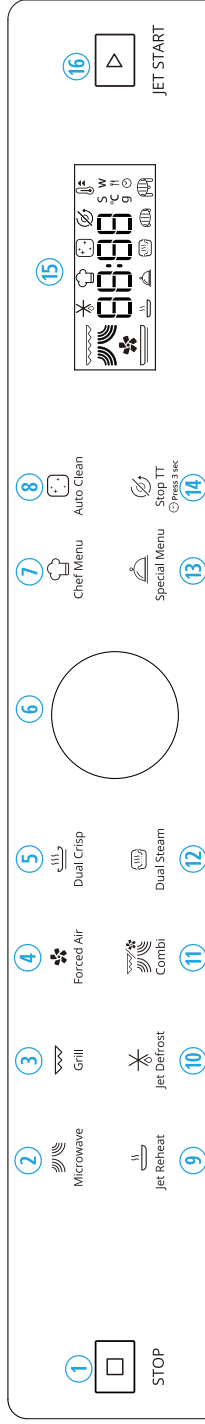
## 15 Visor

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.

# PAINEL DE CONTROLO (MWP 339)



- 1 Botão Stop**  
Prima para parar ou reiniciar qualquer uma das funções do microondas.
- 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 Crisp**  
Use para seleccionar a função Dual Crisp e a função Auto Crisp Fry.
- 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 especiais adequadas.
- 14 Botão Stop Turntable (Parar prato rotativo)**  
\* Use esta função quando necessitar de usar recipientes grandes que não rodem livremente dentro do microondas. 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.

## 15 Visor

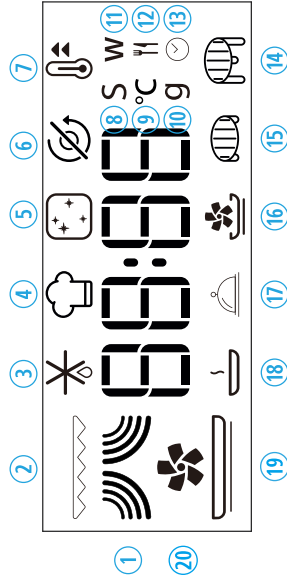
O visor apresentará as informações da operação.

## 16 Botão Jet Start (Início rápido)

Use para seleccionar rapidamente a função Micro-ondas com a Potência máxima.

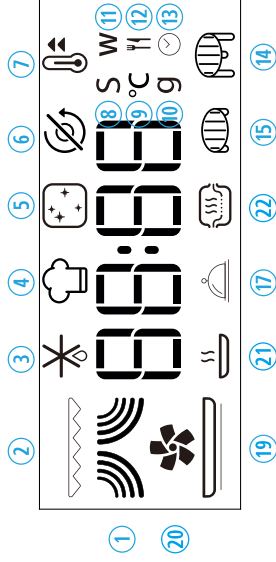
## DESCRIÇÃO DO VISOR

MWP 338



- ① Função microondas
- ② Função grelhador
- ③ Função Jet defrost
- ④ Função Chef Menu
- ⑤ Função Auto Clean
- ⑥ Função de paragem da rotação
- ⑦ Função de pré-aquecimento
- ⑧ Ícone de segundos
- ⑨ Ícone de celsius
- ⑩ Ícone de peso (gramas)
- ⑪ Ícone de watt
- ⑫ Ícone de seleção da categoria do alimento

MWP 339



- ⑬ Duração do ciclo de cozedura
- ⑭ Ícone de grelha superior
- ⑮ Ícone de grelha inferior
- ⑯ Função Dual Crisp Fry
- ⑰ Função Special Menu
- ⑱ Função Manter quente
- ⑲ Função Dual Crisp
- ⑳ Função Forced Air
- ㉑ Função Jet Reheat
- ㉒ Função Dual Steam



## 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)

*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 seleccionada, pode ser necessário adicionar / mexer / virar os alimentos durante a cozedura. Neste caso, o forno interrompe o processo de cozedura e pede-lhe que execute a ação necessária.
- Quando necessário, deve:
  - \* Abrir a porta.
  - \* Adicionar, mexer ou virar os alimentos (dependendo da ação necessária).
  - \* Feche a porta e reinicie premindo o botão Jet Start (Início Rápido).

## **Notas:**

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



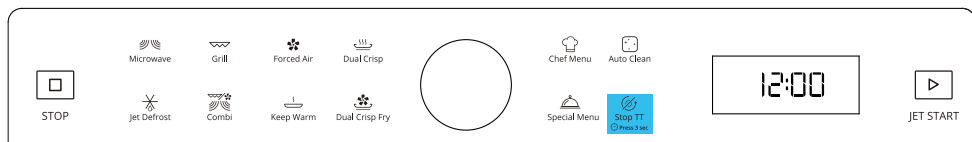
## **FUNÇÃO DE PARAGEM DA ROTAÇÃO**

---

- 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)



## CLOCK (RELÓGIO)



Quando o aparelho for ligado pela primeira vez (ou após uma falha de energia), ou se premir o botão Stop TT durante 3 segundos, o aparelho entrará no modo de configuração do relógio.

- 1 Rode o botão para definir as horas.
- 2 Prima o botão Jet Start (Início Rápido). Os números dos minutos começam a piscar.
- 3 Rode o botão para definir os minutos.
- 4 Prima o botão Jet Start (Início Rápido). O relógio está acertado.

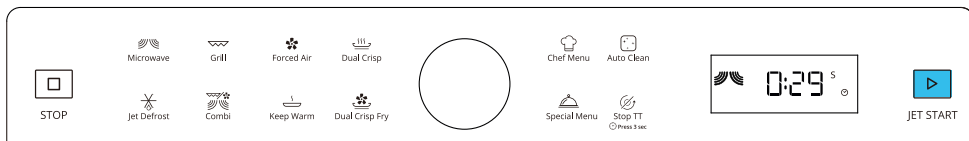
### Dicas e sugestões:

- 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)

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



① Prima o botão Jet Start (Início Rápido).

- \* Ao premir o botão Jet Start 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:

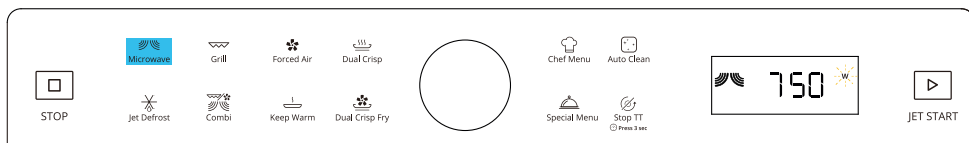
- Com o forno no modo Stand-By, é possível usar a função Jet Start usando o botão rotativo para definir a duração da mesma, prima o botão de Confirmation (Confirmação) para iniciar a função.





## 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 750W 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
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.
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 15.
- 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.



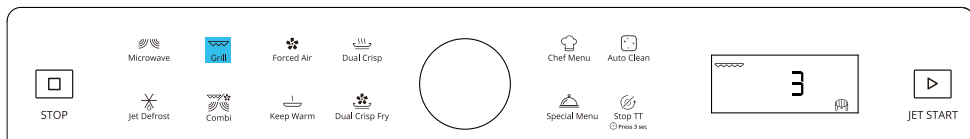
## GRILL (GRELHADOR)

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 seleccionar o nível de potência (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 3 Rode o botão rotativo para definir o tempo de cozedura e prima o botão de Confirmation (Confirmação)/ Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

	NÍVEL DE POTÊNCIA
1	Baixa
2	Média
3	Alta

### **i** Dicas e sugestões:

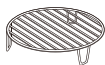
- No caso de alimentos como queijo, tostas, bifés e salsichas, coloque o alimento na grelha superior.
- Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios 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)**

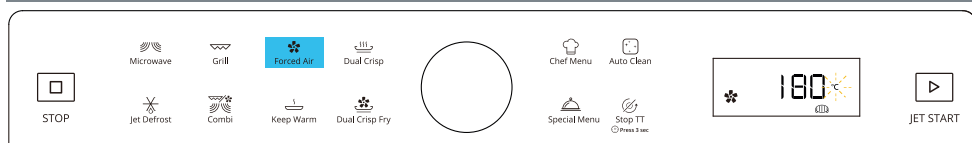
Esta função permite-lhe assar alimentos no forno. Usando uma resistência e ventoinha potentes, o ciclo de cozedura é idêntico ao de um forno tradicional. Utilize esta função para cozinhar merengues, massas, bolos, soufflés, aves e carne assada.

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 seleccionar 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 Jet Start (Início Rápido) para aumentar o tempo de cozedura em 30 segundos.

### **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 (APENAS NO MODELO MWP 338)

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 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).

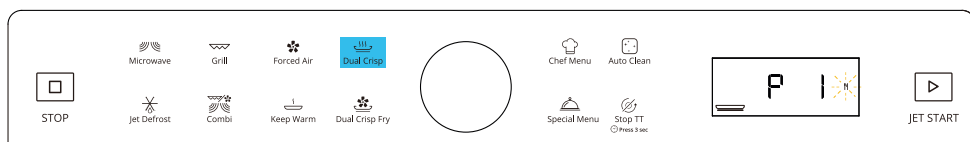
Acessórios dedi-  
cados:



Prato Crisp



Pega Crisp



### Para a função Dual Crisp:

- 1 Prima o botão Dual Crisp e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 2 Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

### Para a função Dual Crisp Bread Defrost:

- 1 Prima o botão Crisp.
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar P2 para a função Dual Crisp Bread Defrost 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.

### ! NOTA:

Utilize o Prato Crisp dedicado. Outros pratos Crisp 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.
- 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 Grill.
- 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.



## DUAL CRISP (NO MODELO MWP 339)

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 Crisp:

\* o prato Crisp

\* pega Crisp para manuseamento do prato Crisp.

\* a grelha superior (Quando cozinhar com a função Dual Crisp Fry)

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).

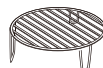
Acessórios dedicados:



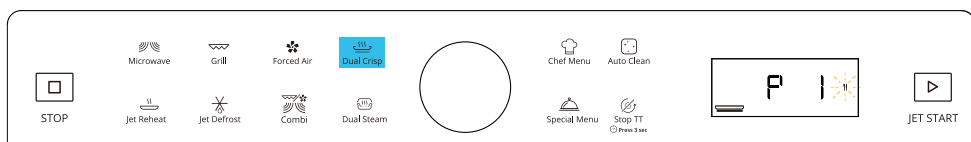
Prato Crisp



Pega Crisp



a grelha superior (Apenas disponível com receitas Dual Crisp Fry)



### Para a função Dual Crisp:

- 1 Prima o botão Dual Crisp e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 2 Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- 3 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

### Para a função Dual Crisp Bread Defrost:

- 1 Prima o botão Dual Crisp.
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar P2 para a função Dual Crisp Bread Defrost 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.

### Para a função Dual Crisp Fry:

- 1 Prima o botão Dual Crisp.
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar receitas Dual Crisp Fry (P3-P9) 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.








## ! NOTA:

Utilize o Prato Crisp dedicado. Outros pratos Crisp no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.

## 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 Grill.
- 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.

### Guias P1-P9:

CLASSE DO ALIMENTO	MÉTODO DE COZEDURA	PESO OU TEMPO	SUGESTÃO
<i>P1</i>  Manual Dual Crisp	Dual Crisp	Defina a duração	Reaqueça e cozinhe os alimentos desejados, como pizza, quiches e outros alimentos com base de massa.
<i>P2</i>  Dual Crisp Bread Defrost	Dual Crisp	50 - 500 g	Descongele e aqueça pães, baguetes e croissants congelados. O forno seleciona automaticamente o método de cozedura, o tempo e a potência necessários.
<i>P3</i>  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.
<i>P4</i>  Frango panado	Dual Crisp Fry	200 - 600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<i>P5</i>  Peixe panado	Dual Crisp Fry	250 - 600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<i>P6</i>  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.
<i>P7</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.



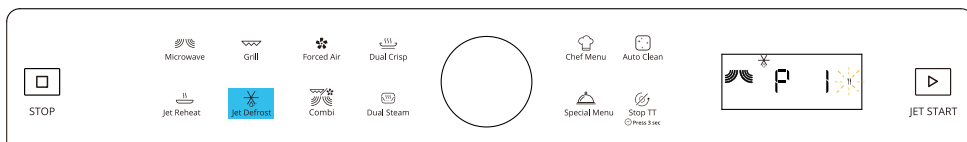
## DUAL CRISP

CLASSE DO ALIMENTO		MÉTODO DE COZEDURA	PESO OU TEMPO	SUGESTÃO
<i>P8</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>P9</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.








## JET DEFROST (DESCON GELAÇÃO RÁPIDA)

Esta função permite a descongelação rápida e automática 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.

TIPOS DE ALIMENTOS		PESO	SUGESTÃO
P1	 Carne	100 - 2000g	Carne picada, costeletas, bifes ou assados. Para melhores resultados, após a cozedura, aguarde, pelo menos, 5 minutos.
P2	 Chicken (Frango)	100 - 2000g	Frango inteiro, pedaços de frango ou filetes de frango. Após cozinhar, aguarde 5-10 minutos.
P3	 Peixe	100 - 1500g	Peixe inteiro, postas ou filetes. Após cozinhar, aguarde 5 minutos.
P4	 Legumes	100 - 1500g	Legumes variados, couve-flor, cenouras. Após cozinhar, aguarde 5 minutos.
P5	 Pão	50 - 550g	Pães, baguetes e croissants congelados. Após cozinhar, aguarde 3 minutos.

### Dicas e sugestões:

- Para obter os melhores resultados recomendamos-lhe que descongele diretamente no prato rotativo de vidro. 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.

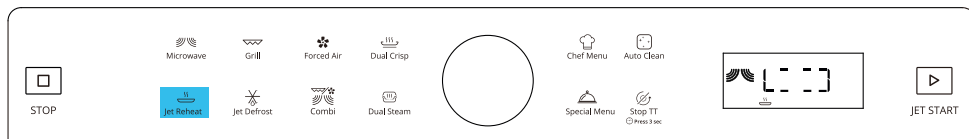




## 6TH SENSEJET REHEAT (AQUECIMENTO RÁPIDO) (APENAS DISPONÍVEL NO MODELO MWP 339)

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 adequado para micro-ondas e fornos.



- 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.



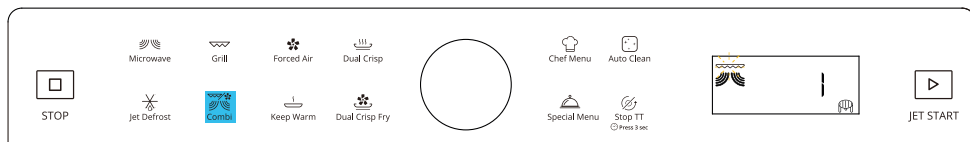
# COMBI (MICROWAVE + GRILL)(COMBINADO MICROONDAS + GRELHADOR)

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 (Combinada).
- 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 de 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.



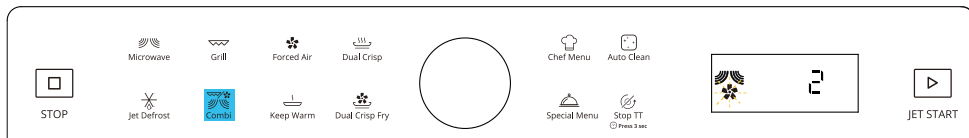
## COMBI (MICROWAVE + FORCED AIR) (COMBINADO MICRO-ONDAS + AR FORÇADO)

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 (Combinada).
- 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 seleccionar 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

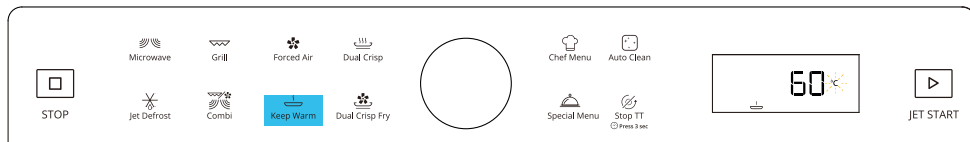
### i Dicas e sugestões:

- 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.



## KEEP WARM (MANTER QUENTE) (BOTÃO DEDICADO NO MODELO MWP 338)

Esta função permite manter aquecida a comida acabada de cozinhar.



- ① Prima o botão Keep Warm (Manter quente) (Para o modelo MWP 339, prima o botão Special Menu para selecionar a função Keep Warm. Consulte o capítulo "Special Menu" para obter mais informações).
- ② Rode o botão rotativo para ajustar o intervalo de temperatura de 60 °C a 80 °C e prima o botão de Confirmação (Confirmação) para confirmar (consulte a tabela abaixo para ver as receitas recomendadas).
- ③ O tempo de cozedura inicia-se com uma contagem decrescente de 30 minutos e prima o botão de Confirmação (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para iniciar o ciclo de cozedura.

### ! NOTA:

Após iniciar o processo de manter quente:

- \* Abra a porta para colocar o ciclo de manter quente em pausa e feche a porta para continuar o ciclo com o tempo restante.
- \* Prima o botão Stop para parar totalmente o ciclo de manter quente.

CLASSE DO ALIMENTO	PESO	TEMP	TEMPO	CONTAINER
Piza	300 - 800g	80 °C	30min	Prato Crisp
Carne assada	800 - 1500g	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	220-620g	70 °C	30min	Prato adequado para forno
Pratos de cerâmica	250-850g	70 °C	30min	Prato adequado para forno



## 6TH SENSE DUAL STEAM (ONLY AVAILABLE ON MWP 339)

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.

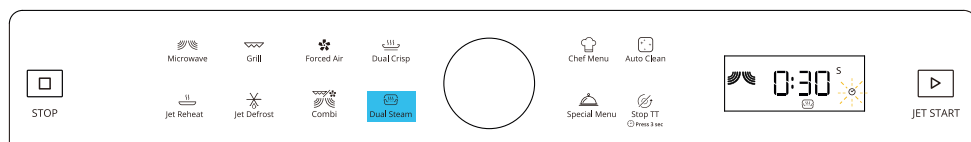
Esta função funciona em 2 passos.

- \* O primeiro passo coloca rapidamente a água 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 de-  
dicados:



Dual Steamer  
(Vaporizador de dupla camada)



- 1 Prima o botão 6th Sense Dual Steam.
- 2 Rode o botão para definir o tempo de cozedura.
- 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 dedicado 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.
- A temperatura de início da água é de 3-27 °C. Aguarde sempre 5 minutos antes de servir.

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



\* Com o vaporizador duplo (vaporizador de dupla camada), pode cozinhar duas comidas simultaneamente. Para o melhor desempenho selecione 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 E PASSOS	DESCRIPTION
Chocos (170 g)	Água (100 ml)	Ervilhas e tomates cherry (350 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas 900W durante 4 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 2 minutos	Chocos ao vapor com ervilhas, tomates frescos e manjeriça.
Robalo (250 g)	Água (100 ml)	Batatas às fatias e curgetes (200 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas 900W 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 900W 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	Espeita (100 g) e água (200 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas 900W durante 2 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 18 minutos.	Salada de espeita 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 900W 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.

GRELHA SUPERIOR	RECIPIENTE MÉDIO	GRELHA INFERIOR	Base	DURAÇÃO DA COZEDURA	DESCRIPTION
Coxas de frango (250 g)	Água (100 ml)	NA	Arroz basmati (200 g) com erva-limão, pedaços de gengibre e água (400 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas 900W 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 900W 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 900W 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 900W 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 900W 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 900W 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 900W 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.

GRELHA SUPERIOR	RECIPIENTE MÉ-DIO	GRELHA INFERIOR	Base	DURAÇÃO DA COZEDURA	DESCRIPTION
Espetadas de peixe (350 g)	Água (100 ml)	Cogumelos (champiignon) (350 g)	Água (100 ml)	Passo 1 Potência do micro-ondas 900W 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 900W 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 900W durante 2 minutos e 30 segundos. Passo 2 Potência do micro-ondas 350W durante 15 minutos.	Sirva com azeite e molho de soja.





## DUAL CRISP FRY (BOTÃO DEDICADO NO MODELO MWP 338)

Esta função proporciona resultados estaladiços perfeitos na parte superior e inferior dos alimentos, mantendo uma consistência suave

no interior dos alimentos. Quando utilizar o Micro-ondas, Grelhador e FC para cozinhar, coloque sempre o prato Crisp na grelha superior.

Os acessórios seguintes devem ser usados com esta função:

- \* o prato Crisp
- \* pega Crisp para manuseamento do prato Crisp
- \* grelha superior

Acessórios de-  
dicados:



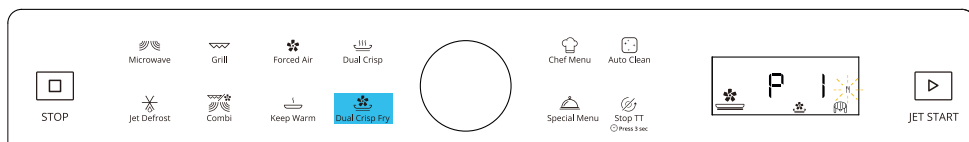
Prato Crisp



Pega Crisp



Grelha superior



Coloque o prato Crisp vazio na grelha superior no forno.

- 1 Prima o botão Dual Crisp Fry.
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar o tipo de alimento 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.



### Dicas e sugestões:

- Certifique-se de que o prato Crisp está corretamente posicionado na grelha superior no forno.
- A grelha superior e o prato Crisp ficam muito quentes quando utiliza esta função.
- Não coloque o prato Crisp quente em superfícies suscetíveis ao calor.
- Utilize luvas para fornos ou a pega Crisp para retirar o prato Crisp quente.
- Utilize apenas o prato Crisp dedicado com esta função. Outros pratos Crisp no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 12.



## DUAL CRISP FRY

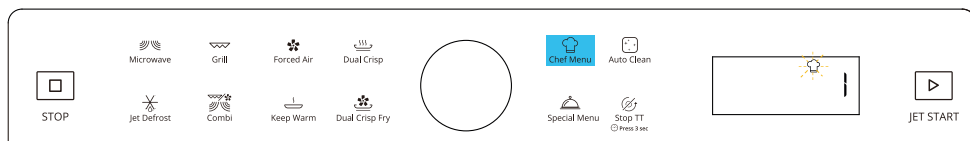
### Guia do tipo de alimentos:

CLASSE DO ALIMENTO	PESO	SUGESTÃO
<i>P1</i>  Batatas fritas	300-600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Polvilhe com sal antes de cozinhar. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<i>P2</i>  Frango panado	200-600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<i>P3</i>  Peixe panado	250-600g	Unte ligeiramente o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<i>P4</i>  Asas de frango	200-600g	Tempere as asas de frango. Unte o prato Crisp. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<i>P5</i>  Batatas aos gomos	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>P6</i>  Falafel	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>P7</i>  Bacalhau panado condimentado	4 doses	Numa tigel, misture pão ralado, pimentão, alho em pó, açafrão, 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.



## 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 nas tabelas seguintes. Selecione uma receita e siga as instruções mostradas no visor: O Menu do Chef ajusta automaticamente os parâmetros de cozedura para obter os melhores resultados.



- ① Prima o botão Chef Menu.
- ② Rode o botão para selecionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo).
- ③ Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) 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 cozedura.

### Dicas e sugestões:

- 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.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar/mexer/virar os alimentos, consulte a tabela na página 12.
- 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 cozedura. Isto não afeta os resultados da cozedura, já que não depende de problemas de qualidade/construção.

ACCESSORIES				
Prato para microondas	Pratos para micro-ondas e de ir ao forno	Prato Crisp & Pega Crisp	Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)	Vaporeira (base e tampa)
Plataforma de arame inferior	Plataforma de arame superior			



# MENU DO CHEF (MWP 338)

RECEITA	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
<b>1-LEGUMES</b>				
<b>P1</b>	 Batata recheadas	200g-1000g	5,5-21,5min.	 Corte as batatas em metades ao longo da parte mais comprida. Adicione queijo na superfície da batata quando lhe for solicitado pelo forno.
<b>P2</b>	 Batatas	200g-1000g	5,5-18,5min.	 Adequado para batatas: 200-300 g cada. Lave e pique as batatas. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>P3</b>	 Tomates	300g-800g	12-16min.	 Corte em metades, tempere e polvilhe com queijo.
<b>2-LEGUMES</b>				
<b>P1</b>	 Filetes de frango	200g-1000g	14,1-24,6min.	 Unte ligeiramente o prato Crisp. Tempere e coloque os panados no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>P2</b>	 Pernas de frango	400g-1000g	16-29,6min.	 Tempere as pernas de frango. Unte o prato Crisp. Coloque as pernas de frango no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>P3</b>	 Frango panado fino e estaladiço	4 doses	15min	 Prepare 4 peitos de frango (100 g cada), 100 g de pão ralado, 20 g de farinha, 1 ovo, 3 colheres de sopa de azeite virgem, sal e pimenta. Passe o frango pela farinha cobrindo ambos os lados do frango, molhe os peitos de frango com farinha no ovo e cubra com pão ralado. Coloque os peitos de frango no prato Crisp.
<b>P4</b>	 Ovos mexidos	1-4 peças	1-5min	 Parta o(s) ovo(s), pique a gema com um palito e deite num prato adequado para micro-ondas.
<b>3-LEGUMES</b>				
<b>P1</b>	 Bife	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.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ir ao forno



Prato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)























Grelha inferior



Grelha superior



# MENU DO CHEF (MWP 338)

RECEITA	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO	
<b>3-LEGUMES</b>					
P2	 Cordeiro	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	150g- -600g	14,9-25min.		Tempere o entrecosto, vire quando tal lhe for indicado pelo microondas.
P4	 Toucinho fumado	50g - -150g	7-10,5min.		Coloque a carne no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P5	 Almôndegas	200-400g	13-19min	 	Prato adequado para micro-ondas grelha inferior Utilize almôndegas frescas do mercado ou faça a sua receita favorita, 15 g cada uma, vire-as quando lhe for solicitado pelo forno.
<b>4-PEIXE/MARISCO</b>					
P1	 Filetes panados congelados	200g- -600g	13-23min.		Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os filetes no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P2	 Camarões panados	200g- -600g	10,5-22,1min.		Utilize camarões grandes panados. Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os filetes no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>5-PIZZA / QUICHE</b>					
P1	 Pizza caseira	850g	18min		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	900g	20min		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	300g- -700g	10-14, 1min.		Retire da embalagem e coloque no prato Crisp.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ar ao forno



Prato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)


















Grelha inferior



Grelha superior



# MENU DO CHEF (MWP 338)

RECEITA	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZIDA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO	
<b>5-PIZZA / QUICHE</b>					
<b>P4</b>	 Pizza fina	250g- -400g	10-13min.		Retire da embalagem e coloque no prato Crisp.
<b>P5</b>	 Pizza fresca	900g	21min	 	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 pelo menos 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 Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
<b>6-MASSA/LASANHA</b>					
<b>P1</b>	 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.
<b>P2</b>	 Lasanha congelada	300g- -1000g	19-34min.	 	Retire a folha de alumínio.
<b>7-SOBREMESAS/BOLOS</b>					
<b>P1</b>	 Tarte de frutas caseira	1200g	29min		Cubra o prato Crisp com a massa curta, perfure-a e polvilhe a base com pão ralado para absorver o sumo da fruta. Encha com maçãs picadas misturadas com açúcar e canela.
<b>P2</b>	 Scones	560 g	15 min		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 Crisp untado.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ir ao forno



Prato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)



Grelha inferior



Grelha superior



# MENU DO CHEF (MWP 338)

RECEITA	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
<b>7-DESSERTS/ PASTRIES</b>				
P3	 Bolo	600g	10,5min	 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	50 g- -200 g	5,7-7,5 min.	 Adicione nozes quando o prato Crisp estiver em pré-aquecimento. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P5	 Bolo (Leve)	900g	46min	 Misture bem 250 g de farinha, 15 g de fermento, 250 g de açúcar, 50 g de margarina derretida, 100 ml de leite, verta num recipiente com papel para forno.
P6	 Muffins	350g	23min	 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 Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
P7	 Biscoitos	250g	18,5min	 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.
P8	 Meringues	100 g	39,5 min	 Bata duas claras de ovos e 80 g de açúcar. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde em 10-12 unidades no prato Crisp. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato para micro-ondas e forno no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
P9	 Iogurte	600g (150 g x 4)	6hrs	 Coloque 62 g de iogurte em 4 chávenas 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.



Plato para microondas



Platos para microondas e de ir ao forno



Plato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)
























Grelha inferior



Grelha superior



# 6TH SENSE MENU DO CHEF (MWP 339)

RECEITA	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
<b>1-LEGUMES</b>				
<b>P1</b>	 Batatas	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.
<b>P2</b>	 Tomates	300g- -800g	12-16min.	 Corte em metades, tempere e polvilhe com queijo.
<b>P3</b>	 Cenouras	150g- -500g	sensor	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Cubra com a tampa.
<b>P4</b>	 Brócolos	150- -500g	sensor	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Cubra com a tampa.
<b>P5</b>	 Batatas	150g- -500g	sensor.	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Tape com a tampa.
<b>P6</b>	 Legumes congelados	150g- -500g	sensor	 Coloque a grelha do vaporizador e adicione 100 ml de água na base. Tape com a tampa.
<b>2-LEGUMES</b>				
<b>P1</b>	 Filetes de frango	200g- -1000g	14,1-24,6min.	 Unte ligeiramente o prato Crisp. Tempere e coloque os panados no prato Crisp pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>P2</b>	 Pernas de frango	400g- -1000g	16-29,6min.	 Tempere as pernas de frango. Unte o prato Crisp. Coloque as pernas de frango no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>P3</b>	 Filete de frango	150g- -500g	sensor	 Tempere e coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
<b>3-LEGUMES</b>				
<b>P1</b>	 Bife	800g- -1500g	25-41min.	  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.



Prato para microondas



Prato para microondas e de ir ao forno



Prato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)



Grelha inferior























Grelha superior





# 6TH SENSE MENU DO CHEF (MWP 339)

RECEITA	QUANTIDADE	DURAÇÃO DA COZEDURA	ACESSÓRIOS	PREPARAÇÃO
<b>3-LEGUMES</b>				
P2	 Cordeiro	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	150g- -600g	14,9-25min.	 Tempere o entrecosto, vire quando tal lhe for indicado pelo microondas.
P4	 Toucinho fumado	50g - -150g	7-10,5min.	 Coloque a carne no prato Crisp pré-aquecido, vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>4-FISH/SEA FOOD</b>				
P1	 Filetes de peixe	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	200g- -600g	13-23min.	 Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os alimentos quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P3	 Camarão	150g- -500g	sensor	 Coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e cubra com a tampa.
P4	 Camarões panados	200g- - 600g	10,5-22,1min.	 Utilize camarões grandes panados. Unte ligeiramente o prato Crisp. Coloque os alimentos quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
P5	 Chocos	150g- -500g	sensor	 Tempere e coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
P6	 Escalopes	150g- -500g	sensor	 Coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
<b>5-PIZZA / QUICHE</b>				
P1	 Piza caseira	850g	18min	 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.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ir ao forno



Prato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)















Grelha inferior



Grelha superior



# 6TH SENSE MENU DO CHEF (MWP 339)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION	
<b>5-PIZZA / QUICHE</b>					
<b>P2</b>	 Quiche Lorraine	900g	20min		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.
<b>P3</b>	 Piza fofa	300g- -700g	10-14,1min.		Retire da embalagem e coloque no prato Crisp.
<b>P4</b>	 Piza fina	250g- -400g	10-13min.		Retire da embalagem e coloque no prato Crisp.
<b>P5</b>	 Piza fresca	900g	21min		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 mozarella 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>					
<b>P1</b>	 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.
<b>P2</b>	 Lasanha congelada	300g- -1000g	19-34min.		Retire a folha de alumínio.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ir ao forno



Prato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)















Grelha inferior



Grelha superior



## 6TH SENSE MENU DO CHEF (MWP 339)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION
<b>6-MASSA/LASANHA</b>				
P3	 Massa	1-3 doses	4-9 minutos + definição de tempo	 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, 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. Para obter detalhes, consulte o capítulo Dual Steam.
<b>7-RICE/ CEREALS</b>				
P1	 Arroz	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 com até ao nível correcto mostrado no interior do Vaporizador: "Rice + 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, 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. Para obter detalhes, consulte o capítulo Dual Steam.
P2	 Espelta	100g- 400gs	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	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 frutas caseira	1200g	29min	 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	560 g	15 min	 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 Crisp untado.



Prato para  
microondas



Pratos para microondas e  
de ir ao forno



Prato Crisp &  
Pega Crisp



Vaporizador (base com  
grelha inferior e tampa)



Vaporizador  
(base e tampa)



Grelha inferior



Grelha superior



# 6TH SENSE MENU DO CHEF (MWP 339)

FOOD RECIPES	AMOUNT	COOKING DURATION	ACCESSORIES	PREPARATION	
<b>8-DESSERTS/ PASTRIES</b>					
<b>P3</b>	 Bolo	600g	10,5min		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.
<b>P4</b>	 Nozes tostadas	50 g -200 g	5,7-7,5 min.		Adicione nozes quando o prato Crisp estiver em pré-aquecimento. Mexa quando tal lhe for solicitado pelo forno.
<b>P5</b>	 Fruta	150g-500g	sensor		Descasque e corte em gomos, coloque na grelha do vaporizador. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
<b>P6</b>	 Bolo (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.
<b>P7</b>	 Muffins	350g	23min		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 Crisp no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
<b>P8</b>	 Biscoitos	250g	18,5min		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.
<b>P9</b>	 Meringues	100 g	39,5 min		Bata duas claras de ovos e 80 g de açúcar. Polvilhe com baunilha e essência de amêndoa. Molde em 10-12 unidades no prato Crisp. Quando o pré-aquecimento do forno estiver concluído, coloque o prato para micro-ondas e forno no micro-ondas utilizando a grelha inferior.
<b>P10</b>	 Iogurte	600g (150 g x 4)	6hrs		Coloque 62 g de iogurte em 4 chávenas 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.



Prato para microondas



Pratos para microondas e de ir ao forno



Prato Crisp & Pega Crisp



Vaporizador (base com grelha inferior e tampa)



Vaporizador (base e tampa)



Grelha inferior

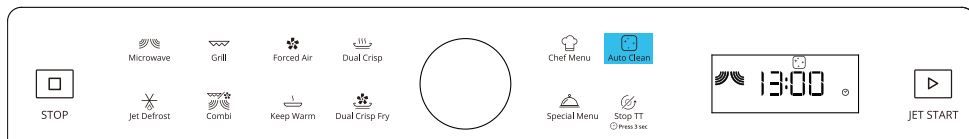


Grelha superior



## 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 250ml 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.

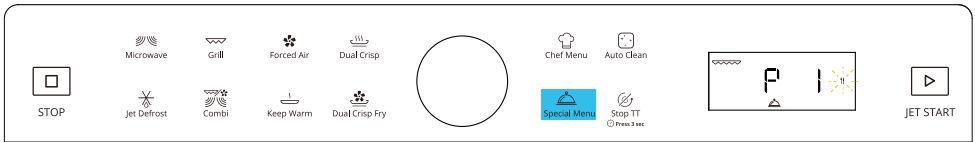
### Dicas e sugestões:

- 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.



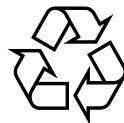
- 1 Prima o botão Special Menu.
- 2 Rode o botão rotativo para seleccionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo) e prima o botão de Confirmation (Confirmação) para confirmar.
- 3 Rode o botão para ajustar o de peso.
- 4 Prima o botão de Confirmation (Confirmação)/Jet Start (Início Rápido) para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

RECEITAS		MÉTODO	PESO	SUGESTÕES
MWP 338	MWP 339			
 Dough Rising	 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.
/	 Manter Quente	Manter Quente	Consulte a tabela Manter Quente	Utilize esta função premindo o botão dedicado no modelo MWP 338 ou premindo o botão Special Menu no modelo MWP 339. Consulte o capítulo "Manter Quente" para obter mais detalhes.
 Manteiga	 Manteiga	Amolecer	50 - 500 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para microondas.
 Gelado	 Gelado	Amolecer	100-1000g	Retire do congelador, coloque o recipiente do gelado no prato rotativo.
 Queijo creme	 Queijo creme	Amolecer	50 - 500 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para microondas.

RECEITAS		MÉTODO	PESO	SUGESTÕES
MWP 338	MWP 339			
 Sumo gelado	 Sumo gelado	Amolecer	250 g-1000 g (1 ml é igual a 1 g)	Retire do congelador e remova a tampa do recipiente.
 Manteiga	 Manteiga	Derreter	50 - 500 g	Retire do frigorífico, desembulhe e coloque num prato adequado para microondas Mexa quando sinalizado.
 Pepitas de chocolate	 Pepitas de chocolate	Derreter	100-500g	À temperatura ambiente, coloque num prato adequado para microondas. Mexa quando sinalizado.
 Queijo	 Queijo	Derreter	50 - 500 g	Retire do frigorífico e coloque num prato adequado para micro-ondas. Mexa quando sinalizado.
 Marshmallows	 Marshmallows	Derreter	100 - 500 g	À temperatura ambiente, coloque num prato adequado para microondas. O prato deve ter o dobro do volume dos marshmallows porque estes expandem durante a cozedura.

# 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 desmantelar, 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	APROX. TEMPO	NÍVEL DE POTÊNCIA	RECIPIENTE
12.3.1 (creme)	750 g	15-16min	750W	Pirex 3 222-R
12.3.2 (Pão de ló)	475 g	7 min. 30 s	750W	Pirex 3.827
12.3.3 (Carne assada)	900 g	13-14min	750W	Pirex 3.838
12.3.4 (Batatas gratinadas)	1200 g	23-26min	Grelhador + 500W	Pirex 3.827
12.3.5 (Frango)	1200 g	37-38min	Ar forçado 200 °C + 90W	Grelha inferior
12.3.6 (Bolo de limão)	800 g	34min	Ar forçado 200 °C + 90W	Prato de vidro Schott
13.3 (Descongelamento manual)	500 g	15min	160W	Coloque um prato plástico com espessura de 3 mm no prato rotativo

## ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

Descrição dos dados	MWP 338	MWP 339
Tensão de alimentação	220-230V~50Hz	220-230V~50Hz
Entrada de alimentação do micro-ondas	1650 W	1650 W
Entrada de potência nominal	2000 W	2000 W
Grelhador	1150-1250 W	1150-1250 W
Ar forçado	1650-1750 W	1650-1750 W
Dimensões externas (HXWXD)	373 X 490 X 540	373 X 490 X 540
Dimensões internas (HXWXD)	225 X 395 X 370	225 X 395 X 370

