

COOK 20

MWP 203

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
Інструкція з експлуатації



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкция по эксплуатации
تعليمات وكيفية الاستعمال
Қолдану бойынша нұсқаулық

www.whirlpool.eu

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

INSTALAÇÃO

Antes de ligar



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

- Não retire as placas de proteção de entrada do micro-ondas localizadas na parte lateral da parede da cavidade do forno. Estas evitam que a gordura e as partículas de alimentos entrem nos canais de entrada do micro-ondas.
- Coloque o forno numa superfície estável e nivelada que seja suficientemente forte para suportar o forno e os utensílios alimentares que venham a ser introduzidos no mesmo. Seja cuidadoso ao manusear o forno.
- Coloque o forno afastado de outras fontes de energia.

Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá existir um espaço de, pelo menos, 30 cm por cima do forno. Certifique-se de que o espaço por baixo, por cima e em redor do forno está vazio de modo a possibilitar um fluxo de ar adequado. Não coloque o forno micro-ondas no interior de um armário.

- Não coloque o forno micro-ondas encostado a uma parede.
- Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Certifique-se de que a porta do forno fecha firmemente contra o suporte da porta. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.



Não ligue o aparelho se este possuir um cabo ou uma tomada elétrica danificada, se não estiver a funcionar corretamente, se estiver danificado ou se tiver sofrido uma queda. Não mergulhe o cabo ou a ficha elétrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques elétricos, incêndios ou outros perigos.

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



Este aparelho DEVE estar ligado à terra, caso contrário, poderá originar risco de choque elétrico. DEVE ser ligado a uma tomada elétrica devidamente ligada à terra ou a um comutador com fusível com ligação à terra. Consulte um eletricista ou um técnico qualificado se não compreender totalmente as instruções para ligação à terra ou, caso tenha dúvidas se o micro-ondas se encontra devidamente ligado à terra.

DEPOIS DE LIGAR

- O forno só poderá ser ligado se a porta do mesmo estiver bem fechada.
- Se o forno estiver localizado perto de uma antena ou aparelho de TV ou rádio, pode provocar má receção e interferências.

- A ligação deste aparelho à terra é obrigatória por lei. O fabricante não se responsabiliza por quaisquer ferimentos em pessoas, animais ou danos em objetos devidos à inobservância deste requisito.
- O fabricante não se responsabiliza por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.

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

- Não aqueça nem utilize materiais inflamáveis no interior ou perto do forno. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.
- Não utilize o seu forno micro-ondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores, frutas ou outros materiais combustíveis. Isso poderá provocar um incêndio.
- Se os materiais dentro/fora do forno entrarem em ignição ou se for produzido fumo, desligue o forno e mantenha a porta do mesmo aberta. Desligue o cabo de alimentação ou desligue a energia elétrica no painel de fusíveis ou no disjuntor.
- Não exceda os tempos de cozedura dos alimentos. Isso poderá provocar um incêndio.
- Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando estiver a utilizar papéis, plásticos ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura. O papel poderá carbonizar ou queimar e alguns plásticos poderão derreter se forem utilizados para aquecer alimentos. Não deixe o forno sem vigilância se estiver a utilizar uma grande quantidade de gordura ou de óleo pois poderá sobreaquecer e provocar um incêndio!
- Não utilize químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno foi concebido especificamente para aquecer ou cozinhar alimentos. Não se destina a ser utilizado em laboratórios ou na indústria.
- Não pendure nem coloque objetos pesados sobre a porta, pois tal poderá danificar a abertura e as dobradiças do forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.
- O micro-ondas destina-se a aquecer alimentos e bebidas. A secagem de alimentos

ou peças de roupa e o aquecimento de almofadas de aquecimento, pantufas, panos húmidos e semelhantes podem causar ferimentos, a ignição destes produtos ou incêndio.

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou sem experiência e conhecimentos apenas sob supervisão ou se receberem instruções acerca da utilização segura do aparelho e compreenderem os riscos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. Os procedimentos de limpeza e manutenção não devem ser efetuados por crianças a não ser que estas tenham mais de 8 anos de idade e se encontrem sob a supervisão. Mantenha o aparelho e respetivo cabo de alimentação fora do alcance de crianças com menos de 8 anos de idade.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e de conhecimentos, a menos que sejam vigiadas ou que tenham recebido instruções relativas à utilização do aparelho por parte da pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho.
- Não utilize o seu forno micro-ondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e o recipiente poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.
- As vedações da porta e as áreas das ve-

dações da porta devem ser inspecionadas regularmente para verificar se estão danificadas. Se estas áreas estiverem danificadas, o aparelho não deve ser utilizado até ter sido reparado por um técnico de assistência qualificado.

- O aparelho não deve ser ativado *através de um temporizador externo ou de um sistema de controlo remoto separado*.
- Não utilize o forno micro-ondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca, dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do micro-ondas.

PRECAUÇÕES GERAL

- Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico!
- O aparelho não deverá ser ligado sem alimentos no forno quando utilizar as micro-ondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.
- As aberturas de ventilação do forno não deverão estar tapadas. O bloqueio de entradas de ar ou do exaustor poderá danificar o forno e proporcionar maus resultados de cozedura.
- Para testar o funcionamento do forno, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das micro-ondas e o forno não será danificado.
- Não armazene nem utilize este aparelho no exterior.
- Não utilize este aparelho perto de uma lava-loiça, numa cave húmida ou junto de uma piscina ou similares.
- Não utilize a cavidade para armazenar objetos.
- Retire fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno.

FRITOS

- Não utilize o seu forno micro-ondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.
- Utilize luvas para fornos para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura. Os componentes acessíveis podem aquecer durante a utilização, motivo pelo qual deverá manter as crianças afastadas do aparelho.

LÍQUIDOS

- Ex.: bebidas ou água, por exemplo. Poderá ocorrer um sobreaquecimento do líquido além do ponto de ebulição sem que se verifique o borbulhar. Tal poderá resultar num derramamento súbito do líquido quente.
- Para evitar esta possibilidade, deverá seguir os passos seguintes:
 1. Evite utilizar recipientes estreitos com gargalos apertados.
 2. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e deixe a colher de chá no recipiente.
 3. Após o aquecimento, deixe-o repousar um pouco e, de seguida, mexa novamente antes de retirar o recipiente do forno.
- Depois de aquecer comida ou líquidos para bebé num biberão ou num recipiente de comida para bebé, mexa e verifique sempre a temperatura antes de servir. Tal assegurará que o aquecimento está bem distribuído e será evitado o risco de esquentar ou de queimar.
- Certifique-se de que a tampa e a tetina foram retiradas antes de aquecer!

ACESSÓRIOS

GERAL

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de os comprar, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.

Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as micro-ondas passem através deles.

Quando colocar alimentos e acessórios no forno micro-ondas, certifique-se de que não entram em contacto com o interior do forno.

Isto é especialmente importante com acessórios de metal ou com partes metálicas.

Se acessórios com partes metálicas entrarem em contacto com o interior do forno, enquanto este estiver a funcionar, ocorrerá uma fâsca e o forno poderá ficar danificado.

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

SUPOORTE DO PRATO ROTATIVO



Utilize o suporte do prato rotativo por baixo do prato rotativo de vidro. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no suporte do prato rotativo.

- Monte o suporte do prato rotativo no forno.



PRATO ROTATIVO DE VIDRO

Utilize o prato rotativo de vidro com todos os métodos de cozedura. Este prato recolhe os líquidos derramados e as

partículas de comida que de outro modo iriam manchar e sujar o interior do forno.

- Coloque o prato rotativo de vidro no respetivo suporte.

GRELHA



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

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

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

A falta de limpeza do forno poderá provocar a deterioração da sua superfície, situação que poderá afetar o tempo de vida útil do aparelho e provocar possíveis situações perigosas.

Não utilize esfregões de metal abrasivos, produtos de limpeza abrasivos, esfregões de palha-de-aço, panos arenosos, etc., pois poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interiores e exteriores do forno. Utilize um pano com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.

Não pulverize diretamente para o forno.

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

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

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

Utilize um pano macio e húmido com detergente suave para limpar as superfícies interiores, a parte de trás e da frente da porta e a abertura da porta.

Não permita que gorduras ou partículas de alimentos se acumulem em volta da porta.

Para a sujidade difícil, ferva uma chávena de água no forno durante 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer a sujidade.

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

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

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

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

APTO PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:


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


GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

- O prato rotativo e o respetivo suporte estão no lugar.
- A ficha está bem encaixada na tomada elétrica.
- A porta está bem fechada.
- Verifique os fusíveis e certifique-se de que existe energia elétrica em sua casa.
- Verifique se o forno tem uma boa ventilação.
- Aguarde 10 minutos e tente ligar novamente o forno.
- Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.

Isto servirá para evitar deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas. Quando chamar a Assistência, indique o número de série e o número de modelo do forno (consulte a etiqueta de assistência). Para mais sugestões, consulte o seu folheto de garantia.

 Se o cabo de alimentação necessitar de ser substituído, deverá sê-lo por um cabo original, o qual está disponível através do nosso serviço de assistência técnica. O cabo elétrico deverá ser substituído apenas por um técnico de assistência qualificado.

 A assistência apenas deve ser executada por um técnico qualificado. É perigoso uma pessoa que não um técnico qualificado proceder a qualquer operação de assistência ou reparação, que envolva a remoção de qualquer tampa de proteção contra a exposição à energia das micro-ondas. Não retire nenhuma tampa.

ELIMINAÇÃO DE APARELHOS ELÉTRICOS USADOS



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



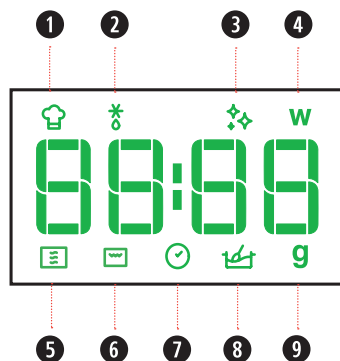
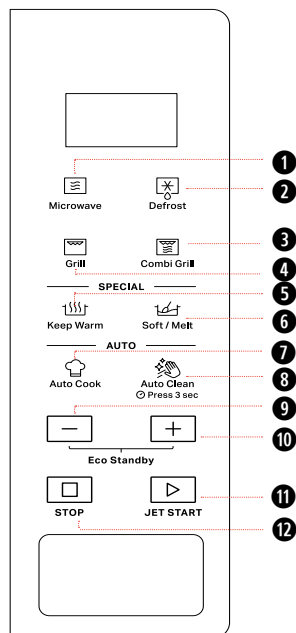
Os aparelhos usados devem ser recolhidos separadamente para otimizar a recuperação e reciclagem dos materiais que contêm e reduzir o impacto na saúde humana e no meio ambiente.

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

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|----------------------------|-----------------|
| Modelo | MWHA 203 |
| Tensão de alimentação | 230-240 V~50 Hz |
| Potência nominal | 1200 W |
| Grelhador | 1000 W |
| Dimensões externas (AxLxP) | 262 x 452 x 363 |
| Dimensões internas (AxLxP) | 210 x 315 x 329 |

DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLO E DO VISOR



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1 Microwave (Micro-ondas) | 7 Auto Cook (Cozinhar automaticamente) |
| 2 Defrost (Descongelação) | 8 Auto Clean (Limpeza automática) |
| 3 Combi Grill (Grelhador combinado) | 9 10 +/- |
| 4 Grill (Grelhador) | 11 START (INÍCIO RÁPIDO) |
| 5 Keep warm (Manter quente) | 12 STOP (PARAR) |
| 6 Soft/melt (Amolecer/Derreter) | |

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



MODO DE ESPERA

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

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



PROTEÇÃO DE INÍCIO/SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função automática de segurança será ativada um minuto após o forno ter regressado ao "modo de espera". Quando a função de segurança está ativada a porta deve ser aberta e fechada para iniciar a cozedura, caso contrário será mostrada a mensagem "door" (porta) no visor.

door



INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

Para interromper a cozedura:

A cozedura pode ser interrompida para verificar, adicionar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta.

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

A definição será mantida durante 5 minutos.

Para prosseguir com a cozedura:

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

Se não quiser continuar a cozinhar: Retire os alimentos, feche a porta e prima o botão Stop (Parar).

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

Tenha em atenção que a redução ou interrupção deste ciclo de arrefecimento programado não terá um impacto negativo no funcionamento do produto.



ADICIONAR/MEXER/VIRAR OS ALIMENTOS

DEPENDENDO DA FUNÇÃO SELECIONADA, pode ser necessário adicionar/mexer/virar os alimentos durante a cozedura. Neste caso, o forno irá interromper o processo de cozedura e pedir-lhe que execute a ação necessária.

Quando necessário, deve:

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

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



RELÓGIO

PARA CONFIGURAR O RELÓGIO do seu aparelho:

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



AUTO CLEAN (LIMPEZA AUTOMÁTICA)

ESTE CICLO DE LIMPEZA AUTOMÁTICA ajudará a limpar o compartimento do forno micro-ondas e a remover odores desagradáveis.

Antes de iniciar o ciclo:

1. Coloque 300 ml de água num recipiente (consulte as nossas recomendações na secção seguinte "Dicas e sugestões").
2. Coloque o recipiente diretamente no centro do compartimento.

Para iniciar o ciclo:

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

Quando o ciclo terminar:

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



Dicas e sugestões:

- Para obter melhores resultados de limpeza, é recomendado que utilize um recipiente com um diâmetro de 17 a 20 cm e uma altura inferior a 6,5 cm.
- É recomendado que utilize um recipiente de plástico leve adequado para micro-ondas.
- Visto que o recipiente estará quente após o ciclo de limpeza, é recomendado que utilize uma luva resistente ao calor para retirar o recipiente do micro-ondas.
- Para obter um melhor efeito de limpeza e remover odores desagradáveis, adicione um pouco de sumo de limão ou vinagre à água.
- A resistência do grelhador não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer salpicos, mas o espaço em volta poderá necessitar de limpeza regular. Deverá efetuar essa limpeza com um pano macio e húmido com um detergente suave.
- Se não utilizar o grelhador regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar quaisquer salpicos, de forma a reduzir o risco de provocar um incêndio.



MICROWAVE (MICRO-ONDAS)

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

1. Prima o botão Microwave (Micro-ondas). O nível predefinido de potência (700 W) será exibido no visor e o ícone de watts começará a piscar.
2. Prima o botão Microwave (Micro-ondas) repetidamente ou prima o botão +/- para selecionar a potência adequada e, em seguida, prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO)
3. Prima +/- para definir o tempo de cozedura e, em seguida, prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar a cozedura.



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

| POTÊNCIA | SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO |
|----------|---|
| 90 W | Derreter gelados, manteiga e queijos. |
| 160 W | Descongelar. |
| 350 W | Cozinhar estufados, derreter manteiga. |
| 500 W | Cozinhados mais cuidadosos, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos e para concluir a cozedura de caçarolas. |
| 700 W | Cozinhar peixe, carne, legumes, etc. Aquecer bebidas, água, sopas claras, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou natas, selecione uma potência inferior. |



JET START (INÍCIO RÁPIDO)

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

1. Prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO).



É possível alterar o nível de potência e o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura. Para ajustar o nível de potência, prima repetidamente o botão Microwave (Micro-ondas). Para alterar o tempo de duração, prima uma vez o botão +/- ou prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO) para aumentar o tempo em 30 segundos.



DEFROST (DESCONGELAÇÃO)

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

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

| TIPO DE ALIMENTO | PESO | SUGESTÃO DE UTILIZAÇÃO |
|------------------|----------------|--|
| Carne | 100 g - 2000 g | Carne picada, costeletas, bifes ou assados. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante pelo menos 5 minutos para obter os melhores resultados. |
| Legumes | 100 g - 1000 g | Legumes cortados em pedaços grandes, médios e pequenos. Antes de servir, deixe o alimento repousar durante 3 a 5 minutos para obter os melhores resultados. |
| Peixe | 100 g - 2000 g | Postas inteiras ou filetes de peixe. Deixe o alimento repousar durante 5-10 minutos para obter os melhores resultados. |
| Aves | 100 g - 2000 g | Frango inteiro, pedaços ou filetes de frango. Depois da cozedura, deixe o alimento repousar durante 5 a 10 minutos para obter os melhores resultados. |



- Para obter melhores resultados recomendamos que descongele diretamente na parte inferior do compartimento.
- Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso inferior para o alimento.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de descongelação (-18°C), selecione um peso superior para o alimento.
- Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar.



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



GRILL (GRELHADOR)

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

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

1. Prima o botão Grill (Grelhador). Prima START (INÍCIO RÁPIDO) para confirmar.
2. Prima +/- para definir o tempo de cozedura.
3. Prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO) para iniciar a cozedura.



- No caso de alimentos como queijo, tostas, bifes e salsichas, coloque o alimento na grelha.
- Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque na resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura.
- Para alterar o tempo de duração, prima uma vez o botão +/- ou prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO) para aumentar o tempo em 30 segundos.

KEEP WARM (MANTER QUENTE)

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

1. Prima o botão Keep Warm (Manter quente).
2. Prima o botão +/- para selecionar o tempo adequado e, em seguida, prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO).



O ciclo para manter quente tem a duração de 15 minutos (default é 30 minutos), para garantir um resultado ideal, selecione um tempo superior a 15 minutos.



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

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

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

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



- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico para grelhar. Estes poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.
- Seja cuidadoso, não toque na resistência do grelhador.
- É possível alterar o tempo de duração mesmo depois de iniciar o processo de cozedura premindo o botão +/- . Ou, prima o botão START (INÍCIO RÁPIDO) para aumentar o tempo em 30 segundos.



MENU AUTO COOK (COZINHAR AUTOMATICAMENTE)

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










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






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



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

| RECEITA | ITEM | ESTADO INICIAL | PESO | DURAÇÃO | PREPARAÇÃO |
|---|------|----------------------------|-------------------|------------|---|
|  Levedação de massa | 1 | Temperatura ambiente | 500-1000 g | 65 min. | Coloque 200 ml de água no forno. Adicione a massa preparada quando o forno o indicar. O volume do recipiente deve ser pelo menos 3 vezes superior ao da massa. Não abra a porta durante a contagem decrescente. |
|  Iogurte | 2 | Temperatura ambiente | 1000g | 5h 20 min. | Utilize água fervida para limpar o recipiente. Coloque 1 litro de leite e 1g de coalho de iogurte no recipiente e, em seguida, adicione 50g de açúcar. Cubra o recipiente durante a cozedura. |
|  Cupcakes | 3 | Temperatura ambiente | 300 g | 4 min. | Coloque 125 g de ovos e 170 g de açúcar num recipiente e mexa durante 2-3 min., adicione 170 g de farinha, 10 g de fermento em pó, 100 g de água, 50 g de manteiga, misture bem e coloque em chávenas. Coloque as chávenas à volta do prato rotativo para garantir uma cozedura uniforme. |
|  Legumes | 4 | Temperatura ambiente | 200-500 g /50 g | 4-7 min. | Corte os legumes em pedaços, adicione 2 colheres de sopa de água. |
|  Sopa | 5 | Temperatura de frigorífico | 300-1200 g /300 g | 4-11 min. | Cubra o prato e deixe uma abertura para ventilação. |
|  Feijão verde | 6 | Temperatura ambiente | 200-500 g /50 g | 4-7 min. | Adicione 2 colheres de sopa de água e cubra o prato. |
|  Filetes de peixe | 7 | Temperatura de frigorífico | 200-500 g /50 g | 4-7 min. | Cubra o prato e deixe uma abertura. |
|  Carne assada | 8 | Temperatura ambiente | 400-900 g /100 g | 15-30 min. | Misture 800g de carne picada, 2 ovos e 1,5g de sal. Cubra com película aderente |
|  Hambúguer | 9 | Temperatura ambiente | 100-400 g /100 g | 30-39 min. | Coloque os hambúrgueres (100 g/cada) na grelha. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno. |

| | | | | | |
|--|-----------|----------------------|------------------|------------|--|
|  Lasanha caseira | 10 | Temperatura ambiente | 250-1000 g /50 g | 18-37 min. | Prepare a sua receita favorita de lasanha |
|  Batatas gratinadas | 11 | Temperatura ambiente | 750-1200 g /50 g | 28-43 min. | ①Ingredientes: 750 g de batatas descascadas, 100 g de queijo ralado, com 25-30% de gordura, 50 g de ovos, clara e gema misturadas, 200 g de leite e natas (15-20% de gordura), 5 g de sal; prepare da seguinte forma: Corte as batatas às rodelas com cerca de 4 mm de espessura utilizando um robot de cozinha. ②Encha o recipiente com aproximadamente metade das batatas cortadas e cubra com metade do queijo ralado. ③Adicione as restantes batatas. Misture os ovos, o leite, as natas e o sal com uma batedeira e coloque sobre as batatas. Por fim, espalhe o queijo restante uniformemente sobre o gratinado. |
|  Ovos mexidos | 12 | Temperatura ambiente | 1-4 ovos | 2-4 min. | Bata bem os ovos junto com a água, cubra a chávena com película aderente. |









SOFT/MELT (AMOLECER/DERRETER)

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

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



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

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

