



FORNO MICROONDAS

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

POR FAVOR LEIA NA ÍNTEGRA E CUIDADOSAMENTE ESTAS INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO ANTES DE UTILIZAR O FORNO.

MS-2683FLB

P/ No.: MFL30243301

Precauções para evitar uma possível exposição excessiva às microondas

O microondas não pode funcionar quando a porta estiver aberta, já que a parte de dentro desta dispõe de elementos de bloqueio de segurança com os quais se interrompe toda a actividade de cozedura ao abrir a porta do microondas. No caso de permanecer aberta representaria uma exposição prejudicial às microondas.

Nunca tente forçar os elementos de bloqueio da porta.

Não coloque objectos entre a parte frontal do microondas e a porta. Certifique-se de que não se acumulam resíduos de comida nem de produtos de limpeza nas juntas de fecho.

Não utilize o microondas se este estiver danificado. É especialmente importante que a porta do microondas feche bem e que não exista nenhum dano: (1) o sistema de fecho da porta, (2) nas dobradiças e fechos (nem partidos nem largos), (3) nas juntas e superfícies de fecho da porta.

O seu microondas apenas deve ser reparado ou ajustado por pessoal técnico autorizado.

Atenção

Assegure-se de ajustar bem os tempos de cozedura, visto que uma cozedura excessiva poderia fazer com que os ALIMENTOS se incendiassem, danificando assim o forno.

Ao aquecer líquidos (sopas, molhos ou bebidas) no seu microondas, apesar de não apresentarem sinais de ebulição, esta pode dar-se de repente e de forma violenta, fazendo transbordar o líquido em ebulição. Para evitar este risco, tenha em conta os seguintes pontos:

1. Evite utilizar recipientes de faces rectas e com pescoços estreitos.
2. Não aqueça os líquidos em excesso.
3. Retire o líquido antes de introduzir o recipiente no forno e volte a retirá-lo a meio do tempo de aquecimento.
4. Após ter aquecido o líquido, espere alguns momentos abrir a porta do forno, e ao retirá-lo remova-o ou agite-o bem (especialmente o conteúdo de biberões ou de boiões de comida de crianças) e verifique se está demasiado quente para evitar assim possíveis queimaduras (especialmente o conteúdo de biberões ou de boiões de comida de crianças).
Manuseie o recipiente com cuidado.

Atenção

Depois da cozedura dos alimentos, deixe que repousem alguns momentos e depois verifique se estão demasiado quentes para os consumir, especialmente o conteúdo de biberões ou de boiões de comida de crianças.

Princípio de funcionamento dos fornos microondas

As microondas são um tipo de energia semelhante às ondas de rádio e televisão ou à luz solar. Geralmente, as microondas emitidas pelo sol difundem-se na sua passagem pela atmosfera, até desaparecerem sem qualquer efeito, ao contrário dos fornos microondas que, ao possuírem um dispositivo chamado "magnetron" permitem utilizar a energia das microondas. O tubo magnetron recebe a electricidade da rede, produzindo energia.

As microondas acedem ao espaço interior do microondas através de pequenos orifícios. No interior existe uma base giratória. As microondas não podem atravessar as paredes metálicas do forno, mas podem penetrar em materiais como o vidro, porcelana ou papel, de que são feitos os recipientes de utilização adequada em fornos microondas.

Os utensílios habituais de cozinha não são aquecidos pelas microondas, apesar dos recipientes acabarem por se aquecerem pelo efeito da comida já quente.

Um aparelho muito seguro

O seu microondas é um dos electrodomésticos mais seguros do seu lar. Ao abrir a porta, o forno microondas deixa automaticamente de produzir energia. A energia das microondas transforma-se completamente em calor ao entrar em contacto com os alimentos, não emitindo "energia residual" que poderia ser prejudicial para o utilizador.

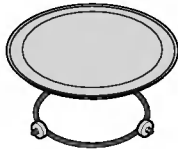
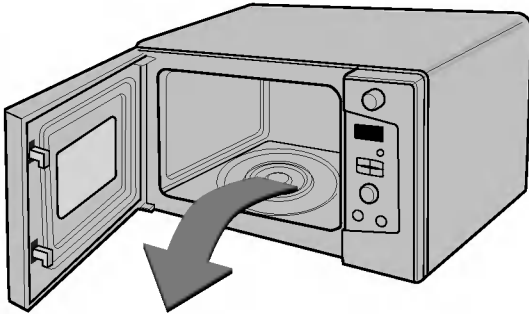
Precauções	2
Índice	3
Desembalagem e instalação	4 ~ 5
Ajuste do relógio	6
Bloqueio de segurança para crianças	7
Diferentes potências de cozedura	8
Cozedura a baixa potência	9
Cozedura a potência máxima	10
Cozedura automática	11 ~ 12
Reaquecimento automático	13 ~ 14
Descongelamento automático	15
Guia de descongelamento	16
Descongelação rápida	17
Lista de seqüências de descongelação	18
Cozedura mais ou menos	19
Guia de aquecimento ou reaquecimento	20
Guia de legumes frescos	21
Instruções de segurança importantes	22 ~ 23
Utensílios utilizáveis no microondas	24
Características dos alimentos e cozedura no microondas	25 ~ 26
Dúvidas mais frequentes	27
Ligação do forno microondas à rede/ Especificações técnicas	28

Desembalagem e instalação

Ao realizar as simples verificações destas duas páginas, poderá saber rapidamente se o forno microondas está pronto a ser utilizado. Preste especial atenção às indicações sobre onde instalar o forno. Ao desembalá-lo, assegure-se de retirar todos os acessórios e de retirar todo o material de embalagem. Verifique se o aparelho não sofreu danos durante o seu transporte.

1

Retire o microondas da embalagem e coloque-o numa superfície plana e nivelada.



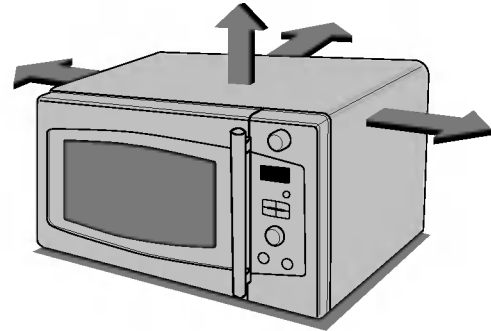
Bandeja de vidro

Anel giratório

2

Coloque o forno no local nivelado que desejar, a uma altura superior a 85 cm acima do chão, e assegure-se de que acima do forno fica um espaço livre de pelo menos 30 cm. e atrás do forno pelo menos 10 cm. para que a sua ventilação seja adequada. Para evitar que o forno possa cair ao chão, deixe pelo menos 8 cm. entre a parte frontal do forno e a beira da superfície de colocação.

O forno tem uma saída de ar interior na sua parte superior ou num dos lados, saída que tem de ficar livre, caso contrário o aparelho poderia ficar danificado.

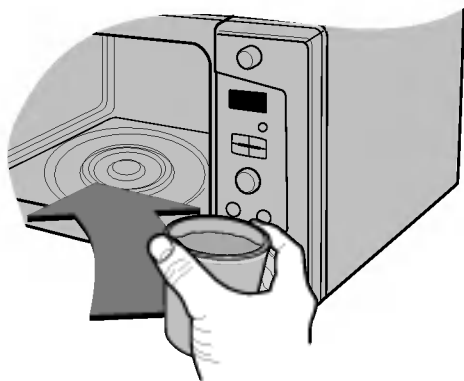


ESTE FORNO NÃO SE DEVE UTILIZAR EM ESTABELECIMENTOS DE SERVIÇOS DE REFEIÇÕES

3 Ligue o microondas a uma tomada convencional de corrente. É importante que a esta tomada só esteja ligado o microondas. **Se o microondas não funcionar correctamente, retire a ficha da tomada e volte a inseri-la.**

4 Abra a porta do microondas com o **PUXADOR DA PORTA**. Coloque o **ANEL GIRATÓRIO** dentro do forno e depois coloque por cima a **BASE DE VIDRO**.

5 Encha um recipiente especial para microondas com 300 ml. de água. Coloque-o em cima da **BASE DE VIDRO** e feche a porta do microondas. Se não sabe bem que tipo de recipientes utilizar, consulte a página 24.



6 Pressione o botão **STOP/ CLEAR** e depois o botão **START** uma vez seguidas para ajustar um tempo de cozedura de 30 segundos.



7 O DISPLAY (VISOR) começa a contar para trás desde 30 segundos. Ao chegar a 0 emite um apito. Abra então a porta do forno e verifique quanto a água aqueceu. Se o microondas funcionar correctamente, a água deve estar bastante quente. **Retire o recipiente com cuidado: pode estar muito quente.**



O SEU FORNO ESTÁ PRONTO A SER UTILIZADO

8 Para evitar queimaduras deverá mexer e verificar a temperatura dos alimentos antes de consumir.

Ajuste do relógio

Pode seleccionar o formato do relógio para 12 ou de 24 horas/ dia.
A seguir, pode ver como ajustar o relógio para as 14:35, no formato de 24 horas.
Assegure-se de ter retirado toda a embalagem do microondas.



Ao ligar o microondas à rede pela primeira vez ou se tiver havido um corte de corrente, o visor mostra "0", tendo de colocar a hora no relógio.

Se o relógio (ou o visor) mostrar símbolos estranhos, desligue o microondas da tomada de corrente, volte a ligá-lo, e ponha a hora no relógio.

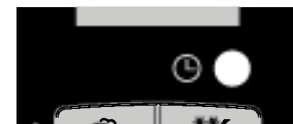
Assegure-se de ter instalado correctamente o microondas de acordo com as instruções descritas anteriormente neste manual.

Pressione **STOP/ CLEAR**.



Pressione **CLOCK** uma vez.

(Se desejar um formato de 12 horas/ dia, pressione novamente **CLOCK**. Se desejar mudar o formato outra vez depois de ter ajustado a hora, deve desligar o forno da tomada de corrente e voltar a ligá-lo.)



Pode o **DIAL** até o visor mostrar "14: ".

Pressione **START** para confirmar.



Pode o **DIAL** até o visor mostrar "14:35".

Pressione **START**.

O relógio começa a funcionar.



Bloqueio de segurança para crianças



O seu microondas tem uma função de segurança com a qual se evita que possa ser posto a funcionar acidentalmente. Se activar o bloqueio de segurança para crianças, não se poderá utilizar nenhuma função do microondas, nem será possível a cozedura com o aparelho.
No entanto, tenha em conta que continua a ser possível abrir a porta do microondas.

Pressione **STOP/ CLEAR**



Mantenha pressionado **STOP/ CLEAR** até aparecer no visor "**L**" e soar um apito.

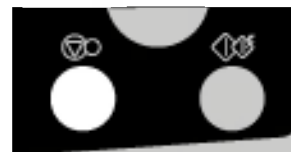
Fica assim activado o **BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS**. Momentaneamente, o visor deixa de mostrar a hora, voltando-se a mostrar passados alguns segundos.



Ao pressionar qualquer botão, no visor aparece "**L**".



Para desactivar o **BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS** mantenha pressionado **STOP/ CLEAR** até que o visor já não mostre "**L**". Ao ficar desactivado o bloqueio, ouvirá um apito.



Diferentes potências de cozedura

A seguir, pode ver como cozinhar alimentos a 80% da potência do microondas durante 5 minutos e 30 segundos.



A potência do microondas pode ser ajustada a cinco níveis. Quando a cozedura está concluída, o AVISO SONORO é accionado de minuto a minuto durante 5 minutos até que a porta do forno seja aberta.

NÍVEL DE POTÊNCIA

ALTO	900 W	100%
-------------	-------	------

MÉDIO - ALTO	720 W	80%
---------------------	-------	-----

MÉDIO	540 W	60%
--------------	-------	-----

DESCONGELAMENTO MÉDIO - BAIXO	360 W	40%
--------------------------------------	-------	-----

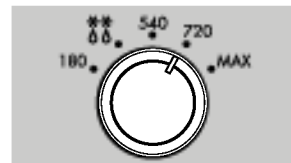
BAIXO	180 W	20%
--------------	-------	-----

Assegure-se de ter instalado correctamente o microondas de acordo com as instruções descritas anteriormente neste manual.

Pressione **STOP / CLEAR**.



Prima duas vezes a tecla **MICRO** para seleccionar uma potência de 80%. No mostrador é apresentada a indicação "720".



Pode o **DIAL** até que o visor mostre "5:30".



Pressione **START**.



Cozedura a baixa potência

Cozedura a baixa potência

O seu microondas dispõe de 5 níveis de potência para que você possa controlar a cozedura com grande flexibilidade. Na seguinte tabela mostram-se os diferentes tipos de alimentos a cozinhar a diferentes níveis de potência neste microondas.

NÍVEL DE POTÊNCIA	PERCENTAGEM	UTILIZAÇÃO
ALTO	100%	<ul style="list-style-type: none">• Ferver água• Dourar carne picada de vaca• Cozinhar pedaços de ave, peixe, vegetais• Cozinhar pedaços de carne terna
MÉDIO -ALTO	80%	<ul style="list-style-type: none">• Voltar a aquecer pratos cozinhados• Assar carne e aves• Cozinhar cogumelos e mariscos• Cozinhar pratos com queijo e ovos
MÉDIO	60%	<ul style="list-style-type: none">• Cozinhar pastéis e bolos• Preparar ovos• Cozinhar leite creme• Preparar arroz e sopas
DESCONGELAMENTO/ MÉDIO -BAIXO	40%	<ul style="list-style-type: none">• Descongelamento de qualquer alimento• Misturar manteiga e chocolate• Cozinhar pedaços de carne não muito tenra
BAIXO	20%	<ul style="list-style-type: none">• Derreter manteiga e queijo• Derreter gelados• Fazer levantar massa de levedura



A seguir, pode ver como fazer uma cozedura de 2 minutos a potência máxima.

Cozedura a potência máxima



Com a função **COZEDURA A POTÊNCIA MÁXIMA** é possível ajustar intervalos de 30 segundos a potência máxima simplesmente pressionando o botão **QUICK START**.

Pressione **STOP CLEAR**.



Pressione **QUICK START** quatro vezes seguidas para seleccionar uma cozedura de 2 minutos a potência máxima. O microondas começa a funcionar **mesmo** antes de pressionar **QUICK START** pela quarta vez.



Durante o processo de cozedura em **QUICK START** poderá aumentar o tempo de cozedura até 9 minutos e 59 segundos, carregando várias vezes no botão **QUICK START**.

Cozedura automática

No exemplo seguinte, pode ver como assar 0,6 kg. de Legumes e vegetais frescos.



Com a função de **COZEDURA AUTOMÁTICA** pode cozinhar a maior parte dos seus pratos favoritos simplesmente seleccionando o tipo de alimento e indicando o peso do alimento.

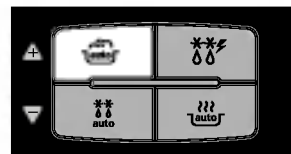
CATEGORIA	COZEDURA AUTOMÁTICA
Batatas inteiras	Ac-1
Legumes e vegetais frescos	Ac-2
Legumes e vegetais congelados	Ac-3
Arroz / Massa	Ac-4
Peixe Fresco	Ac-5

Pressione **STOP CLEAR**



Pressione duas vezes a tecla **AUTO COOK**.

No mostrador será apresentada a indicação "Ac-2".



Reduza o **DIAL** até que o visor mostre "0.6".



Pressione **START**.



Função	Tipo de alimento	Limite de peso	Utensílio	Temperatura antes da cozedura	Instruções																
Cozedura automática	Batatas inteiras	0,1 kg ~ 1,0 kg	Bandeja metálica	Temperatura ambiente	Escolha batatas inteiras de tamanho médio, de 170 a 200 gr. Lave-as e seque-as. Fure-as várias vezes com um garfo. Coloque-as na bandeja metálica. Ajuste o peso e pressione "Start". Uma vez assadas, tire-as do forno microondas. ATENÇÃO: O grelhador e outras zonas próximas ficam muito QUENTES. Utilize luvas de cozinha.																
	Legumes e vegetais frescos	0,2 kg ~ 0,8 kg	Tigela especial para microondas	Temperatura ambiente	Coloque-os numa tigela especial para microondas. Acrescente água. Cubra a tigela (por exemplo, com papel de alumínio). Uma vez cozinhado, retire e deixe repousar. Acrescente água conforme a quantidade de legumes ou vegetais. ** De 0,2 kg a 0,4 kg : 2 colheradas ** De 0,5 kg a 0,8 kg : 4 colheradas																
	Legumes e vegetais congelados	0,2 kg ~ 0,8 kg	Tigela especial para microondas	Congelado	Coloque-os numa tigela especial para microondas. Acrescente água. Cubra a tigela (por exemplo, com papel de alumínio). Uma vez cozinhado, retire e deixe repousar. Acrescente água conforme a quantidade de legumes ou vegetais. ** De 0,2 kg a 0,4 kg : 2 colheradas ** De 0,5 kg a 0,8 kg : 4 colheradas																
	Arroz / Massa	0,1 kg ~ 0,3 kg	Tigela especial para microondas	Temperatura ambiente	Lave e deixe de molho o arroz durante 30 minutos. Coloque o arroz numa tigela grande e funda com água muito quente acrescentando 1/4 de colher pequena de sal. <table border="1" data-bbox="810 647 1326 751"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100g.</th> <th>200g.</th> <th>300g.</th> <th>Cubrir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Água</td> <td>Arroz</td> <td>180ml.</td> <td>330ml.</td> <td>480ml.</td> <td>SIM</td> </tr> <tr> <td>Massa</td> <td>400ml.</td> <td>800ml.</td> <td>1200ml.</td> <td>NÃO</td> </tr> </tbody> </table>	Peso		100g.	200g.	300g.	Cubrir	Água	Arroz	180ml.	330ml.	480ml.	SIM	Massa	400ml.	800ml.	1200ml.
Peso		100g.	200g.	300g.	Cubrir																
Água	Arroz	180ml.	330ml.	480ml.	SIM																
	Massa	400ml.	800ml.	1200ml.	NÃO																
Peixe Fresco	0,1 kg ~ 0,6 kg	Recipiente próprio para microondas	Refrigerado	Peixe inteiro, filetes - Peixe gordos: salmão, cavala - Peixe branco: bacalhau Disponha o peixe numa única camada numa travessa própria para micro-ondas. Tape a travessa com película aderente e fure-a em vários sítios. Coloque-a no prato de vidro sobre a base giratória. Ajuste o peso e prima START . Depois de cozinhado, retire o prato do forno. Deixe repousar durante 3 minutos antes de servir.																	

Reaquecimento automático

No exemplo que se segue, é apresentada a forma de cozinhar uma refeição congelada com 0,5 kg.



A função **REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO** é conveniente e fácil de utilizar. O forno foi pré-programado para reaquecer automaticamente os alimentos.

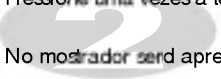
O forno tem três programações de **REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO**: refeição fria, refeição congelada e sopa/ molho

CATEGORIA	REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO
Refeição fria	rh-1
Refeição congelada	rh-2
Sopa/ Molho	rh-3

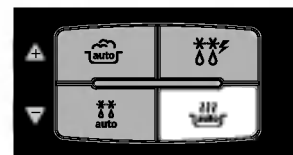
Pressione **STOP CLEAR**.



Pressione uma vez a tecla **AUTO REHEAT**.



No mostrador será apresentada a indicação "rh-2".



Rede o **DIAL** até que o mostrador indique "0.5"



Pressione **START**.



Função	Categoria	Limite de peso	Utensílio	Temp. Alimentos	Instruções
Reaquecimento automático	Refeição fria	0,3 kg ~ 0,6 kg	Tabuleiro próprio	Refrigerados	<p>Fique a superfície com um garfo. Coloque-a sobre a base giratória. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agitável por ex., : Esparguete à bolonhesa, carne guisada - Não agitável por ex., : Lasanha, tarte do campo <p>Nota: No caso dos alimentos embalados, pique a peça de carne ou as porções de arroz/ massa, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para alimentos agitáveis: agite quando ouvir o sinal sonoro. - Alimentos não agitáveis: não é necessário agitar quando ouvir o sinal sonoro
	Refeição congelada	0,3 kg ~ 0,6 kg	Tabuleiro próprio	Congelados	Igual ao anterior
	Sopa/ Molho	0,2 kg ~ 0,6 kg	Taça própria para micro-ondas	Temperatura ambiente	<p>Coloque a sopa/ molho numa taça própria para micro-ondas. Tape com a tampa ou com película aderente. Depois de aquecer, mexa. Deixe repousar durante 2 minutos com a tampa e volte a mexer novamente.</p>

Descongelamento automático

Antes de descongelar alimentos, verifique a sua temperatura e grau de dureza. Preste especial atenção aos pedaços grandes de carnes e de aves, já que alguns tipos de alimentos devem começar a ser cozinhados quando ainda não estão completamente descongelados. Por exemplo, os peixes descongelam-se tão rapidamente que é melhor cozinhá-los quando ainda estão um pouco congelados. O programa BREAD (PAN) é bastante útil para descongelar alimentos de tamanho pequeno, como pães ou barras pequenas. Depois de descongelar o pão, deixe-o repousar durante algum tempo até que a parte central descongele totalmente. No exemplo seguinte, mostra-se como descongelar 1,4 kg. de carne de ave.



O seu microondas dispõe de quatro níveis de descongelamento: **CARNE**, **AVES**, **PEIXES** e **PÃO**. Cada tipo de alimento precisa de uma potência diferente de descongelamento. Para ajustar a potência, só é preciso pressionar as vezes necessárias o botão **AUTO DEFROST**.

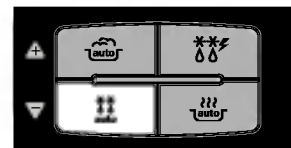
Tipo de comida:	Pressione o botão AUTO DEFROST
CARNES	1 vez
AVES	2 vezes
PEIXES	3 vezes
PÃO	4 vezes

Pressione **STOP/ CLEAR**.

Pese os alimentos a descongelar. Assegure-se de retirar toda a embalagem ou prisões metálicas, e depois introduza os alimentos no forno e feche a porta.



Pressione duas vezes **AUTO DEFROST** para assim seleccionar o programa de descongelamento de **AVES**. O visor mostrará "dEF2".

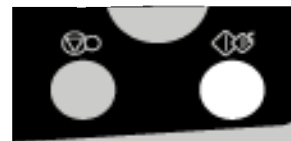


Introduza o valor em peso dos alimentos que deseja descongelar.

Rebde o **DIAL** até que o visor mostre "1,4".



Pressione **START**.



Durante o descongelamento, o forno microondas emite um apito. Abra então o forno, dê a volta aos alimentos e separe-os entre si para obter um descongelamento homogéneo. Retire os pedaços que já estiverem quase descongelados ou então cubra-os com papel de alumínio para que se continuem a descongelar lentamente. Depois, feche o forno microondas e pressione **START** para continuar com o descongelamento.

O descongelamento não pára (mesmo que o forno tenha emitido o apito) até que se abra o forno.

GUIA DE DESCONGELAMENTO

- Para descongelar alimentos, coloque-os num recipiente especial para microondas e coloque-o em cima da base giratória de vidro sem cobrir os alimentos.
- Se for necessário, cubra os pedaços pequenos de carne ou de ave com papel de alumínio, com o qual evita que aqueçam no descongelamento. Assegure-se de que o papel de alumínio não está em contacto com as paredes interiores do forno.
- No processo de descongelamento, separe o mais depressa possível os pedaços de carne picada, salsichas e bacon.
Quando ouvir um apito, dê a volta aos alimentos e retire os pedaços que já estiverem descongelados. Continue a descongelar os pedaços restantes. Uma vez descongelados, deixe-os repousar durante algum tempo.
- Por exemplo, os pedaços grandes de carne ou de aves inteiras devem deixar-se **REPOUSAR** pelo menos 1 hora antes de os cozinhar.

Tipo de alimento	Limite de peso	Utensílio	Alimento
Carnes Aves Peixes	0,1 kg ~ 4,0 kg	Bandeja plana especial para microondas	Carnes Carne picada de vaca, bifés, filetes, bocados de carne para guisados, "sirloin steak" (carne de vitela do quarto traseiro), carne assada da perna, hambúrgueres de vaca, costeletas de porco, rolos de carne, salsichas, costeletas pouco grossas (2 cm.). Dê a volta aos alimentos ao ouvir o apito. Uma vez descongelado, deixe repousar de 5 a 15 minutos. Aves Frango inteiro, coxas e peitos de frango, peitos de peru (menos de 2 kg.) Dê a volta aos alimentos ao ouvir o apito. Uma vez descongelado, deixe repousar de 20 a 30 minutos. Peixes Filetes ou bocados de peixe, peixes inteiros, mariscos. Dê a volta aos alimentos ao ouvir o apito. Uma vez descongelado, deixe repousar de 10 a 20 minutos.
Pão	0,1 kg ~ 0,5 kg	Papel de cozinha ou bandeja plana	Barras, pão de forma, bolos, etc.

Descongelação rápida

Utilize esta função para descongelar rapidamente apenas 0,5 kg de carne picada, frango trinchado ou filetes de peixe. Será necessário observar um tempo de repouso para que o centro dos alimentos seja descongelado. No exemplo que se segue, iremos explicar-lhe como descongelar meio quilo de carne de aves congelada.



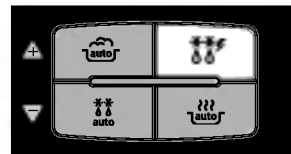
O seu forno dispõe de três potências de descongelação: **CARNE**

Pressione **STOP/ CLEAR**.

Pese os alimentos que pretende descongelar. Remova todas as embalagens ou materiais metálicos; coloque os alimentos no forno e feche a porta.



Pressione **QUICK DEFROST** para seleccionar o programa de descongelação de **CARNE**.



Durante a descongelação o forno emitirá um sinal acústico. Quando o ouvir, abra a porta, vire os alimentos e separe-os, para se assegurar de que se descongelem correctamente. Retire as partes que já se tenham descongelado ou proteja-as, para que se descongelem mais devagar. Feche a porta do forno e prima a tecla **START** para que a descongelação prossiga.

O forno não suspenderá a operação de descongelação (inclusive depois de ter emitido o sinal acústico) se a porta não for aberta.

LISTA DE SEQUÊNCIAS DE DESCONGELAÇÃO

SEQUÊNCIA		ALIMENTO	MÍN./ MÁX.
CARNE	Bovino Borrego Porco Novilho, vitela	Carne picada	0,5 kg

- Os benefícios da descongelação rápida prendem-se com uma configuração e controlo automático do processo mas, tal como sucede na descongelação convencional, os alimentos deverão ser verificados durante o tempo de duração deste processo.
- Para obter os melhores resultados, retire o peixe, os mariscos, a carne ou as aves da sua embalagem original de papel ou de plástico. De outro modo, a embalagem manterá o vapor e os líquidos ao pé dos alimentos, o que pode fazer com que a superfície exterior dos alimentos fique cozinhada.
- Coloque os alimentos num prato de vidro plano, para recolher os sucos.
- No entanto, o centro dos alimentos permanecerá ainda ligeiramente congelado quando os alimentos são retirados do forno.
- Uma vez descongelados, deixe os alimentos repousar cerca de 5 a 10 minutos.

Cozedura mais ou menos

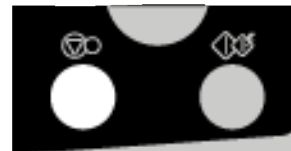
No exemplo que se segue mostraremos como modificar os programas previamente seleccionados de COZEDURA AUTOMÁTICA para obter um período maior ou menor de cozedura.



Se achar que a sua refeição está demasiado cozinhada ou mal cozinhada ao utilizar os programas **COZEDURA AUTOMÁTICA** ou **REaquecimento AUTOMÁTICO**, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura premindo o botão **▲/▼**.

Quando cozinhar sem função Automática pode aumentar o tempo de cozedura em qualquer altura premindo o botão **▲/▼**. Não necessita de interromper o processo de cozedura.

Pressione **STOP CLEAR**.



Defina o programa de **AUTO COOK** desejado.
(Seleccione o peso dos alimentos).

Pressione **START**.



Pressione **▲ (MORE)**.

O tempo de cozedura aumenta **10** segundos de cada vez que premir o botão.

Pressione **▼ (LESS)**.

O tempo de cozedura diminui **10** segundos de cada vez que premir o botão.



Para conseguir aquecer ou reaquecer no microondas, é importante seguir algumas instruções. Meça a quantidade de alimentos de maneira a determinar o tempo necessário para o reaquecimento. Coloque os alimentos de forma circular para obter melhores resultados. Os alimentos que estiverem à temperatura ambiente aquecem mais facilmente que os alimentos que estiverem no frigorífico. Os alimentos enlatados devem ser retirados da lata e colocados num recipiente próprio para microondas. A comida aquece de forma mais uniforme se for coberta com um teste de microondas ou embrulhada em plástico com furos. Retire a cobertura cuidadosamente para evitar queimaduras por vapor. Use a seguinte tabela como guia para reaquecer alimentos cozinhados.

Guia de Aquecimento ou Reaquecimento

Alimento	Tempo cozinhado (em HIGH)	Instruções Especiais
Carne fatiada 3 fatias (0,5 cm espessura)	1~2 minutos	Colocar a carne fatiada no prato do microondas. Cobrir com plástico com furos. • Nota: O suco da carne e o molho ajudam a manter a carne suculenta.
Bocados de frango 1 peito 1 perna e coxa	2~3 minutos 3~3½ minutos	Colocar os bocados de frango no prato do microondas. Cobrir com plástico com furos.
Filete de peixe (170-230 g)	1~2 minutos	Colocar o peixe no prato do microondas. Cobrir com plástico com furos.
Lasanha 1 porção (300 g)	4~6 minutos	Colocar a lasanha no prato do microondas. Cobrir com plástico com furos.
Caçarola 1 chávena 4 chávenas	1½~3 minutos 4½~7 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Caçarola natas ou queijo 1 chávena 4 chávenas	1~2½ minutos 3½~6 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Batatas cozidas 350 g	5~5½ minutos (à temperatura média/ alta)	Reaquecer o recheio e o rolo separadamente. COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez. Aquecer o rolo como indicado a seguir na tabela.

Alimento	Tempo cozinhado (em HIGH)	Instruções Especiais
Puré 1 chávena 4 chávenas	2½~3½ minutos 6~9 minutos	COZINHAR coberto numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Feijões no forno 1 chávena	1½~2~3 minutos	COZINHAR coberto numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Ravioli ou massa com molho 1 chávena 4 chávenas	2½~4 minutos 7½~11 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Arroz 1 chávena 4 chávenas	1~1½ minutos 3½~5 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Pão ou rolo de sandwich 1 rolo	15~30 segundos	Embrulhar em papel de cozinha e colocar numa travessa de vidro.
Legumes 1 chávena 4 chávenas	1½~2½ minutos 3½~5½ minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Sopa 1 porção (8 oz.)	1½~2 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.

Guia de Legumes Frescos

Legume	Quantidade	Tempo coz. (em HIGH)	Instruções	Tempo de Repouso
Alcachofras (230 g cada)	2 médias 4 médias	4 1/2 ~ 7 10 ~ 12	Cortar. Adicionar 2 colher de chá de água e 2 colher de chá de sumo. Cobrir.	2~3 minutos
Espargos frescos, hastes	450g	2 1/2 ~ 6	Adicionar 1 chávena de água. Cobrir.	2~3 minutos
Feijão verde	450g	7 ~ 11	Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Beats, frescos	450g	11 ~ 16	Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Acondicionar a meio da cozedura.	2~3 minutos
Brócolos frescos, hastes	450g	5 ~ 8	Colocar os brócolos na assadeira. Adicionar 1/2 chávena de água.	2~3 minutos
Couve fresca, cortada	450g	5 1/2 ~ 7 1/2	Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Cenouras frescas, laminadas	200g	2 ~ 3	Adicionar 1/4 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Couve-flor fresca, inteira	450g	5 ~ 7	Cortar. Adicionar 1/4 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Flowerettes frescas Aipo fresco Cortados	2 chávn. 4 chávn.	11 ~ 16	Cortar. Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos

Legume	Quantidade	Tempo coz. (em HIGH)	Instruções	Tempo de Repouso
Milho fresco	2 espigas	4 ~ 8	Debulhar. Adicionar 2 colheres almoçadeiras de água numa assadeira. Cobrir.	2~3 minutos
Cogumelos frescos, laminados	230g	1 1/2 ~ 2 1/2	Colocar os cogumelos numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Cherivias frescas, laminadas	450g	4 ~ 7	Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Ervilhas verdes, frescas	4 chávenas	6 ~ 9	Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Batata Doce Assadura Total (170~230 g cada)	2 médias 4 médias	4 ~ 9 6~ 12	Furar as batatas várias vezes com um garfo. Colocá-las em dois papéis de cozinha. Virar a meio da cozedura.	2~3 minutos
Batatas brancas, Assadura Total (170~230 g cada)	2 batatas 4 batatas	5 1/2 ~ 7 1/2 9 1/2 ~ 14	Furar as batatas várias vezes com um garfo. Colocá-las em dois papéis de cozinha. Virar a meio da cozedura.	2~3 minutos
Espinafres frescos, folhas	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 2 litros.	2~3 minutos
Curgetes frescas, laminadas	450g	4 1/2 ~ 7 1/2	Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Curgete fresca, inteira	450g	6 ~ 9	Furar. Colocar em dois papéis de cozinha. Virar a curgete e acondicionar a meio da cozedura.	2~3 minutos

ATENÇÃO

Assegure-se de ajustar bem os tempos de cozedura, já que uma cozedura excessiva poderia fazer com que os alimentos se INCENDIASSEM, DANIFICANDO o FORNO.

Instruções de segurança Importantes

Leia cuidadosamente e conserve para referência futura

1. Não tente manipular inadequadamente nem fazer ajustes ou reparações por si próprio na porta do microondas, nos fechos de segurança nem em nenhum elementos do forno. É perigoso tentar reparar ou manipular o forno de forma retirando-se alguma cobertura de protecção contra as microondas. Qualquer reparação deverá ser efectuada por pessoal técnico especializado.
2. Não faça funcionar o microondas se este estiver vazio. É aconselhável colocar um copo de água no seu interior, água que irá absorver as microondas no caso do forno começar a funcionar acidentalmente.
3. Nunca utilize o forno microondas para secar roupa, visto que esta poderia ficar carbonizada ou incendiar-se por um aquecimento prolongado.
4. Não cozinhe alimentos embrulhados em papel de cozinha a não ser que assim conste num livro de cozinha por microondas.
5. Se for possível utilizar papel de cozinha, não o substitua por papel de jornal.
6. Não utilize recipientes de madeira: poderiam aquecer demasiado e ficar carbonizados. Também não utilize recipientes cerâmicos que tenham incrustações metálicas (por exemplo, de ouro ou prata). Tire sempre todos os elementos metálicos de sujeição. Não introduza nunca objectos metálicos: podiam produzir-se arcos voltaicos que poderiam danificar gravemente o microondas.
7. Nunca coloque em funcionamento o microondas se na junta da porta estiver introduzido papel de cozinha, restos de guardanapos de papel ou qualquer outra substância obstruída: poderia representar uma exposição do utilizador às microondas.
8. Não utilize papel reciclado, visto que pode conter impurezas que poderiam provocar faíscas, ou também se podia incendiar ao cozinhar alimentos.
9. Não passe por água a bandeja giratória imediatamente depois de ter cozinhado: podia ficar danificada ou partir-se.
10. Se introduzir pequenas quantidades de alimentos, o tempo correspondente de aquecimento ou de cozedura também será reduzido. Ao utilizar tempos normais de cozedura podiam aquecer demasiado ou queimar-se.
11. Para evitar que o forno possa cair acidentalmente ao chão, deixe pelo menos 8 cm. entre a parte frontal do forno e a beira da superfície onde está colocado.
12. Fure sempre as batatas, maçãs ou outras frutas ou alimentos vegetais antes de os cozinhar.
13. Nunca introduza ovos com a casca, já que acumulariam pressão que os faria reventar.
14. Não cozinhe alimentos com muito aceite.
15. Antes de cozinhar ou de descongelar, retire a embalagem plástica dos alimentos. No entanto, alguns alimentos devem ser cozinhados ou aquecidos com plástico transparente.
16. Se a porta do forno ou a selagem estiverem danificadas, não utilize o microondas até que um técnico especializado o repare.
17. Se sair fumo, apague ou desligue da rede o microondas e mantenha-o fechado para sufocar o fogo.
18. Ao cozinhar ou aquecer alimentos em recipientes de um só uso de plástico, papel ou de outros materiais inflamáveis, observe frequentemente o interior do forno visto que se podem incendiar.
19. As crianças só devem utilizar o microondas com a supervisão de adulto e sempre que lhes for indicado como utilizá-lo correctamente e de forma segura e conhecem os possíveis riscos de uma utilização inadequada.
20. Líquidos e outros alimentos não se devem aquecer em recipientes fechados visto que poderiam explodir.
21. Não use recipientes fechados hermética-mente. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, porque existe o risco de eles explodirem.

Instruções de segurança Importantes

Leia cuidadosamente e conserve para referência futura

- 22 Use apenas utensílios adequados para utilização num forno de microondas.
- 23 Ao aquecer comida em recipientes de plástico ou papel, mantenha o forno sob vigilância, devido à possibilidade de ignição.
- 24 Se for observado fumo, desligue ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada de modo a abafar quaisquer chamas.
- 25 O aquecimento de bebidas no microondas pode causar a sua fervura em erupção, pelo que deve ser tomado cuidado ao manipular o recipiente.
- 26 O conteúdo de biberões e boidões de comida para bebés deve ser agitado ou mexido, e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.
- 27 Não devem ser aquecidos em fornos microondas ovos dentro da casca ou ovos inteiros bem cozidos, pois podem explodir, mesmo após o aquecimento no microondas ter terminado.
- 28 Instruções para limpeza dos vedantes da porta, cavidades e peças adjacentes.
- 29 O forno deve ser regularmente limpo, devendo ser removidos quaisquer depósitos de comida.
- 30 Se o forno não for mantido limpo, tal pode causar a deterioração da superfície, afectando adversamente a duração da aplicação e, possivelmente, resultando numa situação perigosa.

- 31 Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno (em aparelhos com a opção de utilização de uma sonda de detecção de temperatura).
- 32 Se forem fornecidos elementos de aquecimento, o aparelho torna-se quente durante a utilização. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- 33 O aparelho não se destina à utilização por crianças de tenra idade ou pessoas enfermas sem supervisão.

ATENÇÃO: Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser utilizado até a reparação ter sido efectuada por um profissional competente.

ATENÇÃO: É perigoso para outra pessoa que não seja um profissional competente efectuar qualquer serviço de reparação ou manutenção, que envolva a remoção de uma tampa que ofereça protecção contra a exposição à energia das microondas.

ATENÇÃO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, porque poderão explodir.

ATENÇÃO: O forno apenas deverá ser utilizado por crianças sem a supervisão de um adulto se estas tiverem recebido instruções adequadas para o utilizarem de forma segura e se compreenderem os riscos de uma utilização indevida.

Utensílios utilizáveis no microondas

Nunca introduza no forno microondas utensílios metálicos nem com incrustações ou adornos de metal.

As microondas são um tipo de energia que não pode penetrar nos metais, fazendo ricochete em todos os objectos metálicos e produzindo arcos voltaicos, efeito alarmante que faz lembrar as descargas eléctricas. A maior parte dos utensílios não metálicos de cozinha resistentes a altas temperaturas são adequados para os microondas, se bem que é possível que contenham substâncias metálicas, sendo então inadequados como utensílio para microondas. Se não tem a certeza se pode utilizar um utensílio, é muito fácil saber se é adequado: Introduza o utensílio no forno junto a um copo grande com água. Ponha o forno a funcionar na potência máxima ("HIGH") durante 1 minuto. Se a água aquecer e o utensílio não, pode utilizar o utensílio no microondas. Pelo contrário, se a água não aquecer e o utensílio sim, quer dizer que este absorveu as microondas e portanto não é adequado utilizá-lo. Seguramente já dispõe de muitos utensílios que poderá utilizar no microondas. Leia atentamente os seguintes exemplos:

Pratos rasos

Muitos pratos deste tipo podem utilizar-se no microondas. Se não tem a certeza, leia as especificações do fabricante ou então faça o teste indicado.

Utensílios de vidro

Podem utilizar-se utensílios de vidro que suportem altas temperaturas, como por exemplo todos os utensílios de vidro temperado. Pelo contrário, não utilize utensílios delicados de cristal, como copos de lados rectos ou copos para vinho, já que se podem partir ao aquecer o seu conteúdo.

Recipientes plásticos para guardar alimentos

Podem utilizar-se para conter alimentos a ser cozinhados no microondas, mas não os introduza no microondas se tiverem de permanecer muito tempo a cozinhar, já que o calor do seu conteúdo finalmente acabaria por deformar ou derreter os recipientes de plástico.

Papel

Os recipientes ou pratos de papel podem utilizar-se nos fornos microondas com a condição do tempo de cozedura não seja longo e de que os alimentos a cozinhar não contenham muito azeite ou água. O papel de cozinha é muito útil para envolver alimentos e para cobrir bandejas de assados que contenham alimentos com muita gordura, como bacon. Em geral, não utilize papel de cor visto que pode desbotar. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que causariam arcos voltaicos, ou até incendiar-se no microondas.

Sacos de plástico especiais para cozinhar

Os sacos de plástico podem utilizar-se sempre que forem especiais para cozinhar. Faça-lhes sempre um pequeno corte para que o vapor possa sair do interior. Nunca utilize sacos normais, porque acabariam por se deformar ou desfazer.

Utensílios de plástico para microondas

Para o seu microondas existem utensílios plásticos de diversas formas e tamanhos que seguramente você já tem na sua cozinha, não precisando de comprar outros utensílios.

Recipientes de cerâmica, de grés ou utensílios de outros materiais cerâmicos

Os utensílios destes materiais costumam poder utilizar-se no microondas, mas faça primeiro o teste indicado anteriormente.

ATENÇÃO

Alguns utensílios com alto teor de chumbo ou ferro não se devem utilizar no microondas.

Em caso de dúvida, faça o teste indicado anteriormente.

Características dos alimentos e cozedura no microondas

Preste atenção durante a cozedura

As receitas foram redigidas com grande cuidado; para que o prato saia bem depende de você prestar atenção à cozedura, observando de vez em quando o interior do forno. O seu microondas dispõe de uma luz interior que se acende automaticamente quando o forno entra em funcionamento, para assim ver como avança a cozedura. Nas receitas, as indicações, como por exemplo, dar a volta ou tirar os alimentos, são meras tarefas básicas a realizar. Se vir que os alimentos não se estão a cozinhar homogeneamente, faça as modificações que achar necessárias.

Factores a considerar no tempo de cozedura

A duração de toda a cozedura depende de muitos factores, como por exemplo, e de forma muito substancial, da temperatura dos ingredientes a utilizar. Ou seja, se por exemplo desejar fazer um bolo com ovos, leite e manteiga frios, o tempo de cozedura deverá ser maior que se os ingredientes estiverem à temperatura ambiente. Em todas as receitas deste guia constam os tempos de cozedura correspondentes. Geralmente, observará que os pratos não ficam completamente cozinhados se utilizar o período mínimo de cozedura, e também se pode dar que pense ser necessário prolongar o período máximo de cozedura indicado. Nestas receitas, aplicou-se o princípio de que é melhor não indicar tempos de cozedura possivelmente excessivos, já que um prato demasiado cozinhado nunca se pode servir. Em algumas receitas, especialmente as de pão, pastéis e cremes, recomenda-se retirá-los do microondas antes de estarem, completamente feitos, indicação conveniente porque ao deixar repousar estes pratos, acabam por se fazerem sozinhos fora do forno ao actuar o calor das partes mais externas, que penetrará pouco a pouco no interior. Se se deixar o prato dentro do microondas até que toso o seu conteúdo se faça, as partes mais externas podem ficar demasiado cozinhadas ou até queimadas. À medida que for utilizando o seu microondas, será mais fácil calcular quanto tempo cozinhar e deixar os alimentos em repouso.

Densidade dos alimentos

Os alimentos porosos e de pouco peso, como pastéis e pães diferentes, cozinham-se com maior rapidez que os de maior peso e mais densos, como os assados e os guisados. Ao cozinhar alimentos porosos, preste atenção para que as partes mais externas não fiquem ressequidas e demasiado quebradiças.

Peso dos alimentos

A parte superior dos pratos de grande grossura, como os assados, fica feita antes da parte inferior, pelo que é sempre aconselhável virar os alimentos durante a cozedura, até várias vezes.

Grau de humidade dos alimentos

Como o calor emitido pelas microondas faz com que se evapore parte da humidade dos alimentos, é aconselhável que os pratos não muito húmidos, como por exemplo assados e alguns alimentos vegetais, se pulverizem com água antes da cozedura, ou então cobri-los para que não fiquem secos.

Conteúdo de gordura e osso

Os ossos conduzem o calor, e a parte gorda das carnes cozinha-se antes das partes magras. Quando cozinhar bocados de carne com osso ou partes com gordura, preste atenção para ficarem cozinhadas homogeneamente e para não ficarem demasiado cozinhadas.

Quantidade de alimentos

Sja qual for a quantidade de alimentos que introduzir no microondas, a energia gerada pelo microondas será a mesma. Portanto, quanto maior for a quantidade de alimentos, maior será o tempo de cozedura necessário. Se cortar a meio algum alimento, lembre-se que o tempo de cozedura necessário será reduzido pelo menos a uma terça parte.

Forma dos alimentos

As microondas penetram apenas 2 cm. nos alimentos, cozinhando-se as partes internas por efeito do calor que vai penetrando; portanto, apenas as partes externas são cozinhadas por efeito directo das microondas, e o resto por condução do calor. Os alimentos mais difíceis de cozinhar homogeneamente num microondas são os que têm a forma de um grande cubo, já que as esquinas ficarão feitas muito antes de começar a aquecer a parte central. Vire e mude de lugar os alimentos de pouca grossura ou em forma de arô.

Alimentos embrulhados ou cobertos

Os alimentos embrulhados cozinham-se mais rapidamente pela acumulação de vapor e calor sob a embalagem. Utilize uma tampa ou película de plástico transparente enrolada à volta do prato para evitar que se possa separar e partir.

Dourar alimentos

As carnes e aves cozinhadas durante 15 minutos ou mais douram-se ligeiramente por si próprias no seu próprio molho e azeite. Se o tempo de cozedura indicado for inferior, unte os alimentos com líquido que favoreça que fiquem dourados, como por exemplo, molho de barbecue, molho de soja, ou molho worcestershire, que darão um aspecto mais saboroso. Como estes líquidos se acrescentam em pouca quantidade, não varia o sabor final da receita original.

Envoltura em papel parafinado

Pode utilizar-se papel parafinado para evitar salpicos e reter o calor, mas como não é uma cobertura tão hermética como uma tampa ou o plástico transparente, pode ser que o prato fique um pouco seco.

Disposição e separação dos alimentos

Os pratos como as batatas assadas, os bolos pequenos ou aperitivos quentes, cozinham-se mais homogeneamente se distribuir e separar bem os elementos, de preferência formando um círculo. Nunca disponha diferentes camadas de unidades.

Características dos alimentos e cozedura no microondas

Retirar os alimentos

Ao cozinhar com fornos microondas é muito importante retirar bem os alimentos, operação que na cozinha tradicional se faz para misturar os alimentos e que na cozedura por microondas por seu lado serve para estender e distribuir bem o calor. Retire sempre de fora para dentro, porque as partes externas aquecem mais rapidamente.

Virar os alimentos

Os pratos de grande tamanho e grossura, como os assados de carnes e frango, devem virar-se para a parte superior fique tão cozinhada como a inferior. Também é conveniente virar os bocados de frango ou carnes.

Colocação das partes mais grossas na beira do recipiente

Como as partes mais afastadas do centro do recipiente recebem mais calor, é conveniente colocar as partes mais grossas de carnes, frango ou peixe na beira do recipiente de assado. Assim, os bocados mais grossos receberão mais calor e o prato ficará homoganeamente assado.

Cobertura dos alimentos

Quando for cozinhar alimentos com forma quadrada ou rectangular, cubra com papel de alumínio as beiras dos alimentos. O papel de alumínio não deixa penetrar as microondas e assim evita-se que essas partes fiquem demasiado cozinhadas. Nunca utilize demasiado papel de alumínio e assegure-se de que fica bem preso ao recipiente, caso contrário podem produzir-se arcos voltaicos dentro do forno.

Colocação sobre uma superfície

Quando desejar cozinhar alimentos muito densos ou grossos, pode colocá-los sobre uma superfície para que as microondas entrem bem na parte superior e central dos alimentos.

Furar os alimentos

Os alimentos com casca, pele ou membranas podem rebentar no forno a menos que os fure antes de os cozinhar; por exemplo, no caso de cozinhar ostras, amêijoas, gemas e claras de ovo e frutas ou legumes e vegetais inteiros.

Verificação da cozedura

Como os alimentos se cozinham tão rapidamente num microondas, é necessário verificar a cozedura frequentemente. Alguns alimentos deixam-se no microondas até à sua cozedura completa, mas a maior parte, como é o caso de carnes e frango, é melhor retirá-los quando estiverem quase feitos, deixando-os repousar fora para que se acabem de cozinhar, aumentando a temperatura dos alimentos entre 3 °C e 8 °C.

Repouso dos alimentos

Frequentemente retira-se os alimentos do forno e deixa-se repousar de 3 a 10 minutos, cobrindo-os então para reterem o calor, a não ser que seja mais atractivo que apresentem uma textura seca (por exemplo, alguns pastéis e bolachas). Durante este tempo de repouso, os alimentos acabam de cozinhar, e os sabores misturam-se e melhoram.

Como limpar o seu forno microondas

1 Mantenha o interior do forno limpo

Os salpicos ou os líquidos derramados aderem às paredes interiores do forno e da porta. Utilize um pano húmido para limpar os salpicos. As migalhas e os salpicos absorvem parte das microondas aumentando o tempo de cozedura. Retire com pano húmido as migalhas que tiverem caído na junta da porta, zona que é importante que esteja bem limpa pois proporciona a selagem hermética do forno. Limpe os salpicos de gordura com um pano ensaboado e depois lave e seque as superfícies. Não utilize produtos de limpeza fortes nem detergentes abrasivos. A base giratória pode limpar-se à mão ou na máquina de lavar louça.

2 Mantenha o exterior do forno limpo

Limpe o exterior do forno microondas com água e sabão e depois passe com água e seque-o com um pano suave ou toalha de papel. Para que as peças interiores do forno não fiquem danificadas, evite que a água entre pelas aberturas de ventilação. Ao limpar a face frontal e os botões, abra a porta do forno para evitar que o forno comece a funcionar acidentalmente, passe um pano húmido e depois um pano seco. Depois de limpar o exterior do forno, pressione **STOP / CLEAR**

- 3 Se a janela da porta se embaciou por dentro ou as partes circundantes de fora, passe um pano suave. Isto pode acontecer se houver muita humidade no ambiente, e não é sinal de mau funcionamento do forno microondas.
- 4 Mantenha sempre limpas a porta e as respectivas juntas. Utilize apenas água morna ligeiramente ensaboada, passe depois um pano sem sabão e a seguir seque-as bem.
NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO PRODUTOS DE LIMPEZA EM PÓ, NEM FERRAMENTAS DE PLÁSTICO OU FERRO.
Será mais fácil limpar as partes metálicas se lhes passar frequentemente um pano húmido.

Dúvidas mais frequentes

Pergunta - Qual é o problema se não se acender a luz interior do forno microondas?

Resposta Pode ser por duas razões:
A lâmpada fundiu.
A porta não está bem fechada.

P - As microondas atravessam a porta do microondas?

R Não. Os orifícios internos da porta servem para poder ver o interior do forno, mas as microondas não podem sair para o exterior.

P – Porque se ouve um apito ao tocar num botão do Painel de Controlo?

R O apito ouve-se para indicar que se introduziu correctamente o valor.

P - O microondas pode estragar-se se se ligar estando vazio?

R Sim. Nunca ponha o microondas a funcionar sem alimentos no seu interior, ou então coloque sempre um copo de água.

P – Porque por vezes os ovos rebentam?

R Ao meter no forno, escalfar ou fritar ovos, a gema pode rebentar porque se acumula vapor dentro da membrana que a cobre. Para que isto não aconteça, basta furar várias vezes a gema antes de os meter. Nunca introduza os ovos com a casca.

P – Porque se aconselha deixar repousar os alimentos uma vez cozinhados?

R Uma vez cozinhados, os pratos acabam de se fazer totalmente deixando-os em repouso, ficando assim feitos uniformemente. A duração deste tempo de repouso depende da densidade dos alimentos.

P – Podem-se fazer pipocas no microondas?

R Sim, podem-se fazer de duas maneiras:
1 Utilizando utensílios especiais para fazer pipocas no microondas.
2 Introduzindo sacos de pipocas para microondas, sacos onde constam os tempos de cozedura e os níveis de potência adequados.

SIGA EXACTAMENTE AS INSTRUÇÕES QUE CONSTAM NOS SACOS DE PIPOCAS PARA MICROONDAS. PRESTE ATENÇÃO AO MICROONDAS DURANTE TODA A COZEDURA, E SE TODAS AS PIPOCAS NÃO SALTARAM PASSADO O TEMPO ESPECIFICADO, NÃO CONTINUE COM A COZEDURA PORQUE O MILHO PODE INCENDIAR-SE.

ATENÇÃO

PARA FAZER PIPOCAS, NUNCA UTILIZE UM SACO DE PAPEL. NUNCA TENTE FAZER AS PIPOCAS QUE NÃO SALTARAM.

P – Porque é que por vezes os alimentos não se fazem totalmente mesmo tendo seguido as instruções?

R Consulte outra vez o seu livro de cozinha para ver se seguiu correctamente as instruções e para ver o que pode afectar no tempo necessário de cozedura. Os tempos de cozedura e de aquecimento são meramente indicativos e indicam valores com os quais os pratos não se podem cozinhar em excesso, o problema mais habitual até que o utilizador se habitua a cozinhar com microondas. O tempo necessário de cozedura depende do tamanho, forma, peso e dimensões dos alimentos. Ao calcular o tempo de cozedura tenha em conta as indicações do livro e o seu critério pessoal, tal como quando utiliza a cozinha convencional.

Ligação do forno microondas à rede / Especificações técnicas

Atenção

Este aparelho deve ser ligado à terra

Os fios do cabo principal de ligação à rede têm as seguintes cores:
AZUL – Neutro
CASTANHO – Em tensão
VERDE E AMARELO – Tomada de terra

É possível que a cor dos fios desse cabo não coincida com as cores da tomada de corrente. Nesse caso, siga as seguintes instruções:

Ligue o fio AZUL ao terminal da tomada de corrente que seja PRETO ou tenha o "N" de "neutro".

Ligue o fio CASTANHO ao terminal da tomada de corrente que seja VERMELHO ou tenha a letra L.

Ligue o fio VERDE E AMARELO (ou só VERDE) ao terminal que tenha a letra E ou o símbolo (símbolo) \perp .


Se o cabo de ligação à rede estiver danificado, adquira outro no fabricante ou no seu fornecedor especializado, evitando assim possíveis acidentes.

Especificações técnicas

		MS-2683FLB
Alimentação eléctrica	Corrente alterna 230V / 50 Hz	
Potência	900W (conforme standard IEC60705)	
Frequência de microondas	2450 MHz	
Dimensões exteriores	Comprimento: 512 mm.; Altura: 307 mm.; Profundidade: 420 mm.	
Consumo	Microondas	1300 W



<Portuguese>

 **Eliminação do seu antigo aparelho**

1. Quando este símbolo de latão cruzado estiver afixado a um produto, significa que o produto é abrangido pela Directiva Europeia 2002/96/EC.
2. Todos os produtos eléctricos e electrónicos devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico através de pontos de recolha designados, facilitados pelo governo ou autoridades locais.
3. A eliminação correcta do seu aparelho antigo ajuda a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde humana.
4. Para obter informações mais detalhadas acerca da eliminação do seu aparelho antigo, contacte as autoridades locais, um serviço de eliminação de resíduos ou a loja onde comprou o produto.