



JT 359

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



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso



Οδηγός χρήσης
Instrukcje użytkowania
Hesználati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucțiuni de utilizare
Инструкции по експлуатация
تعليمات وسكيفية الاستعمال

www.whirlpool.com





INSTALAÇÃO



ANTES DE LIGAR

Verifique se a voltagem indicada na chapa de características equivale à voltagem de corrente eléctrica **da sua casa**.

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. O lado direito da unidade é o lado mais pesado. Seja cuidadoso ao mexer no forno.

Coloque o forno afastado de outras fontes de energia. O ar de refrigeração, o qual é absorvido pelo forno, não deverá exceder uma temperatura de 35°C. Para possibilitar uma ventilação suficiente deverá haver uma distância de pelo menos 20 cm por cima do forno. Certifique-se de que os pés do forno microondas estão no local correcto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado. O forno consegue funcionar numa temperatura ambiente entre os +5°C e os +35°C.



Este forno não se destina a ser colocado ou utilizado numa superfície de trabalho **com distância inferior a 850 mm acima do nível do chão**.

Para ver bem o visor, posicione o forno de modo a que o visor fique situado abaixo ou à altura dos olhos, visto de frente.

Não retire as placas de protecção de entrada do microondas localizadas na parte lateral da parede da cavidade do forno. Evitam que a gordura e as partículas de alimentos entrem nos canais de entrada do microondas.

Certifique-se de que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha perfeitamente contra o suporte da porta e se a junta interna da porta está danificada. Esvazie o forno e limpe o interior com um pano húmido e macio.

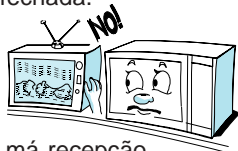
Não ligue o aparelho se este possuir um cabo ou uma ficha eléctrica danificada, se não estiver a funcionar correctamente, se estiver danificado ou se tiver caído. Não mergulhe o cabo ou a ficha eléctrica em água. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes. Poderá provocar choques eléctricos, incêndios ou outros perigos.

DEPOIS DE LIGAR

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez ou após uma falha de energia, o visor fica em branco. Se necessário, o forno poderá mostrar um relógio de 24 horas. Quando a função Clock não estiver programada o visor permanecerá em branco até o tempo de cozedura ou o temporizador serem ajustados.

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 recepção 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 objectos devidos à inobservância deste requisito.

Os fabricantes não se responsabilizam por quaisquer problemas provocados pela inobservância destas instruções por parte do utilizador.



INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES



LEIA ATENTAMENTE E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

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.

Não aqueça nem utilize objectos inflamáveis no interior ou perto do forno. Os vapores poderão provocar um incêndio ou uma explosão.

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 utilize o seu forno microondas para secar têxteis, papel, especiarias, ervas, madeira, flores, frutos ou outros materiais combustíveis. Poderá provocar um incêndio.

Se o material no interior / exterior do forno deitar fumo ou arder, mantenha a porta do forno fechada e desligue o forno. Desligue o cabo eléctrico ou a energia no quadro de fusíveis ou no painel de disjuntores do circuito.

Não supere os tempos de cozedura dos alimentos. 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 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.

Nunca se encoste à porta quando estiver aberta, nem permita que as crianças brinquem com ela.

Poderão resultar ferimentos.



 **AVISO!**

Não permita que crianças utilizem o forno sem supervisão por parte de um adulto, a menos que lhes tenham sido fornecidas instruções adequadas de uma utilização segura do forno e que compreendam os perigos de uma utilização incorrecta.

O forno não se destina a ser utilizado por crianças pequenas ou pessoas inaptas sem supervisão. As crianças pequenas devem ser vigiadas a fim de garantir que não brincam com o aparelho.

Se o forno incluir outras fontes de calor que possam ser combinadas com as microondas, as crianças só deverão utilizar o forno sob supervisão de adultos devido às temperaturas geradas.

 **AVISO!**

Não utilize o seu forno microondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes fechados a vácuo. A pressão aumenta e poderá explodir ou provocar danos quando for aberto.



 **AVISO!**

As juntas da porta e as áreas das juntas da porta devem ser inspeccionadas 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.

OVOS

Não utilize o seu forno microondas para cozinhar ou aquecer ovos com ou sem casca dado que estes poderão explodir mesmo após a conclusão do aquecimento do microondas.



Se a função Grill não for utilizada regularmente, poderá ocorrer o risco de incêndio, devido à possível acumulação de partículas de alimentos e de gordura, por baixo da resistência do grelhador. Para reduzir esse risco, a função Grill only deverá ser ligada durante 10 minutos uma vez por mês para limpar a resistência.



PRECAUÇÕES



GERAL

Este aparelho destina-se exclusivamente ao uso doméstico!

O aparelho não deverá ser ligado sem alimentos no forno quando utilizar as microondas. Se o fizer, poderá danificar o aparelho.

Para testar o funcionamento do forno, coloque um copo de água no seu interior. A água absorverá a energia das microondas e o forno não será danificado.

Não utilize a cavidade para armazenar objectos.

Retire fios ou laços do papel ou de sacos de plástico antes de os colocar no forno.



FRITOS

Não utilize o seu forno microondas para fritar, uma vez que a temperatura do óleo não pode ser controlada.



LÍQUIDOS

Quando aquecer bebidas ou água no forno microondas, 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.

CAUTELA

Durante a utilização do forno, os utensílios e componentes do forno, poderão ficar quentes. Utilize luvas para fornos para evitar queimaduras quando tocar nos recipientes, em componentes do forno e nas caçarolas após a cozedura.

Consulte sempre um livro de receitas para fornos microondas para mais detalhes, especialmente, se pretender cozinhar ou aquecer alimentos que contenham álcool.

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



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

ACESSÓRIOS

GERAL

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com microondas.

Antes de cozinhar, certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno 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 forno. Isto é particularmente importante para os acessórios em metal ou com partes metálicas.**

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

Certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente, antes de ligar o forno.

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

SUORTE 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 em 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 respectivo suporte.

TABULEIRO

Use o tabuleiro quando cozinhar apenas na função de Ar Forçado e na função Ar Forçado Auto. Nunca o utilize em combinação com as microondas.

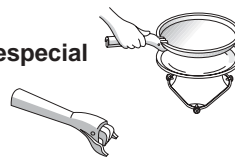
TAMPA

A tampa é utilizada para cobrir alimentos durante o processo de cozedura ou de aquecimento apenas com microondas e ajuda a diminuir os salpicos, a reter a humidade dos alimentos, bem como a reduzir o tempo necessário.

Use a tampa para aquecer alimentos em dois níveis

PEGA CRISP

Utilize a pega Crisp especial fornecida para retirar o prato Crisp quente do forno.



PRATO CRISP

Coloque os alimentos directamente no prato Crisp.

Quando usar o prato Crisp, use sempre o prato rotativo de vidro como suporte.

Não coloque quaisquer utensílios no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.

O prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min). Use sempre a função Crisp quando pré-aquecer o prato Crisp.



CESTO DE ARAME

Utilize o cesto de arame superior quando cozinhar com o grelhador.

Utilize o cesto de arame inferior quando grelhar ou cozinhar num modo combinado com outras fontes de calor.

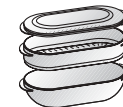


VAPORIZADOR

Utilize o vaporizador com o passador no respectivo lugar para alimentos tais como peixe, vegetais e batatas.

Utilize o vaporizador sem o passador no respectivo lugar para alimentos tais como arroz, pastas e feijão branco.

Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro.



PROTECÇÃO DE AQUECIMENTO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função automática de segurança é activada um minuto após o forno ter regressado ao “modo stand by”. (O forno está em “stand by” quando o relógio de 24 horas é visualizado, ou se o relógio não tiver sido ajustado, quando o visor está em branco).

A porta deve ser aberta e fechada por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança. Caso contrário, o visor apresentará “door” (porta).

INTERROMPER OU PARAR A COZEDURA

Para interromper a cozedura:

A cozedura pode ser interrompida para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. O ajuste será mantido durante 10 minutos.



Para prosseguir com a cozedura:

Feche a porta e prima o botão Start UMA VEZ. A cozedura é reiniciada a partir do ponto em que foi interrompida. Se premir o botão Start DUAS VEZES aumentará o tempo em 30 segundos.



Se não quiser continuar a cozinhar:

Retire os alimentos, feche a porta e prima o botão STOP



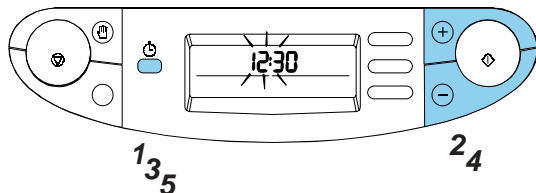
Soará um sinal sonoro minuto a minuto durante 10 minutos quando a cozedura estiver concluída. Prima o botão STOP ou abra a porta para anular o sinal.



Nota: Quando o processo de cozedura estiver concluído, o forno manterá os ajustes actuais durante 60 segundos se a porta for aberta e depois fechada.



RELÓGIO



Tempo limite do relógio: deverá concluir cada etapa num período de 60 segundos. Caso contrário, o visor regressará automaticamente ao modo de espera.

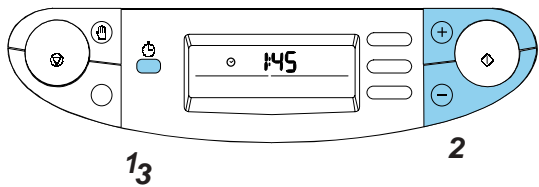
1. Prima o botão Clock (3 segundos) até o dígito esquerdo (horas) começar a piscar.
2. Prima os botões +/- para ajustar as horas.
3. Prima novamente o botão Clock. (Os dois dígitos direitos (minutos) piscam).
4. Prima os botões +/- para ajustar os minutos.
5. Prima novamente o botão Clock. O relógio fica ajustado e em funcionamento.

Nota: Quando o aparelho for ligado pela primeira vez ou após uma falha de corrente, o visor ficará em branco. Se o relógio não for ajustado, o visor permanecerá em branco até que o tempo de cozedura seja ajustado.

Se pretender retirar o relógio do visor após o seu ajuste. Prima o botão Clock (3 segundos) até o dígito esquerdo (horas) começar a piscar. Depois prima o botão Stop.

Para reinstalar o relógio, siga o procedimento anterior.

 **TEMPORIZADOR DE COZINHA**



1. Prima o botão Clock uma vez.
2. Prima os botões +/- para ajustar a medição desejada de tempo.
3. Prima novamente o botão Clock para iniciar o temporizador de cozinha.


Será ouvido um sinal sonoro sempre que o temporizador tiver concluído a contagem decrescente.

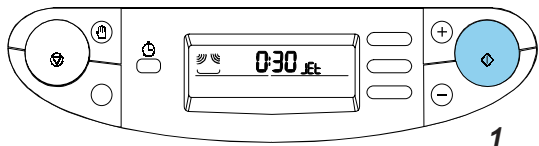
Se premir uma vez o botão Clock visualizará o tempo restante no temporizador. É visualizado durante 3 segundos e regressa depois à visualização do tempo de cozedura (se estiver a cozinhar).

O temporizador de cozinha é totalmente **independente** de todas as outras funções e pode ser utilizado em qualquer altura independentemente do forno estar a cozinhar ou não.

Utilize esta função sempre que necessitar de um temporizador de cozinha para medir o tempo exacto em vários procedimentos tais como a cozedura de ovos, de massas ou para permitir que a massa suba antes de confeccionar bolos, etc.

Para parar o temporizador de cozinha quando estiver a funcionar em segundo plano relativamente a outra função, deverá colocar o temporizador em primeiro plano premindo o botão Clock e depois pará-lo premindo mais uma vez o botão Clock.

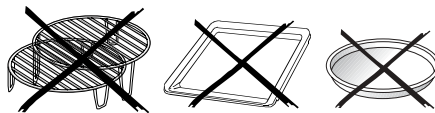
 **JET START (Aquecimento rápido)**



1. Prima o botão Start.

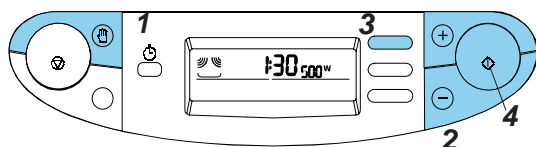
Esta função começa automaticamente com o nível de potência máximo do microondas e com o tempo de cozedura definido para 30 segundos. De cada vez que carrega no botão, aumenta o tempo em 30 segundos. Também poderá alterar o tempo premindo os botões +/- para aumentar ou diminuir o tempo após o início da função.

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



Não utilize com esta função.

Manual  **COZINHAR & AQUECER COM MICROONDAS**



Utilize esta função para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.

1. Prima o botão MANUAL para seleccionar a função pretendida.
2. Prima os botões +/- para ajustar o tempo de cozedura.
3. Prima o botão WATTS várias vezes para ajustar o nível de potência desejado.
4. Prima o botão Start.



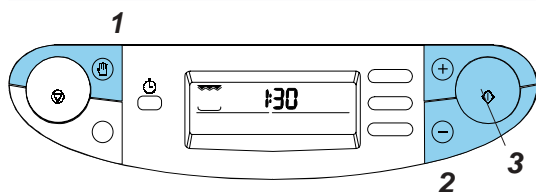
Não utilize com esta função.

Assim que o processo de cozedura tiver sido iniciado:

O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos, premindo o botão Start. De cada vez que carrega no botão, aumenta o tempo em 30 segundos. Poderá ainda alterar o tempo rodando os botões +/- para aumentar ou diminuir o tempo.

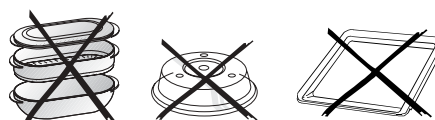
O nível de potência também pode ser alterado durante a cozedura premindo o botão WATTS.

Manual  **GRELHADOR**



Utilize esta função para dar rapidamente uma agradável superfície tostada aos alimentos.

1. Prima o botão MANUAL para seleccionar a função pretendida.
2. Prima os botões +/- para ajustar o tempo de cozedura.
3. Prima o botão Start.



Não utilize com esta função.

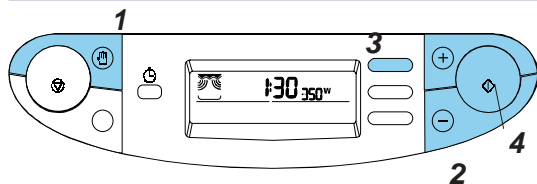
Não deixe a porta do forno aberta durante longos períodos quando o Grill estiver em funcionamento, já que tal provocará uma queda na temperatura.

No caso de alimentos tais como queijo, tostas, bifés e salsichas, coloque os alimentos no cesto de agramado superior.

⚠ IMPORTANTE!

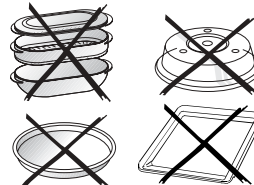
Certifique-se de que os utensílios usados são resistentes ao calor do forno antes de usá-los para grelhar.

Ao grelhar não use utensílios de plástico. Poderão derreter. Objectos em madeira ou papel também não são adequados.



1. Prima o botão MANUAL para seleccionar a função pretendida.
2. Prima os botões +/- para ajustar o tempo de cozedura.
3. Prima o botão WATTS várias vezes para ajustar o nível de potência desejado.
4. Prima o botão Start.

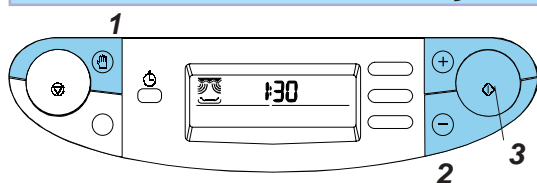
Utilize esta função para cozinhar alimentos tais como gratinados, lasanha, aves e batatas assadas.



Não utilize com esta função.

O nível de potência das microondas máx. possível quando utilizar o Grill Combi, está limitado a um nível pré-definido de origem.

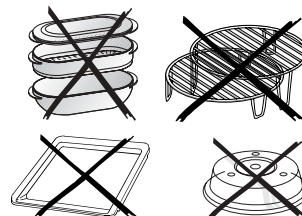
Coloque o alimento no cesto de arame superior ou no prato rotativo de vidro sempre que cozinhar com esta função.



1. Prima o botão MANUAL para seleccionar a função pretendida.
2. Prima os botões +/- para ajustar o tempo de cozedura.
3. Prima o botão Start.

O forno trabalha automaticamente com as microondas e o Grill de modo a aquecer o prato Crisp. Deste modo o prato Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a aloirar e a gratinar os alimentos.

Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas e outros alimentos à base de massa. Serve ainda para fritar bacon e ovos, salsichas, hambúrgueres, etc.



Não utilize com esta função.

IMPORTANTE!

Certifique-se que o prato Crisp está correctamente posicionado no centro do prato rotativo de vidro.

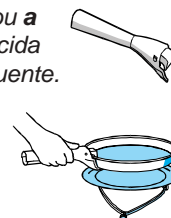
O forno e o prato Crisp ficam demasiado quentes ao utilizar esta função.

Não coloque o prato Crisp quente em superfícies susceptíveis ao calor.

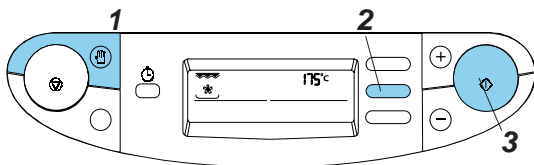
Seja cuidadoso, não toque no tecto por baixo da resistência do grelhador.

Utilize luvas para fornos ou a pega Crisp especial fornecida para retirar o prato Crisp quente.

Utilize apenas o prato Crisp fornecido com esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.



Manual  **AQUECIMENTO RÁPIDO**



Utilize esta função para pré-aquecer o forno vazio.

Não coloque alimentos no forno antes ou durante o pré-aquecimento. Poderão ficar queimados devido ao calor intenso.

1. Prima o botão MANUAL para seleccionar a função pretendida.
2. Prima o botão da temperatura várias vezes para ajustar a temperatura final pretendida.
3. Prima o botão Start.

Durante o processo de aquecimento, os símbolos no visor ficam animados, PRE-HEAT é apresentado e a temperatura actual é visualizada através de dígitos intermitentes até que a temperatura pretendida seja alcançada.

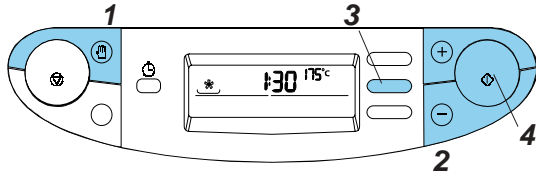
Quando a temperatura definida é alcançada, o forno passa automaticamente para a função Ar Forçado Manual e mantém a temperatura definida durante 10 minutos antes de desligar. Durante esse período de tempo, estará a aguardar que o utilizador introduza alimentos, ajuste o tempo de cozedura pretendido e prima o botão START para iniciar a cozedura.



Não utilize com esta função.

O pré-aquecimento deve ser sempre efectuado com o forno vazio.

Manual  **AR FORÇADO**



1. Prima o botão MANUAL para seleccionar a função pretendida.
2. Prima o botão da temperatura várias vezes para ajustar a temperatura final pretendida.
3. Prima os botões +/- para ajustar o tempo de cozedura.
4. Prima o botão Start.

Utilize o cesto de arame inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

Use o tabuleiro sempre que cozinhar alimentos pequenos como biscoitos ou pães.

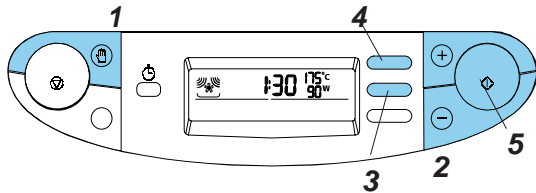
Utilize esta função para cozinhar merengues, massas, pão de ló, soufflés, aves e carne assada.



Não utilize com esta função.

Assim que o processo de aquecimento tenha sido iniciado a temperatura pode ser facilmente ajustada premindo o botão de temperatura.

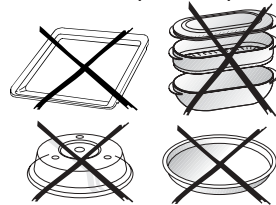
Manual  **AR FORÇADO COMBI**



1. Prima o botão MANUAL para seleccionar a função pretendida.
2. Prima os botões +/- para ajustar o tempo de cozedura.
3. Prima o botão da temperatura várias vezes para ajustar a temperatura final pretendida.
4. Prima o botão WATTS várias vezes para ajustar o nível de potência desejado.
5. Prima o botão Start.

Utilize o cesto de arame inferior para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar em redor dos alimentos.

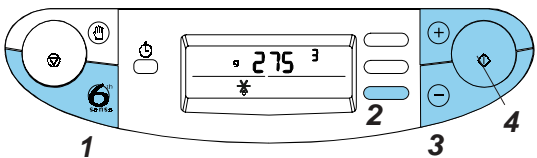
Utilize esta função para cozinhar carne assada, aves e batatas com casca, alimentos congelados já preparados, pão de ló, massas, peixe e pudins.



Não utilize com esta função.

Assim que o processo de aquecimento tenha sido iniciado a temperatura pode ser facilmente ajustada premindo o botão de temperatura. Também é possível alterar o nível de potência das microondas. O nível de potência das microondas máx. possível quando utilizar a função Ar Forçado Combi está limitado a um nível pré-definido de origem.

6th SENSE  **JET DEFROST (Descongelação rápida)**



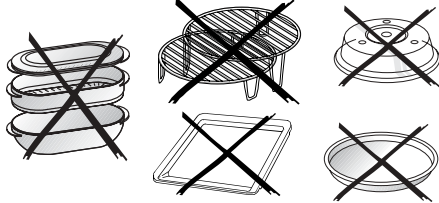
1. Prima o botão **6th SENSE** para seleccionar a função pretendida.
2. Prima o botão **FOOD** várias vezes para seleccionar a classe do alimento.
3. Prima os botões **+/-** para ajustar o peso líquido do alimento a ser descongelado.
4. Prima o botão **Start**.

A meio do processo de descongelação o forno pára e pede-lhe para virar ("TURN") os alimentos.

- Abra a porta.
- Vire os alimentos.
- Feche a porta e reinicie premindo o botão **Start**.

Nota: o forno continua automaticamente após 2 min. se os alimentos não tiverem sido virados. Neste caso, o tempo de descongelação será mais longo.

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



Não utilize com esta função.

Coloque sempre o alimento no prato rotativo de vidro.

Esta função tem de saber o peso líquido do alimento. O forno calcula, então, automaticamente o tempo necessário para concluir o processo de descongelação/cozedura.

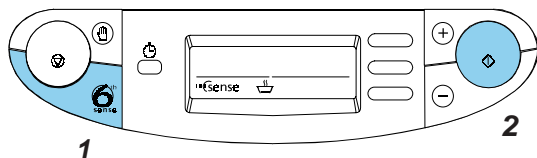
Alimentos congelados:
Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso inferior para o alimento.
Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de descongelação (-18°C), seleccione um peso superior para o alimento.



PESOS RECOMENDADOS		
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o microondas" e escolha 160 W ao descongelar.		
1	CARNE (100g - 2Kg)	Carne picada, costeletas, bifes, assados.
2	AVES (100g - 3Kg)	Frango inteiro, pedaços de frango ou filetes de frango.
3	PEIXE (100g - 2Kg)	Postas inteiras ou filetes.
4	VEGETAIS (100g - 2Kg)	Legumes mistos, ervilhas, brócolos, etc.
5	PÃO (100g - 2Kg)	Bolos e todo o tipo de pães.



FUNÇÃO AQUECIMENTO 6° SENTIDO



1. Prima o botão **6° Sense** para seleccionar a função pretendida.
2. Prima o botão Start.

Ajuste da cozedura

Quando utilizar esta função, também tem a possibilidade de controlar pessoalmente o resultado final através da característica de **Ajuste da cozedura**. Esta característica permite-lhe obter uma temperatura final superior ou inferior ou um período de tempo longo ou curto. O ajuste pré-definido proporciona normalmente o melhor resultado.

No caso de o alimento que aqueceu ficar demasiado quente para ser ingerido imediatamente. Poderá ajustar esta situação facilmente antes de usar novamente esta função.

Esse ajuste é feito seleccionando um nível alto ou baixo com o botão WATTS.

+ Aumenta a temperatura final.

- Diminui a temperatura final.

Nota:

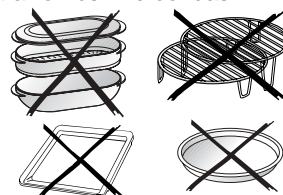
O ajuste da cozedura só pode ser definido ou alterado antes da operação.

O programa não deve ser interrompido enquanto “[- -]” estiver no visor.

O programa pode ser interrompido quando o tempo for visualizado.

Quando guardar uma refeição no frigorífico ou “empratar” uma refeição para a aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

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



Não utilize com esta função.

Coloque os pedaços mais finos de carne uns em cima dos outros ou cruze-os.



Os pedaços mais grossos tais como carne assada e salsichas devem ser colocados perto uns dos outros.

Tempo de repouso

Um período de repouso de 1-2 minutos melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.

Utilize sempre a cobertura fornecida



com esta função, excepto durante o aquecimento de sopas frias, em cujo caso não é necessária a cobertura! Se o alimento estiver embalado de tal maneira que seja impossível utilizar a cobertura, a embalagem deverá ser cortada em 2-3 locais para permitir que a pressão excessiva se liberte durante o aquecimento.

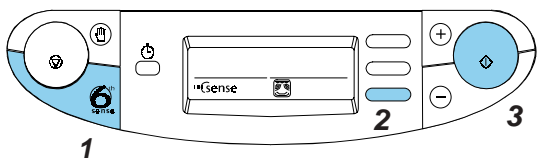
Diminuir a pressão

O plástico deve ser picado com um garfo para libertar a pressão e evitar que rebente, dado que se acumula vapor durante a cozedura.

O peso líquido deve ser mantido entre as **250 - 600 g** sempre que utilizar esta função. De outro modo deverá considerar a utilização da função manual para obter o melhor resultado.

Certifique-se que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.

6° SENSE  **FUNÇÃO GRATINADOS 6° SENTIDO**



Utilize esta função para aquecer rapidamente os alimentos, de congelados à temperatura ideal para servir. Esta função só é utilizada com alimentos preparados congelados.

1. Prima o botão **6° SENSE** para seleccionar a função pretendida.
2. Prima o botão **FOOD** várias vezes para seleccionar a classe do alimento.
3. Prima o botão **Start**.

Ajuste da cozedura

Quando utilizar esta função, também tem a possibilidade de controlar pessoalmente o resultado final através da característica de **Ajuste da cozedura**. Esta característica permite-lhe obter uma temperatura final superior ou inferior ou um período de tempo longo ou curto. O ajuste pré-definido proporciona normalmente o melhor resultado.

No caso de o alimento que aqueceu ficar demasiado quente para ser ingerido imediatamente. Poderá ajustar esta situação facilmente antes de usar novamente esta função. Esse ajuste é feito seleccionando um nível alto ou baixo com o botão **WATTS**.

+ Aumenta a temperatura final.

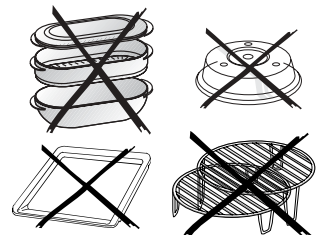
- Diminui a temperatura final.

Nota:

O ajuste da cozedura só pode ser definido ou alterado antes da operação.

O programa não deve ser interrompido enquanto “[- -]” estiver no visor.

O programa pode ser interrompido quando o tempo for visualizado.



Não utilize com esta função.

Utilize apenas o prato Crisp fornecido com esta função. Outros pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correcto quando utilizar esta função.



⚠ IMPORTANTE!

Não coloque recipientes ou embalagens no prato Crisp!

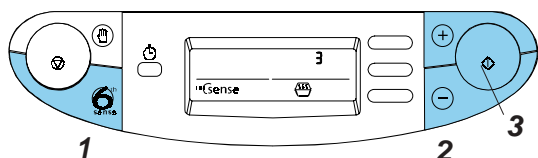
Deverá colocar apenas o alimento no prato Crisp.



PESOS RECOMENDADOS		
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função Crisp manual.		
1	BATATAS FRITAS (250g - 600g)	Espalhe as batatas numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal se desejar batatas mais estaladiças. As batatas podem ser mexidas quando for apresentado o tempo.
2	PIZZA, massa fina (250g - 500g)	Para pizzas de massa fina.
3	PAN PIZZA (300g - 800g)	Para pizzas de massa alta.
4	QUICHE (400g - 800g)	Coloque a quiche directamente no prato Crisp.
5	ASAS DE FRANGO (250g - 600g)	Espalhe as asas de frango numa camada uniforme sobre o prato Crisp.



FUNÇÃO VAPOR 6° SENTIDO



1. Prima o botão **6° sense** para seleccionar a função pretendida.
2. Prima os botões +/- para definir o tempo de cozedura. (Se o tempo não for definido, o programa só será executado até ao ponto de ebulição antes de se desligar automaticamente).
3. Prima o botão Start.

Tape sempre o alimento com uma tampa.

Certifique-se de que o recipiente e a tampa são à prova das microondas antes de os utilizar. Se não possuir uma tampa disponível para o recipiente escolhido, poderá utilizar um prato. Deverá ser colocado com a parte inferior virada para o interior do recipiente.

Não utilize embalagens de alumínio ou de plástico para tapar os alimentos.

Os recipientes utilizados deverão estar cheios apenas até metade. Se pretender ferver grandes quantidades, deverá seleccionar um recipiente maior de modo a assegurar que este não fique cheio até mais de metade do seu tamanho. Evitará assim o derramamento de líquidos.

Cozinhar vegetais

Coloque os vegetais no passador. Deite 50-100 ml de água na base. Tape com a tampa e defina o tempo.

Os vegetais moles como os brócolos e o alho-porro requerem um tempo de cozedura de 2-3 minutos.

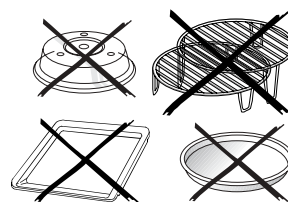
Os vegetais duros como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozedura de 4-5 minutos.

Cozinhar arroz

Utilize as recomendações da embalagem relativas ao tempo de cozedura e à quantidade de água e de arroz. Coloque os ingredientes na base, tape com a tampa e defina o tempo.

Utilize esta função para alimentos tais como vegetais, peixe, arroz e pastas. Esta função funciona em 2 passos.

- * O primeiro passo coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição.
- * O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de estufar de modo a evitar uma ebulição excessiva.



Não utilize com esta função.

 **AVISO!**

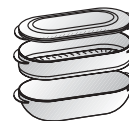
O vaporizador foi concebido para ser utilizado apenas com microondas!

Nunca o utilize com outra função.

A utilização do vaporizador noutra função poderá provocar danos.

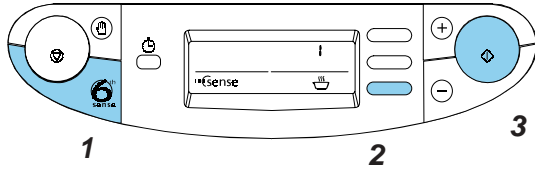
Certifique-se sempre de que o prato rotativo consegue rodar livremente, antes de ligar o forno.

Coloque sempre o vaporizador no prato rotativo de vidro.



6th

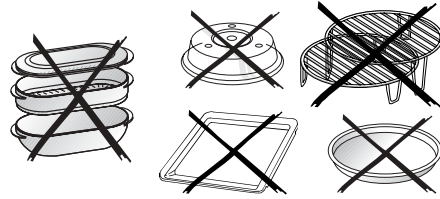
FUNÇÃO DE COZEDURA 6° SENTIDO



1. Prima o botão 6th para seleccionar a função pretendida.
2. Prima o botão FOOD várias vezes para seleccionar a classe do alimento.
3. Prima o botão Start.

O plástico ou a tampa devem ser picados com um garfo ou um palito de cocktail para libertar a pressão e evitar que rebentem, dado que se acumula vapor durante a cozedura.

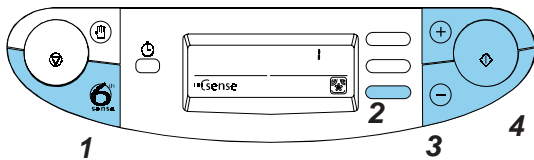
Utilize esta função APENAS para cozinhar. Esta função só pode ser usada com alimentos pertencentes às categorias aqui indicadas. Utilize "Cozinhar & Aquecer com o microondas" para os alimentos ou pesos não indicados.



Não utilize com esta função.

PESOS RECOMENDADOS		
1	BATATAS ASSADAS (2 - 4 unidades, aprox. 250g cada unidade)	Pique as batatas e coloque-as num prato adequado para o microondas. Certifique-se de que o forno, o prato e os alimentos estão quentes.
2	BATATAS COZIDAS (250g - 1kg)	Selecione batatas com um tamanho uniforme. Corte em dois as batatas maiores. Coloque as batatas na base do vaporizador. Adicione 100 ml de água e tape. Se desejar, adicione uma pitada de sal à água.
3	LEGUMES CONGELADOS (250g - 750g)	Coloque os legumes na base do vaporizador. Adicione 100 ml de água e tape. Se desejar, adicione uma pitada de sal à água.


AUTO  **AR FORÇADO AUTO**



Utilize esta função para alimentos indicados na tabela seguinte.



Não utilize com esta função.

1. Prima o botão  para seleccionar a função pretendida.
2. Prima o botão FOOD várias vezes para seleccionar a classe do alimento.
3. Prima os botões +/- para ajustar o peso líquido do alimento a ser cozinhado.
4. Prima o botão Start.

Para as classes de alimentos (1)Galinha e (2)Lasanha; certifique-se, antes de cozinhar, que o recipiente que vai usar é adequado para fornos microondas e permite a passagem das microondas. Caso contrário, obterá resultados pouco satisfatórios.

Utilize sempre o tabuleiro quando cozinhar biscoitos e pães congelados ou enlatados.

Unte ligeiramente o tabuleiro ou cubra-o com papel adequado.

Durante o uso de programas para biscoitos e pães congelados ou enlatados é necessário efectuar um pré-aquecimento do forno antes de colocar o alimento no seu interior.

Quando a temperatura pretendida for alcançada, o forno indicará ao utilizador para introduzir o alimento.

- Abra a porta.
- Coloque o tabuleiro com o alimento nos guias situados nas paredes da cavidade.
- Feche a porta e reinicie premindo o botão Start.

PESOS RECOMENDADOS

1	FRANGO (800g - 1½Kg)	Polvilhe o frango com sal e condimentos. Unte com óleo caso seja necessário. Coloque num recipiente adequado para fornos microondas. Coloque o recipiente na grelha inferior.
2	LASANHA CONGELADA (400g - 1Kg)	Coloque num recipiente adequado para fornos microondas. Coloque o recipiente na grelha inferior.
3	BISCOITOS	Coloque (9 - 12 unidades) no tabuleiro ligeiramente untado. Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos ("Add food").
4	MASSA PARA PÃO ENLATADA	Para ser usada em alimentos tais como croissants e pães. Coloque a massa crua no tabuleiro. Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos ("Add food").
5	PÃES CONGELADOS	Para ser usado com pães congelados já cozinhados. Coloque os pães no tabuleiro. Coloque o recipiente no forno quando este lhe solicitar para adicionar os alimentos ("Add food").

MANUTENÇÃO & LIMPEZA

A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Deve ser efectuada com o forno microondas desligado.

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

Não utilize esfregões de palha de aço no interior da cavidade do forno. Poderão riscar a superfície.



Em 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 microondas quando o prato rotativo for retirado para limpeza.

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

Não permita a acumulação de gorduras ou partículas de alimentos em redor 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.

Os produtos de limpeza abrasivos, esfregões de palha de aço, panos arenosos, etc. poderão danificar o painel de controlo e as superfícies interior e exterior do forno. Use uma esponja com um detergente suave ou um bocado de rolo de cozinha com limpa vidros. Aplique o limpa vidros no rolo de cozinha.

Não aponte o spray directamente para o forno.

APTOS PARA A MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA:

Suporte do prato rotativo.



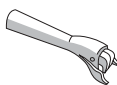
Prato rotativo de vidro.



Tampa.



Pega Crisp.



Cesto de arame.



Tabuleiro.



Vaporizador.



LIMPEZA CUIDADOSA:

O prato Crisp deve ser limpo com água e um detergente suave. As zonas muito sujas podem ser limpas com uma esponja e um detergente suave.



Deixe que o prato Crisp arrefeça antes de proceder à sua limpeza.

Não mergulhe ou enxague em água enquanto estiver quente.

Um arrefecimento rápido poderá danificá-lo.

Não utilize esfregões de palha de aço. Irão riscar a superfície.



GUIA PARA RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

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

- * Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
- * Se a ficha está bem metida na tomada da parede.
- * Se a porta está bem fechada.
- * Verifique os fusíveis e certifique-se de que há energia eléctrica em sua casa.
- * Verifique se o forno possui uma boa ventilação.
- * Aguarde dez minutos e tente ligar novamente o forno.
- * Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.
- * Durante o funcionamento de algumas funções, pode surgir um símbolo “[]” no visor. É uma situação normal e indica que o forno está a efectuar alguns cálculos para alcançar um bom resultado final.

Tudo isto servirá para evitar deslocações desnecessárias do técnico, as quais lhe serão cobradas.

Quando chamar o Service (Assistência), indique o número de série e o número de modelo do forno (ver a etiqueta Service). Consulte o seu livro de garantia para mais sugestões.

Importante:

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 eléctrico só deverá ser substituído por um técnico de assistência qualificado.



AVISO!

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 protecção contra a exposição à energia das microondas.

Não retire nenhuma tampa.



SUGESTÕES AMBIENTAIS

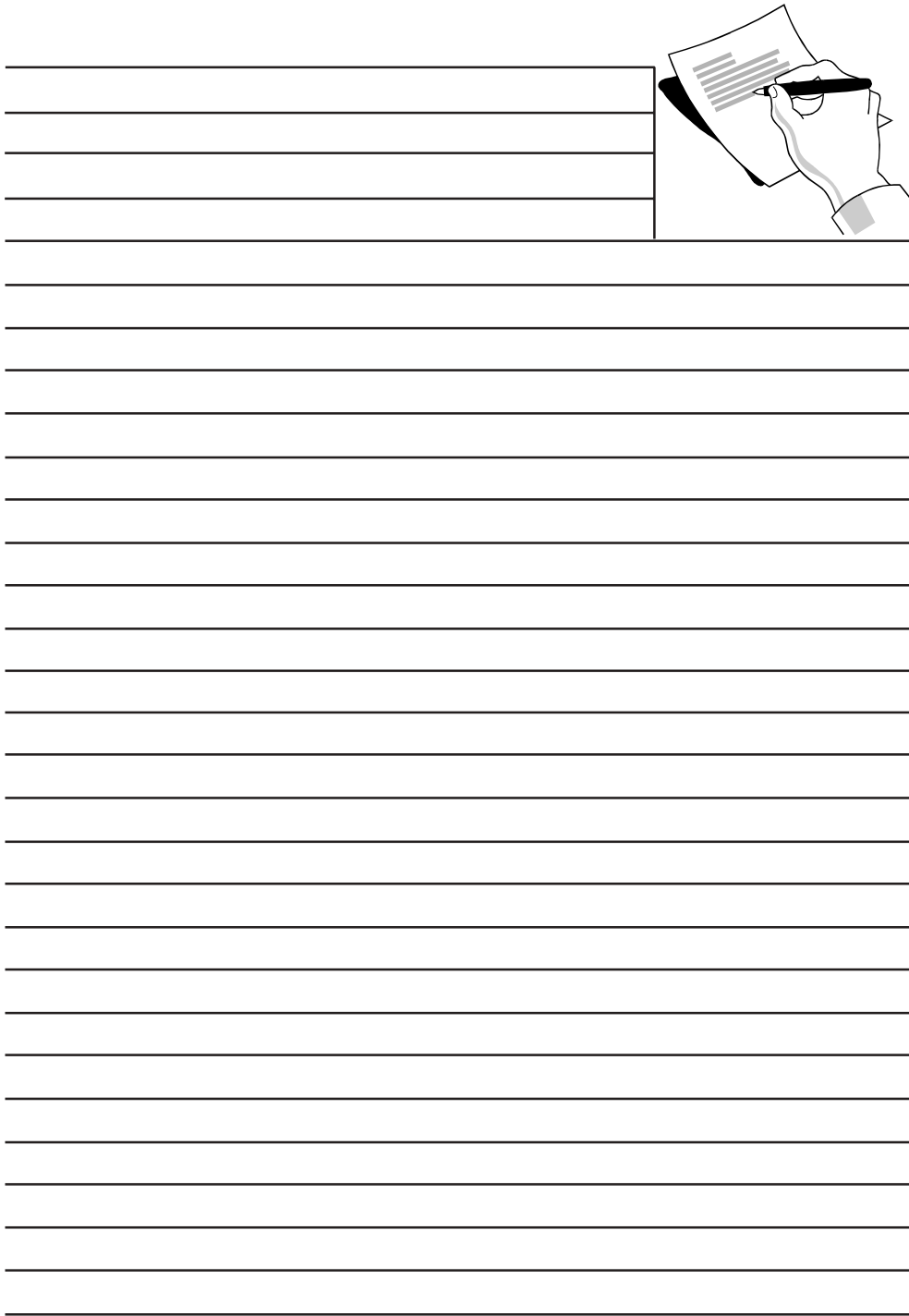
Embalagem

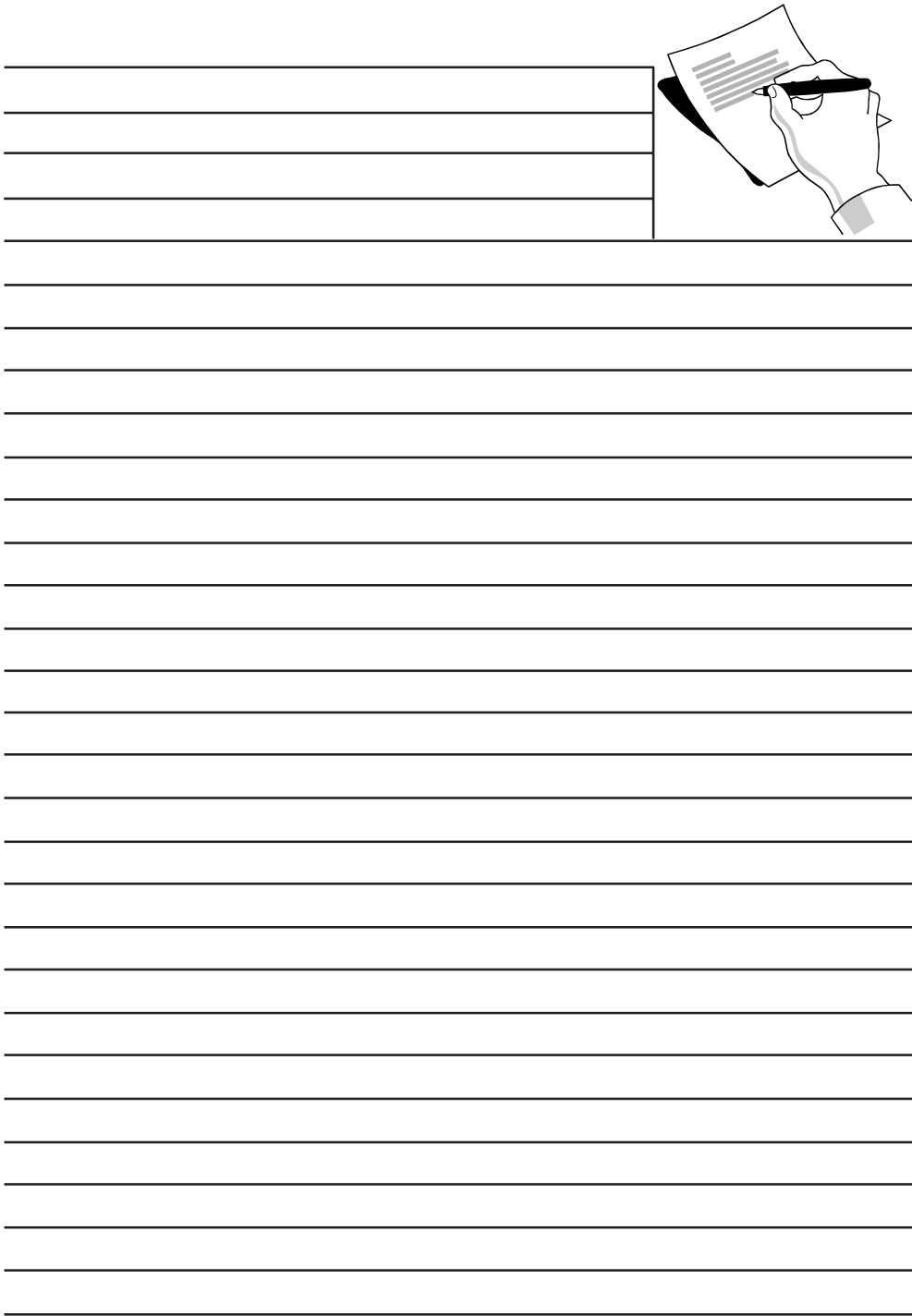


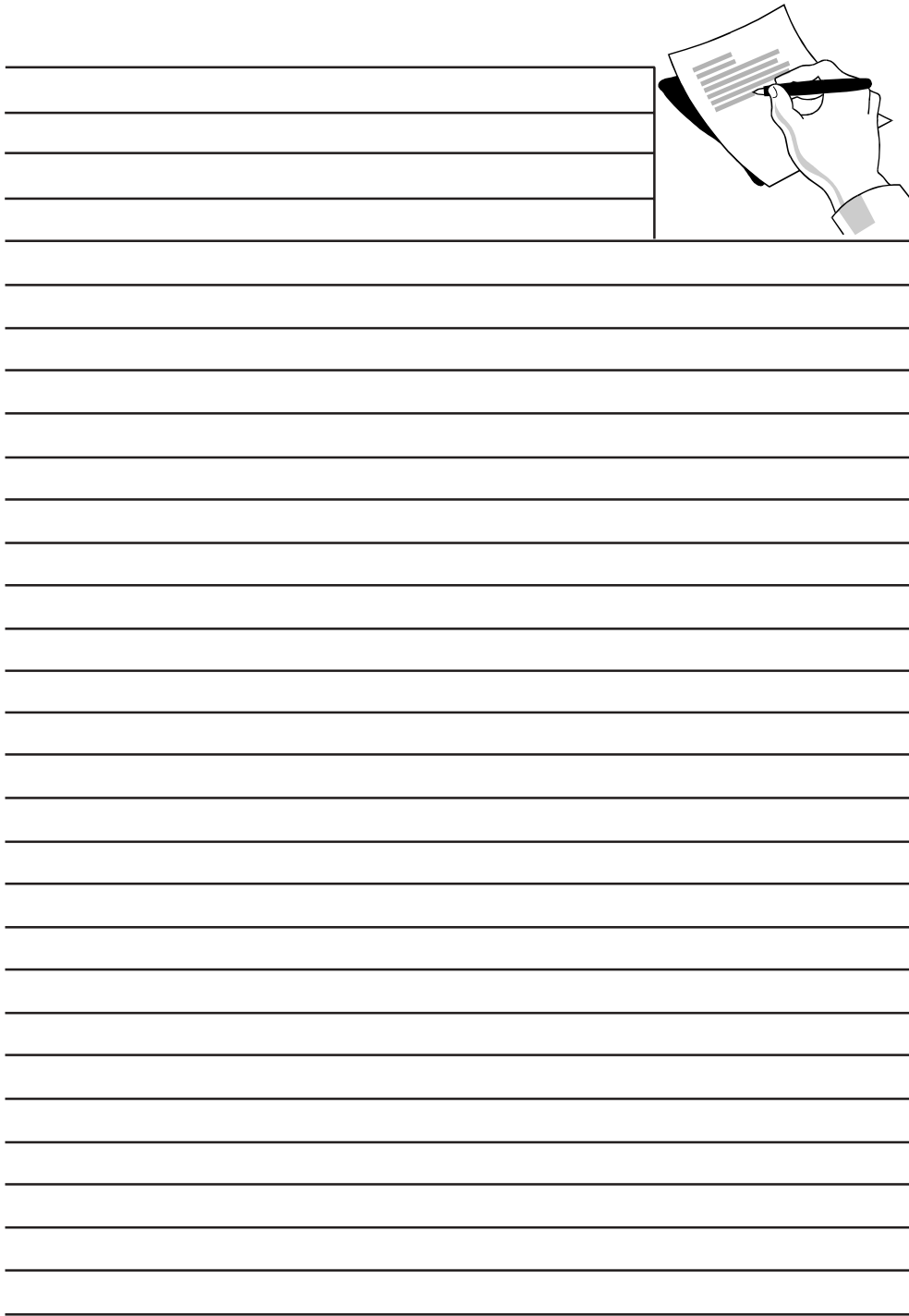
A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.

Aparelho

O aparelho é fabricado com materiais recicláveis. Se decidir desmantelar o aparelho, respeite as normas locais relativas à eliminação de resíduos. Antes de desmantelar, corte o cabo eléctrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente eléctrica.







NOTA ESPECIAL

Para proteger o forno e o visor de um sobreaquecimento, a temperatura da pega é monitorizada. Perante a possibilidade de ocorrer um sobreaquecimento, a luz de fundo do visor desliga-se. A luz acende novamente após um determinado período de tempo. Pelas mesmas razões, o forno poderá efectuar um procedimento de arrefecimento. COOL é apresentado no visor durante esse período de tempo. A ventoinha e a luz entram em funcionamento. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente. O procedimento de arrefecimento pode ser interrompido através da abertura da porta, pois não provocará qualquer tipo de dano ao forno.

DADOS PARA TESTAR O DESEMPENHO DO AQUECIMENTO

Em conformidade com IEC 60705.

A Comissão electrotécnica internacional criou uma norma para efectuar testes comparativos do desempenho de aquecimento dos diferentes fornos microondas. Recomendamos o seguinte para este forno:

Teste	Quantidade	Tempo Aprox.	Nível de potência	Recipiente
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pirex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pirex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pirex 3.838
12.3.4	1100 g	28-30 min	Ar forçado 200 °C + 350 W	Pirex 3.827
12.3.5	700 g	25 min	Ar forçado 200 °C + 90 W	Pirex 3.827
12.3.6	1000 g	30-32 min	Ar forçado 225 °C + 350 W	Pirex 3.827
13.3	500 g	2 min 12 seg	Descongelação Rápida	



4619 694 50182



Whirlpool Sweden AB