



FORNO MICRO-ONDAS/GRELHADOR/FORNO DE CONVECÇÃO

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

LEIA ATENTAMENTE ESTE MANUAL DE INSTRUÇÕES ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

MC-8084N
MC-8084NS

Precauções

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

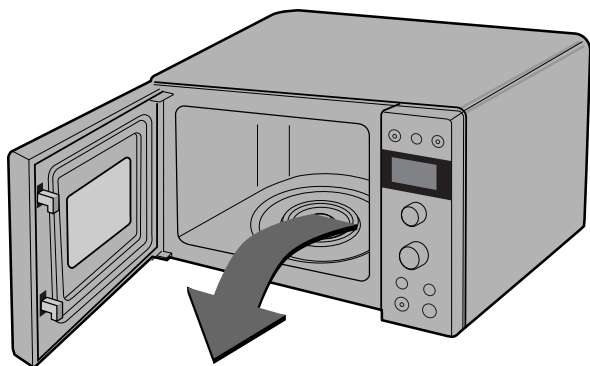
O seu microondas é um dos electrodomésticos mais seguros do seu lar. Ao abrir a porta, o forno microondas deixa automaticamente de produzir energia. A energia das microondas transforma-se completamente em calor ao entrar em contacto com os alimentos, não emitindo "energia residual" que poderia ser prejudicial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

Precauções	2
Índice	3
Desembalagem e instalação	4 a 5
Acerto do relógio	6
Bloqueio para crianças	7
Início rápido	8
Cozedura com micro potências	9
Níveis de micro potência	10
Cozedura com Grelha	11
Cozedura combinação Grelha	12
Manter Quente	13
Auto Limpeza	14
Speed Hot Air Pré-Aquecimento	15
Cozedura Speed Hot Air	16
Cozedura Combinada	17
Pré-Aquecimento Convection	18
Convection Cooking	19
Automático Cozedura	20 a 21
Aquecimento Automático	22 a 23
Assadura automático	24 a 25
Descongelação automática	26
Guia De Descongelação Automática Por Peso	27
Guia de Aquecimento ou Reaquecimento	28
Guia de Legumes Frescos	29
Guia de Descongelação	30
Guia de Cozedura no Grelhador	31
Guia de Cozinhar Convection	32 a 33
Guia de Cozinhar Speed Hot Air	34
Instruções de segurança importantes	
Leia atentamente e conserve para futura consulta	35 a 36
Utensílios utilizáveis no microondas	37
Características dos alimentos e cozedura no microondas	38 a 39
Dúvidas mais frequentes	40
Ligação do forno microondas à rede / Especificações técnicas	41

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.



Rede

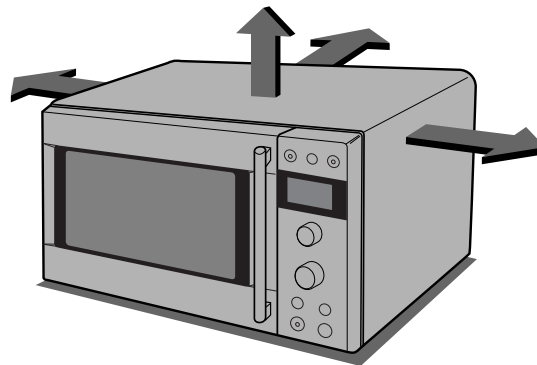
Base de vidro



Bandeja metálica

- 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 20 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 37.



6 Pressione o botão **Desligar** e depois o botão **Ligar** uma vez seguidas para ajustar um tempo de cozedura de 30 segundos.



7 O 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.

Acerto do relógio



Quando ligar o seu forno à corrente (tomada) pela primeira vez, ou sempre que tenha havido uma interrupção da alimentação de energia eléctrica, verá que no mostrador é apresentada a indicação '0', indicando a necessidade de acertar o relógio.

Caso o relógio (ou o mostrador) mostrem qualquer símbolo estranho, desligue o forno da tomada de alimentação de energia, volte a ligá-lo e a acertar o relógio.

Durante a programação do relógio a tecla **START** (Começar) ilumina-se. Uma vez concluída a programação a tecla **START** apaga-se.

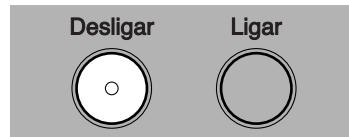
Poderá acertar o relógio para uma contagem de 12 ou de 24 horas.

No exemplo que se segue, iremos mostrar-lhe como acertar a hora do relógio, programado para a contagem de 24 horas, para as 14:35.

Certifique-se sempre de que removeu todo o material que estava a embalar o seu forno.

Certifique-se de que instalou correctamente o seu forno, da forma anteriormente descrita neste manual.

Prima **Desligar**.



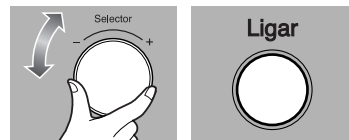
Prima uma vez a tecla **Relógio**.

(Se, depois de ter acertado o relógio, pretender seleccionar uma opção diferente, deverá desligar o forno da tomada de alimentação de energia e voltar a ligá-lo.)



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "14: ".

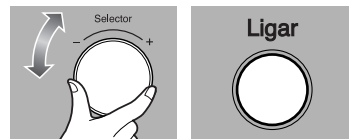
Prima **Ligar** para confirmar.



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "14:35".

Prima **Ligar**.

O relógio inicia a contagem.



Bloqueio para crianças



O forno inclui um dispositivo de segurança que impede que o ligue acidentalmente. Uma vez activado o bloqueio para crianças, não poderá utilizar nenhuma função, nem cozinhar. Contudo, continuará a ser possível abrir a porta do forno.

Prima **Desligar**.



Desligar



Ligar



Mantenha pressionado **Desligar** até aparecer no visor "L" e soar um apito.
Fica assim activado o **CHILD LOCK**.

Desligar



Ligar



Para desactivar o **CHILD LOCK**, mantenha pressionado **Desligar** até que o visor já não mostre "L".
Ao ficar desactivado o bloqueio, ouvirá um apito.

Desligar



Ligar



Início rápido

No exemplo que se segue mostraremos como seleccionar 2 minutos de cozedura em alta potência.



A função de **Início rápido** permite-lhe ajustar intervalos de 30 segundos de cozedura em ALTA potência com um simples toque no botão **Ligar**.

Prima **Desligar**.



Desligar



Ligar



Carregue quatro vezes em **Ligar** para seleccionar 2 minutos em potência ALTA.

O forno começará a funcionar antes de carregar pela quarta vez.

Desligar



Ligar



Durante o processo de cozedura em **Início rápido** poderá aumentar o tempo de cozedura até 99 minutos e 59 segundos, carregando várias vezes no botão **Ligar**.

Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.

No exemplo que se segue mostraremos como cozinhar alimentos a 720W (80%) de potência durante 5 minutos e 30 segundos.

Cozedura com micro potências

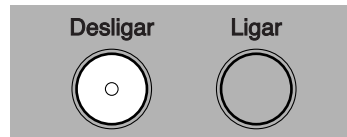


O forno tem cinco programações de potência de micro-ondas.

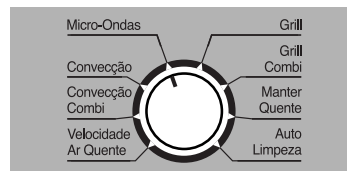
POTÊNCIA	%	
ALTA MÁX.	100%	900W (Máx.)
MÉDIA ALTA	80%	720W
MÉDIA	60%	540W
DESCONGELAÇÃO MÉDIA BAIXA	40%	360W (**)
BAIXA	20%	180W

1 Certifique-se de que instalou correctamente o forno, como descrito anteriormente neste manual.

Prima **Desligar**.

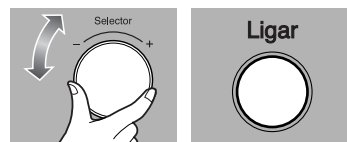


2 Rode o **Mode dial** para seleccionar **Micro-Ondas**.

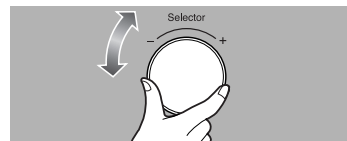


3 Rode o **Selector** para seleccionar a potência "720".

Prima **Ligar** para confirmar.

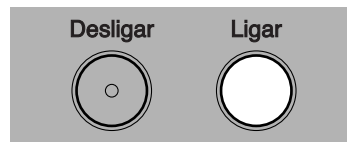


4 Rode o **Selector** até que o mostrador indique "5:30".



5 Prima **Ligar**.

Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.



Níveis de micro potência

O forno está equipado com 5 níveis de potência para lhe proporcionar a máxima flexibilidade e controlo sobre o processo de cozedura dos alimentos. A tabela que se segue mostra alguns exemplos de alimentos, com os níveis de potência de cozedura recomendados para este micro-ondas.

NÍVEL DE POTÊNCIA	NÍVEL DE POTÊNCIA (%)	POTÊNCIA DE SAÍDA	UTILIZAÇÃO
ALTA	100%	900W (Máx.)	<ul style="list-style-type: none">• Ferver água• Cozinhar carne picada• Cozinhar frango cortado em pedaços, peixe, legumes• Cozinhar pedaços de carne tenra
MÉDIA ALTA	80%	720W	<ul style="list-style-type: none">• Para aquecer• Assar carne e aves• Cozinhar cogumelos e marisco• Cozinhar alimentos que contenham queijo e/ou ovo
MÉDIA	60%	540W	<ul style="list-style-type: none">• Bolos e pães• Cozinhar ovos• Cozinhar doces• Cozinhar arroz, sopa
DESCONGELAÇÃO/ MÉDIA BAIXA	40%	360W (**)	<ul style="list-style-type: none">• Descongelar• Derreter manteiga e chocolate• Cozinhar pedaços de carne menos tenra
BAIXA	20%	180W	<ul style="list-style-type: none">• Amolecer manteiga e queijo• Amolecer gelados• Levedar massas



Cozedura com Grelha

No exemplo que se segue mostraremos como utilizar o grelhador para cozinhar alimentos durante 12 minutos e 30 segundos.



Esta característica permite dourar e tostar os alimentos rapidamente.

É necessário utilizar a grelha durante a cozedura.



Prima **Desligar**.

1

Desligar



Ligar



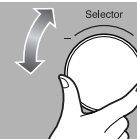
Rode **Mode dial** para seleccionar **Grill**.

2



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "12:30".

3



Prima **Ligar**.

4

Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.

Desligar



Ligar



Cozedura Combinação Grelha

No exemplo seguinte iremos mostrar como programar o forno com a potência micro power 180W (20%) e a grelha para cozinhar durante 25 minutos.



O forno dispõe de uma função de cozedura combinada que lhe permite cozinhar os alimentos simultaneamente com a função de **aquecimento** e de **micro-ondas**. Esta função permite-lhe poupar tempo nos cozinhados.

Pode programar três níveis de potência micro (20%, 40%, 60%) no modo combinado.

Prima **Desligar**.

1

Desligar



Ligar



Rode **Mode dial** para seleccionar **Grill Combi**.

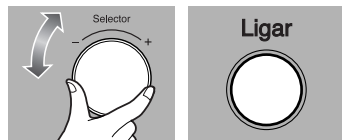
2



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "180".

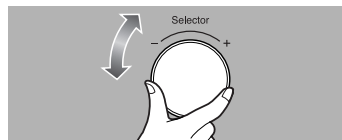
3

Prima **Ligar** para confirmar.



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "25:00".

4



Prima **Ligar**.

Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.

5

Desligar



Ligar



Tenha cuidado ao retirar a comida, pois o recipiente estará quente!

Manter Quente

No exemplo seguinte, iremos mostrar como manter os alimentos quentes a uma temperatura de 30°C durante 20 minutos.



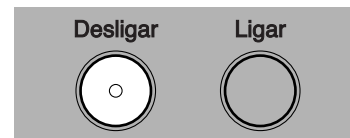
O forno funciona com um intervalo de temperatura de 30°C~90°C, quando é seleccionada a função de conservar quente.

Se premir Conservar Quente , é inicialmente definido 60°C.

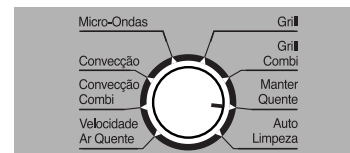
O seu forno demorará alguns minutos até atingir a temperatura seleccionada.

Quando tiver sido atingida a temperatura correcta, o seu forno emitirá um sinal sonoro para informar de que atingiu a temperatura correcta.

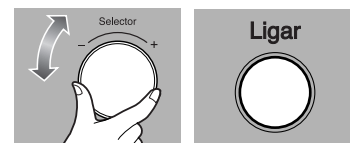
Prima **Desligar**.



Rode **Mode dial** para seleccionar **Manter Quente**.

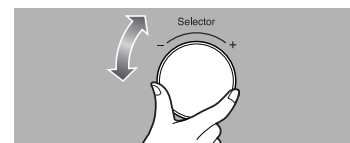


Rode **Selector** até o mostrador indicar "30°C".

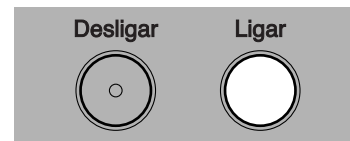
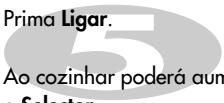


Prima **Ligar** para confirmar a temperatura.

Rode **Selector** para definir o tempo de conservação quente até o mostrador indicar "20:00".



Prima **Ligar**.



Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.

Auto Limpeza

No exemplo seguinte será exemplificado como retirar cheiros/odores do forno



O forno tem a função específica de retirar odores do forno apenas com um toque.

Poderá utilizar a função Auto Limpeza sem alimentos dentro do forno

Por favor, retire o tabuleiro e outros acessórios durante a operação de Auto limpeza, e depois volte a colocá-los, após terminar a operação de Auto limpeza.

Prima **Desligar**.



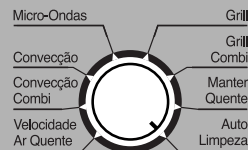
Desligar



Ligar



Rode **Mode dial** para seleccionar **Auto Limpeza**.



Prima **Ligar**.
(Faz contagem automática decrescente)



Desligar



Ligar



Speed Hot Air

Pré-Aquecimento

No exemplo seguinte será demonstrado como fazer pré-aquecimento do forno a uma temperatura de 230°C.



O forno tem potência de temperatura entre 100°C a 250°C. (180°C disponível automaticamente quando a mode Speed Hot Air é seleccionada).

Prima **Desligar**.

1

Desligar

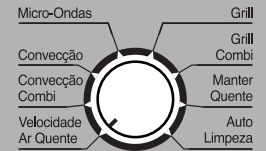


Ligar



Rode **Mode dial** para seleccionar **Velocidade Ar Quente**.

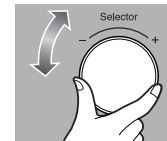
2



Rode **Selector** até o visor indicar "230°C".

3

Prima **Ligar** para confirmar temperatura.



Ligar



Prima **Ligar**.

4

O pré-aquecimento será iniciado quando o visor indicar "Pr-H."

Desligar



Ligar



Cozedura Speed Hot Air

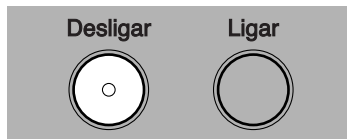
No exemplo seguinte iremos mostrar como programar o seu forno com o speed hot air cooking a 230°C durante 20 minutos.



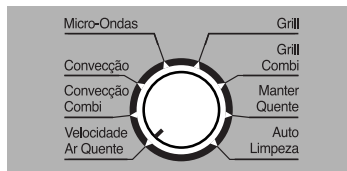
O forno tem uma potência de temperatura entre 100°C a 250°C. (180°C disponível automaticamente quando o modo Speed Hot Air é seleccionada).

Esta função não só permite combinar a função normal do forno com a opção grelhar como também reduzir o tempo de cozedura.

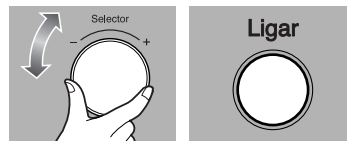
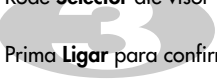
Prima **Desligar**.



Rode **Mode dial** para seleccionar **Velocidade Ar Quente**.

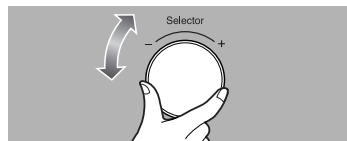


Rode **Selector** até visor indicar "230°C".

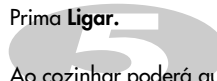


Prima **Ligar** para confirmar temperatura.

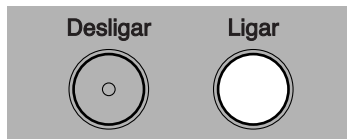
Rode **Selector** até visor indicar "20:00".



Prima **Ligar**.



Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.



Cozedura Combinada

No exemplo seguinte iremos mostrar como programar o seu forno com potência micro a 540W (60%) e a temperatura convencional 200°C para cozedura em 25 minutos.



O forno tem uma potência de temperatura entre 100°C a 250°C. (180°C disponível automaticamente quando o modo Speed Hot Air é seleccionada).

No modo combi pode seleccionar entre três tipos de níveis de potência micro (20%, 40% e 60%).

Prima **Desligar**.

1

Desligar



Ligar



Rode **Mode dial** para seleccionar **Convecção Combi**.

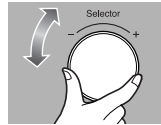
2



Rode **Selector** até visor indicar "540".

3

Prima **Ligar** para confirmar potência.



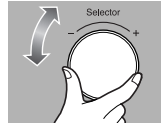
Ligar



Rode **Selector** até visor indicar "200°C".

4

Prima **Ligar** para confirmar temperatura.



Ligar



Rode **Selector** até visor indicar "25:00".

5



Prima **Ligar**.

Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.

Cuidado ao remover o recipiente pois estará muito quente

Desligar



Ligar



Pré-Aquecimento

Convection

No exemplo seguinte iremos mostrar como fazer o pré-aquecimento do forno a uma temperatura de 230°C.



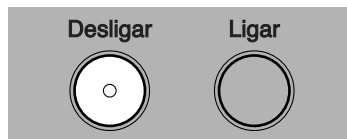
O forno convection tem uma potência de temperatura entre 40°C e 100°C a 250°C. (180°C está disponível automaticamente quando o modo Convection é seleccionado).

* O forno tem uma função de fermentação quando está a uma temperatura de 40°C. Se ao utilizar esta função a temperatura do forno estiver acima dos 70°C, o visor irá indicar "E-05" error code (erro de código). Poderá esperar até a temperatura do forno diminuir.

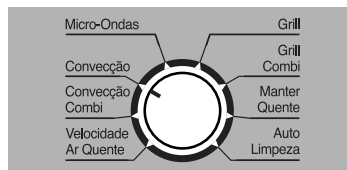
O forno demora alguns minutos a atingir a temperatura seleccionada.

Quando atingir a temperatura correcta, o forno emitirá um sinal sonoro para indicar que já atingiu a temperatura indicada. Coloque os alimentos dentro do forno e inicie o cozedura.

Prima **Desligar**.

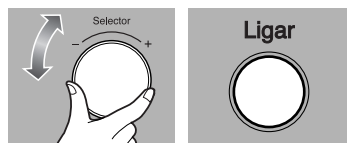
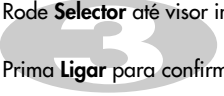


Rode **Mode dial** para seleccionar **Convecção**.



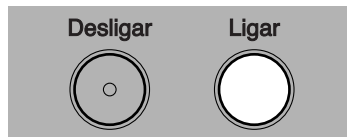
Rode **Selector** até visor indicar "230°C".

Prima **Ligar** para confirmar temperatura.



Prima **Ligar**.

O pré-aquecimento será início quando visor indicar "Pr-H".



Convection Cooking

No exemplo seguinte iremos mostrar como primeiro fazer o pré-aquecimento do forno e depois cozinhar alguns alimentos a uma temperatura de 230°C durante 50 minutos.



O forno convection tem uma potência de temperatura entre 40°C e 100°C a 250°C. (180°C está disponível automaticamente quando o modo Convection é seleccionado).

Se não seleccionar uma temperatura, o forno selecciona automaticamente 180°C, esta temperatura poderá ser alterada ao rodar o Dial).

A prateleira da grelha deverá ser utilizada durante a Convection.



Prima **Desligar**.



Desligar



Ligar



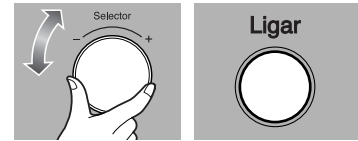
Rode **Mode dial** para seleccionar **Convecção**.



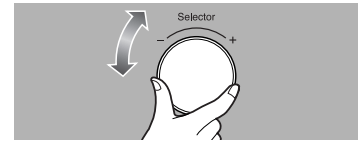
Prima **Selector** até visor indicar "230°C".



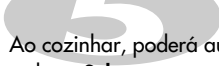
Prima **Ligar** para confirmar temperatura.



Rode **Selector** até visor indicar "50:00".



Prima **Ligar**.



Ao cozinhar, poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao rodar o **Selector**.

Desligar



Ligar



Automático

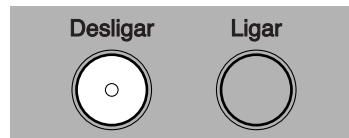
Cozedura

No exemplo que se segue mostraremos como cozinhar 0.6 kg. de Batatas com pele.

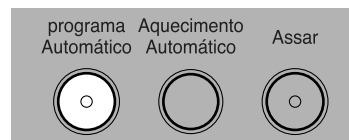


Automático Cozedura permite-lhe cozinhar os seus alimentos preferidos facilmente ao introduzir o tipo e peso dos alimentos.

Prima **Desligar**.

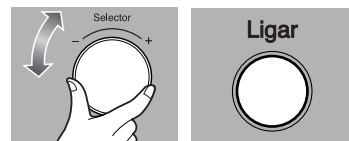


Prima **programa Automático**.



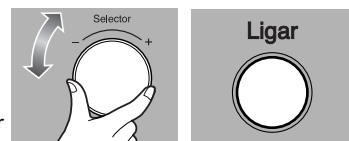
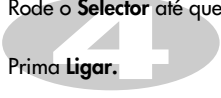
Rode o **Selector** até que o mostrador indique "Ac 1".

Prima **Ligar** para confirmar a categoria.



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "0.6kg".

Prima **Ligar**.



Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.

<i>Função</i>	<i>Categoria</i>	<i>Limite de peso</i>	<i>Utensílio</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instruções</i>																
Cozedura automático	Batatas com pele (Ac 1)	0.2 – 1.0 kg	Prato de metal Base de vidro	Temperatura ambiente	Escolha batatas inteiras de tamanho médio, de 180 a 220 gr. Lave-as e seque-as. Fure-as várias vezes com um garfo. Coloque-as no prato metálico. Ajuste o peso e carregue em START. Uma vez assadas, tire-as do forno microondas. ATENÇÃO: O grelhador e outras zonas próximas ficam muito QUENTES. Utilize luvas de cozinha.																
	Legumes frescos (Ac 2)	0.2 – 0.8 kg	Tigela especial para micro-ondas	Temperatura ambiente	Coloque os legumes numa tigela especial para microondas. Acrescente água. Cubra a tigela com película aderente. Uma vez cozinhados, retire-os e deixe-os repousar durante 3 minutos. Acrescente água conforme a quantidade de legumes. ** De 0.2 kg. a 0.4 kg.: 2 colheres de sopa ** De 0.5 kg. a 0.8 kg.: 4 colheres de sopa																
	Legumes congelados (Ac 3)	0.2 – 0.8 kg	Tigela especial para micro-ondas	Congelados	Coloque os legumes numa tigela especial para microondas. Acrescente água. Cubra a tigela com película aderente. Uma vez cozinhados, retire-os e deixe-os repousar durante 3 minutos. Acrescente água conforme a quantidade de legumes ou vegetais. ** De 0.2 kg. a 0.4 kg.: 2 colheres de sopa ** De 0.5 kg. a 0.8 kg.: 4 colheres de sopa																
	Arroz / Massa (Ac 4)	0.1 – 0.3 kg.	Tigela especial para micro-ondas	Temperatura ambiente	Lave o arroz e deixe-o de molho durante 30 minutos. Coloque o arroz numa tigela grande e funda com água muito quente acrescentando ¹ / ₄ de colher a 1 colher de chá de sal. <table border="1" data-bbox="810 804 1324 904"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100g.</th> <th>200g.</th> <th>300g.</th> <th>Cobrir</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Água</td> <td>Arroz</td> <td>200ml.</td> <td>330ml.</td> <td>480ml.</td> <td>SIM</td> </tr> <tr> <td>Massa</td> <td>300ml.</td> <td>600ml.</td> <td>900ml.</td> <td>NÃO</td> </tr> </tbody> </table> ** Arroz: Uma vez cozido, deixe repousar tapado durante 5 minutos ou até absorver a água. ** Massa: Mexa várias vezes durante a cozedura. Uma vez cozida, deixe repousar de 1 a 2 minutos. Passe a massa por água fria.	Peso		100g.	200g.	300g.	Cobrir	Água	Arroz	200ml.	330ml.	480ml.	SIM	Massa	300ml.	600ml.	900ml.
Peso		100g.	200g.	300g.	Cobrir																
Água	Arroz	200ml.	330ml.	480ml.	SIM																
	Massa	300ml.	600ml.	900ml.	NÃO																

Aquecimento Automático

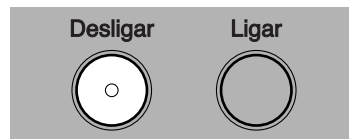
No exemplo que se segue mostraremos como cozinhar 0.6 kg. de Refeição fria.



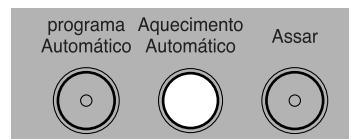
A função Aquecimento Automático é conveniente e fácil de utilizar. O forno foi pré-programado para reaquecer automaticamente os alimentos.

O forno tem quatro programas de **Aquecimento Automático:** Sopa / molho, Refeição fria, Bebidas, Queques congelados

Prima **Desligar**.



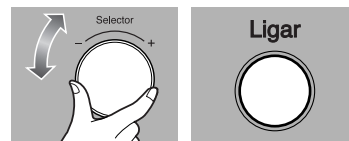
Prima **Aquecimento Automático**.



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "rh 2".



Prima **Ligar** para confirmar a categoria.

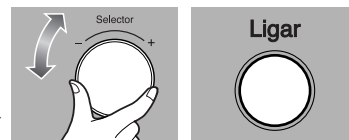


Rode o **Selector** até que o mostrador indique "0.6kg".



Prima **Ligar**.

Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.



<i>Função</i>	<i>Categoria</i>	<i>Limite de peso</i>	<i>Utensílio</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instruções</i>
Aquecimento Automático	Sopa / Molho (rh 1)	0.2 – 0.8 kg	Tigela especial para micro-ondas	Temperatura ambiente	Deite a sopa/molho para dentro de uma tigela especial para micro-ondas. Tape com uma tampa ou película aderente. Depois de aquecer, mexa. Deixe repousar durante 2 minutos tapado. Em seguida, mexa novamente.
	Refeição fria (rh 2)	0.3 – 0.6 kg	Tabuleiro próprio	Refrigerados	Pique a superfície com um garfo. Coloque os alimentos sobre o prato de vidro giratório. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2-3 minutos antes de servir. - Agitável por ex., : Esparguete à bolonhesa, carne guisada - Não agitável por ex., : Lasanha, tarte do campo Nota: No caso dos alimentos embalados, pique a peça de carne ou as porções de arroz/massa, etc. - Para alimentos agitáveis: mexa quando ouvir o sinal sonoro. - Alimentos não agitáveis: não é necessário mexer quando ouvir o sinal sonoro
	Bebidas (rh 3)	1 a 4 copos (1 copo = 200 ml)	Copo indicado para micro ondas	Temperatura ambiente	1. Certifique-se que o copo é indicado para usar no micro ondas. Coloque um pauzinho de madeira dentro de cada copo para quebrar a superfície da bebida. Não tapar. 2. Depois de aquecer, mexer bem antes de servir.
	Queques congelados (rh 4)	1 – 4 queques (1 queque = 75-80g)	Em prato giratório	Congelado	1. Separe os queques de forma uniforme na borda do prato giratório 2. Após aquecidos, deixe respousar por 1/2 minuto.

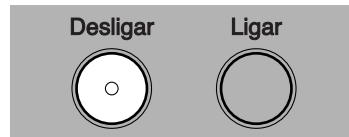
Assadura automático

No exemplo que se segue aprenderá a assar 1.4 kg de Assado de vaca.

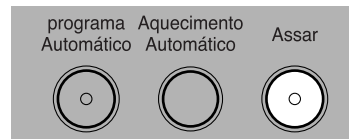


A função **Assadura automático** permite-lhe cozinhar facilmente quase todos os seus alimentos favoritos seleccionando o tipo de alimento e introduzindo o respectivo peso.

Prima **Desligar**.

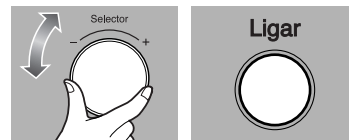


Prima **Assar**.



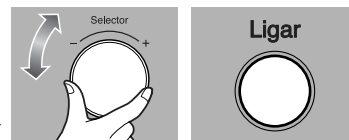
Rode o **Selector** até que o mostrador indique "Ar 1".

Prima **Ligar** para confirmar a categoria.



Rode o **Selector** até que o mostrador indique "1.4kg".

Prima **Ligar**.



Ao cozinhar poderá aumentar ou diminuir o tempo de cozedura ao roder o **Selector**.

<i>Função</i>	<i>Categoria</i>	<i>Limite de peso</i>	<i>Utensílio</i>	<i>Temp. alimentos</i>	<i>Instruções</i>
Assadura automático	Assado de vaca (Ar 1)	0.5 – 1.5 kg	Placa heat-proof	Refrigerados	Unte a carne com margarina ou manteiga derretida. Lugar na placa heat-proof. Quando ouvir o aviso sonoro, vire a carne. Em seguida, carregue em START para continuar a cozinhar. Quando acabar de cozinhar, deixe-a repousar, coberta com papel de alumínio, durante 10 minutos.
	Assado de borrego (Ar 2)	0.5 – 1.5 kg	Placa heat-proof	Refrigerados	Unte a carne com margarina ou manteiga derretida. Lugar na placa heat-proof. Quando ouvir o aviso sonoro, vire a carne. Em seguida, carregue em START para continuar a cozinhar. Quando acabar de cozinhar, deixe-a repousar, coberta com papel de alumínio, durante 10 minutos.
	Frango inteiro (Ar 3)	0.8 – 1.5 kg	Placa heat-proof	Refrigerados	Lave e seque a pele do frango. Unte o frango com margarina ou manteiga. Lugar na placa heat-proof. Quando ouvir o aviso sonoro, vire o frango. Quando acabar de cozinhar, deixe-o repousar, coberto com papel de alumínio, durante 10 minutos.
	Pernas de frango (Ar 4)	0.2 – 0.8 kg	Rede	Refrigerados	Lave e seque a pele do frango. Unte as pernas de frango com margarina ou manteiga derretida. O lugar na cremalheira, pôs uma placa sob a cremalheira para o gotejamento da carne. Quando ouvir o aviso sonoro, vire as pernas de frango. Em seguida, carregue em START para continuar a cozinhar. Quando acabar de cozinhar, deixe-as repousar, cobertas com papel de alumínio, durante 2-5 minutos.

Descongelação automática

A temperatura e a densidade dos alimentos varia, pelo que recomendamos que verifique os alimentos antes de começar a cozinhar. Preste muita atenção a pedaços de carne e aves grandes. Alguns alimentos não devem descongelar-se completamente antes de serem cozinhados. Por exemplo, o peixe cozinha tão depressa, que por vezes é melhor começar a cozinhá-lo quando está ainda ligeiramente congelado. O programa PAO serve para descongelar peças pequenas como carcaças ou pãezinhos. Estes alimentos necessitam de tempo de repouso para permitir que descongelem por dentro. No exemplo que se segue mostraremos como descongelar um frango de 1.4 kg.



O forno tem quatro programas de descongelação: - **CARNE, AVES, PEIXE** e **PÃO**; cada categoria de descongelação utiliza ajustes diferentes de potência.

Prima **Desligar**.

Pese os alimentos que vai descongelar. Certifique-se de que retira eventuais elementos metálicos utilizados para atar ou embalar. Coloque os alimentos no forno e feche a porta.

Desligar



Ligar



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

Descongelação Automática

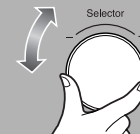


Relógio



Introduza o peso dos alimentos congelados que pretende descongelar.

Rode o **Selector** até que o mostrador indique "1.4kg".



Prima **Ligar**.

Desligar



Ligar



Durante o processo de descongelação o forno emitirá um aviso sonoro, para indicar que deve abrir a porta do forno, virar e separar os alimentos, para garantir uma descongelação uniforme. Retire as partes que já tenham descongelado, ou proteja-as, de forma a retardar o processo. Em seguida, volte a fechar a porta do forno e carregue em **Ligar** para continuar a descongelação.

O forno só interromperá o processo de descongelação (ainda que tenha emitido o aviso sonoro) quando abrir a porta.

Guia De Descongelção Automática Por Peso

- Os alimentos a descongelar devem ser colocados em recipientes próprios para o micro-ondas e devem ser colocados destapados no prato de vidro giratório.
- Se necessário, envolva as partes mais finas da carne ou do peixe em pequenos bocados de folha de alumínio. Isto evita que as zonas mais finas fiquem quentes durante a descongelação. Verifique se a folha não toca nas partes laterais do forno.
- Separe os alimentos como carne picada, costeletas, salsichas e bacon o mais depressa possível.
Quando ouvir o aviso sonoro, vire os alimentos, retire as partes já descongeladas e continue a descongelar as partes restantes.
Após a descongelação deixe repousar os alimentos até estarem completamente descongelados.
- Por exemplo, as peças de carne e os frangos inteiros devem REPOUSAR durante 1 hora no mínimo antes de serem cozinhados.

CATEGORIA	LIMITE DE PESO	UTENSÍLIO	ALIMENTO
CARNE (dEF1) AVES (dEF2) PEIXE (dEF3)	0.1 – 4.0 kg	Recipiente próprio para micro-ondas (Prato raso)	Carne Carne picada, bifinhos, cubos para guisar, lombo de vaca, carne assada, alcatra, hambúrguer, costeletas de porco, costeletas de vaca, rolo de carne, salsichas, costeleta (2 cm). Volte os alimentos quando ouvir o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5-15 minutos. Aves Frango inteiro, pernas, peito, peitos de peru (com menos de 2,0 kg) Volte os alimentos quando ouvir o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 20-30 minutos. Peixe Filetes, lombinhos, peixe inteiro, mariscos Volte os alimentos quando ouvir o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 10-20 minutos.
PÃO (dEF4)	0.1 – 0.5 kg	Papel ou prato raso	Fatias de pão, pãezinhos, baguetes etc.

Guia de Aquecimento ou Reaquecimento

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.

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 3~3 1/2 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	1 1/2~3 minutos 4 1/2~7 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Caçarola natas ou queijo 1 chávena 4 chávenas	1~2 1/2 minutos 3 1/2~6 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Sloppy Joe ou Carne de vaca assada 1 sandwich (1/2 chávena de recheio de carne sem rolo)	1~2 1/2 minutos	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 (350 g)	6~7 minutos	COZINHAR coberto numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Feijões no forno 1 chávena	1 1/2~3 minutos	COZINHAR coberto numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Ravioli ou massa com molho 1 chávena 4 chávenas	2 1/2~4 minutos 7 1/2~11 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Arroz 1 chávena 4 chávenas	1~1 1/2 minutos 3 1/2~5 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	1 1/2~2 1/2 minutos 3 1/2~5 1/2 minutos	COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez a meio da cozedura.
Sopa 1 porção (8 oz.)	1 1/2~2 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
Genouras 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
Chevias 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

Guia de Descongelação

Dicas e técnicas para descongelação de carne

Poderá descongelar as carnes dentro das suas embalagens de origem desde que estas não contenham elementos de metal. Retire todos os arames, fios de metal ou folhas de alumínio que encontre. Coloque a carne num prato indicado para micro ondas para apurar as gorduras. Descongele a carne apenas durante o tempo necessário. Separe costeletas, salsichas e tiras de bacon assim que possível. Pedacos inteiros de carne estarão prontos quando conseguir perfurá-los com um garfo. O alimento ainda deverá conter algumas partes com gelo ao ser retirado do forno. Remova o alimento do forno e termine a a temperatura ambiente.

Alimentos	Quantidade	Tempo	Tempo de Repouso	Instruções
Bifes				Retire a carne da embalagem. Coloque a carne congelada no prato giratório. Descongele a uma potência de 40%. Vire os alimentos a meio do tempo de descongelação. (Retire alimentos já descongelados)
Carne picada	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Bife inteiro	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Lombo	1000g	12 ~ 15	10 ~ 15	
Carne Porco				
Picada	500g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Costeletas	500g	4 ~ 6	5 ~ 10	
Lombo	500g	12 ~ 15	5 ~ 10	
Frango				
Inteiro	1000g	16 ~ 19	10 ~ 15	
Peito	450g	5 ~ 7	5 ~ 10	
Pernas	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Coxas	450g	8 ~ 9	5 ~ 10	
Asas	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Peixe e Marisco				
Peixe Inteiro	450g	6 ~ 8	5 ~ 10	
Filetes de peixe	500g	7 ~ 9	5 ~ 10	
Camarão	250g	4 ~ 6	5 ~ 10	

Guia de Cozedura no Grelhador

Indicações para grelhar carne com grelha

Retire o excesso de gordura à carne. Corte a gordura assegurando-se de que não corte o lombo. (Evita que a carne ...) Coloque a carne sobre a grelha. Pincele com manteiga derretida ou óleo. A meio da cozedura, vire a carne.

Alimento	Quantidade	Tempo	Instruções
Hamburguers de carne	50g x 2 100g x 2	11 ~ 14 17 ~ 21	Unte com óleo ou manteiga derretida. Pedacos mais finos deverão ser colocados na grelha.
Bifes inteiros (2.5cm espessura)			Pedacos mais grossos poderão ser colocados na bandeja a prova de escorrimento.
Mal passado	230g x 2	16 ~ 18	Vire a carne a meio do tempo de cozedura.
Médio	230g x 2	19 ~ 21	
Bem passado	230g x 2	23 ~ 25	Vire a carne frequentemente.
Costeletas Borrego (2.5cm espessura)	230g x 2	22 ~ 29	
Salsichas (tipo Frankfurt)	230g x 2	11 ~ 14	

Indicações para grelhar peixe e marisco

Coloque o peixe e marisco na grelha. Deverá dar alguns cortes de ambos os lados do peixe inteiro (posta) antes de coloca-lo na diagonal sobre a grelha. Pincele o peixe e marisco com manteiga, margarina ou óleo antes e depois da cozedura. Grelhar durante o tempo recomendado no quadro. O peixe inteiro ou as postas de peixe deverão ser virados a meio do tempo da cozedura. Se desejar, os filetes mais espessos também poderão ser virados a meio da cozedura.

Alimento	Quantidade	Tempo	Instruções
Filetes de Peixe 1cm espessura	230g	11 ~14	Untar com manteiga derretida e vire a meio da cozedura
1.5cm espessura	230g	17 ~21	
Postas 2.5cm espessura	230g	18~23	
Peixe Inteiro	225 ~ 350g cada 400g	18 ~23 22~32	Permita mais tempo para peixe mais gordo e grosso
Escalopes Camarão (por cozinhar)	450g 450g	16 ~20 16~20	Unte bem durante cozedura.

Guia de Cozinhar

Convection

Faça o pré-aquecimento do forno à temperatura desejada. Siga o tempo e instruções do quadro. Após cozedura, o forno estará muito quente. Utilize luvas de cozinha.

Alimentos	Quantidade	Temperatura	Tempo Coz.	Instruções
Queques (massa)	6 pedaços (60g cada)	200°C	20 ~ 25	Prepare a massa. Coloque na grelha. Deixe repousar durante 5 minutos.
Cacetes (já cozinhados)	4 pedaços (50g cada)	180°C+180W (Sem pré aquecimento)	8 ~ 10	Coloque as bolas na grelha. Deixe repousar durante 3 minutos.
Pão Branco (massa)	1 pão inteiro (500 ~ 700g)	200°C	20 ~ 50	Prepare a massa. Coloque na grelha. Deixe repousar durante 10 minutos.
Pão de Ló (massa)	1 forma (450g ~ 500g)	180°C	25 ~ 40	Prepare a massa. Coloque em forma redonda com 6cm diâmetro. Coloque na grelha. Deixe repousar durante 10 minutos.
Bolo Inglês	1 forma (450g ~ 500g)	160°C+180W	40 ~ 60	Prepare a massa. Coloque em forma redonda com 6cm diâmetro. Coloque na grelha. Deixe repousar durante 10 minutos.
Pizza Fresca	1 forma (1000g ~ 1200g)	200°C	25 ~ 40	Prepare a pizza. Coloque na grelha. Deixe repousar durante 2 minutos.
Pizza Congelada	1 forma (aprox.1000g)	220°C	18 ~ 25	Retire da embalagem. Coloque na grelha. Deixe repousar durante 2 minutos.

Alimentos	Quantidade	Temperatura	Tempo Coz.	Instruções
Refeição Congelada já preparada	300g	200°C+360W (Sem pré aquecimento)	18 ~ 25	Coloque num recipiente para micro ondas. Coloque na grelha. Deixe repousar durante 2-3 minutos.
Cacetes congelados	300g	230°C	35 ~ 50	Pincele a superfície com óleo vegetal. Coloque na grelha Deixe repousar durante 1-2 minutos
Batata assada gratinada	1000g	140°C+540W (Sem pré aquecimento)	14 ~ 18	Prepare o gratinado de batata. Coloque na grelha Deixe repousar durante 2-3 minutos
Carne assada	1000g	160°C+540W (Sem pré aquecimento)	30 ~ 45	Coloque na grelha. Vire a meio do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 10-15 minutos com tampa.
Borrego assado	1000g	160°C+540W (Sem pré aquecimento)	34 ~ 48	Coloque na grelha. Vire a meio do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 10 -15 minutos com tampa.
Carne porco assada	1000g	200°C+540W (Sem pré aquecimento)	35 ~ 50	Coloque na grelha Deixe repousar durante 10-15 minutos com tampa.
Frango assado	1000g	200°C+540W (Sem pré aquecimento)	32 ~ 47	Coloque na grelha. Vire a meio do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2-3 minutos com tampa.

Guia de Cozinhar

Speed Hot Air

Faça pré-aquecimento do forno até temperatura desejada.

Siga as instruções e tempo indicado no quadro.

Após cozinhar, a grelha e o forno estarão muito quentes. Utilize luvas de cozinha.

Alimentos	Quantidade	Temperatura Speed Hot Air	Tempo de Cozedura	Instruções
Peru assado, peito, fresco	400g	200°C	30 ~ 38	Lave e seque os peitos de peru. Tempere. Coloque os peitos num prato na grelha.
Pizza congelada	400g	200°C	8 ~ 14	Coloque a pizza congelada na grelha.
Baguettes Congeladas com cobertura	250g	200°C	10 ~ 15	Coloque as baguettes congeladas com cobertura na grelha.
Cacetes congelados	300g (150gx2)	230°C	15 ~ 22	Coloque as Cacetes congelados na grelha.
Batatas Fritas Congeladas	300g	220°C	15 ~ 22	Coloque as batatas no prato giratório.

ATENÇÃO

Certifique-se sempre de que regulou os tempos de cozedura correctamente, na medida em que uma cozedura excessiva poderia dar origem a um INCÊNDIO e danificar o forno.

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e conserve para futura consulta

1. Não tente manipular inadequadamente nem fazer ajustes ou reparações por si próprio na porta do microondas, nos fechos de segurança nem em nenhum elemento 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 rebentar.
14. Não cozinhe alimentos com muito azeite.
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 atentamente e conserve para futura consulta

- 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 boiões 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.
- 34 O microondas tem de ser utilizado com a porta decorativa aberta.
- 35 Esta ligação pode ser alcançada tendo a ficha acessível ou através da incorporação de um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras relativas a regras de cablagem.
- 36 Não utilize produtos de limpeza abrasivos e duros ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, porque podem riscar a superfície, o que pode levar à quebra do vidro.

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.

ATENÇÃO: Os componentes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças deverão manter-se afastadas.

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 as 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 cozinhados.

Quantidade de alimentos

Seja 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 aro.

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, unite 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 homogeneamente 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.
- 5 Não use aspiradores a vapor.

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 Paine 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

		MC-8084N/MC-8084NS
Alimentação eléctrica		Corrente alterna 230V / 50 Hz
Potência		900W (conforme standard IEC60705)
Frequência de microondas		2450 MHz
Dimensões exteriores		Comprimento: 530 mm.; Altura: 322 mm.; Profundidade: 422 mm.
Consumo	Microondas	1350 W
	Grelhador	1250 W
	Cozedura combinada	Max. 2550 W
	Convecção	Max. 2050 W

Memo

Memo

 **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.

