



FORNO MICRO ONDAS / GRELHADOR / COMBINADO

MANUAL DE INSTRUÇÕES

LEIA CUIDADOSAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE PÔR O APARELHO EM FUNCIONAMENTO.

**MG-553MD
MG-553MDS**



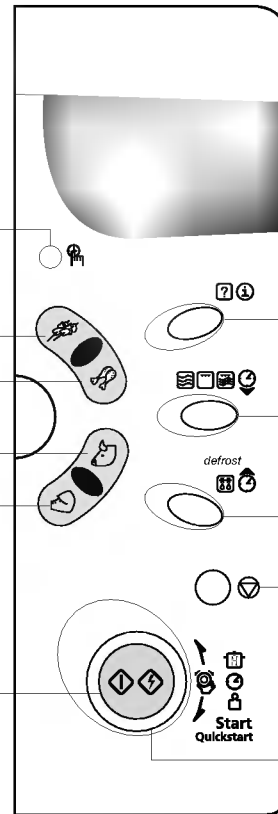
Panel de mandos del horno



RELÓGIO
Acertar a hora.

ASSADURA AUTOMÁTICA
Seleccionar a función de
assadura automática
- espetadas
- pernas de frango
- lombo de vaca
- lombo de porco

PROGRAMAR / INICIAR
ARRANQUE RÁPIDO



VISOR
- Hora
- Tempo de cozedura
- Temperatura da preparação
- Categoria da cozedura

GUIA E OPÇÕES
- Indica a função das teclas e
permite seleccionar as opções.

**COZEDURA MANUAL /
DIMINUIÇÃO COZEDURA**
- Selecciona a descongelación automática
- Prolongar o período de aquecimento
durante a cozedura

**DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA
DE ACORDO COM O PESO**
- Para programar a descongelación
automática consoante o peso.

PARAR / CANCELAR
Pára o micro ondas e anula todas as
programações excepto a da hora.

Botão DIAL
- Função de cozedura automática
- Tempo
- Peso
- Língua

Cuidados a ter

Cuidados a ter para evitar uma exposição excessiva às radiações de micro ondas.

O micro ondas não funciona com a porta aberta, por causa do fecho de segurança incorporado na porta. Este fecho de segurança desliga automaticamente o aparelho quando se abre a porta pois a exposição às micro ondas pode provocar lesões. **Não force os fechos de segurança.**

Evite a existência de objectos estranhos entre a porta e o micro ondas incluindo restos de alimentos ou sujidades.

O aparelho não deve funcionar se verificar alguma anomalia. É fundamental que a porta feche bem e que não existam quaisquer falhas na (1) porta (juntas), nas (2) dobradiças e trincos (quebrados ou com folgas), nas (3) superfícies e zonas de vedação.

O micro ondas só deve ser afinado ou reparado por técnicos especializados do serviço de assistência.

Atenção

Certifique-se de que os tempos estão devidamente programados, pois o sobreaquecimento pode queimar os ALIMENTOS e conseqüentemente danificar o aparelho.

Quando aquecer líquidos no micro ondas, tais como: sopas, molhos e bebidas, pode dar-se um sobreaquecimento dos mesmos sem se verificar o borbulhar próprio da fervura. O sobreaquecimento pode provocar uma ebulição repentina dos líquidos. Para evitar que isto aconteça siga os seguintes passos:

- 1 Evite utilizar recipientes estreitos e com aberturas estreitas.
- 2 Evite sobreaquecimentos dos líquidos.
- 3 Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no micro ondas e volte a mexê-lo durante o período de aquecimento.
- 4 Depois de aquecido, deixe o líquido estabilizar dentro do aparelho por alguns momentos, mexa-o ou agite-o cuidadosamente e verifique a temperatura do mesmo antes de o beber, para evitar queimaduras (principalmente, se se tratar de garrafas ou de biberons).

Atenção

Deixe os alimentos em repouso durante alguns minutos depois de terem sido cozinhados no micro ondas e verifique a temperatura dos mesmos antes de os ingerir. Principalmente, no caso de comida para crianças ou biberons.

Como funciona o forno micro ondas

As micro ondas são uma forma de energia semelhante às ondas de rádio, televisão e luz solar. Normalmente, estas espalham-se pela atmosfera e desaparecem sem provocar qualquer efeito. Porém, para o funcionamento dos fornos micro ondas a energia é produzida por um magnetron. A electricidade fornecida ao forno é transformada no magnetron em micro ondas.

As micro ondas entram na área de aquecimento através das aberturas existentes no interior do forno. Na base do micro ondas encontra-se um prato giratório ou um tabuleiro. As micro ondas não passam através das paredes metálicas do forno, mas podem penetrar em materiais tais como vidro, porcelana e papel e em todos os materiais de que são constituídos os utensílios próprios para cozinhar com o micro ondas.

As micro ondas não aquecem os recipientes onde se encontram os alimentos, apesar de os mesmos poderem ficar quentes devido ao calor transmitido pela comida.

Este aparelho é bastante seguro

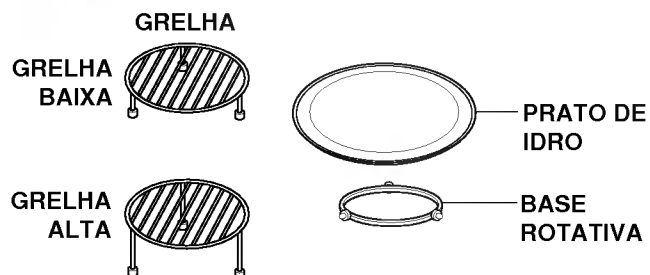
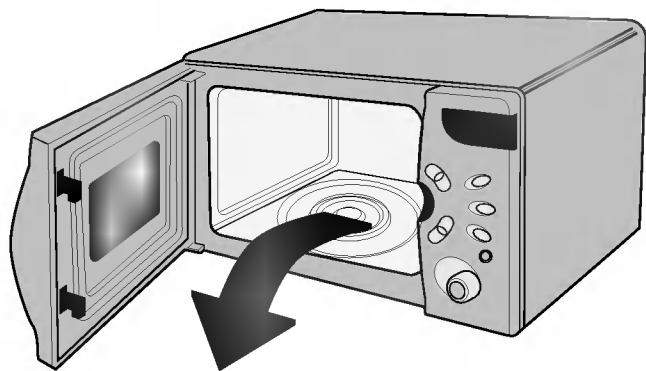
O forno micro ondas é um dos aparelhos mais seguros que pode ter em casa. Quando se abre a porta, o forno pára automaticamente a emissão de micro ondas. A energia das micro ondas é totalmente convertida em calor quando penetra nos alimentos, não retendo energia que possa ser prejudicial à saúde quando ingere os alimentos.

Cuidados a ter	2
Índice	3
Desembalar e instalar	4 ~ 5
Seleccionar a língua	6
Função Guide & Option (guia e opções)	7
Acertar o relógio	8
Função Child Lock (sistema de segurança para crianças)	9
Redução de potência	10
Níveis de potência	11
Função Grill	12
Modo combinado	13
Função Auto Cook (cozedura automática)	14 ~ 16
Tempo de preparação maior ou menor	17
Função Auto Roast Cook (assadura automática)	18 ~ 19
Função Auto Defrost (descongelação automática)	20 ~ 21
Função Quick Start (arranque rápido)	22
Funções especiais	23
Precauções de segurança	24
Características dos alimentos & Cozinhar com o micro ondas	25 ~ 26
Utensílios adequados para cozinhar no micro ondas	27
Perguntas & respostas	28
Informações para ligação / Dados técnicos	29

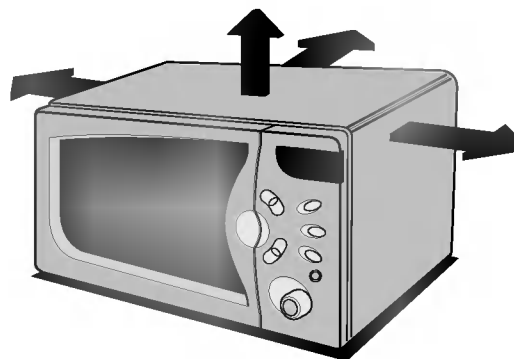
Desembalar e Instalar

Siguiendo los pasos básicos que se facilitan en estas dos páginas podrá comprobar rápidamente si su horno funciona correctamente. Por favor, preste particular atención a los consejos sobre dónde instalar su horno. Al desembalar su horno asegúrese de sacar todos los accesorios y material de embalaje. Asegúrese de que su horno no muestre señales de haber sufrido daños durante su transporte.

- 1** Desembale o forno e coloque-o numa superfície plana e nivelada.



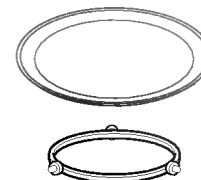
- 2** Coloque o forno numa superfície plana e nivelada e certifique-se de que o aparelho tem uma boa ventilação pelo que se deve deixar pelo menos **30 cm** de espaço livre na parte de cima, lateral e traseira. Os ventiladores encontram-se na parte traseira do forno. A obstrução desses ventiladores pode causar danos no aparelho. **ESTE FORNO FOI CONCEBIDO PARA SER ENCASTRADO.** (Não deve ser colocado perto de uma fonte de calor.)



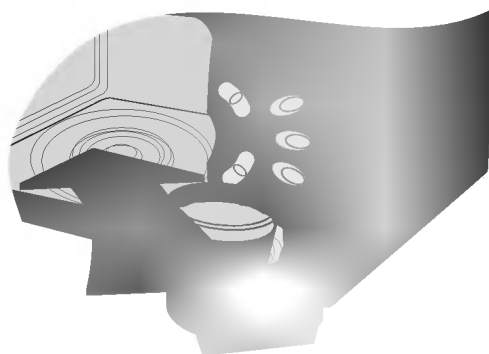
ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA FINS COMERCIAIS.

- 3** Ligue o forno a uma tomada normalizada. Assegure-se que na tomada está apenas ligado o forno. **Caso este não funcione desligue-o da tomada e volte a ligá-lo.**

- 4** Abra a porta do forno, carregando no botão de abertura da porta. Coloque o suporte rotativo dentro do forno e o prato de vidro sobre o suporte.



- 5** Encha com água um recipiente de 300 ml adequado para micro ondas. Coloque-o sobre o prato de vidro e feche a porta do forno. Se tiver dúvidas acerca do tipo de recipiente que deve utilizar consulte a página 24.



- 6** Carregue no botão STOP (PARAR) e três vezes no botão START (INICIAR) para programar 3 minutos de funcionamento. Ouve um sinal sonoro sempre que carregar no botão. É normal que o forno comece a funcionar antes de carregar pela terceira vez.



- 7** O VISOR mostra a contagem decrescente dos 3 minutos. Quando o tempo chega a 0 ouvem-se 3 sinais sonoros. Abra a porta do forno e verifique a temperatura da água. Se o forno estiver a funcionar bem, a água deve estar quente. **Cuidado quando retirar o recipiente, pois pode estar quente.**



Seleccionar a Língua

Antes de utilizar o micro ondas pela primeira vez, tem de o programar de acordo com a língua desejada. Para o fazer, carregue no botão **GUIDE FOR LANGUAGE SELECTION** OU no botão **CANCELAR**. O forno micro ondas mostra esta mensagem em seis línguas diferentes sucessivamente.



NOTA:
Tem de desligar o aparelho da corrente para mudar a língua seleccionada.

Carregue no botão **GUIDE & OPTION**.

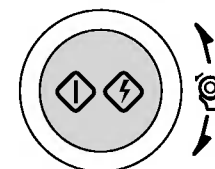
A mensagem **DIAL**.
O indicador de função começa a piscar.

Isto indica que tem de rodar **DIAL**.



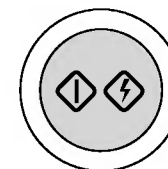
Rode o **DIAL** até aparecer a língua pretendida.

Quando o **INICIAR** começa a piscar.



Carregue no botão **SET** para confirmar a língua escolhida.

O forno está programado para a sua língua.



Função Guide & Option

A função Guide serve de guia e explica a função de todas as teclas.
A função Option permite programar a balança, o relógio, o som (ligado/desligado), a visualização (rápida/lenta).

Como ativar a função GUIDE?

No exemplo seguinte exemplifica-se a utilização desta função para seleccionar **BEEF**.



Carregue no botão **CANCEL**.

Como ativar a função OPTION?

Carregue no botão **CANCEL**.



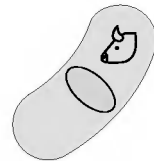
Carregue duas vezes no botão **GUIDE & OPTION**.



Carregue duas vezes no botão **GUIDE & OPTION**.

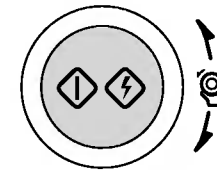


Carregue no botão **BEEF** da função **Auto Roast Cook**.



No visor aparecem as instruções para cozinhar carne.

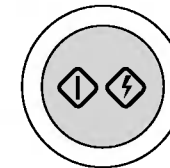
Rode o botão **DIAL** para seleccionar o conteúdo das opções desejadas.
Conteúdo das opções
Kg / LBS, 12H/24H, SOUND ON/OFF (som ligado/desligado), DISPLAY FAST/SLOW (visualização rápida/lenta).



Carregue no botão **SET** para confirmar as alterações.

Carregue duas vezes no botão "CANCEL", repita os passos 3 e 4.

*Tem de carregar no botão "CANCEL" para sair desta função.



Acertar o Relógio

Pode programar o relógio para 12 horas ou para 24 horas.
O exemplo seguinte mostra como se acerta o relógio para as 4:35 se escolher a opção 12 horas.
Certifique-se de que retirou todas as embalagens do forno.



Quando o forno é ligado à corrente pela primeira vez ou quando a electricidade volta após um corte de energia, aparece no visor um '0' tem de voltar a acertar o relógio.

Se aparecerem símbolos estranhos no relógio (ou no visor), desligue o aparelho da corrente, volte a ligá-lo e acerte o relógio.

Quando se acerta o relógio, o botão SET começa a piscar e só pára depois de ter terminado o acerto.

Certifique-se de que instalou o forno de acordo com as indicações

Carregue o botão **CANCEL**.



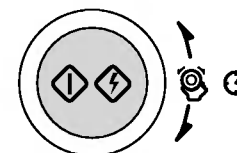
Carregue o botão **CLOCK**.

(As opções depois de ter acertado o relógio, tem de desligar o aparelho da corrente e voltar a ligá-lo.)



Rode o botão **NUM** até aparecer no visor a indicação 4 horas.

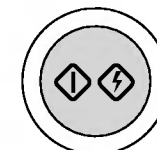
Carregue o botão **NUM** para confirmar a hora.



Rode o botão **NUM** até aparecer no visor a indicação "35 minutos".

Carregue o botão **SET**.

O relógio começa a funcionar.



Função Child Lock

(Sistema de segurança para crianças)



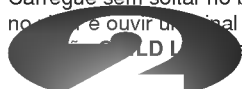
O forno tem um dispositivo de segurança que impede o seu funcionamento repentino.

Quando o sistema de segurança para crianças está activado, não é possível utilizar-se qualquer função do aparelho ou pô-lo em funcionamento.

Carregue sem soltar no botão **CANCEL**.



Carregue sem soltar no botão **STOP/CANCEL** até aparecer um "L" no visor e ouvir um sinal sonoro.



Quando o sistema de segurança para crianças está activada.

Se acertou o relógio, a hora desaparece do visor por alguns segundos.



Se carregar num botão qualquer, aparece um "L" no visor.



Para cancelar a função **CHILD LOCK** carregue sem soltar no botão **STOP/CANCEL** até aparecer o "L"; quando se solta o botão, ouve-se um sinal sonoro.



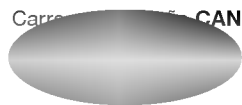
Redução de Potência

O exemplo seguinte mostra como se podem cozinhar alguns alimentos com uma potência de 80% em 5 minutos e 30 segundos.



Certifique-se de que instalou o forno de acordo com as indicações descritas anteriormente.

Carregue o botão **CANCEL**.



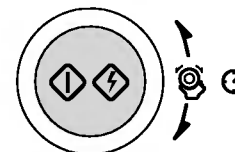
Carregue o botão **MANUAL** para seleccionar o modo



Rode o botão **MAN** até aparecer no visor **P-80**.



para confirmar a potência.



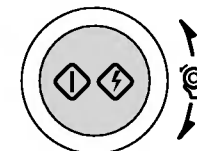
Rode o botão **MAN** até aparecer no visor 5:30.



START.


O forno começa a funcionar.

O forno tem cinco escalões de potência.



O forno micro ondas dispõe de 5 níveis de potência, o que confere maior flexibilidade e controlo relativamente à cozedura dos alimentos. A tabela seguinte apresenta alguns alimentos e os níveis de potência recomendada para a preparação dos mesmos neste modelo.

Níveis de Potência

Níveis de potência 	Potência de saída	Sugestões de utilização
HIGH (Alta), MAX (Máxima)	100%	<ul style="list-style-type: none"> * Ferver água * Dourar carne picada * Cozinhar aves, peixe, legumes * Cozinhar pedaços de carne tenra
MEDIUM HIGH (Média-alta)	80%	<ul style="list-style-type: none"> * Reaquecer todo o tipo de alimentos * Assar carne e aves * Cozinhar cogumelos e crustáceos * Cozinhar alimentos com queijo e ovos
MEDIUM (Média)	60%	<ul style="list-style-type: none"> * Fazer bolos e scones * Preparar ovos * Fazer pudins * Preparar arroz e sopa
DEFROST/MEDIUM LOW (Descongelar / Média-baixa)	40%	<ul style="list-style-type: none"> * Descongelar todo o tipo de alimentos * Derreter manteiga e chocolate * Cozinhar pedaços de carne menos tenros
LOW/WARM (Baixa / Quente)	20%	<ul style="list-style-type: none"> * Amolecer manteiga e queijo * Amolecer gelados * Levedar fermentos

Função Grill

O exemplo seguinte mostra como se pode utilizar o grelhador para cozinhar alguns alimentos em 12 minutos e 30 segundos.



Este modelo dispõe de uma grelha de quartzo, pelo que não é necessário proceder-se a um pré-aquecimento.

Esta característica permite dourar e tostar os alimentos rapidamente.

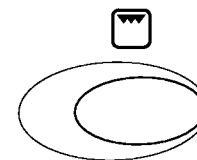
Quando cozinhar com o grelhador utilize a grelha para grelhados.

A grelha pode ser colocada em duas posições diferentes - alta ou baixa, de acordo com o tipo ou tamanho dos alimentos.

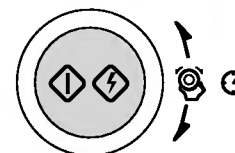
Carretilha para **CANCEL**.



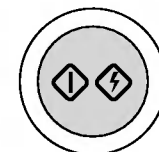
Carretilha para **MANUAL** para seleccionar o modo



Rodete para **TIME** para seleccionar o tempo de funcionamento



Carretilha para **START**.



O exemplo seguinte mostra como se pode utilizar o forno no modo combinado n° 3 em 25 minutos.

Modo Combinado



Este forno oferece a possibilidade de se combinar a utilização do micro ondas com o grelhador. O modo combinado permite cozinhar os alimentos em menos tempo do que se forem utilizados cada um dos modos em separado.

A resistência de quartzo permite cozinhar superficialmente os alimentos, enquanto que o micro ondas cozinha o interior dos mesmos. Além disso, não é necessário haver um pré-aquecimento do forno.

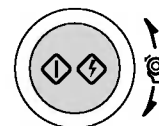
Carregue no botão **CANCEL**.



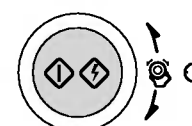
Carregue no botão **MANUAL** para seleccionar o modo



Rode o botão **COMBI** para seleccionar a categoria da combinação de grelhador e micro ondas no visor a indicação **COMBI-2** e carregue no botão **START** para seleccionar o modo **COMBI-2**.



Rode o botão **COMBI** para seleccionar tempo de funcionamento do grelhador e carregue no botão **START**.



Modo combinado

CATEGORIA	POTÊNCIA DO MICRO ONDAS (%)	POTÊNCIA DO GRELNADOR (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Função Auto Cook

(Cozedura automática)

O exemplo seguinte mostra como se cozinha uma pizza congelada.



A função **AUTO COOK** permite cozinhar mais facilmente os seus pratos preferidos, através da selecção do tipo de alimento e da indicação do peso. Esta operação realiza-se rodando o botão **DIAL**.

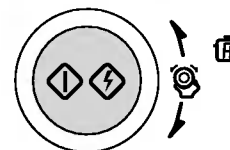
NOTA:

Quando cozinhar legumes com a função **AUTO COOK** só é utilizado o modo micro ondas, mas se cozinhar uma pizza, gratinar ou fritar batatas são utilizados os modos micro ondas e grelhador alternadamente.

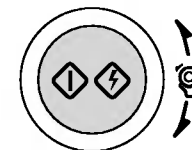
Carregue o botão **CANCEL**.



Rode o botão **DIAL** e seleccione a categoria **AUTO COOK** (cozedura automática) e o tipo de alimento no visor de cozedura.



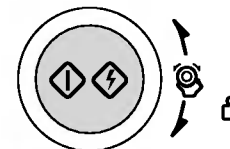
Carregue o botão **SET** para confirmar a categoria.



Rode o botão **DIAL** para seleccionar o peso do alimento que pretende cozinhar.



Carregue o botão **START**.



CATEGORIA	LIMITE DE PESO	UTENSÍLIOS	INSTRUÇÕES
JACKED POTATO (Batatas com casca)	0,1 ~ 1,0 kg	Toallete	Pique várias vezes as batatas com um garfo. Após a cozedura, deixe-as em repouso durante 5 min, cobertas com um papel de alumínio fino.
FRESH VEGETABLE (Legumes frescos)	0,2 - 0,8 kg	Caçarola	Coloque os legumes numa tigela ou numa caçarola própria para micro ondas. Junte 30 cm ³ de água para cada 0,2 kg. Cubra o recipiente com um plástico. Deixe-o ficar tapado durante 2-3 min.
FROZEN VEGETABLE (Legumes congelados)	0,2 - 0,8 kg	Caçarola	Coloque os legumes numa tigela ou numa caçarola própria para micro ondas. Tape o recipiente com um plástico. Deixe-o ficar tapado durante 2-3 min.
RICE/PASTA (Arroz / massa)	0,1 - 0,3 kg	Caçarola	Coloque água e arroz num recipiente fundo e largo numa proporção de 1/4 para 1 e uma colher de chá de sal. Tape o recipiente com uma tampa ou com um plástico. A meio do período de preparação, mexa uma vez. *Arroz - Depois de cozinhado, mexa o arroz e deixe-o repousar durante 5 a 10 min. (tapado) *Massa - Depois de cozinhada, passe a massa por água fria. *Arroz e massa.....*Água 0,1 kg250 ml 0,2 kg500 ml 0,3 kg750 ml
FROZEN PIZZA (Pizza congelada)	0,1 - 0,5 kg	Grelha alta	Coloque a pizza congelada sobre a grelha. Depois de cozinhada, retire-a do forno imediatamente.
CHILLED PIZZA (Pizza fria)	0,1 - 0,4 kg	Grelha baixa	Utilize esta função para aquecer (grelhar) restos de pizza. Coloque a pizza fria (vinda do frigorífico) na grelha numa posição elevada. Depois de cozinhada, retire-a imediatamente do forno.

CATEGORIA	LIMITE DE PESO	UTENSÍLIOS	INSTRUÇÕES
GRATIN GRATINAR	0,5 - 1,2 kg	Grelha alta	<p>Utilize esta função para gratinar (*exemplo de gratinados*)</p> <p>**Batatas gratinadas** 400 g de batatas 100 g de cebolas 1 colher de sopa de margarina (2/3) 3 fatias de bacon 350 g de molho branco 1/2 colher de pão ralado 1 colher de queijo fundido 1 colher de sopa de margarina (2/3) 1 colher de sopa de sal e de pimenta 1 colher de sopa de margarina (derretida)</p> <p>*Molho branco* 1 colher de sopa de margarina 5 colheres de farinha 2 chávenas e meia de leite</p> <p>Coloque a margarina num recipiente largo. Ligue o micro ondas a uma potência elevada para derreter a margarina. Adicione farinha e coloque o micro ondas em funcionamento durante 2 minutos. Adicione leite, sal e pimenta preta. Volte a colocar o recipiente tapado no micro ondas a uma potência elevada durante 10 minutos. (Durante o período de preparação, mexa 2 ou 3 vezes.)</p> <p>**Preparação**</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coza as batatas utilizando a função para batatas. 2. Descasque-as e corte-as em rodelas pequenas. 3. Adicione alguns condimentos se desejar. 4. Junte as cebolas e a manteiga na caçarola e tape. 5. Regule o forno para a cozedura 4, a uma potência elevada durante 2 minutos, ou até as cebolas estarem cozidas. 6. Coloque um terço do molho branco numa tigela. 7. Adicione as batatas, as cebolas e o bacon ao molho branco. 8. Em seguida cubra tudo com o resto do molho branco. 9. Polvilhe com pão ralado e espalhe o queijo fundido e a manteiga sobre o molho. 10. Coloque a tigela sobre a grelha numa posição baixa.
FRENCH FRIED POTATO (Batatas assadas)	0,2 - 0,4kg	Travessa de 9" e grelha alta	<p>Coloque as batatas num prato termoresistente na grelha numa posição elevada sobre o prato giratório. Quando ouvir um sinal sonoro durante o funcionamento do micro ondas, vire os alimentos e para obter melhores resultados cozinhe com uma única camada.</p>

O exemplo seguinte mostra como se programa a função **AUTO COOK** (cozedura automática) para um tempo de preparação maior ou menor.

Tempo de cozedura Maior ou menor

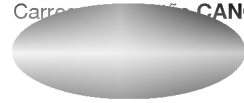


Os alimentos são cozinhados a seu gosto, através das funções **MANUAL COOK** e **AUTO COOK**, sem ser necessária a utilização dos botões **MORE** e **LESS**.

Os alimentos são cozinhados como deseja, através dos botões **MORE** e **LESS** da função **AUTO COOK** pode-se ajustar o tempo da preparação.

Quando efectuar uma cozedura sem a função **AUTO** (automática) pode prolongar o tempo de preparação a qualquer momento, através dos botões **MORE/LESS**, sem ser necessário parar a preparação.

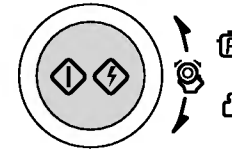
Carregue no botão **CANCEL**.



Proceda à função **AUTO COOK** de acordo com o que deseja



Seleccione o tipo dos alimentos.



Carregue no botão **START**.

Carregue uma vez no botão **LESS**.



Cada vez que carregar neste botão, o tempo de cozedura diminui



Carregue uma vez no botão **MORE**.

Cada vez que carregar neste botão, o tempo de cozedura aumenta 1 minuto.



Função Auto Roast

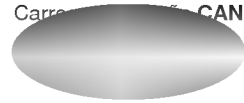
O exemplo seguinte mostra como se cozinha carne.



A função **AUTO ROAST COOK** permite cozinhar mais facilmente os seus pratos preferidos através da selecção do tipo de alimento e da indicação do peso do mesmo.

A grelha é utilizada na função Auto Roast Cook.

Carregue o botão **CANCEL**.

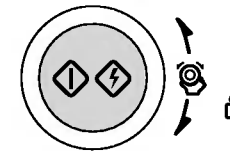


Carregue o botão de selecção do tipo de alimento que deseja na função **AUTO ROAST COOK**.

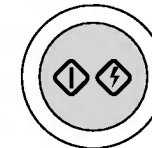
Neste caso, carregue em **BEEF**.







Rode o botão **MM** para seleccionar o peso da carne.



Carregue o botão **START**.



}

FUNÇÃO	CATEGORIA	LIMITES DE PESO	UTENSÍLIOS	INSTRUÇÕES
AUTO WEIGHT ROAST COOK ASSADURA AUTOMÁTICA MEDIANTE INDICAÇÃO DE PESO	ESPETADAS 	0,2 ~ 0,8 kg	Grelha alta	<p>**Espetadas de carne** (feitas em casa) 400 g de carne (de preferência de borrego, porco ou vaca) 100 g de cebolas 250 g de tomates 100 g de pimentos verdes</p> <p>**Molho para assados** 100 g de manteiga ou margarina (derretida) 4 colheres de sopa de paprica em pó 2 colheres de sopa de azeite 1 colher de sopa de sal e outra de pimenta preta</p> <p>- Corte a carne em cubos de tamanho médio (2 - 3 cm). - Descasque as cebolas e corte-as em cubos de tamanho médio. - Na espetada, coloque alternadamente os cubos de carne, de cebola, de pimento e de tomate. - Mexa o molho para assados e barre as espetadas com o molho. - Coloque as espetadas na grelha numa posição alta. Quando ouvir um sinal sonoro, vire-as. - Depois de assadas, deixe-as em repouso durante 2 a 3 minutos (tapadas).</p>
	PERNAS DE FRANGO 	0,2 ~ 0,8 kg	Grelha alta	<p>Lave e seque as pernas do frango. Coloque os pedaços sobre a grelha baixa. Barre-os com manteiga e tempere-os com condimentos se desejar. Quando ouvir um sinal sonoro, vire a carne imediatamente. Depois de assada, retire a carne do forno e deixe-a em repouso durante 3 a 5 minutos, coberta com uma folha de alumínio.</p>
	LOMBO DE VACA 	0,5 ~ 1,5 kg	Grelha baixa	<p>Deixe a carne a marinar ou, se desejar, barre-a com condimentos como alecrim, tomilho ou manjerona. Coloque a carne sobre a grelha numa posição elevada. Quando ouvir um sinal sonoro, vire a carne imediatamente. Depois de assada, retire a carne do forno e deixe-a em repouso coberta com uma folha de alumínio durante 15 minutos.</p>
	LOMBO DE PORCO 	0,5 ~ 1,5 kg	Grelha baixa	<p>Deixe a carne a marinar ou barre-a com condimentos como alecrim, tomilho ou manjerona. Quando ouvir um sinal sonoro, vire a carne imediatamente. Depois de assada, retire a carne do forno e deixe-a em repouso coberta com uma folha de alumínio durante 3 a 5 minutos.</p>

Função Auto Defrost (Descongelação automática)

A temperatura e a densidade dos alimentos varia; recomenda-se que verifique os alimentos antes de os cozinhar. Preste especial atenção a grandes quantidades de carnes vermelhas e frangos, alguns alimentos não devem ser completamente descongelados antes de se cozinha-rem. A função BREAD destina-se à descongelação de pequenos alimentos como crepes e pãezinhos. Este processo requer um tempo de repouso para que os alimentos descongelem também no centro. O exemplo seguinte mostra como descongelar 1,4 kg de carne de aves.



Este forno apresenta três categorias de descongelação: **CARNE, AVES e PÃO**; a cada categoria de congelação correspondem diferentes potências. Se carregar várias vezes no botão **AUTO DEFROST** poderá seleccionar as diferentes categorias.

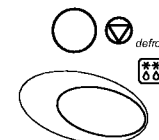
Categoria	Carregue em DEFROST
Carne	1
Aves	2
Pão	3

Carregue em **CANCEL**.

Quando pretende descongelar. Certifique-se de que não há alimentos ou apanhadores metálicos. Em seguida coloque a carne no forno e feche a porta.

Carregue duas vezes em **AUTO DEFROST** para seleccionar a função de descongelação de aves (**POULTRY**).

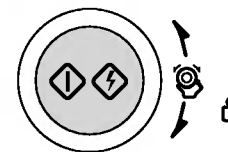
Aparece no visor a palavra "**POULTRY**".



Indique o peso do alimento congelado que pretende descongelar.

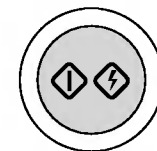
Quando introduzir o peso 1,4 kg. Aparece no visor a palavra "1,4 kg".

O forno pode descongelar alimentos de 0,1 a 0,4 kg (Pão: de 0,1 a 0,5 kg).



Carregue em **START**.

O forno inicia o programa de descongelação (mesmo quando se ouve o sinal sonoro) a não ser que se abra a porta.



Durante a descongelação o forno emite sinais sonoros; sempre que isto acontecer do forno, vire os alimentos e separe-os para uma descongelação uniforme. Retire os alimentos que já estão descongelados ou proteja-os para evitar que aqueçam demasiado. Após esta verificação, feche a porta do forno e carregue em **START** para prosseguir com a descongelação. O forno não pára o programa de descongelação (mesmo quando se ouve o sinal sonoro) a não ser que se abra a porta.

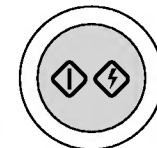





TABELA DE DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA DE ACORDO COM O PESO

SEQUÊNCIA		ALIMENTO	PESO MÁX./MÍN.
CARNE 	Vaca	Carne picada, bifes panados, cubos de carne para espetadas, alcatra, assados na caçarola, hamburgers.	0,1/4,0 kg
	Borrego	Costeletas (2,5 cm de espessura), borrego assado.	
	Porco	Costeletas (1,2 cm de espessura), entrecosto, rolo de carne, enchidos.	
	Vitela	Costeletas (450 g, 1,2 cm de espessura).	
AVES 	Frango	Inteiro (menos de 2 kg), pedaços de peito (sem osso), pernas.	0,1/4,0 kg
	Perú	Peito (menos de 2,5 kg)	
PÃO 		Fatias de pão de mistura/ pão branco, pãezinhos de mistura/branco, cacetes, baguetes, croissants.	0,1/0,5 kg

* A função Auto Defrost é vantajosa, uma vez que permite programar e controlar automaticamente o processo de descongelação; contudo, tal como na descongelação convencional devem verificar-se os alimentos durante o período de descongelação.

* Para obter melhores resultados, retire a carne e as aves da embalagem. Caso contrário, a embalagem poderá causar vapor e líquidos que provocam a cozedura superficial dos alimentos.

* Coloque os alimentos num pirex fundo para escorrer parte da água.

* Os alimentos ainda devem estar gelados no centro quando são retirados do micro ondas.

* Se tiver dificuldades em tirar a embalagem dos alimentos, descongele-os com a embalagem durante 1/4 do tempo total de descongelação, que pode ser visualizado no início do ciclo de descongelação. Em seguida, retire o alimento do micro ondas e desembale-o.

* As fatias de pão devem ser separadas por folhas de papel de cozinha e os pãezinhos devem ser cortados ao meio antes de serem descongelados.



Função Quick Start (Arranque rápido)

O exemplo seguinte mostra como se pode programar uma cozedura a alta potência durante 2 minutos.

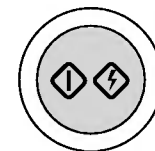


A função **QUICK START** permite programar de minuto a minuto uma cozedura a ALTA POTÊNCIA (**HIGH POWER**) carregando uma vez no botão **START**.

Carregando uma vez no botão **CANCEL**.



Carregando duas vezes no botão **QUICK START (arranque rápido)** para programar uma cozedura a alta potência (**HIGH POWER**).
Carregar antes do quarto toque.



Durante a função **QUICK START** é permitido aumentar o tempo de cozedura em minutos e 59 segundos, carregando várias vezes no



Funções Especiais



FUNÇÃO DE ECONOMIA DE ENERGIA

1 Quando a porta do forno está aberta mais de 5 minutos, a luz do forno desliga-se automaticamente.

SISTEMA DE AVISO EM CASO DE ESQUECIMENTO

2 Quando o forno está quente e a porta não é aberta, são emitidos sinais sonoros de 1 minuto a minuto.

FUNÇÃO DE CANCELAMENTO AUTOMÁTICO

3 Quando não se apertar nenhum botão durante 10 minutos, aparece no visor a função cancelar (excepto se o forno já se encontrar no modo cancelar, terminar ou no modo de cozedura).

Precauções de Segurança

ATENÇÃO

Certifique-se de que os tempos de cozedura estão devidamente programados, caso contrário o sobreaquecimento dos alimentos pode causar um INCÊNDIO e conseqüentemente DANIFICAR o FORNO.

1. Não tente ajustar a porta, o painel de comandos, os interruptores do fecho de segurança ou qualquer outra parte do forno. As reparações devem ser efectuadas apenas por técnicos especializados do serviço de assistência.
2. Não coloque o forno em funcionamento sem nada no interior. Deve deixar um copo com água dentro do forno quando não o utilizar. A água absorve de um modo eficaz toda a energia das micro ondas, caso o aparelho seja posto em funcionamento acidentalmente.
3. Não seque peças de roupa no forno micro ondas, pois podem ficar carbonizadas ou provocar um incêndio caso haja uma exposição prolongada ao calor.
4. Não cozinhe os alimentos envolvidos em papel de cozinha, excepto se o livro de culinária contiver essa indicação para cozinhar esse alimento.
5. Não utilize jornal para substituir os papel de cozinha para cozinhar.
6. Não utilize recipientes de madeira; estes podem aquecer demais e rachar. Não utilize recipientes de cerâmica que contenham frisos metálicos (ex.: dourados ou prateados). Retire sempre os aitchos metálicos. Os objectos metálicos podem reflectir as micro ondas (arco-voltaico), o que pode danificar o aparelho.
7. Não deixe panos de cozinha, guardanapos ou qualquer outro tipo de objectos entre a porta e o aparelho, pois pode provocar fugas de energia de micro ondas para o exterior.
8. Não utilize produtos de papel reciclado, pois podem conter impurezas e provocar faíscas e/ou incendiar-se.
9. Não limpe o prato giratório com água depois de ter estado a trabalhar com o micro ondas, visto que pode estalar ou quebrar-se.
10. Os alimentos em menores quantidades requerem um tempo de preparação ou de aquecimento menor. Se os submeter aos tempos normais, estes podem aquecer demais ou queimar.
11. Certifique-se de existe uma distância mínima de 8 cm entre a porta do forno e a beira da superfície onde o aparelho foi instalado, para evitar uma queda acidental do mesmo.
12. Antes de cozinhar, pique com um garfo todos os alimentos com casca, como batatas, maçãs ou qualquer outro fruto ou legume.
13. Não coza ovos com casca. Pode armazenar-se vapor dentro do ovo e fazer com que este rebente.
14. Não asse grandes quantidades de gordura no forno.
15. Retire as embalagens plastificadas dos alimentos antes de os cozinhar ou descongelar. Excepto se o livro de receitas para cozinhar com micro ondas aconselhar a cobertura dos alimentos com uma película aderente.
16. Se a porta do forno estiver danificada, o aparelho não deve ser colocado em funcionamento até ser reparado por técnicos do serviço de assistência.
17. Se verificar a saída de fumo do interior do forno, desligue-o no interruptor ou retire a ficha da corrente e não abra a porta.
18. Quando cozinhar ou aquecer os alimentos em recipientes de plástico, de papel ou de materiais inflamáveis, verifique frequentemente se os mesmos não estão a ser danificados.
19. Não use recipientes fechados herméticamente. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, porque existe o risco de eles explodirem.

Características dos alimentos & Cozinhar no micro ondas

Preste atenção aos alimentos

Os livros de receitas são elaborados com bastante rigor, porém o sucesso na preparação dos alimentos depende da atenção dispensada aos alimentos quando estão a ser cozinhados. Vigie sempre os alimentos durante a sua preparação. O forno micro ondas dispõe de uma luz que se acende automaticamente quando o aparelho está em funcionamento, o que permite que os alimentos possam ser vigiados durante a preparação. As instruções dadas no livros de receitas tais como elevar a temperatura, mexer os alimentos e outras, são apenas alguns dos passos a seguir. Se os alimentos não ficarem aquecidos uniformemente, proceda aos ajustes que julgue ser necessários para solucionar o problema.

Factores que causam alteração no tempo de cozedura no micro ondas

Existem vários factores responsáveis pela alteração do tempo de cozedura. A temperatura de determinados ingredientes pode alterar o tempo de preparação. Por exemplo, a utilização de ingredientes frios num bolo, como margarina, leite e ovos, faz com que o tempo de cozedura seja mais longo do que se forem utilizados ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste livro indicam vários tempos de preparação. É normal que os alimentos possam não estar totalmente cozinhados depois de terminado o tempo de preparação indicado; se desejar, poderá prolongar o tempo de preparação. Neste livro optou-se por indicar nas receitas apenas um tempo mínimo de preparação, uma vez que é preferível a comida ficar um pouco crua do que excessivamente cozida. Algumas receitas para aquecer pão, fazer bolos ou pudins aconselham que os alimentos sejam retirados do forno antes de estarem totalmente cozidos. Isto não é um erro. Quando ficam em repouso, normalmente tapados, os alimentos continuam a cozer fora do forno, uma vez que o calor armazenado na superfície dos alimentos se espalha progressivamente para o seu interior. Se os alimentos ficarem dentro do forno até estarem totalmente cozidos, a superfície destes poderá aquecer demais ou até queimar-se. Após algum tempo de utilização, não terá mais dificuldades em programar os tempos de cozedura para os vários alimentos no micro ondas.

Densidade dos alimentos

Os alimentos leves e porosos, como o pão e os bolos, cozem mais depressa que os alimentos pesados e densos, tais como a carne para assar. Preste especial atenção quando cozer alimentos porosos no micro ondas, pois podem secar e quebrar-se.

Peso dos alimentos

A camada superior dos alimentos mais altos, principalmente da carne para assar, coze mais rapidamente que a camada inferior. Deste modo, os alimentos mais altos devem ser virados durante a preparação, por vezes mais do que uma vez.

Alimentos húmidos

Visto que as micro ondas provocam a evaporação da água contida nos alimentos, determinados alimentos mais secos, como a carne para assar e alguns legumes, devem ser salpicados com água ou tapados para reterem a humidade.

Alimentos com ossos e ricos em gorduras

Os ossos são condutores do calor e as carnes ricas em gorduras cozinham mais depressa que as carnes magras. Deve-se prestar especial atenção quando se cozinham carnes com ossos ou gorduras, pois podem não ficar assadas uniformemente ou até ficarem queimadas.

Quantidades

O número de micro ondas dentro do forno é sempre igual independentemente das quantidades introduzidas no micro ondas. Deste modo, quanto maior for a quantidade de alimentos colocada no forno, maior será o tempo de preparação. Lembre-se de baixar o tempo de preparação para pelo menos um terço da temperatura programada anteriormente se retirar metade da porção inicial.

Formato dos alimentos

As micro ondas penetram apenas em cerca de 2 cm da superfície dos alimentos, a parte interior é cozida através da propagação do calor para o interior dos mesmos. As micro ondas cozem apenas a superfície dos alimentos, a parte restante é cozida pela condução do calor. Os alimentos com um formato quadrado e espesso são os mais difíceis de ser cozinhados no micro ondas. Os cantos podem ficar queimados antes da parte central ter sequer aquecido. Os alimentos redondos e finos e de forma anelar são os mais fáceis de cozinhar no micro ondas.

Cobertura

Se os alimentos forem tapados, o calor e o vapor ficam mais condensados, o que permite que os alimentos cozam mais depressa. Utilize uma tampa ou uma película aderente próprios para micro ondas, destapando um dos cantos para evitar que esta salte.

Tostar

As carnes e as aves cozinhadas durante quinze minutos ou mais, ficam ligeiramente tostadas devido à sua própria gordura. Os alimentos cozinhados durante períodos mais curtos podem ser untados com um molho para tostar, como o molho de soja ou o molho para barbecue, para ganharem uma cor dourada. Se adicionar apenas uma pequena quantidade de molho, o sabor original da receita não é alterado.

Cobertura com papel absorvente

O papel absorvente evita, de um modo eficaz, os salpicos das gorduras e ajuda a manter o calor. Porém, visto que a cobertura com papel absorvente não é tão hermética quanto a cobertura com uma tampa ou com película aderente, os alimentos podem secar ligeiramente.

Disposição dos alimentos

Certos alimentos como batatas cozidas, bolos pequenos e entradas aquecem mais uniformemente se forem colocados à mesma distância de uns para os outros, de preferência com uma disposição circular. Nunca coloque os alimentos uns sobre os outros.

Características dos alimentos & Cozinhar no micro ondas

Mexer

Mexer os alimentos é uma das técnicas mais importantes para se cozinhar no micro ondas. Quando se cozinham os alimentos pelo processo convencional, estes são mexidos para se misturarem. Porém, quando se cozinha no micro ondas, os alimentos são mexidos para que o calor se propague e seja distribuído. Mexa sempre de fora para dentro, uma vez que a parte de fora dos alimentos aquece primeiro.

Virar

Os alimentos largos e altos como a carne para assar e frangos inteiros devem ser virados para que a parte de cima e de baixo aqueça uniformemente. Também se devem virar os pedaços de frango e as costeletas.

Colocar as partes ricas em gordura fora do prato

Uma vez que as partes que ficam fora do prato atraem as micro ondas, devem colocar-se fora do prato as partes da carne, aves ou peixe mais ricas em gordura. Deste modo, as partes mais gordas, recebem a maior parte da energia das micro ondas e os alimentos são cozinhados uniformemente.

Protecção

As folhas de alumínio (próprias para micro ondas) podem ser fixadas aos cantos dos alimentos de formato quadrado ou rectangular para evitar que estas zonas fiquem queimadas. Não utilize as folhas de alumínio em excesso e certifique-se de que a folha fica segura ao prato, caso contrário pode provocar faíscas dentro do forno (arco-voltaico).

Elevação

Os alimentos densos ou espessos podem ser elevados de modo a que as micro ondas sejam absorvidas pela parte inferior e central dos mesmos.

Furar

Os alimentos envolvidos por uma concha, uma pele ou uma membrana podem rebentar no interior do forno, se não forem picados ainda crus. Neste tipo de alimentos incluem-se: as gemas e as claras dos ovos, os mariscos, as ostras e os legumes e todos os frutos com casca.

Verificar a cozedura

A cozedura dos alimentos no micro ondas é tão rápida que é necessário ser verificada frequentemente. Alguns alimentos permanecem no micro ondas até estarem totalmente cozinhados, contudo, a maioria, incluindo carnes e aves, é retirada do forno ainda ligeiramente crua e acaba de aquecer fora do forno durante o tempo de repouso. A temperatura interior dos alimentos pode subir dos 3°C (5°F) aos 8°C (15°F) durante o tempo de repouso.

Tempo de repouso

Os alimentos necessitam quase sempre de ficar em repouso entre 3 a 10 minutos depois de terem sido retirados do forno micro ondas. Normalmente, tapam-se os alimentos durante o tempo de repouso para reterem o calor, excepto se desejar que sequem (como é o caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que os alimentos acabem a sua preparação e que fiquem mais saborosos.

Como limpar o forno

1. Mantenha o interior do forno limpo

Os restos de alimentos ou de líquidos entornados colam-se às paredes do forno ou às zonas de vedação entre a porta e o corpo do aparelho.

Sempre que derramar algum alimento, limpe-o imediatamente com um pano humedecido. Migalhas e restos de comida absorvem a energia das micro ondas, tornando o tempo de preparação mais lento. Utilize um pano humedecido para limpar as migalhas que tenham caído para o espaço entre a porta e o corpo do aparelho. É importante manter esta parte limpa, de modo a assegurar uma vedação hermética. Retire manchas de gordura com um pano ensaboado, em seguida enxagúe e seque. Não utilize detergentes fortes e abrasivos. O prato de vidro pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.

2. Mantenha o forno limpo por fora

Limpe a parte de fora do forno com água e sabão, em seguida enxagúe e seque com um pano macio ou um toalhete de papel. Não deixe entrar água nas aberturas dos ventiladores, pois pode causar uma avaria no forno. Para limpar o painel de comandos, abra a porta do aparelho para impedir o seu funcionamento repentino, limpe-o com um pano humedecido e passe imediatamente com um pano seco. Depois de limpo, carregue no botão STOP/CANCEL.

3. Se houver acumulação de vapores no interior ou em redor da parte exterior da porta do forno, limpe os comandos com um pano macio. Isto pode ocorrer quando o micro ondas está a funcionar em condições húmidas, o que não significa que a unidade não esteja a funcionar devidamente.

4. A porta e as zonas de vedação da porta devem estar sempre limpas. Para as limpar utilize apenas água quente e um pouco de sabão, enxagúe e deixe tudo bem seco.

NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO PÓS DE LIMPEZA OU ESFREGÕES DE PALHA DE AÇO OU DE PLÁSTICO.

A preservação das partes metálicas em boas condições é mais fácil, se estas forem frequentemente limpas com um pano humedecido.

Utensílios adequados para cozinhar No micro ondas

Não utilize metais ou utensílios com enfeites metálicos no forno micro ondas

As micro ondas não atravessam corpos metálicos. A colocação de objectos metálicos no interior do forno micro ondas pode provocar faíscas eléctricas devido à concentração de energia (arco-voltaico).

A maioria dos utensílios não-metálicos resistentes ao calor podem ser utilizados no micro ondas. No entanto, alguns podem conter materiais inadequados para cozinhar com o micro ondas. Se tiver dúvidas se determinado utensílio pode ser utilizado no micro ondas, existe um processo bastante simples para o saber. Coloque o utensílio junto a um recipiente com água dentro do forno micro ondas. Coloque o forno a funcionar a uma potência elevada durante um minuto. Se a água aquecer e o utensílio continuar frio, este pode ser utilizado para cozinhar no micro ondas. Porém, se a água continuar fria e o utensílio estiver quente, isto significa que as micro ondas foram absorvidas pelo utensílio, logo não é adequado para ir ao micro ondas. Certamente terá vários utensílios na sua cozinha que podem ser utilizados para cozinhar no micro ondas. Leia a lista seguinte.

Pratos de servir à mesa

A maioria dos pratos de servir à mesa podem ir ao micro ondas. Se tiver dúvidas, consulte as instruções do fabricante ou faça o teste anterior.

Utensílios de vidro

Todos os utensílios de vidro que são à prova de calor podem ser utilizados no micro ondas. Neles estão incluídas todas as marcas de utensílios de vidro adequados para micro ondas. Porém, não utilize vidros frágeis, como cálices ou copos para vinho, pois podem quebrar-se quando os alimentos estão quentes.

Recipientes de plástico

Estes recipientes podem ser utilizados para os aquecimentos rápidos. Porém, não devem ser utilizados para aquecer alimentos que requerem algum tempo de aquecimento no forno, visto que os alimentos quentes podem deformar ou derreter o plástico.

Papel

Os pratos e recipientes de papel são adequados e seguros para cozinhar no micro ondas, se o tempo de cozedura for curto e os alimentos a serem cozinhados não contêm muitas gorduras e água. Os toalhetes de papel também são muito úteis para cobrir os alimentos e para proteger o rebordo das travessas quando se cozinham alimentos gordurosos como o bacon. Evite utilizar produtos de papel colorido, pois podem perder a cor. Alguns produtos feitos de papel reciclado podem conter impurezas e provocar faíscas dentro do forno micro ondas (arco-voltaico).

Sacos de plástico de cozinha

Estes sacos podem ir ao micro ondas, mas só se forem próprios para cozinhar. Porém, fure o saco para que o vapor possa sair do seu interior. Não utilize sacos de plástico vulgares para cozinhar no micro ondas, pois podem derreter e romper-se.

Utensílios de plástico adequados para micro ondas

Existe uma grande variedade de utensílios de plástico próprios para cozinhar no micro ondas. Normalmente, pode utilizar os utensílios de plástico vulgares que tem na sua cozinha, sem ser necessário comprar utensílios novos.

Louça de barro, faiança e cerâmica

Normalmente, os utensílios feitos destes materiais podem ser utilizados para cozinhar no micro ondas. Porém, para ter a certeza, teste-os primeiro.

AVISO

Alguns utensílios feitos à base de ferro ou chumbo não deve ser utilizados para cozinhar.

Perguntas & Respostas

P. Por que razão a luz do forno não acende?

R. Existem várias razões para a luz do forno não acender. A lâmpada pode estar fundida, ou a porta do forno não está fechada.

P. A energia das micro ondas passa através da janela da porta?

R. Não. Estas aberturas ou janelas deixam passar a luz, mas não a energia das micro ondas.

P. Por que razão se ouve um sinal sonoro sempre que se carrega num botão do painel de comandos?

R. O sinal sonoro é emitido para assegurar que a programação foi devidamente introduzida.

P. O forno micro ondas pode estragar-se se funcionar vazio?

R. Sim. Nunca ligue o forno quando estiver vazio ou sem um recipiente com água.

P. Por que é que por vezes os ovos saltam?

R. Quando se cozem, fritam ou escalfam ovos, devido à concentração de vapor na gema do ovo, a membrana desta pode rebentar. Para evitar que isto aconteça, fure a gema antes da cozedura. Nunca cozinhe ovos com casca no micro ondas.

P. Por que razão é recomendado um tempo de repouso depois de o tempo de cozedura estar completo?

R. Após o tempo de preparação, os alimentos continuam a cozer durante o tempo de repouso. Este tempo de repouso permite uma cozedura uniforme dos alimentos. A duração do tempo de repouso depende da densidade dos alimentos.

P. Podem fazer-se pipocas no forno micro ondas?

R. Sim, utilizando um dos dois processos seguintes.

1. Utilizar utensílios próprios para fazer pipocas no micro ondas.
2. Utilizar pacotes pré-comprados com milho para pipocas especiais para micro ondas que contêm o tempo e a potência adequados para fazer pipocas.

SIGA TODAS AS INSTRUÇÕES DO FABRICANTE PARA FAZER PIPOCAS. VIGIE O MICRO ONDAS QUANDO O MILHO ESTIVER A FRITAR. SE O MILHO NÃO FRITAR DURANTE O TEMPO INDICADO, SUSPENDA A COZEDURA. O MILHO PODE QUEIMAR SE FOR SUBMETIDO A SOBREAQUECIMENTO.

AVISO

NÃO UTILIZE SACOS DE PAPEL PARDO PARA FRITAR O MILHO. NÃO TENDE FRITAR RESTOS DE MILHO.

P. Por que é que os tempos de cozedura do meu forno não correspondem aos tempos de cozedura indicados no guia de receitas?

R. Consulte novamente o seu guia de receitas para se certificar de que procedeu de acordo com as instruções e para rectificar o que poderá ter causado as variações no tempo de cozedura. Os tempos de cozedura e os programas apresentados no guia de receitas são apenas sugestões para evitar o sobreaquecimento, que constitui o problema mais comum até se habituar ao seu forno micro ondas. As variações de tamanho, formato, peso e dimensão dos alimentos provocam também variações nos tempos de cozedura. De acordo com o seu conhecimento prático e com as sugestões do guia de receitas, verifique o estado dos alimentos como se se tratasse de uma preparação convencional.

Informações para a ligação / Dados técnicos

ATENÇÃO

Este aparelho deve ser ligado à terra

As cores dos cabos de ligação à corrente têm os seguintes códigos

AZUL ~ Neutro CASTANHO ~ Fase VERDE/AMARELO – Terra

As cores dos cabos de ligação à corrente deste aparelho podem não corresponder às cores dos terminais da tomada, mas a sua equivalência é a seguinte:

O cabo AZUL deve ser ligado ao terminal assinalado com a letra N ou de cor PRETA.

O cabo CASTANHO deve ser ligado ao terminal assinalado com a letra L ou de cor VERMELHA.

O cabo VERDE/AMARELO deve ser ligado ao terminal assinalado com a letra E ou com a indicação \perp .

Dados técnicos

Tensão de alimentação	230V AC / 50Hz
Frequência do micro ondas	2450 MHz
Consumos	
Micro ondas	1300 Watts
Grelhador	1250 Watts
Combinado(micro ondas/grelhador)	2500 Watts



P/No: 3828W5A0934