



FORNO MICROONDAS COMBINADO COM GRELHADOR

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

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

MD-5653GT
MD-5653GTY
MD-5653GTS
MD-6653GT

P/No: 3828W5A3188

Avisos

Precauções que deverá tomar para evitar uma possível exposição a um excesso de radiação de microondas.

Não poderá utilizar o seu forno microondas com a porta aberta, porquanto esta dispõe de elementos de bloqueio de segurança no seu mecanismo de fecho. Estes elementos de segurança interrompem automaticamente qualquer processo de cozedura quando a porta é aberta. No caso de um forno microondas, a abertura da porta durante o seu funcionamento poderia resultar numa exposição nociva à radiação das microondas.

É muito importante não alterar os elementos de bloqueio de segurança da porta.

Nunca coloque qualquer objecto entre a parte da frente do forno e a porta, nem permita a acumulação de resíduos de alimentos ou de elementos de limpeza nas superfícies de apoio das juntas.

Nunca utilize este forno se este se apresentar danificado. É particularmente importante que a porta do forno se feche correctamente e que nenhum dos elementos que passamos a indicar apresente qualquer dano: (1) porta (arqueada), (2) gonzos e fechos estragados ou soltos, (3) juntas das portas e superfície das juntas.

Só o pessoal devidamente qualificado reúne as condições necessárias para levar a cabo ajustes ou reparações.

Atenção

Certifique-se sempre de que seleccionou correctamente os tempos de cozedura, pois um tempo de cozedura excessivo poderá provocar o incêndio dos ALIMENTOS e danos no seu forno.

Quando se aquecem líquidos, como, por exemplo, sopas, molhos e bebidas, no forno microondas, pode produzir-se uma fervura com ebulição de efeito retardado, sem que haja a formação de bolhas. Isto poderá dar azo a que o líquido quente se derrame repentinamente. Para evitar esta possibilidade, deverão ser tomadas as seguintes medidas:

1. Evite utilizar recipientes de lados totalmente verticais com gargalos estreitos.
2. Não aqueça excessivamente os alimentos.
3. Mexa o líquido antes de introduzir o recipiente no forno e volte a mexê-lo depois de decorrida metade do tempo de aquecimento.
4. Depois de aquecidos, deixe-os repousar no forno uns segundos, volte a mexê-los ou a agitá-los com cuidado (especialmente os biberões e os boiões de comida para bebé) e verifique a sua temperatura antes de os consumir para evitar queimaduras (especialmente o conteúdo dos biberões dos boiões de comida para bebé). Tenha cuidado ao manusear o recipiente.

Atenção

Permita sempre que os alimentos repousem depois de os cozinhar num forno microondas e verifique a sua temperatura antes de os consumir. Em particular, sempre que se tratar de biberões e de recipientes de alimentos infantis.

Funcionamento do microondas

As microondas são uma forma de energia parecida com a das ondas de rádio e de televisão e com a da luz do sol. Normalmente, as microondas dispersam-se para o exterior quando se deslocam através da atmosfera e desaparecem sem qualquer efeito. Os forno microondas, porém, estão equipados com um magnetron concebido para utilizar a energia das microondas. O tubo magnetron utiliza a alimentação de energia eléctrica para criar microondas.

Estas microondas entram na zona de cozedura através de aberturas existentes no interior do forno. Na parte inferior do forno estão colocadas uma bandeja e um apoio giratório. As microondas não podem atravessar as paredes metálicas do forno, mas podem penetrar noutros materiais como o vidro, a porcelana e o papel, que são os materiais com que se fabricam os recipientes utilizados na cozedura com microondas.

Os fornos microondas não aquecem os recipientes, embora estes acabem por registar um aquecimento devido à transmissão do calor gerado pelos alimentos.

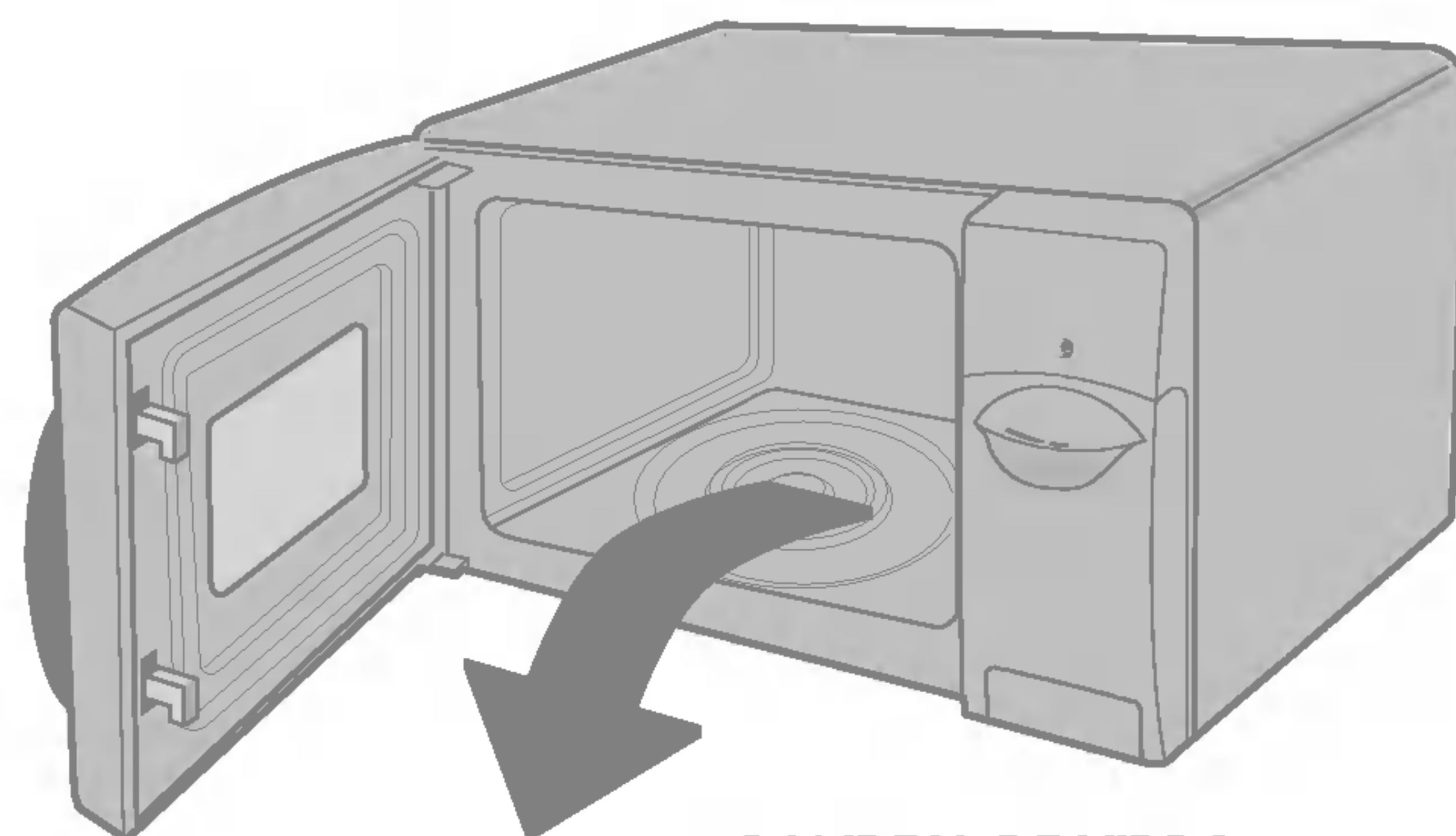
O seu forno microondas é um dos electrodomésticos mais seguros que existe. O forno deixa automaticamente de produzir microondas quando a porta é aberta. As microondas convertem-se em calor quando penetram nos alimentos, sem deixar "resíduos" de energia que possam afectar as pessoas que os ingerem.

Avisos	2
Índice	3
Remoção da embalagem e instalação	4 ~ 5
Acerto do relógio	6
Bloqueio de segurança para crianças	7
Cozedura com potências de microondas	8
Níveis de potência de microondas	9
Cozimento em Dois Estágios	10
Início Rápido	11
Cozedura com o grelhador	12
Cozedura combinada	13
Auto Cozimento	14 ~ 15
Descongelação automática	16 ~ 17
Alteração dos tempos de cozedura com as teclas mais ou menos	18
Torradeira	19
Limpeza do tabuleiro	20
Guia de Aquecimento ou Reaquecimento	21
Guia de Legumes Frescos	22
Guia de Cozedura no Grelhador	23
Instruções de segurança importantes	24 ~ 25
Utensílios utilizáveis no microondas	26
Características dos alimentos e cozedura no microondas	27 ~ 28
Dúvidas mais frequentes	29
Ligação do forno microondas à rede / Especificações técnicas	30

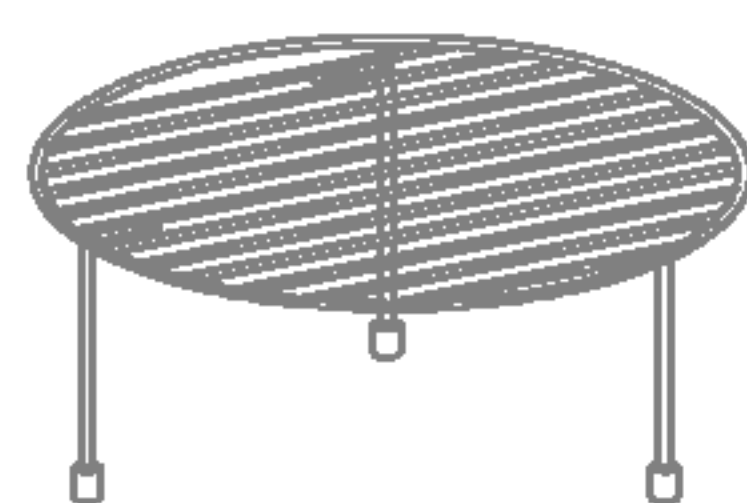
Remoção da embalagem e instalação

Seguindo os passos básicos que indicamos nestas duas páginas poderá verificar rapidamente se o seu forno está a funcionar correctamente. Por favor, preste uma atenção muito particular aos conselhos sobre o local adequado à instalação do seu forno. Ao desembalar o seu forno, certifique-se sempre de que removeu todos os acessórios e o material de embalagem. Certifique-se de que o seu forno não mostra sinais de ter sofrido danos durante o transporte.

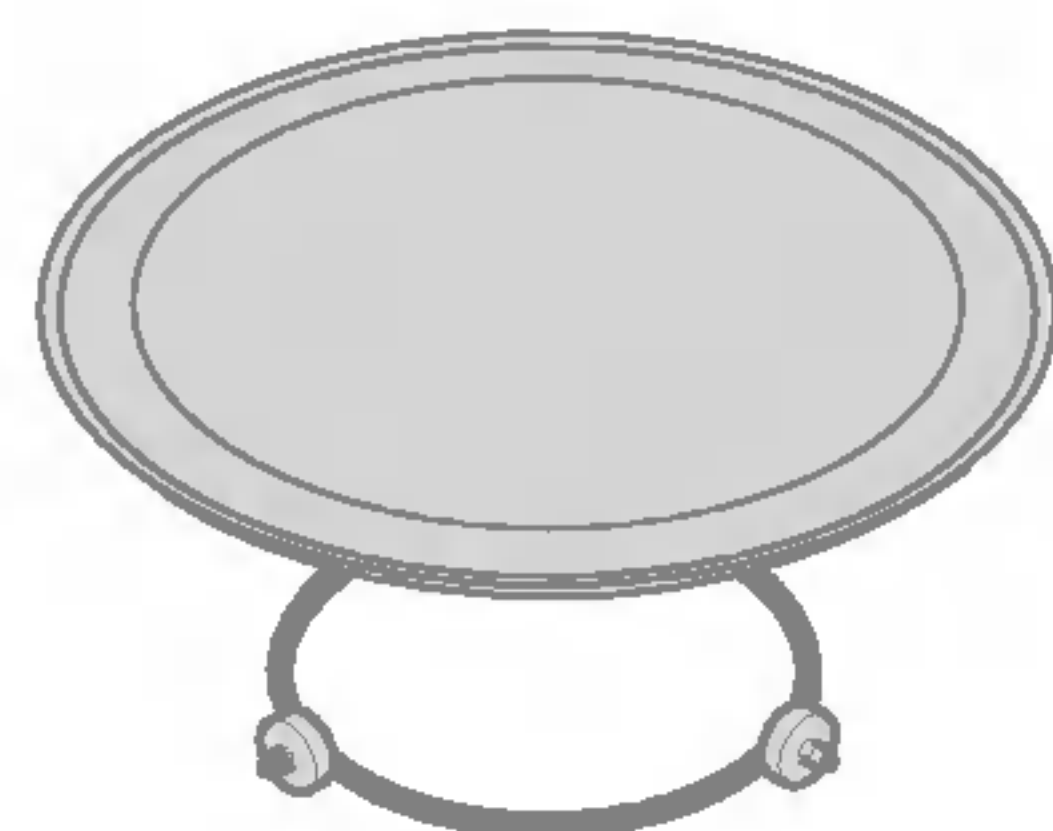
- 1** Desembale o seu forno e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada.



BANDEJA DE VIDRO

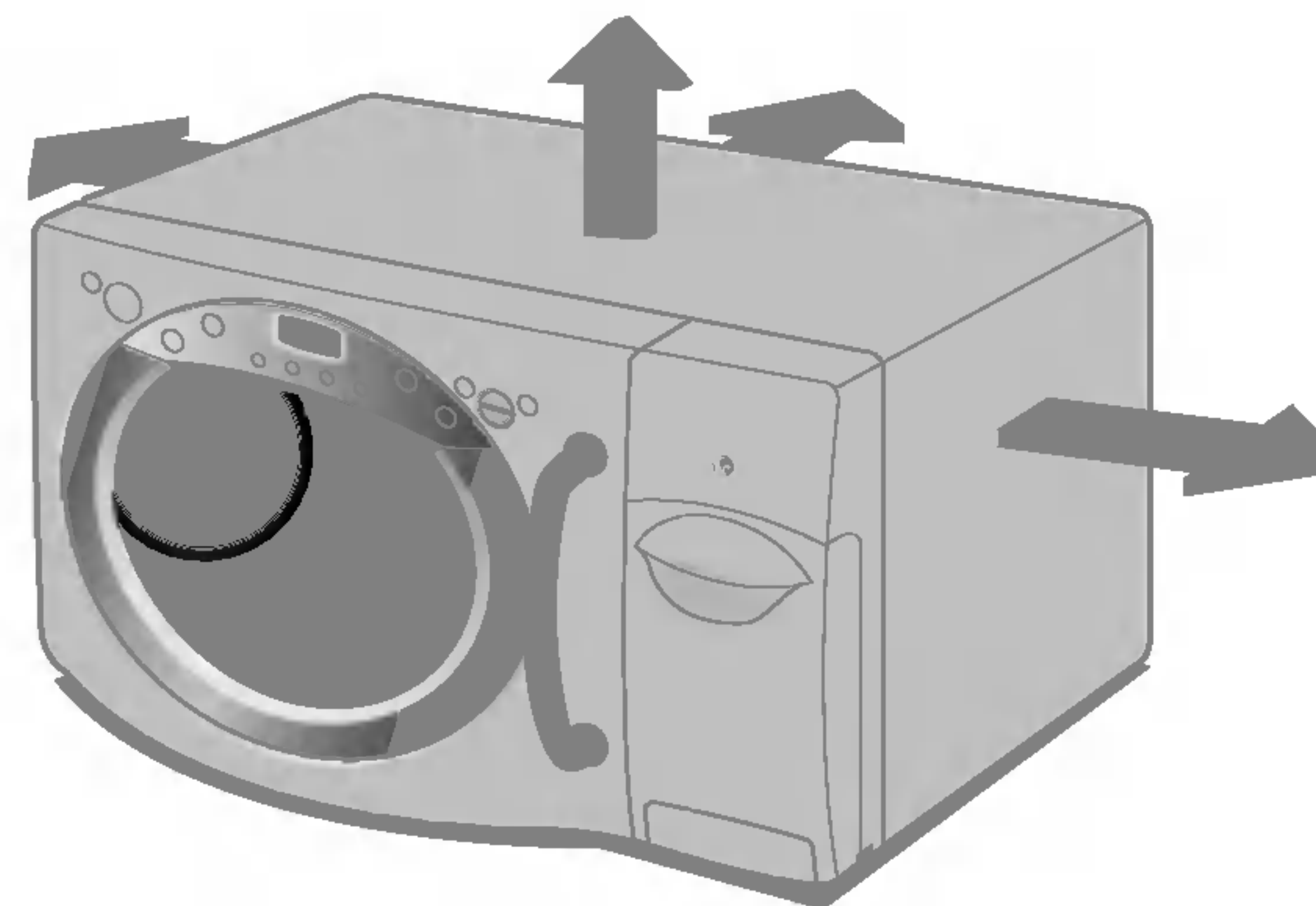


CREMALHEIRA
DA GRADE



ANEL DE APOIO GIRATÓRIO

- 2** Coloque o forno sobre uma superfície plana que tenha mais de 85 cm de altura, mas assegure-se sempre de que haja pelo menos 30 cm de espaço livre por cima do forno e 10 cm na parte de trás, para assegurar uma ventilação adequada. A parte frontal do forno deve estar a, pelo menos, 8 cm da borda desta superfície, para impedir que se incline. Na parte superior ou na sua parte lateral, o forno dispõe de uma grelha de ventilação. Se esta grelha ficar bloqueada o forno poderá avariar-se.



ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO EM PROCESSOS DE COZEDURA COMERCIAL

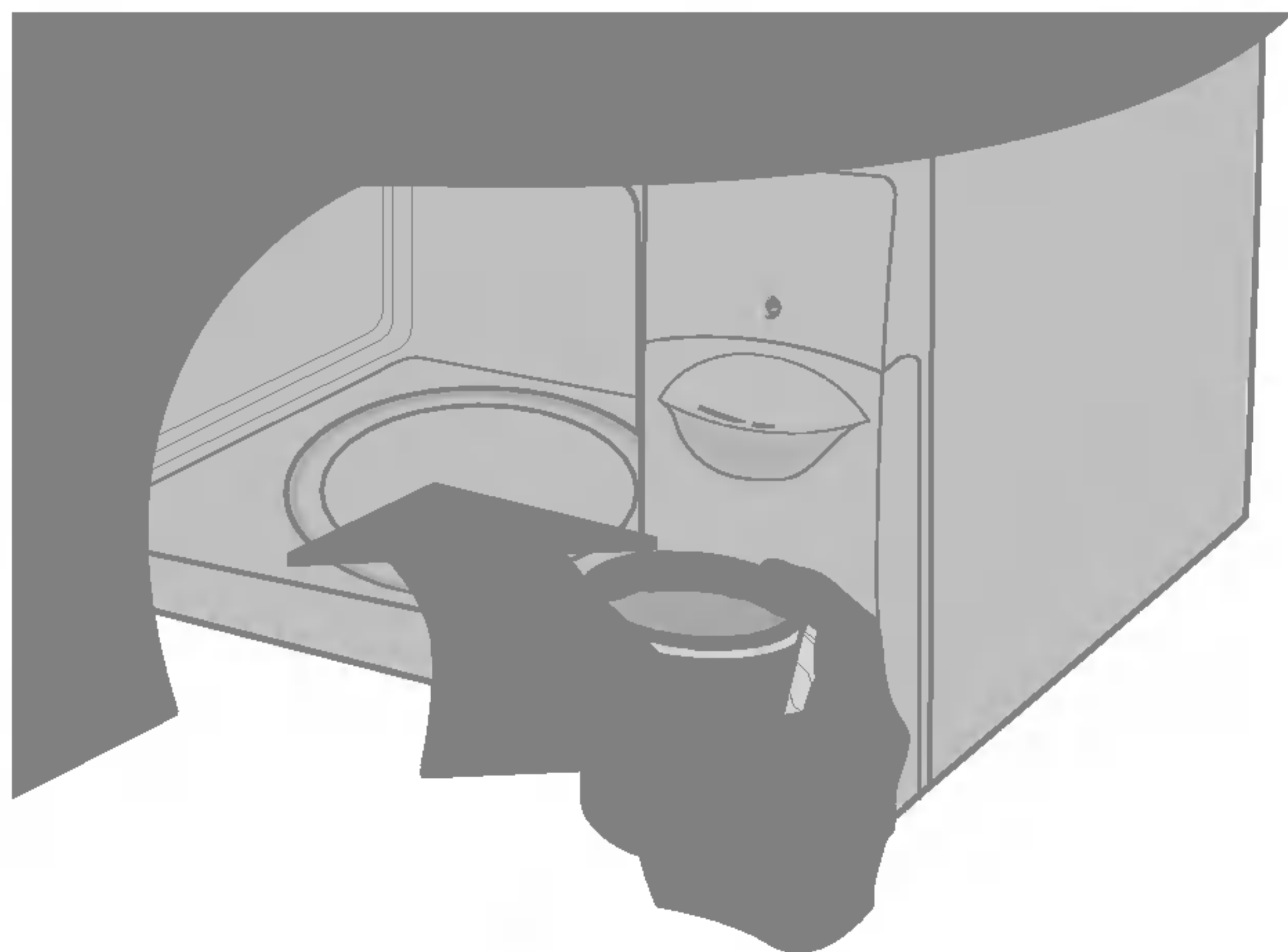
- 3** Ligue o seu forno a uma tomada doméstica normal. Assegure-se de que o seu forno seja o único electrodoméstico ligado a essa tomada.

Se o forno não funcionar correctamente, desligue-o da tomada e volte a ligá-lo.

- 4** Abra a porta forno puxando pela PEGA DA PORTA. Coloque o ANEL DE APOIO GIRATÓRIO dentro do forno e coloque a BANDEJA DE VIDRO por cima.

- 5** Coloque 300 ml de água num recipiente adequado para microondas.

Coloque-o sobre a BANDEJA DE VIDRO e feche a porta do forno. Caso não saiba qual o tipo de recipiente que deverá utilizar, consulte a página 26 deste manual.



- 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.

Acerto do relógio

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 uma contagem de 24 horas, para as 14:35.
Certifique-se sempre de que removeu todo o material que estava a embalar o seu forno.



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 o acerto do relógio os pontos iluminar-se-ão.
Uma vez concluída a operação de acerto do relógio, os pontos apagam-se.

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

Prima a tecla **STOP/CLEAR**.



2 Prima uma vez a tecla **CLOCK**.

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



3 Prima quinze vezes a tecla **10 MIN.**

Prima três vezes a tecla **1 MIN.**

Prima cinco vezes a tecla **10 SEC.**

Se mantiver a tecla (10 MIN/ 1 MIN/ 10 SEC) premida, a hora mudará mais depressa.



4 Prima a tecla **CLOCK**.

O relógio inicia a contagem.

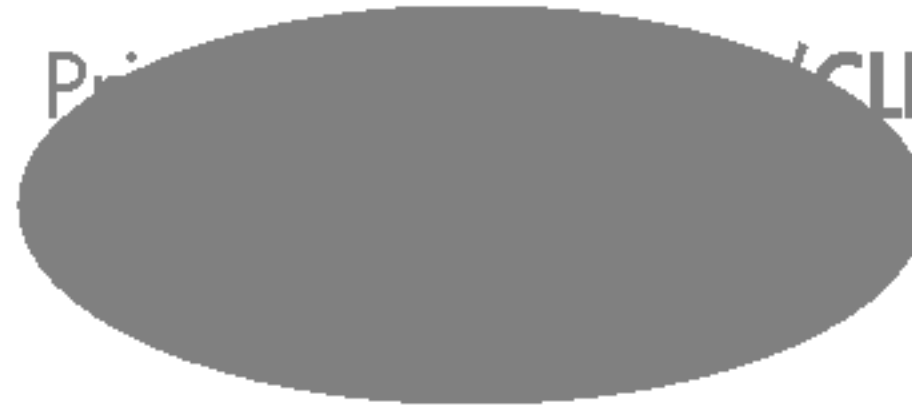


Bloqueio de segurança para crianças



O seu forno está equipado com um dispositivo de segurança que impede o seu funcionamento accidental. Uma vez activado o bloqueio de segurança para crianças, nenhuma função do forno poderá ser seleccionada e este não poderá ser utilizado para cozinhar alimentos.

Prima a tecla **STOP/CLEAR**.



Prima a tecla **STOP/CLEAR**, mantendo-a premida até surgir no mostrador a indicação "L" e ouvir um sinal sonoro.

O **BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS** está activado.

Se já tiver acertado o relógio, a hora deixará de ser apresentada no mostrador.



No mostrador continuará a ser apresentada a indicação "L", para que se saiba que o **BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS** continua a estar activo.



Para cancelar o **BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS** prima a tecla **STOP/CLEAR**, mantendo-a premida até a indicação "L" deixar de ser apresentada no mostrador; a desactivação deste bloqueio será confirmada pela emissão de um sinal sonoro.



Cozedura com potências de microondas

No exemplo que se segue iremos explicar-lhe como cozinhar alimentos com 720 (80%) da potência durante 5 minutos e 30 segundos.
Durante a cozedura em microondas, pode aumentar o tempo de cozedura até 30 minutos, por intervalos de 30 segundos, premindo repetidamente o botão **START**.



O seu forno permite-lhe programar cinco potências de microondas diferentes. A potência Alta é automaticamente seleccionada, mas, se premir repetidamente a tecla **MICRO**, poderá seleccionar um nível de potência diferente.

POTÊNCIA	Prima a tecla MICRO	%
ALTA	1 vez	900W (100%)
MÉDIA ALTA	2 vezes	720W (80%)
MÉDIA	3 vezes	540W (60%)
DESCONGELAÇÃO MÉDIA BAIXA	4 vezes	360W (40%)
BAIXA	5 vezes	180W (20%)

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

Prima a tecla **STOP/CLEAR**.



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



3 Prima cinco vezes a tecla **1 MIN.**
Prima três vezes a tecla **10 SEC.**



Prima a tecla **START**.



O seu forno microondas dispõe de 5 níveis de potência para proporcionar a maior flexibilidade e o maior controlo sobre o processo de cozedura dos seus alimentos possíveis. A tabela que se segue apresenta alguns exemplos de alimentos e os níveis de potência recomendados para a cozedura destes alimentos com este forno microondas.

Níveis de potência de microondas

ALTA, MÁX	100%	900W	* Ferver água * Cozinhar carne picada * Cozinhar frango assado trinchado, peixe, legumes * Cozinhar pedaços tenros de carne
MÉDIA ALTA	80%	720W	* Para aquecer * Assar carne e aves * Cozinhar cogumelos e marisco * Cozinhar alimentos que contenham queijo e ovos
MÉDIA	60%	540W	* Pastéis e salgadinhos * Cozinhar ovos * Cozinhar doces de ovos e natas * Cozinhar arroz, sopa
DESCONGELAÇÃO MÉDIA BAIXA	40%	360W	* Descongelar * Derreter manteiga e chocolate * Cozinhar pedaços menos tenros de carne
BAIXA	20%	180W	* Amolecer manteiga e queijo * Amolecer gelados * Fazer subir massas



Cozimento em Dois Estágios

No exemplo a seguir vamos mostrar como cozinhar alguns alimentos em duas etapas. As primeira etapa cozinhará seu alimento por 11 minutos na potência ALTA; a Segunda cozinhará por 35 minutos na potência de 40%.



Durante a operação em dois passos a porta do forno pode ser aberta para se verificar o cozimento do alimento. Feche a porta e pressione **START** e o processo de operação de cozimento irá continuar normalmente.

Ao final do passo 1, um alarme sonoro irá soar e o passo 2 irá começar.

Caso você queira limpar a programação pressione **STOP/CLEAR** duas vezes.



Coloque a potência e o tempo de cozimento para o passo 1.

Pressione **2** uma vez para selecionar a potência ALTA.

Pressione **10 MIN** uma vez.

Pressione **1 MIN** uma vez.



Coloque a potência e o tempo de cozimento para o passo 2.

Pressione **3** quatro vezes para selecionar a potência de 360 (40%).

Pressione **10 MIN** três vezes.

Pressione **1 MIN** cinco vezes.



Início Rápido

No exemplo a seguir vamos mostrar como marcar dois minutos de cozimento na potência alta.



O dispositivo de **INÍCIO RÁPIDO** permite que você coloque 30 segundos de intervalo de potência alta de cozimento com um toque na tecla **QUICK START**.

Prima a tecla **CLEAR**.



Prima a tecla **QUICK START** quatro vezes para selecionar 2 minutos na potência **ALT**.
O forno irá iniciar antes de você ter terminado o quarto toque.



Durante o cozimento de **INÍCIO RÁPIDO**, você pode aumentar o tempo de cozimento em até 10 minutos bastando para isto pressionar a tecla **QUICK START** repetidamente.

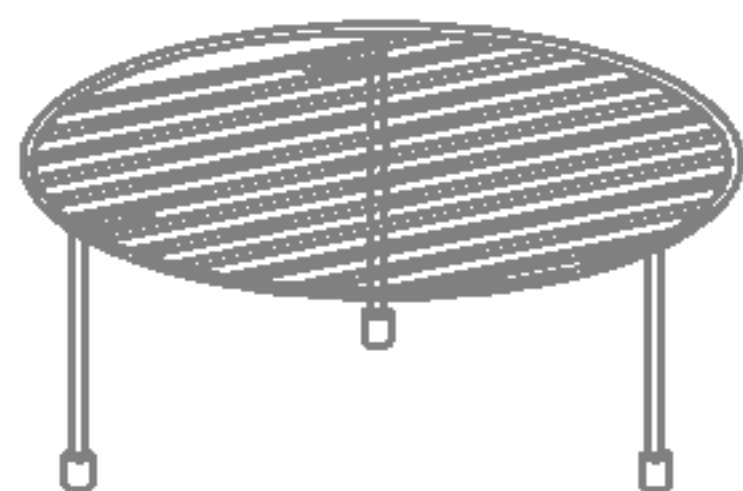


Cozedura com o grelhador

No exemplo que se segue iremos explicar-lhe como utilizar o grelhador para cozinhar alimentos durante 12 minutos e 30 segundos.



Esta função irá permitir-lhe dourar e cozinhar rapidamente os alimentos até estes ficarem estaladiços.



Primeiro pressione a tecla **STOP/CLEAR**.



Prima três vezes a tecla **GRILL/COMBI**.
No mostrador é apresentada a indicação "GrIL".



Pressione a tecla **MIN** uma vez.
Pressione a tecla **1** uma vez.
Pressione a tecla **3** três vezes.



Primeiro pressione a tecla **STOP/CLEAR**.



Cozedura combinada

No exemplo que se segue iremos mostrar-lhe como programar o seu forno com uma combinação de um tempo de cozedura de 25 minutos.



O seu forno dispõe de uma função de cozedura combinada que lhe permite cozinhar alternadamente os alimentos com a **resistência de aquecimento e com as microondas**.

Graças a esta função, o forno fica apto a cozinhar os seus alimentos em menos tempo.

No modo de cozedura combinada poderá programar três níveis de potência de microondas (20%, 40%, 60%).

Prima a tecla **START/CLEAR**.



Prima três vezes a tecla **GRILL/COMBI**.
No mostrador é apresentada a indicação "Co-2".



Pressione **15 MIN** uma vez.
Pressione **15 MIN** cinco vezes.



Prima a tecla **START**.
Durante a cozedura poderá utilizar as teclas **▲/▼** para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura.



Cuidado quando retirar os alimentos do forno, pois o recipiente está quente!

Auto

Cozimento

No exemplo a seguir vamos mostrar como cozinhar 0,5 kg de batata assada.



AUTO COZIMENTO permite que você cozinhe a maior parte de seus alimentos favoritos facilmente ao selecionar o tipo de alimento e entrando o peso do alimento.

Categoria	Prima a tecla	
BATATAS ASSADAS	1	vez
LEGUMES FRESCOS	2	vezes
LEGUMES CONGELADOS	3	vezes
PIZZA FRIA	4	vezes
BATATAS FRITAS	5	vezes
PEÇA DE FRANGO	6	vezes



Prima a tecla **AUTO**.
No mostrador é apresentada a indicação "Ac-1".



Selecione o tipo desejado da batata.
Pressione a tecla **▲** cinco vezes para entrar 0.5 kg.

Se a tecla **▲/▼** for pressionada e segura, o peso irá aumentar/diminuir rapidamente.



CATEGORIA DOS ALIMENTOS	TEMPERATURA DOS ALIMENTOS	UTENSÍLIOS	LIMITE DE PESO	INSTRUÇÕES
1. BATATAS ASSADAS	Temperatura ambiente	Bandeja de vidro	0,1 kg ~ 1,0 kg	Lave, seque e pique várias vezes as batatas com um garfo. Coloque a batata com três bocados de papel de cozinha no centro da bandeja de vidro. Depois de as cozinhar, deixe repousar durante 5 minutos.
2. LEGUMES FRESCOS	Temperatura ambiente	Bandeja de vidro	0,2 kg ~ 0,8 kg	Coloque os legumes já preparados num recipiente de tamanho adequado (uma travessa, por exemplo). Junte 30 ml de água por cada 0,2 kg. de legumes. Depois de as cozinhar, deixe repousar durante 3 minutos.
3. LEGUMES CONGELADOS	Congelados	Bandeja de vidro	0,2 kg ~ 0,8 kg	Coloque os legumes já preparados num recipiente de tamanho adequado. Junte 30 ml de água por cada 0,2 kg. de legumes. Cubra e coloque o recipiente com os legumes no centro da bandeja de vidro. Depois de as cozinhar, deixe repousar durante 3 minutos.
4. PIZZA FRIA	Saída do frigorífico	Cremalheira da grad	0,2 kg ~ 0,4 kg	Esta função é ideal para reaquecer pizza. Retire a pizza do frigorífico e coloque- a sobre a grelha. Quando terminar o tempo, retire imediatamente a pizza. Deixe repousar por 2 a 3 minutos.
5. BATATAS FRITAS	Congeladas	Cremalheira da grad	0,2 kg ~ 0,4 kg	Disponha as batatas fritas congeladas na travessa e coloque esta sobre a grelha. Para obter melhores resultados, disponha as batatas numa só camada. Quando terminar o tempo, retire a travessa do forno e deixe repousar por 1 a 2 minutos.
6. PEÇA DE FRANGO	Saída do frigorífico	Cremalheira da grad	0,2 kg ~ 0,8 kg	Lave o frango e seque- o. Pincele as coxas e pernas com margarina ou manteiga derretida. Coloque sobre a grelha, com a travessa por baixo. Quando apitar, vire o frango. Prima novamente o botão para continuar. Quando terminar o tempo, mantenha o frango coberto com papel de alumínio por 2 a 5 minutos.

Descongelação automática



O seu forno dispõe de três posições de descongelação com microondas:- CARNE, AVES, PEIXE e PÃO; cada categoria de descongelação utiliza regulações de potência diferentes. Premindo repetidamente a tecla DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA estará a seleccionar regulações de potência diferentes.

Categori Prima a tecla

Carne	1	vez
Aves	2	vezes
Peixe	3	vezes
Pão	4	vezes

La temperatura y densidad de los alimentos varía, por lo que le recomendamos comprobar los alimentos antes de comenzar a cocinar. Preste mucha atención a trozos de carne y aves grandes. Algunos alimentos no deben descongelarse completamente antes de cocinarlos. El programa PÃO sirve para descongelar piezas pequeñas de pan como bollos o una barra pequeña. Estos alimentos necesitan tiempo de reposo para permitir que se descongelen por dentro. En el ejemplo a continuación le mostraré cómo descongelar un pollo de 1.4 kg.

Prima a tecla **STOP/CLEAR**.

Pese os alimentos que pretende descongelar. Certifique-se sempre de que removeu todos os atilhos ou invólucros metálicos; introduza os alimentos no forno e feche a porta.



Prima a tecla **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** duas vezes para seleccionar o programa de descongelação de **AVES**.

No mostrador será apresentada a indicação "**def2**".



Introduza o alimento congelado dos alimentos que pretende descongelar.

Prima quatro vezes a tecla correspondente a um peso de **1.4**.



Prima



Durante o processo de descongelação o seu forno emitirá um sinal sonoro, para indicar que deve abrir a porta do forno, voltar os alimentos e separá-los, para assegurar uma descongelação por igual.

Retire os alimentos que já se encontrem descongelados ou proteja-os para ajudar a retardar o processo. Uma vez concluída esta verificação, volte a fechar a porta do forno e prima a tecla START para continuar o processo de descongelação.

O seu forno não suspenderá o processo de descongelação (apesar do sinal sonoro ser emitido) se a sua porta não for aberta.

GUIA DE DESCONGELAMENTO

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

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

No exemplo que se segue iremos mostrar-lhe como modificar os programas previamente regulados de COZEDURA AUTOMÁTICA para obter um tempo de cozedura maior ou menor.

Alteração dos tempos de cozedura com as teclas mais (▲) ou menos (▼)



Não será necessário utilizar as teclas ▲/▼ se os seus alimentos já ficarem cozinhados a seu gosto utilizando o programa de **COZEDURA MANUAL** ou **COZEDURA AUTOMÁTICA**.

Se, pelo contrário, os seus alimentos não ficarem cozinhados a seu gosto nos modos de cozedura acima referidos, poderá ajustar todos os programas de **COZEDURA AUTOMÁTICA** com as teclas ▲/▼, para que os seus alimentos sejam cozinhados durante um período de tempo maior ou menor.

Sempre que cozinhar os seus alimentos sem a função Automática, poderá aumentar o tempo de cozedura utilizando as teclas ▲/▼ sempre que desejar. Não será necessário interromper o processo de cozedura.

Prima a tecla **CLEAR**.



Regule o programa de **AUTO COOK** pretendido.

Selecione o tipo dos alimentos.

Prima a tecla **START**.



Prima a tecla **▲ (MORE)**.

O tempo de cozedura sofrerá um aumento de 10 segundos de cada vez que premir a tecla.

Prima a tecla **▼ (LESS)**.

O tempo de cozedura sofrerá uma redução de 10 segundos de cada vez que premir a tecla.



No exemplo que se segue mostraremos como torrar pão no nível 6.
NÃO TOQUE NA PARTE METÁLICA DEPOIS DE TORRAR PÃO, POIS PODE FICAR MUITO QUENTE.



Pode usar o micro-ondas e a torradeira ao mesmo tempo.

Se torrar pão várias vezes de seguida, reduza o tempo a partir da segunda vez.

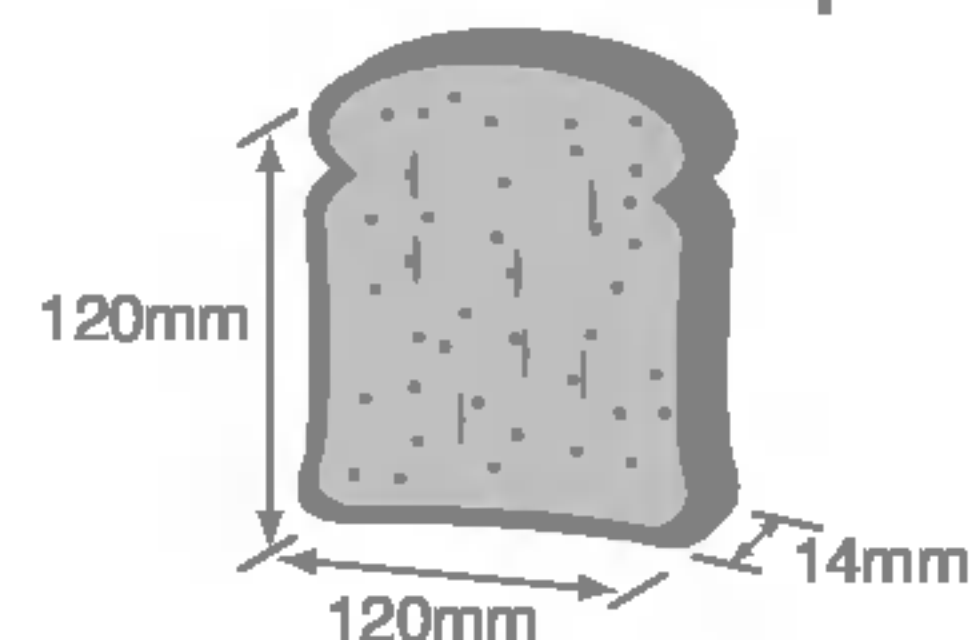
Quando terminar, a ventoinha de arrefecimento ligar-se-á por 1 segundo.

Se estiver a utilizar a torradeira com a porta fechada, este indicador permanecerá aceso. Se abrir a porta durante o programa, o indicador ficará a piscar.

Regulação do nível da torradeira

Resultado	Nível a seleccionar
Pouco tostada	1 – 3
Média	4 – 6
Bem tostada	7 – 9

Dimensões máximas do pão.



1. Pressione o botão **CLEAR**.

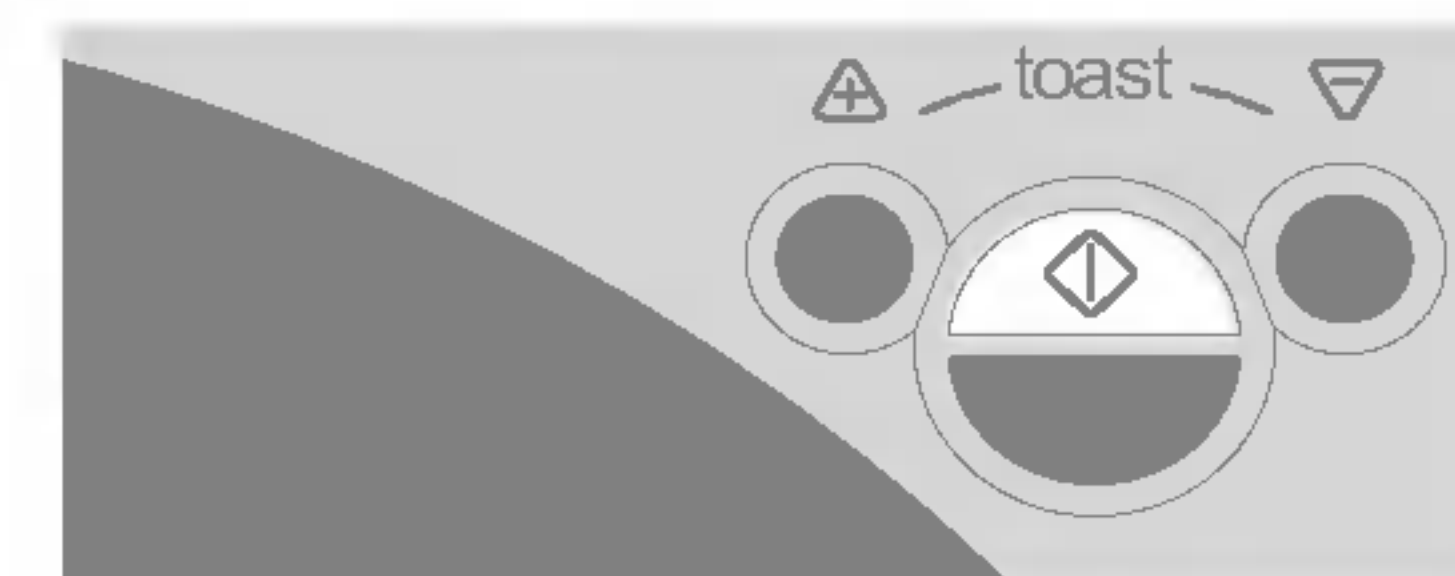
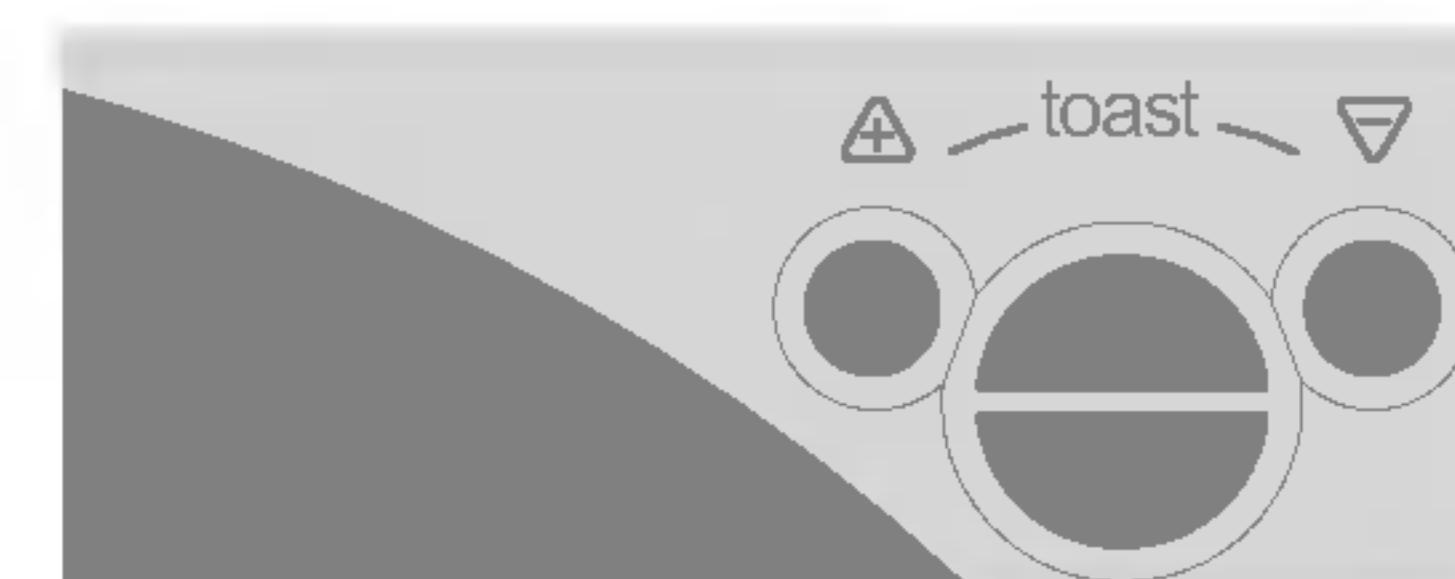
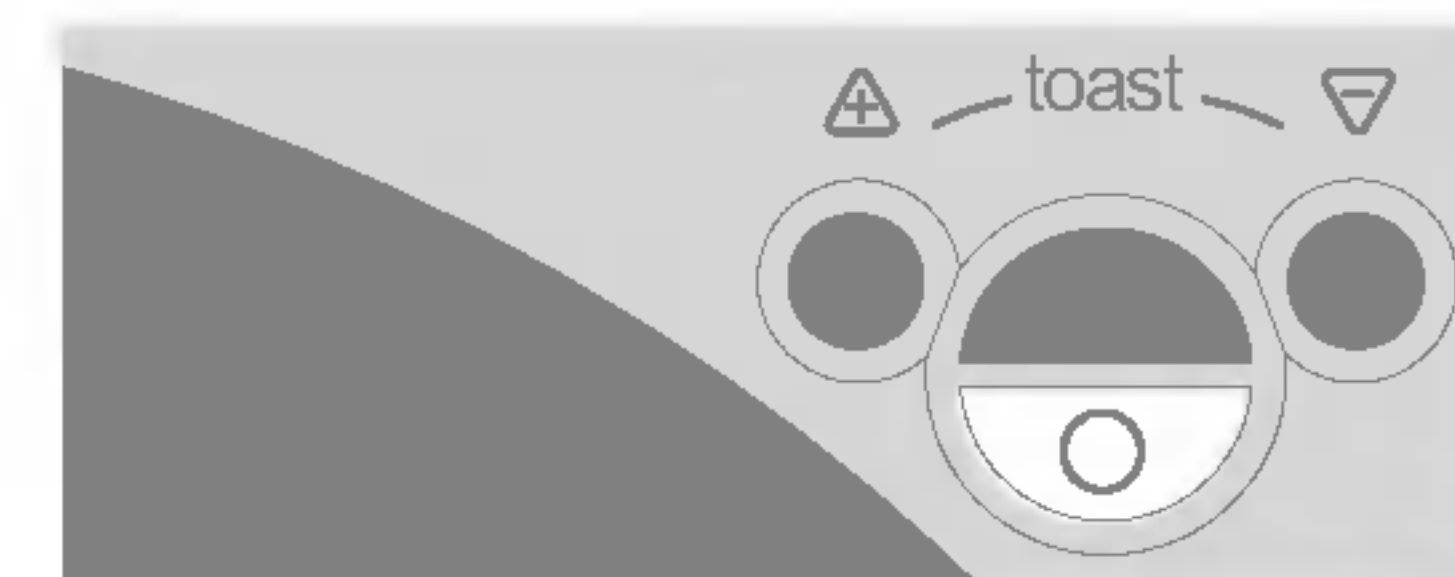
2. Pressione o botão **TOAST DARKER** para seleccionar o nível 6.

3. Pressione o botão **TOAST START**.

Se premir primeiro o botão **TOAST START**, a torradeira começará automaticamente a funcionar no nível definido na vez anterior.

4. Quando o programa terminar, ouvirá um BIP. Abra a porta e retire o pão.

O pão pode queimar-se, pelo que não é recomendável que use a torradeira junto ou por baixo de cortinas ou outros materiais inflamáveis sem vigilância.

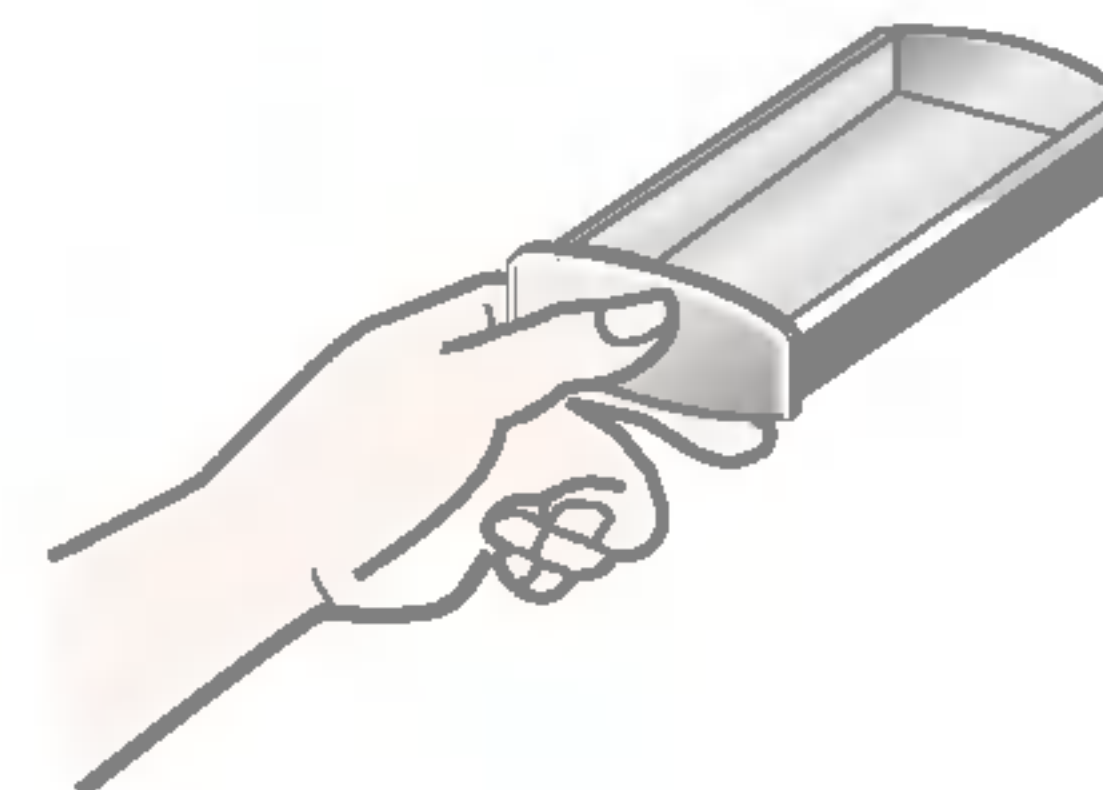
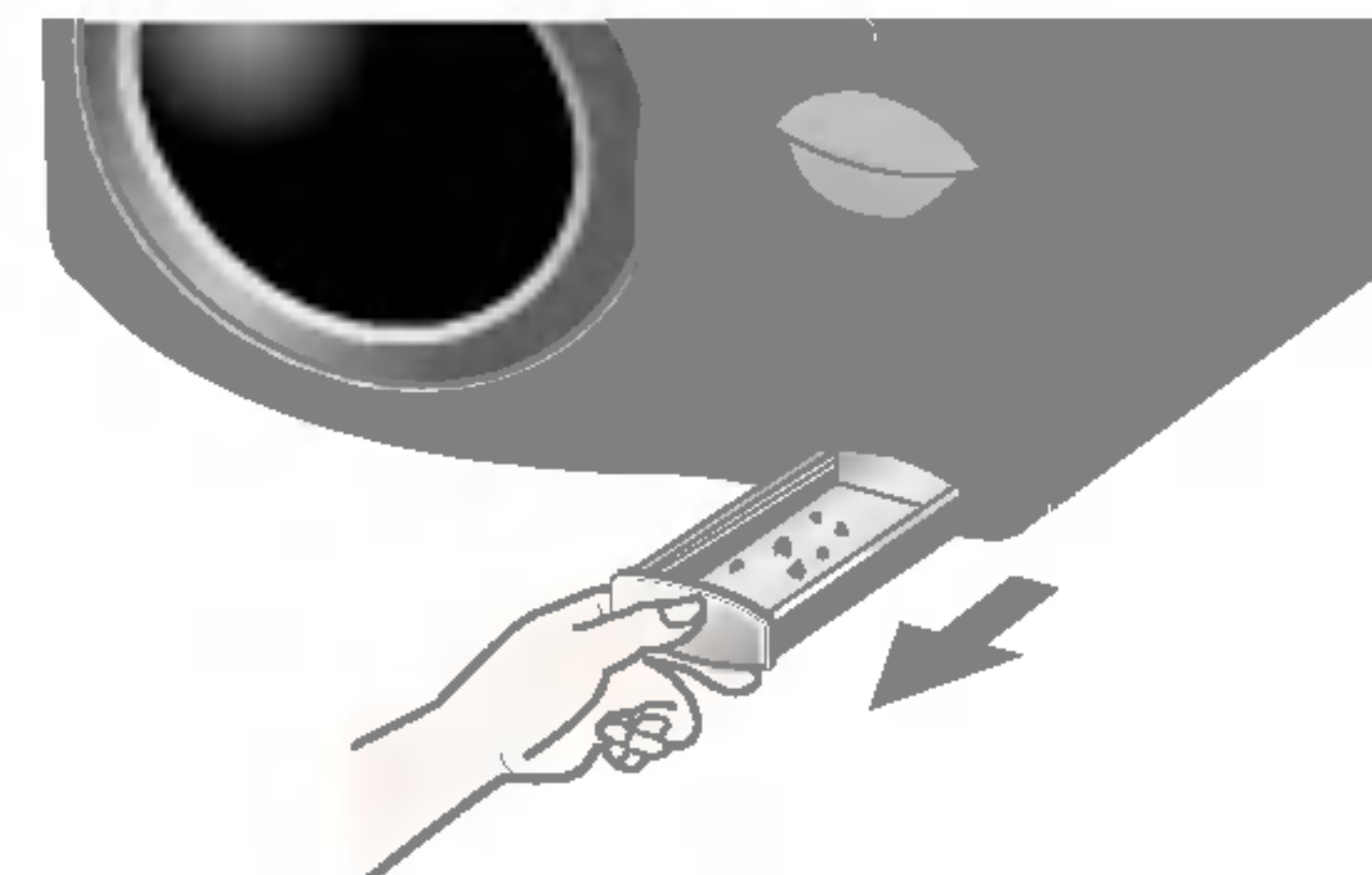


Limpeza do tabuleiro

No exemplo que se segue, verá como limpar a torradeira.

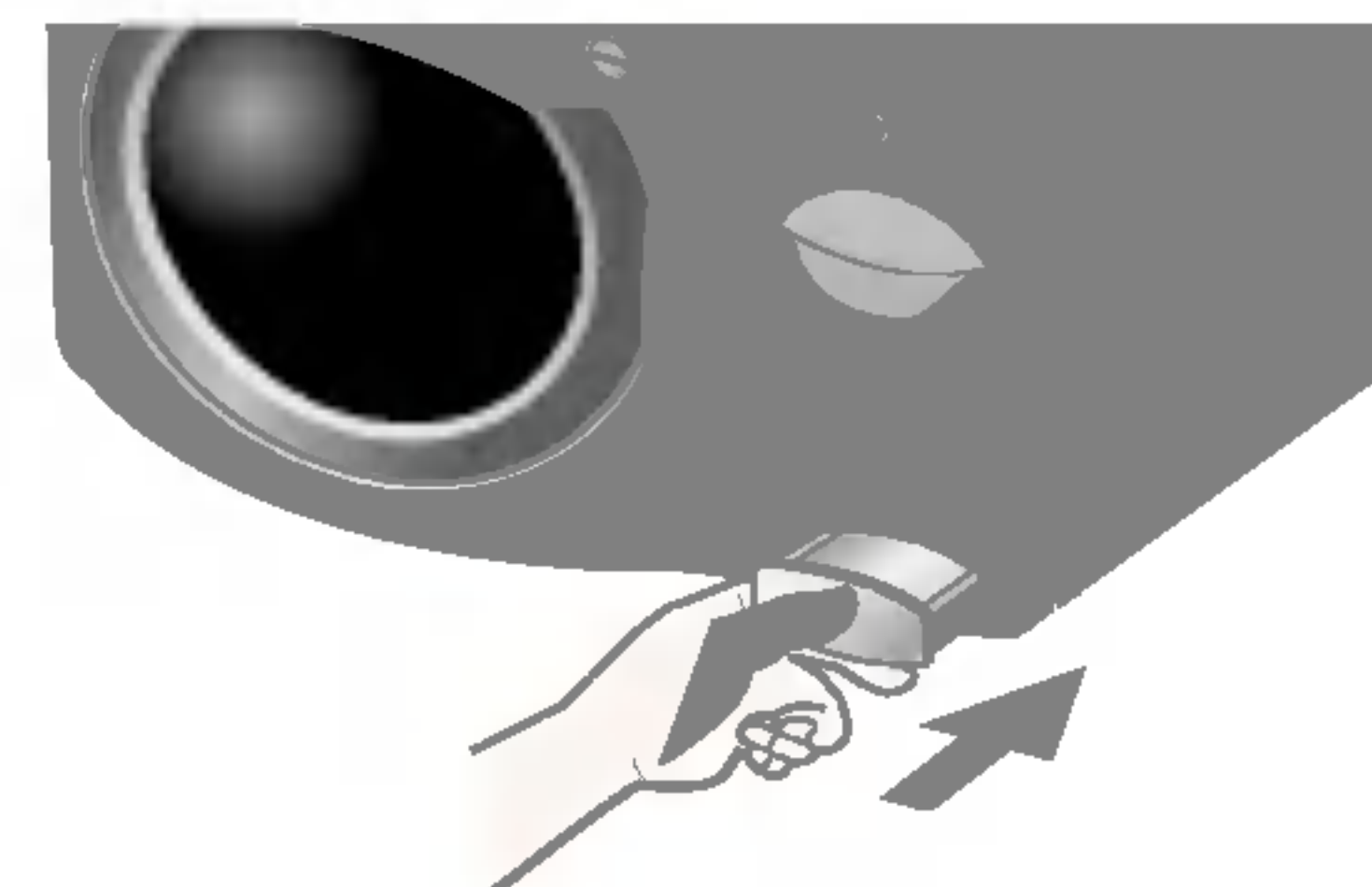


Deve limpar regularmente as superfícies em contacto com o pão.



Introduza o **3** TRAY até estar bem encaixado.

Se não encaixar bem, poderá não conseguir abrir a porta.



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

Guia de Aquecimento ou Reaquecimento

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.
Batatas cozidas 350 g	5~5 1/2 minutos (à temperatura média/alta)	Reaquecer o recheio e o rolo separadamente. COZINHAR numa caçarola de microondas. Mexer uma vez. Aquecer o rolo como indicado a seguir na tabela.

Batatas mashed 350 g	4~4 1/2 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
Cenouras frescas, laminadas	200g	2 ~ 3	Adicionar 1/4 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Couve-flor fresca, inteira	450g	5 ~ 7	Cortar. Adicionar 1/4 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos
Flowerettes frescas Aipo fresco Cortados	2 chávn. 4 chávn.	11 ~ 16	Cortar. Adicionar 1/2 chávena de água numa caçarola de 1,5 litros coberta. Mexer a meio da cozedura.	2~3 minutos

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

Guia de Cozedura no Grelhador

Instruções para grelhar carne no grelhador

- Cortar o excesso de gordura da carne. Cortar a gordura assegurando-se de que não corta a parte magra (isto impede o enrolar da gordura).
- Coloque na grelha. Pincele com manteiga derretida ou óleo.
- A meio do cozinhado, vire a carne.

Alimento	Peso	Tempo de cozinhado aprox. (em minutos)	Dicas
Hambúrgueres de carne de vaca	50g x 2 100g x 2	13-16 19-23	Engordurar com óleo ou manteiga derretida. Os alimentos finos devem ser colocados na grelha. Os alimentos grossos podem ser colocados num tabuleiro. Vire a comida a meio do cozinhado.
Bifes de vaca (2,5 cm esp.)	230g x 2 230g x 2 230g x 2	18-20	
Mal passado		22-24	
Meio pas.		26-28	
Bem pas.			
Costeletas de porco (2,5 cm esp.)	230g x 2	27-32	
Costeletas de cordeiro	230g x 2	25-32	
Salsichas (2,5 cm esp.)	230g	13-16	Virar frequentemente.

Instruções para grelhar peixe e marisco

Coloque o peixe e o marisco na grelha. Devem fazer-se cortes no peixe diagonalmente de ambos os lados antes de grelhar. Pincele o peixe e o marisco com manteiga derretida, margarina ou óleo antes e durante o cozinhado. Isto ajuda a que o peixe não fique seco. Grelhe durante os tempos recomendados na tabela. Os peixes inteiros e os filetes de peixe devem ser cuidadosamente virados a meio do tempo de grelhar. No se deseje, os filetes grossos também podem ser virados a meio do cozinhado.

Alimento	Peso	Tempo de cozinhado aprox. (em minutos)	Dicas
Filetes de peixe 1 cm espes. 1,5 cm espes.	230g 230g	17-21 20-24	Pincelar com manteiga derretida e virar a meio do cozinhado.
Postas de peixe 2,5 cm espessura	230g	24-28	
Peixe inteiro	225-350g cd 450g	16-20 24-28	Deixar mais tempo para peixe grosso e gorduroso.
Vieiras Camarões grandes crus	450g 450g	16-20 16-20	Engordurar bem durante o cozinhado.

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e conserve para futura consulta

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.

1. Nunca tente alterar, reparar ou regular a porta, o painel de comandos, os interruptores de ligação ou de segurança ou qualquer outro componente do forno. É perigoso levar a cabo reparações que impliquem remover qualquer cobertura que impeça a exposição à energia das microondas. As reparações deverão ser sempre exclusivamente levadas a cabo por um técnico devidamente qualificado.
2. Nunca ligue o forno quando este estiver vazio. É conveniente deixar um recipiente com água dentro do forno quando este não estiver a ser utilizado. Se o forno for ligado acidentalmente, a água absorverá todas as microondas.
3. Não seque peças de roupa dentro do microondas, pois estas poderão carbonizar-se ou queimar-se se aquecerem durante demasiado tempo.
4. Não cozinhe alimentos envolvidos em toalhas de papel, salvo se o seu livro de receitas incluir instruções a este respeito, para os alimentos que estiver a cozinhar.
5. Não utilize papel de jornal, em vez de toalhas de papel, para cozinhar os alimentos.
6. Não utilize recipientes de madeira. Poderão aquecer demasiado e carbonizar-se. Não utilize recipientes de cerâmica que tenham filetes metálicos (de ouro ou prata, por exemplo). Retire sempre as tampas metálicas. Os objectos metálicos, quando introduzidos no forno, poderão dar origem a um arco voltaico, o qual poderá danificar seriamente o seu forno.
7. Nunca ligue o forno se estiver um pano de cozinha, guardanapo ou qualquer outro tipo de obstrução entre a porta e a armação dianteira do forno, porquanto poderiam ocorrer fugas de microondas.
8. Não utilize produtos de papel reciclado pois podem conter impurezas que poderiam provocar faíscas e/ou incêndios quando são utilizados para cozinhar.
9. Nunca mergulhe a bandeja giratória em água, para a lavar, imediatamente a seguir à utilização do forno. Se o fizer, poderá danificá-la ou parti-la.
10. Quantidades mais pequenas de alimentos requerem tempos de cozedura ou de aquecimento mais curtos. Estes alimentos poderão aquecer excessivamente e queimar-se se forem cozinhados durante os tempos de cozedura ou de aquecimento normais.
11. Assegure-se de que existe um espaço de, no mínimo, 8 cm, desde o fim do forno e a aresta da superfície sobre a qual este está colocado, a fim de evitar que o forno se possa inclinar ou tombar.
12. Pique a casca das batatas, ou de qualquer outra fruta ou legume, antes de as cozinhar.
13. Não cozinhe ovos na casca. Ocorreria uma acumulação de pressão no interior do ovo que provocaria a sua explosão.
14. Nunca tente realizar frituras que impliquem a imersão dos alimentos a fritar em óleo ou azeite no interior do seu forno.
15. Remova as embalagens de plástico dos alimentos antes de os cozinhar ou descongelar. Tenha em atenção que, em alguns casos, se torna necessário cobrir os alimentos com um plástico para o seu aquecimento ou cozedura, conforme é indicado nos livros de receitas para microondas.
16. Se a porta do forno ou os fechos da porta se apresentarem deteriorados, o forno não deverá ser ligado até ter sido devidamente reparado por um técnico qualificado.
17. Se notar a presença de fumo, desligue o forno, retire a ficha do respectivo cabo de alimentação de energia da tomada e mantenha a porta do forno fechada, para abafar as chamas.
18. Sempre que cozinhar ou aquecer os alimentos em recipientes descartáveis de plástico, papel ou de outros materiais, vigie atentamente o forno, dada a possibilidade de incêndio.
19. Só permita que o forno seja utilizado por crianças depois de lhe terem sido dadas instruções adequadas para que o possam utilizar de forma segura e compreender os perigos inerentes a uma utilização inadequada do forno.
20. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, pois estes podem explodir.
21. Não use recipientes fechados hermeticamente. 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 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.

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

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

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

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

Utensílios utilizáveis no microondas

Nunca utilize utensílios de metal ou com bordas metálicas no seu forno microondas

As microondas não conseguem penetrar no metal. Por esse motivo, são reflectidas de qualquer objecto metálico introduzido no forno, produzindo um arco voltaico, um fenómeno alarmante parecido com um raio.

Quase todos os utensílios não metálicos e resistentes ao calor podem ser utilizados, com total segurança, no seu forno microondas. No entanto, alguns poderão conter materiais que os tornem inapropriados para uma utilização com o ou no microondas. Se tiver qualquer dúvida em relação a qualquer utensílio específico, existe uma forma simples de verificar se o pode utilizar no seu forno microondas. Coloque o utensílio ao lado de um recipiente de vidro cheio de água, dentro do forno microondas. Ligue o forno à potência ALTA durante 1 minuto. O utensílio poderá ser utilizado no microondas se, apesar de a água ter aquecido, o utensílio tiver mantido a mesma temperatura. No entanto, se a água não aumentar de temperatura, e o utensílio, pelo contrário, registar um aumento da sua temperatura, isto significa que o utensílio está a absorver as microondas, pelo que não deverá ser utilizado no forno microondas. É provável que disponha já, na sua cozinha, de muitos utensílios que pode utilizar sem problemas no seu forno microondas. Leia a lista que se segue.

Pratos

Muitos tipos de recipientes são adequados para uma utilização em fornos microondas. Consulte o folheto do respectivo fabricante ou realize a prova de microondas, se tiver alguma dúvida.

Elementos de vidro

O vidro resistente ao calor pode ser utilizado em forno microondas. Esta classificação inclui todas as marcas de utensílios e recipientes de vidro temperado para fornos. No entanto, não deverá utilizar objectos delicados de vidro, como jarros ou copos, pois poderiam estalar e partir-se quando o seu conteúdo é aquecido.

Recipientes de plástico

Este tipo de recipientes pode ser utilizado para o aquecimento rápido de alimentos. No entanto, não deve ser utilizado para alimentos que necessitem de permanecer um período de tempo considerável dentro do forno, porquanto os alimentos quentes podem deformar ou derreter os recipientes de plástico com facilidade.

Papel

Os pratos e recipientes de papel são convenientes e podem ser utilizados com segurança no seu forno microondas, desde que o tempo de cozedura seja reduzido e que os alimentos a cozinhar contenham pouca gordura e humidade. As toalhas de papel também são muito úteis para envolver alimentos e para cobrir recipientes de forno nos quais sejam cozinhados alimentos gordurentos, como o bacon, por exemplo.

Evite utilizar papel colorido, pois este poderá perder as suas cores. Alguns produtos de papel reciclado poderão conter impurezas que podem provocar arcos voltaicos ou incêndios quando são utilizados dentro do forno microondas.

Sacos de plástico para cozinhar

Estes sacos poderão ser utilizados no forno microondas sempre que tenham sido especialmente concebidos para cozinhar alimentos. No entanto, deverá sempre fazer um furo no saco para permitir a saída do vapor. Nunca utilize sacos de plástico normais para cozinhar no seu forno microondas, pois estes poderão derreter-se e rasgar-se.

Utensílios de plástico próprios para microondas

Existe uma enorme variedade de formatos e de tamanhos de utensílios e recipientes para microondas à venda no mercado. No entanto, poderá utilizar recipientes que já tenha, em vez de investir em recipientes e utensílios de cozinha novos.

Barro, pedra e cerâmica

Regra geral, os recipientes feitos destes materiais podem ser utilizados no forno microondas, embora seja aconselhável submetê-los à prova anteriormente descrita, para ficar com a certeza de que os pode utilizar sem problemas.

CUIDADO

Alguns recipientes com teores elevados de chumbo ou de ferro não são adequados para uma utilização como utensílios de cozinha.

É aconselhável submeter sempre os utensílios de cozinha à prova anteriormente descrita, para verificar se são adequados para uma utilização no forno microondas.

Características dos alimentos e cozedura no microondas

Mantenha-se atento

As receitas apresentadas neste livro foram formuladas com todo o cuidado, mas o êxito da sua preparação dependerá sempre da atenção prestada aos alimentos enquanto estão a ser cozinhados. Vigie sempre os alimentos durante a sua cozedura. O seu forno microondas dispõe de uma luz que se acende automaticamente quando o forno está em funcionamento, o que permitirá observar o seu interior e comprovar o progresso dos alimentos que estão a ser cozinhados. As instruções de levantar, mexer, etc., que são dadas nas receitas deverão ser encaradas como as medidas mínimas recomendadas. Se notar que os alimentos parecem ficar cozinhados de forma desigual, deverá tomar as medidas que considere necessárias para corrigir o problema.

Factores que afectam os tempos de cozedura com microondas

São muitos os factores que afectam os tempos de cozedura. A temperatura inicial dos ingredientes utilizados numa receita causa uma grande diferença nos tempos de cozedura. Assim, por exemplo, demorará muito mais tempo a cozinhar um bolo feito com manteiga, leite e ovos muito frios do que um bolo feito com os ingredientes à temperatura ambiente. Nas receitas apresentadas neste livro é indicada uma amplitude de tempos de cozedura. Como poderá verificar, se utilizar a extremidade inferior deste intervalo de tempo, os seus alimentos ficarão mal cozidos; noutras circunstâncias, porém, poderá achar que o tempo máximo indicado não é suficiente para que os alimentos fiquem cozinhados a seu gosto. A filosofia adoptada na preparação deste livro é a seguinte: mais vale ser conservador na altura de indicar os tempos de cozedura. Os alimentos demasiado cozinhados já não têm solução. Algumas das receitas, de modo especial as de pão, bolos e doces de ovos e natas, recomenda que os alimentos sejam retirados do forno quando ainda falta um certo tempo para que fiquem devidamente cozinhados. Não se trata de um erro. Enquanto repousam, normalmente cobertos, estes alimentos continuam a ser cozinhados for a do forno, à medida que o calor retido nas zonas exteriores dos alimentos se desloca gradualmente para o seu interior. Se os alimentos forem deixados no forno até estarem totalmente cozinhados, as superfícies externas ficariam excessivamente cozidas e poderiam, inclusive, queimar-se. Irá adquirindo cada vez mais experiência com o cálculo dos tempos de cozedura e de repouso dos diferentes alimentos.

Densidade dos alimentos

Os alimentos leves e porosos, como os bolos ou o pão, ficam cozinhados mais depressa do que os alimentos pesados e densos, como os assados e os guisados. Tenha cuidado ao cozinhar alimentos porosos, para se assegurar de que as suas bordas externas não fiquem demasiado secas.

Altura dos alimentos

A parte superior de alimentos com uma certa altura, especialmente dos assados, ficará cozinhada antes da parte inferior. É por esta razão que é conveniente voltá-los durante a sua cozedura, e, em determinadas circunstâncias, várias vezes.

Humidade dos alimentos

Dado o facto de o calor gerado pelas microondas ter tendência para evaporar a humidade, deverá humedecer os alimentos com água antes de os cozinhar ou então cozinhá-los cobertos, para que retenham a humidade, em particular os alimentos relativamente secos como os assados e alguns legumes.

Ossos e gorduras nos alimentos

Os ossos conduzem o calor e as gorduras cozinham mais depressa do que a carne. Tenha cuidado quando cozinhar carne com ossos ou gordura, assegurando-se de que não fique cozinhada de forma desigual ou excessiva.

Quantidade de alimentos

A quantidade de microondas do seu forno permanece constante seja qual for a quantidade de alimentos que estiver a cozinhar. Por isso, quanto maior for a quantidade de alimentos que introduzir no forno, tanto maior será o tempo de cozedura. Não se esqueça de reduzir os tempos de cozedura em, pelo menos, um terço, sempre que só cozinhar a metade dos alimentos de uma receita.

Feito dos alimentos

As microondas penetram cerca de 2 cm no interior dos alimentos, de modo que o interior dos alimentos de grandes dimensões é cozinhado à medida que o calor gerado no seu exterior se desloca para o interior dos mesmos. As microondas só cozinham a parte externa dos alimentos; o resto é cozinhado pela acção da condução térmica. O pior feito que um alimento que vai ser cozinhado no microondas pode ter é ser um quadrado espesso. As esquinas ficarão queimadas muito antes de o centro começar sequer a aquecer. Os alimentos delgados e com o feitiço de um anel cozinham-se muito bem no microondas.

Cobertura

Uma tampa retém o calor e o vapor, o que faz com que os alimentos se cozinhem mais depressa. Utilize uma tampa ou plástico próprio para microondas com uma ponta voltada, para evitar que se rasgue.

Dourar

As carnes e as aves que se cozinham durante quinze minutos ou mais ficam ligeiramente douradas na sua própria gordura. Pode untar os alimentos cozinhados durante períodos de tempo mais curtos com um molho para os dourar: utilize o molho inglês, o molho de soja ou o molho de churrasco, por exemplo, para dar uma cor atraente aos alimentos. O sabor original da receita não se altera se forem acrescentadas quantidades de molho relativamente pequenas.

Cobertura com papel à prova de gordura

A cobertura com papel à prova de gordura é muito eficaz para impedir salpicos e ajuda os alimentos a reterem algum calor. Por outro lado, contudo, também permite que os alimentos sequem ligeiramente, pois este papel cobre os alimentos de uma forma menos ajustada do que uma tampa ou película de plástico.

Organização e disposição espacial

Os alimentos individuais, como as batatas assadas, os bolos pequenos, etc., aquecerão de forma mais uniforme se os colocar no forno com um intervalo uniforme entre eles, e, de preferência, de modo a formarem um círculo. Nunca coloque alimentos uns por cima dos outros.

Características dos alimentos e cozedura no microondas

Mexer

O mexer os alimentos é uma das técnicas mais importantes da cozedura com microondas. Na cozinha tradicional, os alimentos são mexidos para os misturar. Já no caso dos alimentos cozinhados com microondas, estes devem ser mexidos para distribuir o calor. Mexa sempre os alimentos de fora para o centro, já que o exterior dos alimentos aquece antes do seu interior.

Voltar os alimentos

Por outro lado, também é conveniente voltar os alimentos de grandes dimensões, como os assados ou os frangos inteiros, a fim de permitir uma cozedura uniforme tanto por cima como por baixo. É aconselhável cortar os frangos e as costeletas.

Coloque as porções mais grossas viradas para fora

Como as microondas são atraídas pelas porções externas dos alimentos, faz todo o sentido colocar as porções mais espessas de carne, das aves e de peixe na borda do prato de ir ao forno. Desta forma, as porções mais espessas receberão uma maior quantidade de microondas e os alimentos ficarão cozinhados de modo uniforme.

Protecção

Podem colocar-se tiras de papel de alumínio (que bloqueiam as microondas) nas esquinas ou bordas dos alimentos quadrados ou rectangulares, para impedir que fiquem excessivamente cozinhadas. Nunca utilize demasiado papel de alumínio e certifique-se sempre de que o papel esteja em contacto com o prato, para evitar a formação de um arco voltaico dentro do forno.

Elevação

Os alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que absorvam as microondas pela sua parte inferior e central.

Perfuração

Os alimentos que se encontrem envolvidos por uma casca, pele ou membrana podem explodir dentro do forno se não forem perfurados antes de serem cozinhados. Nestes alimentos incluem-se, entre outros, as amêijoas, as ostras, os ovos, as frutas e os legumes inteiros.

Verificar se os alimentos estão cozinhados

Os alimentos cozinham-se tão depressa num forno microondas, que se torna necessário verificá-los com frequência. Alguns alimentos devem ser deixados no interior do microondas até estarem completamente cozinhados, mas quase todos os alimentos, incluindo as carnes e as aves, devem ser retirados do forno quando já falta pouco para ficarem completamente cozinhados, permitindo-se que acabem de se cozinhar enquanto repousam. A temperatura interna dos alimentos subirá entre 5° F (3° C) e 15° F (8° C) durante o tempo de repouso.

Tempo de repouso

Quando se cozinha com um forno microondas, é frequente permitir que os alimentos repousem entre 3 e 10 minutos depois de terem sido retirado do forno microondas. Normalmente, os alimentos permanecem cobertos durante o período de repouso, para reterem o calor, salvo se devam ficar com uma textura esponjosa (como, por exemplo, alguns bolos e bolachas). O repouso ajuda os alimentos não só a acabarem de se cozinhar mas também ajuda à mistura e desabrochar dos sabores.

Limpeza do seu forno

1. Mantenha o interior limpo

Os salpicos de comida e os líquidos derramados irão aderir às paredes do forno e acumular-se entre a junta e a superfície da porta. É aconselhável limpar imediatamente os derrames com um pano húmido. Os restos de comida e de derrames absorvem microondas e aumentam os tempos de cozedura. Utilize um pano húmido para limpar os restos de comida que caem entre a porta e a moldura da porta. É importante manter esta zona limpa para garantir uma boa junta. Limpe os salpicos de gordura com um pano humedecido em água com sabão e, em seguida, seque-os. Nunca utilize detergentes agressivos nem produtos de limpeza abrasivos. A bandeja de vidro pode ser lavada tanto à mão como na máquina de lavar loiça.

2. Mantenha o exterior do forno limpo

Limpe o exterior do seu forno com sabão e água e, em seguida, com água limpa; seque-o com um pano macio ou uma toalha de papel. Não permita a entrada de água pelos orifícios de ventilação, a fim de evitar danos nos elementos operativos instalados no interior do forno. Para limpar o painel de comandos, abra primeiro a porta do forno para impedir que ele se ligue acidentalmente e limpe-o com um pano húmido, passando logo a seguir com um pano seco. Depois de limpar o seu forno prima a tecla STOP/CLEAR.

3. Se notar qualquer acumulação de vapor dentro ou em volta da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio. Este facto poderá ter lugar quando o forno for utilizado em condições de nível elevado de humidade e não significa que o aparelho esteja danificado ou avariado.

4. Mantenha limpa a porta e as juntas do fecho. Utilize exclusivamente água morna com detergente, enxagúe e seque cuidadosamente. **NUNCA UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO, POR EXEMPLO, PÓS DE LIMPEZA OU ESFREGÕES METÁLICOS OU DE PLÁSTICO.** É mais fácil manter as peças metálicas se estas forem limpas com frequência com um pano húmido.

Dúvidas mais frequentes

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

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

P - As microondas atravessam a porta do microondas?

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

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

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

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

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

P – Porque por vezes os ovos rebentam?

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

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

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

P – Podem-se fazer pipocas no microondas?

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

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

ATENÇÃO

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

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

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

Ligação do forno microondas à rede /

Especificações técnicas

Atenção

Este aparelho deve ser ligado à terra

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

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

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

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

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

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

Dados técnicos

	MD-5653GT / MD-5653GTY / MD-5653GTS / MD-6653GT
Potência de entrada	230 V CA/ 50Hz
Potência de saída	900 W (IEC60705, regime padrão)
Frequência das microondas	2450 MHz
Dimensões externas	541 mm (profundidade) x 310 mm (altura) x 436 mm (largura)
Consumo de energia	
Microondas	1300 Watts
Grelhador	1000 Watts
Tostadora	850 Watts
Operação combinada	2250 Watts

 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.

