



FORNO MICROONDAS

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

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

MS2589UR
MS2589URS

P/No.: MFL62539102

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.

Índice.....	2
Precauções	3
Instruções de segurança importantes	4~5
Desembalagem e instalação	6~7
Definir o Relógio	8
Bloqueio Para Crianças	9
Cozinhar em Micro Potência.....	10
Nível de Micro Potência	11
Cozinhar em duas etapas.....	12
Início Rápido	13
Reaquecimento Automático.....	14~15
Cozedura Automática	16~17
Descongelamento Automático.....	18~19
Descongelamento Rápido	20~21
Menu Europeu	22~24
Cozinhar para Crianças	25~26
Guia de Aquecimento ou Reaquecimento	27
Guia de Vegetais Frescos	28
Utensílios utilizáveis no microondas	29
Características dos alimentos e cozedura no microondas	30~31
Dúvidas mais frequentes	32
Ligação do forno microondas à rede / Especificações técnicas	33

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.

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 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.
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.

Instruções de segurança Importantes

Leia cuidadosamente e conserve para referência futura

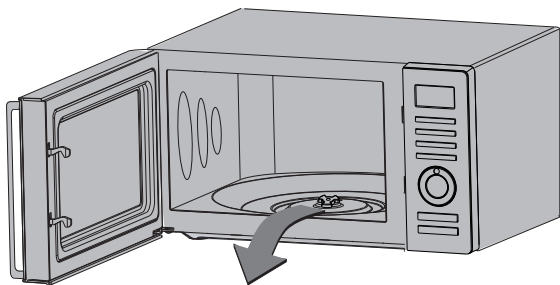
- 25 O aquecimento de bebidas no microondas pode causar a sua fervura em erupção, pelo que deve ser tomado cuidado ao manipular o recipiente.
 - 26 O conteúdo de biberões e biberões de comida para bebés deve ser agitado ou mexido, e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.
 - 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 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.
 - 35 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.
36. Este aparelho não está destinado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho, por uma pessoa responsável para sua segurança.

-  **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.
-  **ATENÇÃO:** Quando o aparelho estiver a funcionar no modo combination, as crianças deverão apenas usar o forno quando devidamente supervisionadas por um adulto devido as temperaturas geradas.

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.



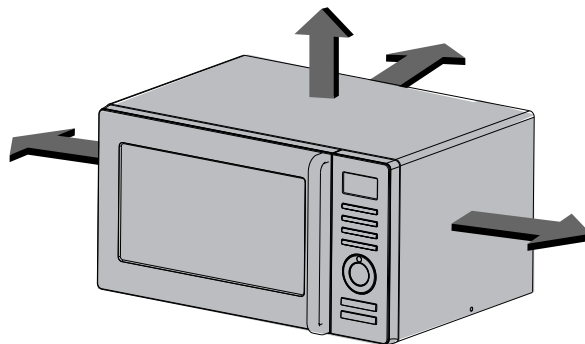
Bandeja de vidro



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 29.



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.

Definir o Relógio



Quando o seu forno estiver ligado pela primeira vez ou quando a energia é retomada após uma falha de energia, surgirá '0' no visor e terá de reiniciar o relógio.

Se o relógio (ou visor) exibir símbolos estranhos, desligue o forno da tomada eléctrica, volte a ligar e reinicie o relógio.

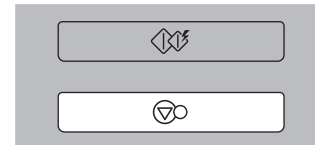
Pode definir o relógio para 12 horas ou 24 horas.

No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado o modo para definir as horas para 14:35 quando utilizar o relógio com 24 horas.

Assegure-se de que retirou completamente todas as embalagens do seu forno.

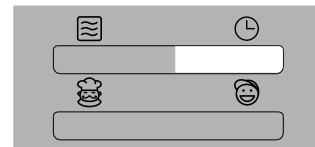
Assegure-se de que instalou correctamente o seu forno como descrito anteriormente neste manual.

Prima **"STOP/CLEAR"** (PARAR/CANCELAR).



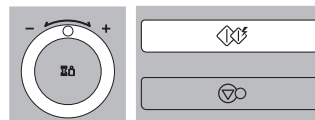
Prima **"CLOCK"** (RELÓGIO) uma vez.

(Se quiser utilizar uma opção diferente, Prima **"CLOCK"** (RELÓGIO) mais uma vez. Se quiser alterar para uma diferente opção após definir o relógio, terá de desligar e ligar de novo.)



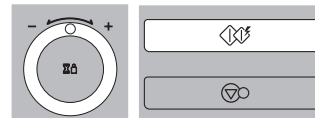
Rode **"DIAL"** (MOSTRADOR) até que surja no visor "14: ".

Prima **"START"** (INICIAR) para confirmar a hora.



Rode **"DIAL"** (MOSTRADOR) até que surja no visor "14:35".

Prima **"START"** (INICIAR).
O relógio inicia a contagem.



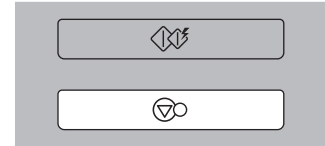
Bloqueio Para Crianças



O seu forno tem uma funcionalidade de segurança que impede derrames acidentais para o exterior do seu forno.

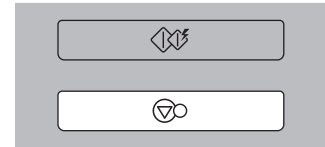
Uma vez definido o bloqueio para crianças, não lhe será permitido utilizar quaisquer funções e não poderá cozinhar. Contudo, as crianças ainda poderão abrir a porta do forno.

Prima "STOP/CLEAR" (PARAR/CANCELAR).



Prima e mantenha premido "STOP/CLEAR" (INICIAR/CANCELAR) até que surja "L" no visor e ouça um sinal sonoro. Está agora definido "CHILD LOCK" (BLOQUEIO PARA CRIANÇAS).

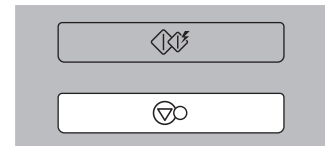
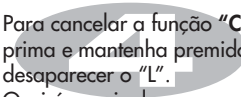
As horas desaparecerão do visor se tiver definido o relógio.



"L" permanece no visor para o (a) informar de que está definida a função "CHILD LOCK" (BLOQUEIO PARA CRIANÇAS).



Para cancelar a função "CHILD LOCK" (BLOQUEIO PARA CRIANÇAS) prima e mantenha premido "STOP/CLEAR" (INICIAR/CANCELAR) até desaparecer o "L". Ouvirá um sinal sonoro quando for removida a função.



Cozinhar em Micro Potência

No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado um modo para cozinhar alguns alimentos em potência de 80% durante 5 minutos e 30 segundos.

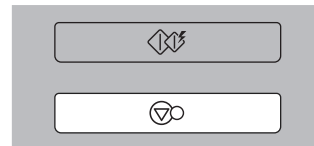


O seu forno dispõe de cinco definições de Potência de microondas.

POTÊNCIA	Prima POWER	%	POTÊNCIA DE SAÍDA
ALTA	1 vez	100%	850W
MÉDIA-ALTA	2 vezes	80%	680W
MÉDIA	3 vezes	60%	510W
DESCONGELAR MÉDIA-BAIXA	4 vezes	40%	340W
BAIXA	5 vezes	20%	170W

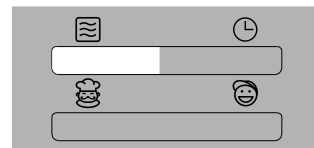
Assegure-se de que instalou correctamente o seu forno como descrito anteriormente neste manual.

Prima **"STOP/CLEAR"** (PARAR/CANCELAR).

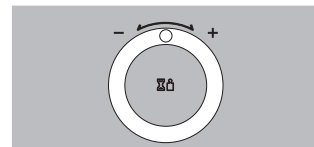


Prima **"MICRO"** duas vezes para seleccionar a potência de 80%.

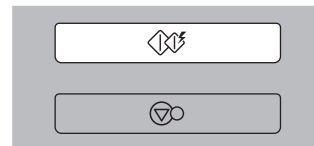
"680" surge no visor.



Rode **"DIAL"** (MOSTRADOR) até que surja no visor "5:30".



Prima **"START"** (INICIAR).



O seu forno de microondas está equipado com 5 níveis de potência para lhe proporcionar flexibilidade e controlo máximos quando cozinhar.

A tabela em baixo indica exemplos de alimentos e respectiva potência de cozedura recomendada para utilização neste forno de microondas.

Nível de Micro Potência



NÍVEL DE POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO	NÍVEL DE POTÊNCIA (%)	POTÊNCIA DE SAÍDA
ALTA	<ul style="list-style-type: none">• Ferver Água• Tostar carne picada• Cozinhar pedaços de aves, peixe, vegetais• Cozinhar pedaços tenros de carne	100%	850W
MÉDIA-ALTA	<ul style="list-style-type: none">• Reaquecer tudo• Assar carne e aves• Cozinhar cogumelos e marisco• Cozinhar alimentos que contêm queijo e ovos	80%	680W
MÉDIA	<ul style="list-style-type: none">• Cozer bolos e "scones"• Preparar ovos• Cozinhar creme de leite e ovos• Preparar arroz, sopa	60%	510W
DESCONGELAR / MÉDIA-BAIXA	<ul style="list-style-type: none">• Descongelar tudo• Derreter manteiga e chocolate• Cozinhar pedaços menos tenros de carne	40%	340W
BAIXA	<ul style="list-style-type: none">• Amolecer manteiga e queijo• Amolecer gelado• Fermentar massa	20%	170W

Cozinhar em duas etapas

No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado um modo para cozinhar alguns alimentos em duas etapas. A primeira etapa cozinhará os seus alimentos durante 11 minutos em potência ALTA, a segunda cozinhará durante 35 minutos em potência 340.



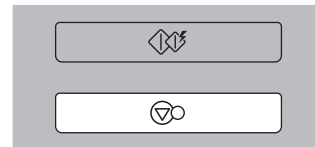
Durante o modo cozinhar em duas etapas pode abrir a porta do forno e verificar os alimentos.

Feche a porta do forno e prima "START" (INICIAR) e a etapa de cozedura continuará.

No fim da etapa 1, ouvirá um sinal sonoro e será iniciada a etapa 2.

Se desejar cancelar o programa, prima "STOP/CLEAR" (PARAR/ CANCELAR) duas vezes.

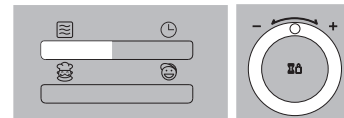
Prima "STOP/CLEAR" (PARAR/CANCELAR).



Defina a potência e o tempo de cozedura para "stage 1" (etapa 1).
(Pode omitir este processo para potência ALTA.)

Prima "Micro" uma vez para seleccionar potência ALTA.

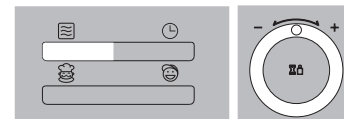
Rode "DIAL" (MOSTRADOR) até que surja no visor "11:00".



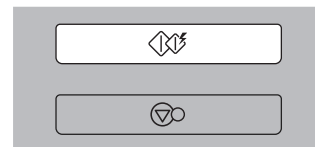
Defina a potência e o tempo de cozedura para "stage 2" (etapa 2).

Prima "MICRO" quatro vezes para seleccionar potência 340.

Rode DIAL (MOSTRADOR) até que surja no visor "35:00".



Prima "START" (INICIAR).



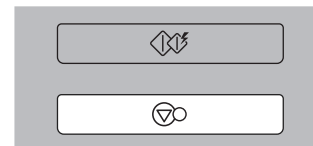
Início Rápido

No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado o modo para definir 2 minutos de cozedura em potência alta.

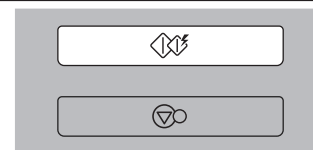
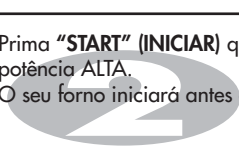


A funcionalidade **“INÍCIO RÁPIDO”** permite-lhe definir intervalos de 30 segundos de cozedura em potência ALTA premindo o botão **“START”** (INICIAR).

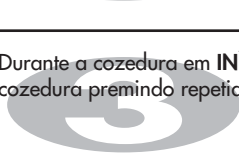
Prima **“STOP/CLEAR”** (PARAR/CANCELAR).



Prima **“START”** (INICIAR) quatro vezes para seleccionar 2 minutos em potência ALTA.
O seu forno iniciará antes de ter terminado de premir a quarta vez.



Durante a cozedura em **INÍCIO RÁPIDO**, pode prolongar o tempo de cozedura premindo repetidamente o botão **“START”** (INICIAR).



Reaquecimento Automático

No exemplo seguinte é indicado como cozinhar 0.7kg de Sopa/Molho.

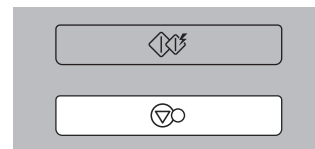


O reaquecimento automático dos alimentos é conveniente e fácil de usar.
O forno é pré-programado para reaquecer alimentos automaticamente.

O seu forno tem quatro programas para Reaquecimento Automático: Sopa/Molho, Refeição Aquecida, Bebidas e Bolos Congelados.

Categoria	Prima "AUTO REHEAT"
Sopa/Molho	1 vez
Refeição Aquecida	2 vezes
Bebidas	3 vezes
Bolos Congelados	4 vezes

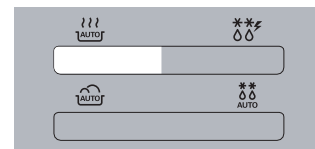
Prima "STOP/CLEAR" (PARAR/CANCELAR).



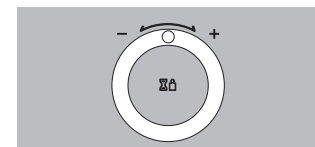
Prima "AUTO REHEAT" (REQUECIMENTO AUTOMÁTICO) uma vez para seleccionar Sopa/Molho.



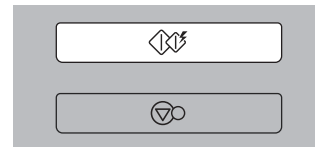
"rh-1" aparece no visor.



Rode "DIAL" (MOSTRADOR) até o visor apresentar "0.7".



Prima "START" (INICIAR).



CATEGORIA	LIMITE DE PESO	UTENSÍLIOS	TEMP. ALIM.	INSTRUÇÕES
Sopa/Molho " rh-1 "	0.2 ~ 0.8kg	Taça para Micro-Ondas	Refrigerado	<ol style="list-style-type: none"> Colocar a sopa/molho numa taça para micro-ondas. Tapar com uma película em plástico. Colocar os alimentos no forno. Depois de aquecer, mexer e deixar tapado durante 3 minutos.
Refeição Aquecida " rh-2 "	0.3 ~ 0.6kg	Tabuleiro	Refrigerado	<p>Perfurar usando um objecto afiado sobre a superfície. Colocar os alimentos sobre o prato rotativo em vidro. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 - 3 minutos antes de servir.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mexer: Esparguete Bolonhesa, Estofado - Não mexer: Lasanha, Tarte, Empadão <p>Nota: Para alimentos contidos em sacos, furar a porção a cozinhar de carne e as porções de arroz/massa, etc. - Os alimentos devem ser mexidos quando ouvir o bip. - Não é necessário mexer os alimentos que não devem ser mexidos no bip.</p>
Bebidas " rh-3 "	1-2 Copos	Tigelas cerâmicas	Sala	<ol style="list-style-type: none"> Peso 236 ± 0.1 g na tigela cerâmica. Ajuste a temperatura da água para $70 \pm 1^{\circ}\text{F}$ ($20.5\sim 21.6^{\circ}\text{C}$) usando um termómetro de laboratório. <ol style="list-style-type: none"> Colocar a tigela no centro do forno. Pressionar a alavanca Bebidas para servir 1 porção de bebida. A medição da temperatura final da água deve ser completada 10 segundos após o final do tempo de aquecimento.
Bolos Congelados " rh-4 "	1-4 ea (50g/ea)	Toalhas em papel	Congelado	<ol style="list-style-type: none"> Colocar uma toalha de papel no centro do forno. Colocar os bolos congelados no centro da toalha de papel.

Cozedura Automática

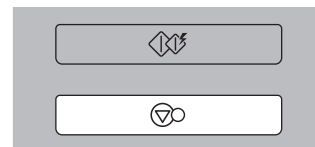
No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado o modo para cozinhar 0,6 kg de vegetais frescos.



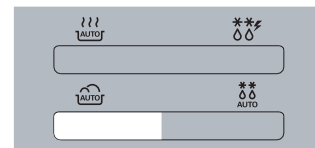
A função **COZEDURA AUTOMÁTICA** permite-lhe cozinhar a maior parte dos seus alimentos favoritos facilmente seleccionando o tipo de alimento e introduzindo o peso do mesmo.

Categoria	Prima "AUTO COOK"	
BATATAS COM PELE	1	vez
VEGETAIS FRESCOS	2	vezes
VEGETAIS CONGELADOS	3	vezes
ARROZ	4	vezes

Prima "STOP/CLEAR" (PARAR/CANCELAR).

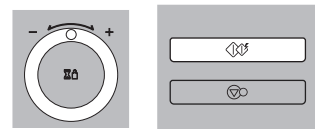


Prima "AUTO COOK" (COZEDURA AUTOMÁTICA) duas vezes para seleccionar a função Vegetais Frescos. "Ac-2" surge no visor.



Rode "DIAL" (MOSTRADOR) até que surja no visor "0,6".

Prima "START" (INICIAR).



CATEGORIA DO ALIMENTO	LIMITE DE PESO	UTENSÍLIOS	TEMP. ALIM.	INSTRUÇÕES										
1. BATATAS COM PELE "Ac-1"	0,2 kg ~ 1,0 kg	-	Temperatura ambiente	Escolha 170-200 g de batatas de tamanho médio. Lave e seque as batatas. Fure as batatas diversas vezes com um garfo. Coloque as batatas no prato giratório de vidro. Ajuste o peso e prima "start" (iniciar). Após cozinhar, retire as batatas do forno. Deixe repousar tapadas com folha de alumínio durante 5 minutos.										
2. VEGETAIS FRESCOS "Ac-2"	0,2 kg ~ 0,8 kg	Recipiente de microondas	Temperatura ambiente	Coloque os vegetais num recipiente de microondas. Adicione água. Tape com uma cobertura. Após cozinhar, mexa e deixe repousar durante 2 minutos. Adicione água de acordo com a quantidade. ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Colheres de sopa ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Colheres de sopa										
3. VEGETAIS CONGELADOS "Ac-3"	0,2 kg ~ 0,8 kg	Recipiente de microondas	Congelados	Coloque os vegetais num recipiente de microondas. Adicione água. Tape com uma cobertura. Após cozinhar, mexa e deixe repousar durante 2 minutos. Adicione água de acordo com a quantidade. ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Colheres de sopa ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Colheres de sopa										
4. ARROZ "Ac-4"	0,1 kg ~ 0,3 kg	Recipiente de microondas	Temperatura ambiente	Lave o arroz. Escorra a água. Coloque o arroz e a água a ferver com ¼ a 1 colher de chá de sal num recipiente fundo e grande. <table border="1" data-bbox="748 692 1318 768"> <tr> <td>Peso</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> <td>Tampa</td> </tr> <tr> <td>Água a ferver</td> <td>400 ml</td> <td>600 ml</td> <td>800 ml</td> <td>Sim</td> </tr> </table> ** Arroz - Após cozer, deixe tapado durante 5 minutos ou até ser absorvida a água.	Peso	100 g	200 g	300 g	Tampa	Água a ferver	400 ml	600 ml	800 ml	Sim
Peso	100 g	200 g	300 g	Tampa										
Água a ferver	400 ml	600 ml	800 ml	Sim										

Descongelamento Automático



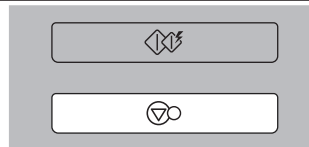
O seu forno tem quatro definições de descongelamento em microondas: **-MEAT (CARNE), POULTRY (AVES), FISH (PEIXE) e BREAD (PÃO)**; cada uma das categorias de descongelamento tem definições de potência diferentes. Ao premir repetidamente o botão "AUTO DEFROST" (DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO) seleccionará uma definição diferente.

Categoria	Prima "DEFROST"
CARNE	1 vez
AVES	2 vezes
PEIXE	3 vezes
PÃO	4 vezes

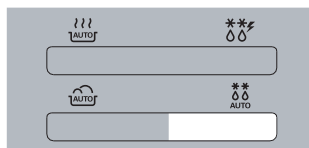
A temperatura e a densidade dos alimentos variam. Recomenda-se que verifique os alimentos antes de começar a cozinhar. Preste particular atenção aos pedaços de carne e de frango grandes; alguns alimentos não devem ser descongelados completamente antes de cozinhar. O programa "BREAD" (PÃO) é adequado para descongelar pequenas unidades, como pãezinhos e pão pequeno. Estes necessitarão de um período de tempo de espera para permitir descongelar a parte central. No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado o modo para descongelar 1,4 Kg de Aves Congeladas.

Prima "STOP/CLEAR" (PARAR/CANCELAR).

Pese os alimentos que irá descongelar. Assegure-se de que retira todas as ligações e coberturas metálicas; em seguida coloque os alimentos no forno e feche a porta do mesmo.

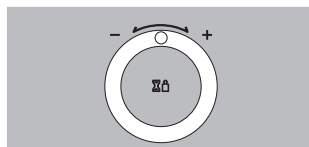


Prima "AUTO DEFROST" (DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO) duas vezes para seleccionar o programa de descongelar "POULTRY" (AVES).

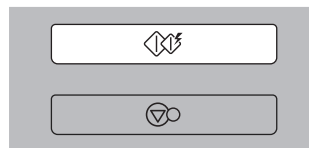


Introduza o peso dos alimentos que irá descongelar.

Rode "DIAL" (MOSTRADOR) até que surja no visor "1,4".



Prima "START" (INICIAR).



Durante o descongelamento o seu forno produzirá um sinal sonoro no ponto em que deverá abrir a porta do forno, virar os alimentos e separá-los para garantir um descongelamento uniforme. Retire todas as porções que estiverem descongeladas ou proteja-as para ajudar a abrandar o descongelamento. Após verificar, feche a porta do forno e prima "START" (INICIAR) para retomar o descongelamento.

O seu forno não parará de descongelar (mesmo quando tiver ouvido o sinal sonoro) a menos que a porta seja aberta.

GUIA DE DESCONGELAMENTO DE PESO AUTOMÁTICO

- * Os alimentos a serem descongelados devem estar dentro de um recipiente adequado, à prova de microondas e devem estar destapados no prato giratório de vidro.
- * Se necessário, proteja pequenas áreas da carne ou ave com pedaços de folha de alumínio. Isto evitará que as áreas finas fiquem quentes durante o descongelamento. Garanta que a folha de alumínio não toca nas paredes do forno.
- * Separe unidades como carne picada, costeletas, salsichas e bacon assim que possível. Quando ouvir um sinal sonoro, retire os alimentos do forno de microondas, vire-os ao contrário e volte a colocar no forno de microondas. Prima "start" (iniciar) para continuar. No fim do programa, retire os alimentos do forno de microondas, tape-os com folha de alumínio e aguarde até descongelarem completamente. Para descongelar completamente, por exemplo articulações de carne e frangos inteiros deve aguardar 1 hora no mínimo antes de cozinhar.

Categoria	Limite de Peso	Utensílio	Alimentos
Carne Aves Peixe	0,1 - 4,0 kg	Utensílios de Microondas (Prato raso)	Carne Carne picada, Filete, Cubos para estufar, bife do lombo de vaca, Assado, Assado de alcatra, Bife Hambúrguer Costeletas de porco, Costeletas de borrego, Assado no Espeto, Salsicha, Costeletas (.2 cm) Vire os alimentos ao contrário ao ouvir o sinal sonoro. Após descongelar, aguarde durante 5-15 minutos. Aves Frango inteiro, Pernas, Peitos, Peitos de peru (menos de 2,0 kg) Vire os alimentos ao contrário ao ouvir o sinal sonoro. Após descongelar, aguarde durante 20-30 minutos. Peixe Filetes, Bifes, Peixe inteiro, Mariscos Vire os alimentos ao contrário ao ouvir o sinal sonoro. Após descongelar, aguarde durante 10-20 minutos.
Pão	0,1 - 0,5 kg	Folha de papel ou prato raso	Pão fatiado, Pãezinhos, Baguete, etc. Separe as fatias e coloque no meio da folha de papel ou do prato raso. Vire os alimentos ao contrário ao ouvir o sinal sonoro. Após descongelar, aguarde durante 1-2 minutos.

Descongelamento Rápido

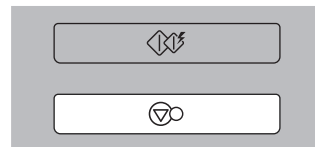
Utilize esta função para descongelar apenas 0,5 kg de carne picada muito rapidamente. Para tal será necessário um período de espera para permitir descongelar a parte central. No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado um modo para descongelar 0,5 kg de carne picada congelada.



O seu forno tem uma definição de descongelamento rápido em microondas (CARNE).

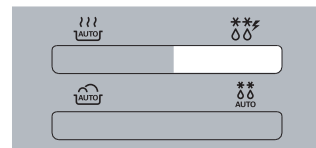
Prima "**STOP/CLEAR**" (PARAR/CANCELAR).

Pese os alimentos a descongelar. Assegure-se de que retira todas as ligações e coberturas metálicas; em seguida coloque os alimentos no forno e feche a porta do mesmo.



Prima "**QUICK DEFROST**" (DESCONGELAMENTO RÁPIDO).

O forno será iniciado automaticamente.



Durante o descongelamento o seu forno produzirá um sinal sonoro no ponto em que deverá abrir a porta do forno, virar os alimentos e separá-los para garantir um descongelamento uniforme. Retire todas as porções que estiverem descongeladas ou proteja-as para ajudar a abrandar o descongelamento. Após verificar, feche a porta do forno e prima "START" (INICIAR) para retomar o descongelamento. **O seu forno não parará de descongelar (mesmo quando tiver ouvido o sinal sonoro) a menos que a porta seja aberta.**

GUIA DE DESCONGELAMENTO DE PESO AUTOMÁTICO

Utilize esta função para descongelar rapidamente carne picada.

Retire os alimentos completamente da sua cobertura. Coloque a carne picada no prato de microondas. Quando ouvir um sinal sonoro, retire a carne picada do forno de microondas, vire-a ao contrário e volte a colocar no forno de microondas. Prima "start" (iniciar) para continuar. No fim do programa, retire a carne picada do forno de microondas, tape com folha de alumínio e aguarde 5-15 minutos ou até descongelar completamente.

CATEGORIA	PESO	UTENSÍLIO	INSTRUÇÕES
CARNE PICADA	0,5 kg	Utensílios de Microondas (Prato raso)	Carne picada Vire os alimentos ao contrário ao ouvir o sinal sonoro Após descongelar, aguarde durante 5-15 minutos

Menu Europeu

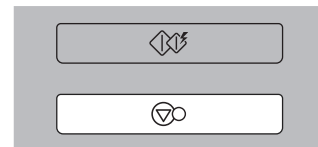
No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado um modo para cozinhar 0,5 kg de Feijão em Molho de Tomate.



O Menu Europeu permite-lhe cozinhar a maior parte dos seus alimentos favoritos facilmente seleccionando o tipo de alimento e o peso do mesmo.

Categoria	Prima "AUTO COOK"	
Flocos de aveia	1	vez
Massa	2	vezes
Feijão em Molho de Tomate	3	vezes
Cachorro-Quente	4	vezes
Estufado	5	vezes
Ovos mexidos	6	vezes

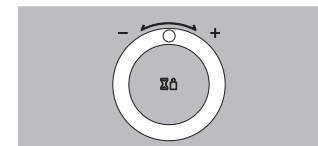
Prima "STOP/CLEAR" (PARAR/CANCELAR).



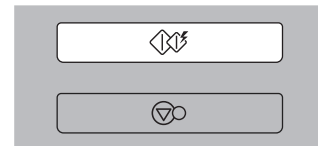
Prima "European Menu" (Menu Europeu) até surgir no visor "Sc-3".



Rode "DIAL" (MOSTRADOR) até que surja no visor "0,5 kg".



Prima "START" (INICIAR).



CATEGORIA DO ALIMENTO	TEMP. DO ALIMENTO	UTENSÍLIOS	LIMITE DE PESO	INSTRUÇÕES				
1. Flocos de aveia	Temperatura ambiente	Recipiente de microondas	1-4 pessoas	Escolha 170-200 kg de batatas de tamanho médio. Lave e seque as batatas. Fure as batatas diversas vezes com um garfo. Coloque as batatas no prato giratório de vidro. Ajuste o peso e prima "start" (iniciar). Após cozinhar,				
					1 pessoa	2 pessoas	3 pessoas	4 pessoas
				Flocos de aveia 1 pacote Aprox. 40 g	1/3 chávena (1 pacote)	2/3 chávenas (2 pacotes)	1 chávena (3 pacotes)	1 1/3 chávenas (4 pacotes)
	Leite Frio	3/4 chávenas (180 ml)	1 1/2 chávenas (360 ml)	2 1/4 chávenas (540 ml)	3 chávenas (720 ml)			
2. Massa	Temperatura ambiente	Recipiente de microondas	0,1 kg ~ 0,3 kg	Coloque a massa e a água a ferver com 1/4 a 1 colher de chá de sal num recipiente fundo e largo.				
					Peso	100 g	200 g	300 g
				Água a ferver	400 ml	700 ml	1000 ml	Não
				Cozinhe destapado. O forno produzirá um sinal sonoro, mexa bem a massa e prima o botão "start" (iniciar) para continuar. Após cozinhar, mexa e aguarde durante 1 minuto se necessário. Passe a massa por água fria.				
3. Feijão em Molho de Tomate	Temperatura ambiente	Recipiente de microondas	0,2 kg ~ 0,8 kg	Deite o feijão no prato de microondas. Tape. Coloque no prato giratório de vidro. Após refrescar, mexa e em seguida aguarde durante 1-2 minutos tapado.				

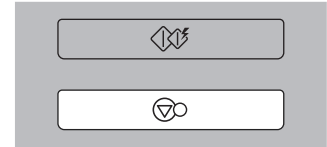
CATEGORIA DO ALIMENTO	TEMP. DO ALIMENTO	UTENSÍLIOS	LIMITE DE PESO	INSTRUÇÕES
4. Cachorro-Quente	Temperatura ambiente	Recipiente de microondas	0,2 kg ~ 0,6 kg	Coloque o conteúdo da lata incluindo água salgada num recipiente de microondas. Aqueça destapado. Após aquecer, mexa bem. Escorra e sirva.
5. Estufado	Temperatura ambiente	Recipiente de microondas	0,2 kg ~ 0,6 kg	Coloque o estufado num recipiente de microondas. Tape com uma cobertura com folga. Após cozinhar, mexa bem e aguarde durante 2 minutos.
6. Ovos mexidos	Refrigerados	Recipiente de microondas	1-4 ovos	Coloque um número desejado de ovos e leite num recipiente grande. Bata ligeiramente. Tape com uma cobertura. Após cozinhar, retire o prato do forno. Mexa bem e aguarde 1-2 minutos com a cobertura até ficar firme. Adicione leite de acordo com a quantidade. ** 1 ovo: 1 Colher de leite ** 2 ovos: 2 Colheres de leite ** 3 ovos: 3 Colheres de leite ** 4 ovos: 4 Colheres de leite

Cozinhar para Crianças

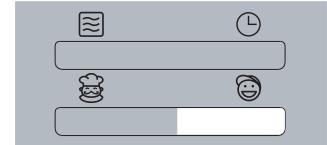
No exemplo seguinte ser-lhe-á demonstrado um modo para fazer Sanduíches quentes.



Prima "**STOP/CLEAR**" (PARAR/CANCELAR).



Prima o botão "**Children cook**" (Cozinhar para Crianças) para seleccionar o programa "**Hot Sandwich**" (Sanduíche Quente).
O forno será iniciado automaticamente.



Guia para Cozinhar para Crianças

Utilize esta função para fazer sanduíches quentes rapidamente para crianças.

CATEGORIA	PESO	UTENSÍLIO	INSTRUÇÕES
Sanduíche Quente	3 unidades	Folha de papel (Alimento: Temperatura ambiente	Ingredientes: Pão branco -3 unidades Batata -1 unidade Queijo -50 g Manteiga -25 g Sal, vegetais a gosto Preparação preliminar: 1. Fure a batata em vários sítios. Cozinhe em potência 100% durante 5-6 minutos. 2. Rale o queijo e descasque a batata em pedaços médios. Tempere a batata com sal. 3. Cozinhe as sanduíches de acordo com a seguinte disposição: pão, manteiga, batata ralada, queijo. 4. Coloque as sanduíches na folha de papel no forno. 5. Escolha o menu e prima "start" (iniciar) para cozinhar.

Para aquecer ou reaquecer com êxito no microondas é importante seguir diversas indicações. Meça a quantidade de alimentos a fim de determinar o período de tempo necessário para reaquecer. Disponha os alimentos num padrão em círculo para melhores resultados. Os alimentos à temperatura ambiente aquecem mais rapidamente do que do frigorífico. Alimentos enlatados devem ser retirados da lata e colocados num recipiente para microondas. A comida será aquecida mais uniformemente se tapada com uma tampa de microondas ou com uma cobertura de plástico com aberturas. Retire a tampa/cobertura com cuidado para evitar queimaduras de vapor. Utilize a tabela seguinte como orientação para reaquecer comida cozinhada.

Guia de Aquecimento ou Reaquecimento

Produto	Período de tempo de cozedura (em potência ALTA)	Instruções Especiais
Carne fatiada 3 fatias (0,5 cm de espessura)	1~2 minutos	Coloque a carne fatiada num prato de microondas. Tape com uma cobertura de plástico e abra um respiradouro. Nota: O molho de carne ou tempero ajuda a manter a carne suculenta.
Pedaços de Frango 1 peito 1 perna e coxa	2~3 minutos 3~3 ½ minutos	Coloque os pedaços de frango num prato de microondas. Tape com uma cobertura de plástico e abra um respiradouro.
Filetes de Peixe (170-230 g)	1~2 minutos	Coloque o peixe num prato de microondas. Tape com uma cobertura de plástico e abra um respiradouro.
Lasanha 1 pessoa (300 g)	4~6 minutos	Coloque a lasanha num prato de microondas. Tape com uma cobertura de plástico e abra um respiradouro.
Çaçarola 1 chávena 4 chávenas	1 ½ ~3 minutos 4 ½ ~7 minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.
Creme ou queijo de çaçarola 1 chávena 4 chávenas	1 ~2 ½ minutos 3 ½ ~6 minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.
“Sloppy Joe” ou Bife assado no espeto 1 sanduíche (1/2 chávena de recheio de carne) sem pão	1 ~2 ½ minutos	Reaqueça o recheio e o pão separadamente. COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez. Aqueça o pão como indicado na tabela abaixo.

Produto	Período de tempo de cozedura (em potência ALTA)	Instruções Especiais
Batatas em puré 1 chávena 4 chávenas	2 ½ ~3 ½ minutos 6 ~9 minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.
Feijão em Molho de Tomate 1 chávena	1~2 ½ minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.
Ravióli ou massa com molho 1 chávena 4 chávenas	2 ½ ~4 minutos 7 ½ ~11 minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.
Arroz 1 chávena 4 chávenas	1 ~1 ½ minutos 3 ½ ~5 minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.
Pão ou pãezinhos de sanduíche 1 pãezinho	15 ~30 segundos	Embrulhe em folha de papel e coloque na bandeja de vidro.
Vegetais 1 chávena 4 chávenas	1 ½ ~2½ minutos 3 ½ ~5½ minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.
Sopa 1 pessoa (225 g)	1 ½ ~2 minutos	COZINHE tapado numa çaçarola de microondas. Mexa uma vez a meio da cozedura.

Guia de Vegetais Frescos

Vegetal	Quantidade	Período de tempo para cozinhar (em potência ALTA)	Instruções	Tempo de Espera
Alcachofras (230 g cada)	2 médias 4 médias	4 ½ ~7 10 ~12	Adicione 2 colheres de chá de água e 2 colheres de chá de sumo. Tape.	2 ~3 minutos
Espargo, Fresco, Rebentos	450g	2 ½ ~6	Adicione 1 chávena de água. Tape.	2 ~3 minutos
Feijão Verde	450 g	7 ~11	Adicione ½ chávena de água numa caçarola de 1,5 litros. Mexa uma vez a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Beets, Fresh	450 g	7 ~16	Adicione ½ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Volte a dispor a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Brócolos, Frescos, Rebentos	450 g	5 ~8	Coloque os brócolos num prato para cozinhar. Adicione ½ chávena de água.	2 ~3 minutos
Couve, Fresca, Cortada em pedacinhos	450 g	5 ½ ~7 ½	Adicione ½ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Cenouras, Frescas, Fatiadas	200 g	2 ~3	Adicione ¼ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Couve-flor, Fresca, Inteira	450 g	5 ~7	Apare. Adicione ¼ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Frescas, Florinhas Aipo, Fresco, Fatiado	2 chávenas 4 chávenas	11 ~ 16	Corte às fatias. Adicione ½ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos

Vegetal	Quantidade	Período de tempo para cozinhar (em potência ALTA)	Instruções	Tempo de Espera
Milho, Fresco	2 espigas	4 ~8	Debulhe. Adicione 2 colheres de sopa de água num prato de cozedura, de 1,5 litros. Tape.	2 ~3 minutos
Cogumelos, Frescos, Fatiados	230g	1 ½ ~2 ½	Coloque os cogumelos numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Cherovias, Frescas, Fatiadas	450 g	4 ~7	Adicione ½ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Ervilhas, Verdes, Frescas	4 chávenas	6 ~9	Adicione ½ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Batatas Doces, Para Cozer Inteiras (170 ~230 g cada)	2 médias 4 médias	4 ~ 9 6 ~ 12	Fure as batatas diversas vezes com um garfo. Coloque em 2 folhas de papel. Vire ao contrário a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Batatas brancas, Para Cozer Inteiras (170 ~230 g cada)	2 batatas 4 batatas	5 ½ ~7 ½ 9 ½ ~14	Fure as batatas diversas vezes com um garfo. Coloque em 2 folhas de papel. Vire ao contrário a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Espinafres, Frescos, Fatiados	450 g	4 ½ ~7 ½	Adicione ½ chávena de água numa caçarola tapada, de 2 litros.	2 ~3 minutos
Courgette, Fresca, Fatiada	450 g	4 ½ ~7 ½	Adicione ½ chávena de água numa caçarola tapada, de 1,5 litros. Mexa a meio da cozedura.	2 ~3 minutos
Courgette, Fresca, Inteira	450 g	6 ~ 9	Perfure. Coloque em 2 folhas de papel. Vire a courgette ao contrário e volte a dispor a meio do tempo da cozedura.w	2 ~3 minutos

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 fiar 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

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, 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 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 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

		MS2589UR / MS2589URS
Alimentação eléctrica		Corrente alterna 230V / 50 Hz
Potência		850W (conforme standard IEC60705)
Frequência de microondas		2450 MHz
Dimensões exteriores		Comprimento:507 mm.; Altura:283mm.; Profundidade: 430mm
Consumo	Microondas	1250 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.

