



MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO DE MICROONDAS "SolarDOM"

LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR O APARELHO.

MP9488SC

Precauções

Cuidados necessários para evitar a exposição em excesso à energia do microondas

O microondas não poderá ser utilizado com a porta aberta, graças as travas de segurança que se encontram na porta e que desligam automaticamente o aparelho quando se abre a porta, para que o usuário não fique exposto à energia nociva das microondas.

Importante: não mexer nem forçar as travas de segurança.

Verifique se não há objetos ou restos de comida acumulados que impeçam a porta de se fechar hermeticamente.

Não utilize o forno microondas se estiver danificado. É extremamente importante que a porta se feche hermeticamente e que o aparelho não apresente os seguintes problemas: (1) porta empenada; (2) dobradiças e trincos partidos ou com folgas; (3) superfícies de isolamento desgastadas.

O seu forno microondas deve ser consertado apenas por pessoas qualificadas da assistência técnica.

AVISO

Certifique-se de escolher o tempo certo de cozimento para cada prato, uma vez que o superaquecimento poderá queimar a comida, a qual poderá se incendiar, danificando o aparelho.

Ao aquecer líquidos (sopa, molhos ou bebidas), estes podem não dar sinal de fervura e transbordarem de repente. Para evitar que isto aconteça, siga estas instruções:

1. Não use recipientes de bordas direitas e gargalos estreitos.
2. Não sobre aquecer os líquidos.
3. Mexa o líquido antes de por no forno e volte a mexê-lo durante o aquecimento.
4. Finalizado o aquecimento, deixe descansar no microondas durante alguns segundos, torne a mexer o líquido ou agite-o se o conteúdo for de mamadeiras ou potes de comida para bebê e verifique sempre antes a sua temperatura, em especial a comida das crianças.
Cuidado ao pegar o recipiente.

AVISO

Após o cozimento, sempre deixe a comida descansar por alguns segundos e verifique a sua temperatura antes de consumir, especialmente mamadeiras e frascos de comida para crianças.

Como Funciona o Forno Microondas

As microondas são uma forma de energia parecida com as ondas de rádio ou televisão e a luz solar normal. Habitualmente, as microondas viajam pela atmosfera e desaparecem sem deixar efeitos. Os fornos microondas, porém, usam um aparelho magnético para transformar a energia em microondas. A eletricidade passa por um tubo magnético que a transforma em energia microondas.

As microondas entram no espaço do cozimento através de aberturas no interior do forno. As microondas não podem atravessar as paredes de metal que constituem este aparelho, mas penetram nos materiais dos recipientes que são feitos especialmente para microondas, como o vidro, a porcelana e o papel.

As microondas não aquecem os utensílios de cozinha, os quais poderão ficar quentes devido ao calor gerado pela comida.

Um aparelho muito seguro

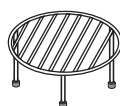
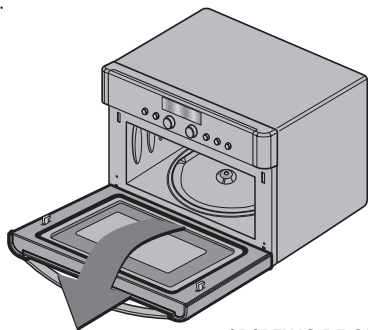
O seu forno "SolarDOM" é um dos mais seguros de todos os eletrodomésticos. Quando se abre a porta, o forno pára imediatamente a emissão de microondas. Ao penetrar na comida, e a energia em microondas é totalmente convertida em calor e não deixa qualquer resíduo nocivo que possa afetar a sua saúde.

Precauções	2
Índice	3
Desembalagem e Instalação	4 ~ 5
Painel de Comandos	6
Ajustar o Relógio	7
Dispositivo de Segurança para Crianças	8
+ 30 Segundos	9
Cozinhar com Microondas	10
Níveis de Potência do Microondas	11
Cozinhar com Grelha	12
Cozinhar por Convecção	13
Combinado Rápido	14 ~ 16
Descongelamento	17 ~ 18
Auto Cook - Cozimento Automático	19 ~ 22
SteamChef - Cozimento a Vapor	23 ~ 26
Cozinhar Mais/Menos	27
Limpeza Automática	28
Instruções de Segurança Importantes	29 ~ 30
Utensílios Próprios para Microondas	31 ~ 32
Características da Comida e Cozinhar com Microondas	33
Perguntas e Respostas	34
Informações sobre a Ligação Elétrica / Dados Técnicos	35

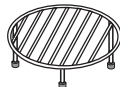
Desembalagem e Instalação

Seguindo as instruções das páginas 4 e 5, você poderá verificar rapidamente se o seu forno está funcionando corretamente. Siga com bastante atenção as instruções sobre o local ideal para instalar o seu forno microondas. Quando retirar o microondas da embalagem, verifique se retirou todos os acessórios. Verifique se o aparelho não foi danificado pelo transporte.

- 1** Retire o aparelho da embalagem e coloque-o numa superfície plana.



GRELHA ALTA
(Suporte para grelhados)



GRELHA BAIXA
(Suporte para microondas e convecção)



PRATO GIRATÓRIO
(Para descongelamento)

APARELHO DE COZIMENTO A VAPOR SteamChef



TAMPA DO APARELHO



PRATO DO APARELHO

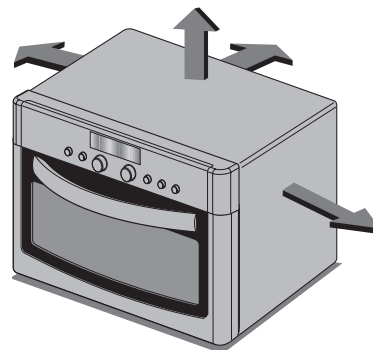


RECIPIENTE DE VAPOR DE ÁGUA (BANDEJA DE METAL) E PRATO CRISP

▲ ATENÇÃO

Utilize o APARELHO DE COZIMENTO A VAPOR SteamChef apenas na função SteamChef.

- 2** Coloque o forno na superfície escolhida, que deve ter uma altura mínima de 85 cm. Certifique-se de deixar um espaço livre de pelo menos, 20 cm acima do aparelho e de 10 cm, no mínimo, na parte de trás do forno, para uma ventilação eficaz. A frente do forno deve ficar a uma distância de 8 a 22 cm da borda da superfície, para evitar que caia. Há uma abertura de ventilação no fundo ou num dos lados do forno. Não tampe, pois isso pode danificar o aparelho.



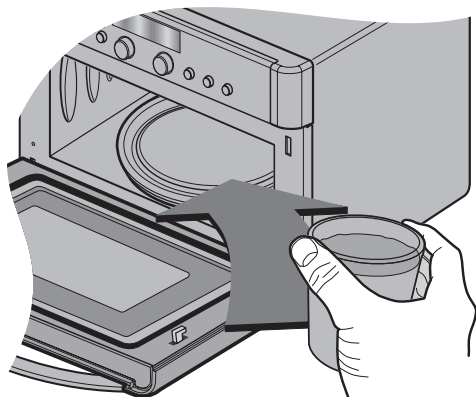
*** ESTE FORNO NÃO É ADEQUADO PARA USO EM COZINHAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS.**

- 3** Ligue o forno microondas numa tomada normal. Não ligue mais nenhum eletrodoméstico a essa tomada.

Se o forno não funcionar, desligue o plugue e volte a colocá-lo na tomada.

- 4** Abra a porta do forno através do **PUXADOR**. Coloque o **PRATO GIRATÓRIO** dentro do microondas.

- 5** Encha um **recipiente próprio para microondas** com 300 ml de água. Ponha-o no **PRATO GIRATÓRIO** e feche a porta do forno. Se não souber que tipo de recipiente utilizar consulte a página 31.



- 6** Pressione o botão **Parar/ Cancelar** e depois o botão **Início** uma vez para ajustar o tempo de cozimento para 30 segundos.



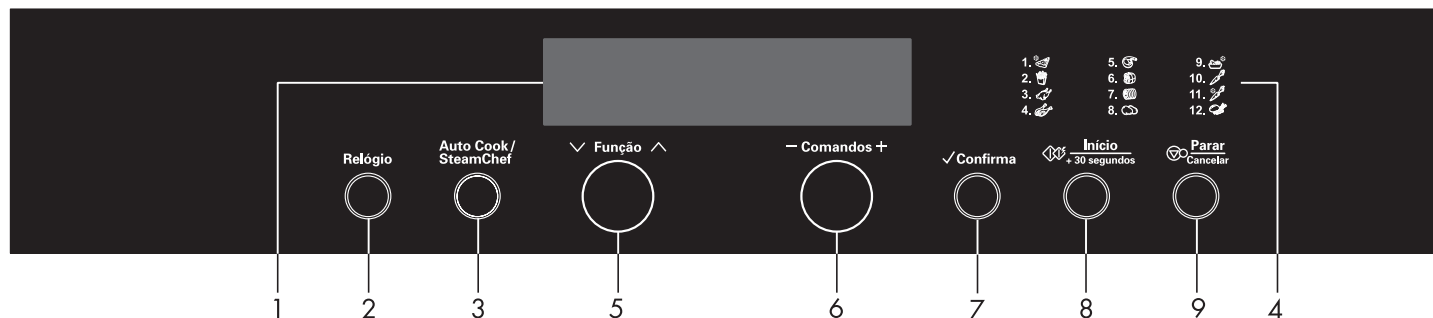
- 7** O visor faz a contagem regressiva a partir de 30 segundos. Ao chegar a 0 emite um apito. Abra então a porta do forno e verifique quanto à água aqueceu. Se o microondas funcionar corretamente, a água deve estar bastante quente. **Retire o recipiente com cuidado: pode estar muito quente.**



SEU FORNO ESTÁ PRONTO PARA SER UTILIZADO

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

Painel de Comandos



- 1. Janela Visor:** Visualizar o modo função, hora, tempo de cozimento,
- 2. Relógio:** Para ajustar a hora.
- 3. Auto Cook/SteamChef:**
 - **Auto Cook:** Permite cozinhar a maioria das suas comidas favoritas, selecionando o tipo e peso dos alimentos.
 - **SteamChef:** A função de cozimento a vapor permite que você prepare a maioria de seus alimentos rapidamente ao selecionar o tipo e o peso desses alimentos.
- 4. Menu de Cozimento Automático**
- 5. Seleção de Função:** Seleciona a função de operação.
- 6. Seleção de Comandos:**
 - Regular o tempo de cozimento, a temperatura, o peso e as formas de cozimento.
 - Aumentar ou diminuir o tempo, girando o botão na direção de + ou - (exceto no descongelamento).
- 7. Confirma:** Para escolher a forma de cozimento, potência de microondas ou temperatura.
- 8. Início/+ 30 segundos:**
 - Para iniciar o programa escolhido, aperte uma vez neste botão.
 - A função + 30 segundos permite regular intervalos de 30 segundos de potência ALTA durante o cozimento. Basta selecionar em +30 segundos.
- 9. Parar/Cancelar:** Para interromper ou cancelar todas as entradas, exceto a hora.

Regular o mostrador do relógio para 12 ou 24 horas.
Neste exemplo, mostraremos como regular à hora para as 14h35min, usando o mostrador de 24 horas.
Certifique-se que desembalou o seu forno completamente.



NOTA: Informações do Alerta

Para regular o modo de funcionamento, o Alerta irá guiá-lo nos passos seguintes.

Quando ligar o forno à tomada pela primeira vez, ou quando a corrente voltar depois de uma queda de energia, o visor mostrará um 0. Deverá regular o relógio novamente.

Se o relógio ou o visor mostrarem símbolos estranhos retire o plugue da tomada, volte a ligá-lo e regule o relógio.

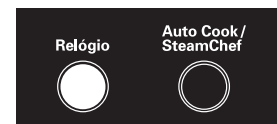
Certifique-se que instalou bem o seu forno, seguindo as instruções anteriores deste manual.

Selecione **Parar/Cancelar**.



Selecione uma vez em **Relógio**.

(Se quiser usar o marcador de 12 horas, selecione novamente o **Relógio**. Após a regulagem do relógio, se quiser optar pelas 24 horas, retire o plugue da tomada e volte a ligar o micro ondas).



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "14:00".

Selecione **Confirma** para confirmar a hora.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "14:35".

Selecione **Confirma**.

O relógio começará a trabalhar.



Ajustar o Relógio

Dispositivo de Segurança Para Crianças



O seu forno tem um dispositivo de segurança que impede o seu funcionamento indesejado. Uma vez regulado o dispositivo de segurança para crianças, nenhum comando do painel poderá ser usado, não podendo, assim cozinhar.

Porém, a porta do forno poderá ser sempre aberta pelos seus filhos.

Selecione **Parar/Cancelar**.

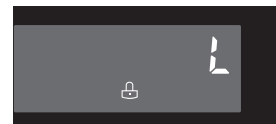


Selecione **Parar/Cancelar**, até aparecer à letra "L" no visor e tocará um bip.

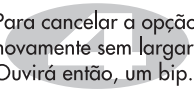
O **Dispositivo de Segurança Para Crianças** está preparado.



Se selecionar algum botão do painel, surgirá no visor à letra "L".



Para cancelar a opção **Dispositivo de Segurança Para Crianças**, selecione novamente sem largar em **Parar/Cancelar**, até o "L" desaparecer. Ouvirá então, um bip.



+30 Segundos

Nas instruções a seguir, mostraremos como preparar o micro ondas para cozinhar em Alta (900W), durante 2 minutos.



+30 Segundos: com um toque no botão **+ 30 segundos**, você pode definir um período para cozinhar em nível de potência ALTA (900W), de 30 segundos.

Selecione **Parar/Cancelar**.



Aperte quatro vezes a opção **+ 30 segundos** para cozinhar durante 2 minutos em nível de potência ALTA (900W).
O forno começará a funcionar antes de apertar pela quarta vez.



Cozinhar com Microondas

Nas instruções a seguir, mostraremos como cozinhar com 600W de potência de microondas em 5 minutos e 30 segundos.



O seu forno tem cinco níveis de potência de microondas. O nível Alto é escolhido automaticamente; girando o botão de seleção poderá selecionar as outras potências.

NÍVEL DE POTÊNCIA

ALTO	900W
MÉDIO ALTO	600W
MÉDIO	360W
DESCONGELAR	180W
MÉDIO BAIXO	
BAIXO	90W

Certifique-se que o seu forno está bem instalado, seguindo as instruções anteriores deste manual.

Selecione **Parar/Cancelar**.



Gire **Função** para selecionar micro (☞).

Pressione **Confirma** para confirmar a opção micro.

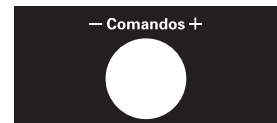


Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "600W".

Pressione **Confirma** para confirmar a potência.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "5:30".




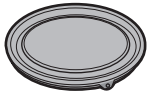

Selecione **Início**.

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **Comandos**.



O seu forno microondas está equipado com 5 níveis de potência que lhe dão uma maior flexibilidade e controle dos cozidos. A tabela abaixo, a ser usada neste forno, mostra o tipo de alimentos e o nível de potência de microondas a que devem ser cozidos.

Níveis de Potência do Microondas

NÍVEL DO MICROONDAS	POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO	ACESSÓRIOS
ALTO	900W	<ul style="list-style-type: none"> * Ferver água * Cozinhar pedaços de aves, peixe, legumes * Cozinhar carne tenra cortada 	Grelha baixa + Prato giratório 
MÉDIO ALTO	600W	<ul style="list-style-type: none"> * Para esquentar * Carne assada e aves * Cozinhar cogumelos e crustáceos * Cozinhar comida contendo queijo e ovos 	
MÉDIO	360W	<ul style="list-style-type: none"> * Cozinhar bolos e scones * Preparar ovos * Preparar arroz, sopa 	
DESCONGELAR MÉDIO BAIXO	180W	<ul style="list-style-type: none"> * Para descongelar * Derreter manteiga e chocolate * Cozinhar carne cortada menos tenra 	Prato giratório 
BAIXO	90W	<ul style="list-style-type: none"> * Amolecer manteiga e queijo * Amolecer sorvetes * Fermentar massa para pão, bolos 	Grelha baixa + Prato giratório 



Cozinhar com Grelha

Nas instruções a seguir, mostraremos como utilizar a Grelhar – 1 para cozinhar alimentos em 12 minutos e 30 segundos.



Esta função permite dourar a comida mais depressa, deixando-a crocante.

A grelha é colocada no prato giratório, no modo de grelha.

A grelha alta deve ser usada ao cozinhar com a opção grelhar.



Selecione **Parar/Cancelar**.



Gire **Função** para selecionar a grelha (☞).

Pressione **Confirma** para confirmar a grelha



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "Gr-1".

Pressione **Confirma** para confirmar a categoria.

Categoria	Visor	Fonte de Calor
Grelhar-1	Gr-1	Calor Superior (1950W)
Grelahr-2	Gr-2	Calor Superior (1100W)
Grelhar-3	Gr-3	Calor Inferior (650W)



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "12:30".

Selecione **Início**.

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **Comandos**.

Depois de cozinhar, use luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Cozinhar por Convecção

Nas instruções a seguir, mostraremos como se deve usar a convecção para cozinhar alimentos o durante 50 minutos a 220°C.

O forno por convecção usa duas temperaturas: uma de 40°C e outra que oscila entre 100°C e 250°C.

O forno tem uma função de fermentação na temperatura de 40°C. Deverá esperar até que o forno esfrie, uma vez que não poderá usar esta função se a temperatura do forno for superior a 40°C.

É possível ajustar o tempo de cozimento para até 9 horas no modo convecção numa temperatura de 40°C e usar o microondas.

O seu forno levará alguns minutos até atingir a temperatura escolhida.

Quando o forno atingir a temperatura selecionada, emitirá um bip de aviso. Coloque a comida dentro do forno e inicie o cozimento.

Deve ser usada a grelha baixa durante a convecção.



1. Para pré-aquecer o forno Selecione **Parar/ Cancelar**.

Gire **Função** para selecionar o modo convecção (🌀).
Pressione **Confirma** para confirmar a convecção.
Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "220°C".

Selecione **Início**.
O visor exibirá "Pr-H"
(Pré-aquecer).

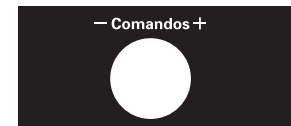
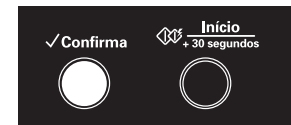
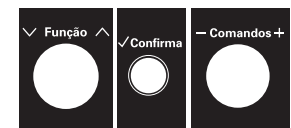
2. Cozimento Selecione **Parar/ Cancelar**.

Gire **Função** para selecionar o modo convecção (🌀).
Pressione **Confirma** para confirmar a convecção.
Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "220°C".

Pressione **Confirma** para confirmar a temperatura.

Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "50:00"

Selecione **Início**.
Depois de cozinhar, use luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Combinado Rápido

Nas instruções a seguir, mostraremos como programar o seu forno com a potência micro de 360W e com a grelha, para um cozimento de 25 minutos.



Combinado Rápido (Co-1, 2, 3)

O seu forno tem uma função para cozimentos combinados que lhe permite cozinhar os alimentos com uma fonte de calor e outra de microondas, ao mesmo tempo ou alternadamente. Deste modo, poderá cozinhar em menos tempo.

Poderá escolher entre três níveis de potência de microondas (180W, 360W e 600W), no modo de Combinação Rápida.

* Tipos de Combinação Rápida

- | | | |
|------|----------|--|
| Co-1 | 1 | Grelhar-1 + Microondas |
| Co-2 | 2 | Grelhar-2 + Microondas |
| Co-3 | 3 | Grelhar-3 + Microondas |
| Co-4 | 4 | (Calor superior + inferior) + Microondas |
| Co-5 | 5 | Convecção + Microondas |

*modo grelhar ver p.12

Selecione **Parar/Cancelar**.



Gire o seletor de velocidade combi (🌀) **Função** para selecionar o modo de combinação grelhar (Co-1, 2, 3).

Pressione **Confirma** para confirmar combinação de velocidade.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "Co-1".

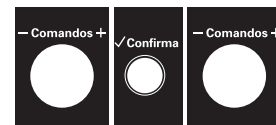
Pressione **Confirma** para confirmar grelha-1.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "360W".

Pressione **Confirma** para confirmar potência.

Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "25:00".



Selecione **Início**.

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **Comandos**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Combinado Rápido

Nas instruções a seguir, mostraremos como programar o seu forno com a potência micro de 360W e uma temperatura de 200°C para um cozimento de 25 minutos.



Combinado Rápido (Co-4)

Poderá escolher entre quatro níveis de potência de microondas (0W, 180W, 360W e 600W), no modo de Combinação Rápida (Co - 4).

* Tipos de Combinação Rápida

Co-1	1	Grelhar-1 + Microondas
Co-2	2	Grelhar-2 + Microondas
Co-3	3	Grelhar-3 + Microondas
Co-4	4	(Calor superior + inferior) + Microondas
Co-5	5	Convecção + Microondas

Selecione **Parar/Cancelar**.



Gire o botão **Função** de combinação de velocidade (☰) para selecionar o modo de velocidade combinada (Co-4).

Pressione **Confirma** para confirmar combinação de velocidade.

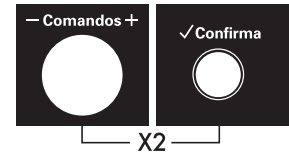


Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "Co-4".

Pressione **Confirma** para confirmar Combinado Rápido.

Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "200°C".

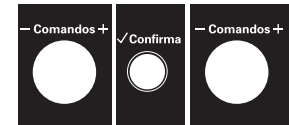
Pressione **Confirma** para confirmar temperatura.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "360W".

Pressione **Confirma** para confirmar potência.

Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "25:00".



Selecione **Início**.

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **Comandos**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Combinado Rápido



Combinado Rápido (Co-5)

O seu forno tem uma função para cozimentos combinados que lhe permite cozinhar os alimentos com temperatura de convecção e com microondas, ao mesmo tempo ou alternadamente. Deste modo, poderá cozinhar em menos tempo.

Poderá escolher entre três níveis de potência de microondas (180W, 360W e 600W), no modo de Combinação Rápida (Co-5).

* Tipos de Combinação Rápida

Co-1	1	Grelhar-1 + Microondas
Co-2	2	Grelhar-2 + Microondas
Co-3	3	Grelhar-3 + Microondas
Co-4	4	(Calor superior + inferior) + Microondas
Co-5	5	Convecção + Microondas

Nas instruções a seguir, mostraremos como programar o seu forno com a potência micro de 360W e uma temperatura de 200°C para um cozimento de 25 minutos.

Selecione **Parar/Cancelar**.



Gire o botão **Função** de combinação de velocidade () para selecionar o modo de combinação convencional (Co-5).

Pressione **Confirma** para confirmar combinação de velocidade.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "Co-5".

Pressione **Confirma** para confirmar a convecção.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "200°C".

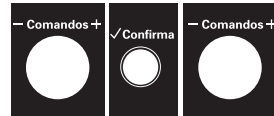
Pressione **Confirma** para confirmar temperatura.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "360W".

Pressione **Confirma** para confirmar potência.

Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "25:00".



Selecione **Início**.

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **Comandos**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



A temperatura e densidade dos alimentos variam. Recomendamos que verifique os alimentos, antes de começar a cozinhar, em particular, pedaços maiores de carne (vitela, porco ou frango). Alguns alimentos não devem ser totalmente descongelados antes de cozidos. É o caso do peixe, que cozinha tão depressa que é melhor começar a cozinhá-lo quando ainda estiver ligeiramente congelado. O programa PAO é aconselhável para descongelar pães de pequenas dimensões, como a casca. O pão requer um tempo de espera, no final, para descongelar bem o seu interior. Nas instruções a seguir, mostraremos como descongelar 1,4 kg de frango congelado.

Descongelamento

* Quando descongelar, use apenas o prato giratório.



O seu forno possui quatro tipos de descongelamento: **CARNE**, **AVES**, **PEIXE** e **PÃO**; cada categoria possui uma potência diferente.

Selecione **Parar/Cancelar**.

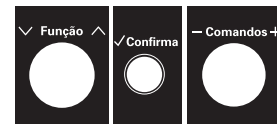
Pese o alimento que deseja descongelar. Retire-o completamente da embalagem e coloque-o no prato giratório, dentro de um prato próprio para microondas.



Gire **Função** para selecionar Descongelar automaticamente (**).

Pressione **Confirma** para confirmar o descongelamento automático.

Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "dEF2".



Pressione **Confirma** para confirmar categoria.

Insira o peso da comida a descongelar girando o botão de **Comandos** até aparecer "1.4kg" para o peso dos alimentos congelados.



Selecione **Início**.



Durante o descongelamento, o forno emitirá "bips". Cada vez que os ouvir, abra a porta, vire os alimentos e separe-os para descongelarem melhor. Retire as porções que já descongelaram ou proteja-as para atrasar o processo. Depois de cada verificação, feche a porta e selecione **Início** para retomar o descongelamento. **O forno não pára o descongelamento (mesmo depois de soar o bip), a menos que a porta seja aberta.**

Guia de descongelamento

- * A comida a ser descongelada deve estar num recipiente próprio para microondas que deve ser colocado, destapado, no prato giratório.
- * Se necessário, cubra algumas partes da carne ou das aves com folha de alumínio, evitando assim que as partes mais finas fiquem quentes durante o processo de descongelamento. Certifique-se que o alumínio não toque nas paredes do forno.
- * Logo que possível, separe os alimentos como carne picada, costeletas ou bifés e salsichas.
Quando soar o bip, vire os alimentos. Retire os pedaços já descongelados. Continue o descongelamento das porções restantes. No final, deixe os alimentos em repouso, até ficarem completamente descongelados.
- * Por exemplo: peças de carne e frangos inteiros devem ficar em repouso durante, pelo menos, 1 hora, antes de serem cozidos.

Categoria	Peso	Utensílios	Alimentos
Carne (dEF1)	0.1 a 4.0 kg	Material para Microondas (Raso), Prato Giratório	Carne Carne picada, bife de lombo, carne para cozido, bife, carne para assar, alcatra para assar, hambúrgueres, costeletas de porco ou de carneiro, rolo de carne, salsichas. Vire os alimentos sempre que soar o bip. Após o descongelamento, espere 5 a 15 minutos.
Aves (dEF2)			Aves Frango inteiro, coxas, peito, peito de peru (até 2.0 kg). Vire os alimentos sempre que soar o bip. Após o descongelamento, espere 20 a 30 minutos.
Peixe (dEF3)			Peixe Filetes, postas, peixe inteiro, marisco. Vire os alimentos sempre que soar o bip. Após o descongelamento, espere 10 a 20 minutos.
Pão (dEF4)	0.1 a 0.5 kg	Toalha de papel ou prato raso Prato Giratório	Pão em fatias, pães inteiros, etc.

No exemplo a seguir vou mostrar-lhe como cozinhar 0,9 kg de batatas com casca (Sc 8).

Auto Cook – Cozimento Automático

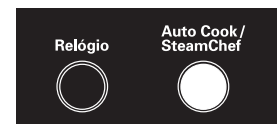
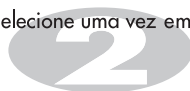


Os menus do Auto Cook – Cozimento Automático já estão programados. Este modo permite cozinhar a maior parte dos seus pratos favoritos, bastando para isso escolher o tipo de alimento e o seu peso.

Selecione **Parar/Cancelar**.



Selecione uma vez em **Auto Cook/SteamChef**.



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor “Sc 8”.
Pressione **Confirma** para confirmar categoria



Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor “0.90kg”.
Selecione **Início**.

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **Comandos**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Guia para Cozimento Automático - Auto Cook

Função	Categoria	Peso Limite	Utensílios	Temp. da Comida	Instruções	
Cozimento Automático	Sc 1	Pizza Congelada	0.30 a 0.50 kg	Prato giratório	Congelados	Para cozinhar a pizza congelada, retire-a da embalagem e coloque-a no prato giratório. Depois de cozida, espere 1 a 2 minutos.
	Sc 2	Batatas fritas	0.20 a 0.75 kg	Prato giratório	Congelados	Espalhe as batatas congeladas no prato giratório. Para obter melhor resultado cozinhe numa só camada. No final, retire-as do forno e espere 1 a 2 minutos.
	Sc 3	Frango inteiro	0.80 a 1.80 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Refrigerados	Passa manteiga ou margarina derretida no frango completamente e acrescente outros temperos, se desejar. Coloque o peito de frango inteiro voltado para baixo em um prato descoberto na prateleira de baixo na bandeja de metal. Quando ouvir um BIPE, escorra o líquido e vire o alimento de imediato. Após o cozimento, deixe descansar coberto com papel alumínio por 10 minutos.
	Sc 4	Pedaços de frango	0.20 a 0.80 kg	Prato giratório	Refrigerados	Coloque os pedaços de frango no prato giratório. Quando ouvir o bip, vire a comida e seleccione Início para continuar a cozinhar. No final, tampe com alumínio e espere 2 a 5 minutos.
	Sc 5	Bifes	0.30 a 1.20 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Refrigerados	Coloque na prateleira de baixo. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento. E então pressione Iniciar para continuar o cozimento. Após o cozimento, sirva imediatamente.
	Sc 6	Porco Assado	0.80 a 1.80 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Refrigerados	Retire o excesso de gordura do porco. Pincele a carne com margarina ou manteiga derretida. Coloque na prateleira de baixo da bandeja de metal. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento. E pressione Iniciar para continuar a cozinhar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos.

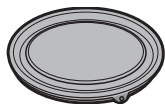
Guia para Cozimento Automático - Auto Cook

Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. da Comida	Instruções
Cozimento Automático	Sc 7	Rosbife	0.80 a 1.80 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Congelados	Pincele a carne com margarina ou manteiga derretida. Coloque na prateleira de baixo da bandeja de metal. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento. E pressione Iniciar para continuar a cozinhar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos.
	Sc 8	Batatas com casca	0.20 a 1.00 kg	Prato giratório	Ambiente	Escolha batatas de tamanho médio (200 a 220g cada). Lave-as e seque-as. Fure-as várias vezes com um garfo. Ponha as batatas no prato giratório. Regule o peso e selecione Início . No final, retire as batatas do forno, tampe-as com alumínio e espere 5 minutos.
	Sc 9	Cozidos congelados	0.40 a 1.00 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Congelados	Coloque o jantar congelado descoberto na prateleira de baixo.
	Sc 10	Legumes frescos	0.20 a 1.00 kg	Grelha baixa + Tigela para microondas com tampa	Congelados	Coloque os legumes numa tigela própria para microondas. Acrescente água. Tampe a tigela. Quando soar o bip, mexa uma vez. No final, mexa e espere 2 a 3 minutos. Acrescente água em quantidade proporcional à dos legumes: ** 0.20 a 0.50 kg = 2 colheres de sopa ** 0.55 a 1.00 kg = 4 colheres de sopa

Guia para Cozimento Automático - Auto Cook

Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. da Comida	Instruções																
Cozimento Automático	Sc 11	Legumes congelados	0.20 a 1.00 kg	Grelha baixa + Prato giratório + Tigela para microondas com tampa	Congelados	Coloque os legumes numa tigela própria para microondas. Acrescente água. Tampe a tigela. Quando soar o bip, mexa uma vez. No final, mexa e espere 2 a 3 minutos. Acrescente água em quantidade proporcional à dos legumes: ** 0.2 a 0.5 kg = 2 colheres de sopa ** 0.55 a 1.0 kg = 4 colheres de sopa																
	Sc 12	Arroz/ Massa	0.10 a 0.30 kg	Grelha baixa + Prato giratório + Tigela para microondas com tampa	Ambiente	Ponha o arroz e água a ferver, com 1/4 a 1 colher de chá de sal, numa tigela grande e funda (3L). Quando soar o bip, mexa uma vez. <table border="1" data-bbox="815 468 1374 561"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Tampa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Água</td> <td>Arroz</td> <td>250ml</td> <td>350ml</td> <td>480ml</td> <td>Sim</td> </tr> <tr> <td>Massa</td> <td>300ml</td> <td>600ml</td> <td>900ml</td> <td>Não</td> </tr> </tbody> </table> ** Arroz - No final, deixe ficar tampado durante 5 minutos ou até o arroz ter absorvido a água. ** Massa - Durante o cozimento, mexa várias vezes, se necessário. No final, espere 1 a 2 minutos. Passe a massa por água fria.	Peso		100g	200g	300g	Tampa	Água	Arroz	250ml	350ml	480ml	Sim	Massa	300ml	600ml	900ml
Peso		100g	200g	300g	Tampa																	
Água	Arroz	250ml	350ml	480ml	Sim																	
	Massa	300ml	600ml	900ml	Não																	

< Prato Giratório >



< Grelha Baixa + Prato Giratório >



< Grelha Alta + Prato Giratório >



No exemplo a seguir vou mostrar-lhe como cozinhar 0,6 kg de vagem.

Este recurso permite que você cozinhe no vapor.

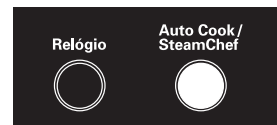
ATENÇÃO:

1. Utilize sempre luvas de forno ao retirar o aparelho de cozimento a vapor do forno. O aparelho fica muito quente.
2. Após o cozimento, não colocar o aparelho quente em uma mesa de vidro ou um em um local que possa derreter facilmente. Certifique-se sempre de usar uma almofada ou bandeja.
3. Quando você usar esse aparelho, adicionar pelo menos 400ml de água antes do uso. Se a quantidade de água for inferior a 400ml, pode causar cozimento incompleto, ou pode provocar um incêndio ou dano ao produto.
4. Tenha cuidado ao mover o aparelho contendo água.
5. Quando você usar o vapor, a tampa do aparelho de vapor e o recipiente de vapor de água devem estar perfeitamente ajustados. Ovos e castanhas podem explodir se não forem ajustadas a tampa do aparelho e o recipiente de vapor de água.
6. Nunca use o aparelho com um produto de modelo diferente. Isso pode causar incêndio ou danos permanentes ao produto.

Selecione **Parar/Cancelar**.



Selecione duas vezes **Auto Cook/SteamChef**.

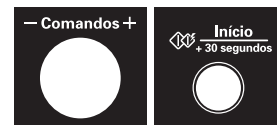


Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "St 8".



Pressione **Confirma** para confirmar categoria.

Gire o botão **Comandos** até aparecer no visor "0.60kg".



Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o selector **Comandos**.

<i>Função</i>	<i>Categoria</i>		<i>Peso Limite</i>	<i>Utensílios</i>	<i>Temp. da Comida</i>	<i>Tamanho dos ingredientes</i>	<i>Instruções</i>
Cozimento a Vapor	St 1	Camarão	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Camarões pequenos (camarão, camarões grandes, pequenos caranguejos, etc)	Lave os camarões. Despeje 400ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com os camarões em cima do aparelho. Cubra com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 2	Marisco	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Pequenos moluscos (mexilhões, shell arca etc)	Despeje 400ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com o marisco no aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 3	Peixe	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Espessura máxima de 3 cm Comprimento máximo de 25 cm	Despeje 400ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com o peixe no aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 4	Filé de peixe	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Espessura máxima de 2,5 cm	Despeje 400ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com o filé de peixe em cima do aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.

Nota: O tempo de cozimento pode ser ajustado usando o botão enquanto a refeição estiver cozinhando.

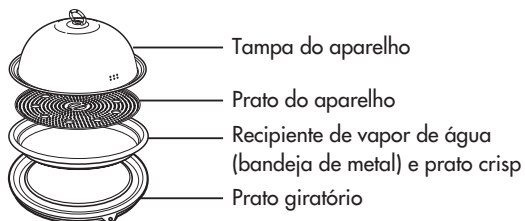
Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. da Comida	Tamanho dos ingredientes	Instruções
Cozimento a Vapor	St 5	Cenoura	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	A temperatura ambiente	Rodelas em fatias ou em cubos	Despeje 400ml de água no recipiente de vapor. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e colocá-lo no forno.
	St 6	Brócolis	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Pequenas porções	Cozinhar conforme acima.
	St 7	Abobrinha	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Cubos	Cozinhar conforme acima.
	St 8	Vagem	0.20 a 0.60 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador		Cozinhar conforme acima.
	St 9	Espinafre	0.20 a 0.50 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador		Cozinhar conforme acima.

Nota: O tempo de cozimento pode ser ajustado usando o botão enquanto a refeição estiver cozinhando.

<i>Função</i>	<i>Categoria</i>		<i>Peso Limite</i>	<i>Utensílios</i>	<i>Temp. da Comida</i>	<i>Tamanho dos ingredientes</i>	<i>Instruções</i>
Cozimento a Vapor	St 10	Couve-flor	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	A temperatura ambiente	Pequenas porções	Despeje 400ml de água no recipiente de vapor de água. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a dampa do SteamChef e colocá-lo no forno.
	St 11	Batata	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	A temperatura ambiente	Inteiro	Cozinhar conforme acima.
	St 12	Peito de frango	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Espessura máxima de 2,5 cm	Prepare o peito de frango. Despeje 400ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque a prato com os peitos de frango no aparelho. Cubra-o com a dampa do SteamChef e coloque no forno.

Nota: O tempo de cozimento pode ser ajustado usando o botão enquanto a refeição estiver cozinhando.

< Aparelho de cozimento a vapor SteamChef + Prato giratório >



⚠ ATENÇÃO

Utilize o APARELHO DE COZIMENTO A VAPOR SteamChef apenas na função SteamChef.

Nas instruções a seguir, mostraremos como alterar o programa Cozimento Automático anteriormente preparado, de modo a aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.

Cozinhar Mais / Menos



Se os seus alimentos não ficarem totalmente cozidos ao usar o programa Cozimento Automático, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão Comandos. Você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento (exceto no modo descongelar) em qualquer momento, girando o botão Comandos.

Tempo de cozimento	Aumentar ou Diminuir o tempo
0 a 3 min.	10 seg.
3 a 20 min.	30 seg.
20 a 30 min.	1 min.
30 a 90 min.	5 min.

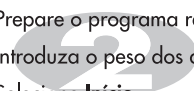
Selecione **Parar/Cancelar**.



Prepare o programa requerido em **Cozimento Automático – Auto Cook**.

Introduza o peso dos alimentos.

Selecione **Início**.



Gire o botão **Comandos**.

O tempo de cozimento aumenta ou diminui.



Limpeza Automática

No exemplo a seguir apresentamos como remover o cheiro do forno.



O forno tem uma função especial para remover o cheiro.

Certifique-se de que não há alimentos no forno quando acionar a função Limpeza Automática.

Selecione **Parar/Cancelar**.



Gire **Funções** para selecionar auto limpeza (☼).
Pressione **Confirma** para confirmar auto limpeza.



Selecione **Início**.
(O temporizador funciona automaticamente).



ATENÇÃO

Certifique-se sempre de que regulou os tempos de cozimento corretamente, uma vez que um cozimento em excesso poderá causar um INCÊNDIO e danificar o forno.

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e conserve para futura consulta

1. Não tente manipular inadequadamente nem fazer ajustes ou reparações por si próprio na porta do microondas, nas travas de segurança nem em nenhum dos elementos do forno. É perigoso tentar reparar ou manipular o forno, pois poderá retirar alguma cobertura de proteção contra as microondas. Qualquer reparação deverá ser efetuada pelo 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 conste num livro de cozinha para microondas.
5. Se for possível utilizar papel de cozinha, não o substitua por papel de jornal.
6. Não utilize recipientes de madeira: podem Sobre aquecer 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 suporte. Não introduza nunca objetos metálicos: podem produzir faíscas que poderiam danificar gravemente o microondas.
7. Nunca coloque em funcionamento o microondas se na junta da porta estiver introduzido algum papel de cozinha, restos de guardanapos de papel ou qualquer outra substância obstruída: pode representar uma exposição do usuário às microondas.
8. Não utilize papel reciclado, visto que pode conter impurezas que pode provocar faíscas, ou também se pode incendiar ao cozinhar os alimentos.
9. Não passe por água a bandeja giratória imediatamente após ter cozinhado: pode ficar danificada ou partir-se.
10. Se introduzir pequenas quantidades de alimentos, o tempo correspondente de aquecimento ou de cozimento também será reduzido. Ao utilizar tempos normais de cozimento podem aquecer muito ou queimar os alimentos.
11. Para evitar que o forno caia acidentalmente no 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 outros vegetais antes de cozinhá-los.
13. Nunca introduza ovos com a casca, já que acumulariam pressão e os fariam ar rebentar.
14. Não cozinhe alimentos com muito azeite.
15. Antes de cozinhar ou descongelar, retire a embalagem plástica dos alimentos. No entanto, alguns alimentos devem ser cozidos ou aquecidos com plástico transparente.
16. Se a porta do forno ou a vedação estiverem danificadas, não utilize o microondas até que um técnico especializado o repare.
17. Se sair fumaça, apague ou desligue da rede o microondas e mantenha-o fechado para apagar o fogo.
18. Ao cozinhar ou aquecer alimentos em recipientes de plástico, papel descartável ou de outros materiais inflamáveis, observe frequentemente o interior do forno uma vez que estes podem se incendiar.
19. As crianças só devem utilizar o microondas com a supervisão de um adulto e sempre que lhes for indicado como utilizar corretamente e de forma segura e conhecendo os possíveis riscos de uma utilização inadequada.
20. Líquidos e outros alimentos não se devem ser aquecidos em recipientes fechados visto que podem explodir.
21. Não use recipientes fechados hermeticamente. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, pois existe o risco de 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, permaneça atento ao forno, devido à possibilidade de incêndio.
24. Se for observada fumaça, desligue ou retire o plugue 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, o qual deve ter cuidado ao manipular o recipiente.
26. O conteúdo de mamadeiras e potes de comida para bebês 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 das vedações da porta, cavidades e peças microondas.
29. O forno deve ser regularmente limpo, devendo ser removidos quaisquer depósitos de comida.
30. Se o forno não for mantido limpo, o mesmo pode causar a deterioração da superfície, afetando a duração da aplicação e, possivelmente, resultando numa situação perigosa.
31. Utilize apenas o termômetro recomendado para este forno (em aparelhos com a opção de utilização de um termômetro de detecção de temperatura).
32. Se forem fornecidos elementos de aquecimento, o aparelho torna-se quente durante a utilização. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
33. O aparelho não se destina à utilização por crianças menores ou pessoas doentes sem supervisão.
34. O microondas tem de ser utilizado com a “abertura de ventilação desbloqueada.
35. Esta conexão pode ser alcançada tendo o plugue acessível ou através do uso de uma extensão elétrica de acordo com as regras relativas às regras de conexão elétrica.
36. Não utilize produtos de limpeza abrasivos e duros ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, porque podem riscar a superfície, e pode leva à quebra do vidro.

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

ATENÇÃO: É perigoso para outra pessoa que não seja um profissional competente efetuar qualquer serviço de reparação ou manutenção, que envolva a remoção de uma tampa que ofereça proteção 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 utilizar de forma segura e se compreenderem os riscos de uma utilização indevida.

ATENÇÃO: Os componentes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. Mantenha as crianças afastadas.

ATENÇÃO: 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, exceto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativas ao uso do aparelho, e por uma pessoa responsável pela sua segurança.

Utensílios Próprios para Microondas

Nunca use objetos metálicos ou com enfeites de metal no forno microondas

As microondas não podem penetrar no metal. Fazem ricochete e provocam faíscas, um fenômeno que faz lembrar relâmpagos. A maior parte dos utensílios de cozinha, resistentes ao calor e não metálicos pode ser usada no seu microondas. Contudo, alguns recipientes podem conter materiais que os tornam impróprios para o uso no microondas. Se tem dúvidas em relação a alguns utensílios há uma maneira simples de verificar se estão aptos a serem usados no microondas.

Coloque o utensílio em questão junto de uma tigela de vidro cheia de água. Aqueça em microondas, nível ALTO, durante 1 minuto. Se a água aqueceu, mas o utensílio ficou frio, então é próprio para microondas. Se a água não aqueceu, mas o utensílio ficou morno, então não é aconselhável para o uso no forno, uma vez que absorve as microondas. Terá, muito provavelmente, vários objetos na sua cozinha que poderá usar no forno microondas. Consulte a lista que se segue:

Louça

A maioria das louças podem ser usada no microondas. Se tiver dúvidas, verifique as instruções do fabricante ou faça o teste referido anteriormente.

Vidro

Utensílios em vidro resistente ao calor são próprios para microondas. Incluem-se todos os tipos de pìrex. Não use, contudo, vidro delicado, como copos de água ou de vinho, dado que podem partir-se quando os alimentos se aquecem.

Recipientes de plástico

Podem ser utilizados para a comida que precise apenas de um aquecimento rápido. Não devem ser utilizados para cozimentos prolongados, porque a comida quente pode torcer ou derreter o plástico dos recipientes.

Papel ou cartão

Pratos ou recipientes em papel são convenientes para cozidos rápidos e com pouca gordura ou líquidos. Os guardanapos de papel também são úteis para embrulhar alimentos ou para forrar travessas com alimentos gordurosos, como o bacon. Evite, porém, papel colorido, porque a cor pode ser absorvida pelos alimentos. O papel reciclado pode conter impurezas que poderão causar faíscas ou chamas, se utilizado no modo de microondas.

Sacos de plástico para culinária

São apropriados para usar no seu forno, desde que sejam sacos feitos especificamente para cozinhar. Contudo, não se esqueça de fazer um pequeno corte no saco para deixar escapar o vapor. Nunca utilize sacos de plástico normais, dado que se derretem e rompem.

Recipientes de plástico para microondas

Os recipientes de plástico para microondas existem em grande variedade de formas e tamanhos. No entanto, você já deve possuir na sua cozinha utensílios que pode usar no seu forno, não necessitando, pois, de fazer um grande investimento.

Louça de barro, de pedra e cerâmica

Recipientes feitos destes materiais são, normalmente, bons para utilizar no forno microondas, mas é sempre conveniente testá-los antes.

ATENÇÃO

Alguns objetos contêm chumbo ou ferro, não sendo, por conseguinte, apropriados para usar no microondas.

Deve verificar bem os recipientes para ter a certeza de que são adequados para o uso em forno microondas.

Características da Comida e Cozinhar com Microondas

Acompanhar os cozidos

As receitas dos livros de culinária foram elaboradas com cuidado, mas o seu sucesso depende da atenção que prestar à comida enquanto esta está sendo cozida. Vigie sempre os alimentos que está cozinhando. Sempre que ligar o seu forno no modo de microondas, acende-se automaticamente uma luz que lhe permite ver bem o interior do forno e verificar o cozido. As instruções das receitas tais como mexer ou misturar, devem ser encaradas como básicas. Se vir que a comida não está cozinhando de maneira uniforme, deverá fazer os acertos que achar necessários para que a comida saia com sucesso.

Fatores que influenciam o tempo de cozimento das microondas

São muitos os fatores que influenciam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes usados numa receita pode fazer uma grande diferença no tempo necessário para cozinhar. Por exemplo: um bolo feito com leite, manteiga e ovos gelados, levará mais tempo a cozinhar do que um feito com os mesmos ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual são acompanhadas do tempo mínimo e máximo de cozimento. Provavelmente, verificará que usando o tempo mínimo, a comida não ficará inteiramente cozida e que, por vezes, terá que continuar a cozinhar além do tempo máximo oferecido. A nossa filosofia é de que, em culinária, é melhor poupar no tempo de cozinhar. É que se a comida ficar muito cozida, o prato fica estragado e sem qualquer conserto possível. Algumas receitas, sobretudo as de pão, bolos e pudins recomendam que estes alimentos sejam retirados do forno ainda não completamente cozidos, isto porque, se os deixarmos repousar tampados, continuarão a cozer fora do forno, dado que o calor que se encontra na parte exterior dos alimentos se espalha gradualmente até o seu interior. Se deixar a comida no forno até estar completamente cozida, a parte exterior pode ficar muito cozida ou, até, queimada. Com a prática, não terá qualquer dificuldade em calcular o tempo de cozimento, como o tempo de repouso dos vários tipos de comida.

Densidade da comida

Comida leve e porosa, como bolos e pão cozinham mais rapidamente do que comida pesada e densa, como carne assada ou de panela. Ao cozinhar comida leve e porosa em microondas, tenha cuidado para não deixar a borda ficar seca e quebradiça.

Comida alta

A parte superior de alimentos altos, em especial carne para assar, cozinha mais depressa do que a parte inferior, pelo que recomendamos que vire a comida várias vezes durante o cozimento.

Líquidos da comida

O calor liberado pelas microondas faz evaporar os líquidos naturais dos alimentos, por isso antes de cozinhar uma comida relativamente seca, como os assados ou alguns legumes, deve borrifá-los com água ou então tampá-las, de modo a conservar os líquidos no seu interior.

Comida com ossos e gordura

Os ossos são bons condutores de calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Assim, quando cozinhar peças de carne com ossos ou gordura, tenha cuidado para que o cozimento seja uniforme e a carne não fique muito passada.

Quantidade de comida

A quantidade de microondas do seu forno é sempre a mesma, qualquer que seja o volume de comida a cozinhar. Assim sendo, quanto maior for o volume de comida que puser no forno, maior deve ser o tempo de cozimento. Quando reduzir à metade os ingredientes de uma receita lembre-se de diminuir de um terço (1/3) o tempo de cozimento.

Formato da comida

As microondas só penetram nos alimentos até 2 cm. A parte de dentro de comida espessa cozinha quando o calor gerado na parte exterior progride até o interior. Portanto, só o exterior da comida é cozida por microondas; o resto cozinha por condução. O pior formato para cozinhar em microondas é um quadrado espesso, dado que os cantos ficarão queimados, muito antes de o seu interior ficar sequer morno. Comida pouco espessa, em forma arredondada ou de anel, cozinha muito melhor em microondas.

Tampar a comida

Tampar a comida retém o calor e o vapor que se formam, ajudando a cozinhar mais rapidamente. Use uma tampa ou película aderente própria para microondas, deixando uma pequena abertura num dos cantos, para evitar que a comida fique com rachaduras.

Tostar a comida

Se cozinhar carne de vaca ou porco e aves durante quinze minutos ou mais, a sua gordura ficará mais tostadinha. A comida que é cozida por períodos mais curtos, poderá ser coberta com um molho de soja ou de churrasco, para ficar mais dourada e com um aspecto mais apetitoso. Se puser pequenas quantidades de molho, não altera o sabor original da receita.

Tampar com papel absorvente

O papel absorvente evita os salpicos de gordura e ajuda a comida a manter certo calor. No entanto, dado que não é uma cobertura tão eficaz quanto uma tampa ou película aderente, pode deixar a comida ligeiramente seca.

Dispor a comida no forno

Alimentos como batatas, pequenos bolos e "hors d'oeuvres" cozinham de maneira mais eficaz se forem colocados a distâncias iguais uns dos outros, de preferência em círculo. Nunca empilhe os alimentos.

Características da Comida e Cozinhar com Microondas

Mexer

Esta é uma das técnicas mais importantes no cozinhar com microondas. Nos cozidos convencionais, mexer para misturar. Em microondas, mexe-se para distribuir melhor o calor. Ao mexer faça-o sempre de fora para dentro, visto que a parte exterior da comida aquece primeiro.

Virar

Comida volumosa e alta como carne assada ou frango inteiro, deve ser virada com frequência, para a parte superior e a parte inferior cozinhareem uniformemente. Também convém virar o frango cortado aos pedaços e as costeletas.

Colocar porções mais grossas junto à borda do prato

Dado que as microondas cozinham o lado de fora dos alimentos, é conveniente colocar as porções mais espessas de carne, aves ou peixe na borda do prato utilizado. Deste modo, as porções mais grossas receberão a maior parte das microondas e a comida será cozida de maneira mais uniforme.

Proteger a comida

Papel alumínio (que bloqueiam as microondas) podem ser colocado para tampar os cantos das comidas nas formas quadradas ou retangulares, para evitar que fiquem muito passadas.

Não use o alumínio em excesso e certifique-se que fique bem preso ao prato ou à comida, caso contrário poderá causar faíscas.

Colocar a comida num plano elevado

Você pode colocar a comida mais grossa e densa num plano mais elevado, para as microondas penetrarem melhor na parte interior e na parte inferior dos alimentos.

Furar os alimentos

Comida cobertas por conchas, peles ou membranas, poderão arrebentar dentro do forno se não tiverem sido furadas antes. É o caso da gema ou da clara de ovos, mexilhões ou ostras e de legumes ou frutos inteiros.

Verificar se a comida está cozida

A comida cozinha tão rapidamente num forno que é preciso verificar com frequência se está pronta.

Alguns alimentos ficam no microondas até estarem completamente cozidas, mas a maior parte, incluindo carne e aves, deve ser retirada do forno ligeiramente mal passada para que acabem de cozinhar em repouso. A temperatura no interior da comida aumentará entre 30C e 80C durante o período de repouso.

Período de repouso

Os alimentos podem ser deixados em repouso durante 3 a 10 minutos, após terem sido retirados do forno. Normalmente, a comida deve ficar tampada para reter o calor, exceto aquela que deve ficar seca (é o caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que a comida acabe de cozinhar e melhora o sabor final.

- 1. Mantenha limpo o interior do forno**
Pingos de comida ou líquidos derramados grudam nas paredes do forno ou ficam entre o vedante e a superfície da porta. É melhor limpar logo o líquido derramado com um pano úmido. Os pedaços de comida derramados só absorvem microondas, aumentando, por isso, o tempo de cozimento. Use um pano molhado para limpar os pedaços de comida que ficam entre a porta e a parte do forno onde esta encaixa. É importante esta zona estar sempre bem limpa para a porta poder fechar hermeticamente. Remova as manchas e pingos de gordura com um pano ensaboado limpo com um pano úmido e seque. Não use detergentes fortes, nem outros produtos de limpeza que sejam abrasivos. O prato giratório metálico pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.
- 2. Mantenha limpo o exterior do forno**
Limpe a parte exterior do seu forno com água e sabão e seque com um pano macio ou papel de cozinha. Para evitar que a limpeza danifique o interior do aparelho, não deixe que a água se infiltre na grelha de ventilação. Antes de limpar o painel de controlo abra a porta do forno para evitar que este comece a funcionar acidentalmente. Para a limpeza do painel, use um pano úmido e limpe imediatamente com um pano seco. Após a limpeza, selecione em Parar/Cancelar.
- 3. Se acumular vapor em volta da porta, tanto no exterior como no interior, limpe-a com um pano macio.** Este fenómeno pode acontecer quando o forno é utilizado em condições de grande umidade. Não indica, de modo algum, um mau funcionamento do aparelho.
- 4. Tanto a porta como os respectivos vedantes devem estar sempre limpos.** Para a sua limpeza use apenas água morna com sabão, limpe bem e seque cuidadosamente. **NÃO USE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO DETERGENTE EM PÓ, ESPONJAS DE PALHA DE AÇO OU ESCOVAS DE PLÁSTICO.** As partes metálicas do aparelho serão mais fáceis de conservar se forem limpas frequentemente com um pano úmido.
- 5. Não use aspiradores a vapor**

Perguntas e Respostas

P A luz do forno não acende. Qual é o problema?

R Pode haver várias razões:

- A lâmpada queimou.
- O interruptor não funciona.

P As microondas atravessam o vidro da porta do forno?

R Não. Os pequenos orifícios foram concebidos para deixar passar a luz, mas não deixam passar as microondas.

P Por que é que soa o bip quando seleciona algum botão do painel de comando?

R O bip assegura que a programação selecionada será efetuada.

P O forno microondas poderá estragar se funcionar vazio?

R Sim. Nunca o ponha a trabalhar vazio, ou sem o prato giratório.

P Por que motivo os ovos às vezes estouram?

R Ao cozinhar, fritar ou gratinar ovos, a gema pode arrebentar devido ao acúmulo de vapor dentro da membrana. Para evitar isso, basta furar a gema antes de cozinhar. Nunca ponha a cozinhar os ovos com casca.

P Por que se recomenda um período de repouso no final do cozimento a microondas?

R Terminado o cozimento a microondas, a comida continua a cozinhar durante certo período de tempo. O período de repouso permite cozinhar a comida de maneira mais completa e uniforme. O tempo do período de repouso varia conforme a densidade da comida.

P É possível fazer pipocas no microondas?

R Sim, se seguir uma destas instruções:

1. Usando utensílios para fazer pipocas, próprios para microondas.
2. Usando milho em pacotes já preparadas para microondas e que contêm informações sobre o tempo e potência necessários para obter um produto final aceitável.

SIGA A RISCA AS INSTRUÇÕES DE CADA FABRICANTE SOBRE OS SEUS PRODUTOS. VIGIE O FORNO ENQUANTO FAZ AS PIPOCAS. SE O MILHO NÃO SALTAR DENTRO DO TEMPO PREVISTO, PARE O PROGRAMA, VISTO QUE TEMPO A MAIS PODERÁ QUEIMAR E INCENDIAR O MILHO.

ATENÇÃO

NUNCA USE SACOS DE PAPEL DE EMBRULHO PARA FAZER PIPOCAS. NÃO UTILIZE OS GRÃOS QUE SOBRARAM E NÃO ABRIRAM, PARA VOLTAR A FAZER PIPOCAS.

P Por que motivo o meu forno nem sempre cozinha tão depressa como indica o guia?

Consulte novamente o guia e certifique-se que seguiu corretamente as instruções, de modo a entender o que terá causado a variação no tempo de cozimento. Os tempos e temperaturas que constam do guia são meras sugestões e servem para evitar que a comida fique muito passada, problema mais comum no período de adaptação a um microondas. Variações no tamanho, peso e dimensão dos alimentos, requerem tempos diversos para cozimento. Misture as sugestões do guia de cozinha com a sua própria experiência, ao verificar as condições dos alimentos, tal como faz com um forno convencional.

Informações sobre a Ligação Elétrica/ Dados Técnicos

AVISO

Este aparelho tem de ser ligado à terra

Os fios do cabo de alimentação têm as seguintes cores:

AZUL – Neutro

MARROM – Com Corrente

VERDE e AMARELO, ou VERDE – Fio Terra

Dado que as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho máx. 2700 W podem não coincidir com as cores que identificam os terminais no seu plugue siga estes passos:

Ligar o fio AZUL ao terminal do plugue marcado com a letra N, ou de cor PRETA.

Ligar o fio MARROM ao terminal do plugue marcado com a letra L, ou de cor AVERMELHADA.

Ligar o fio VERDE e AMARELO, ou VERDE, ao terminal do plugue marcado com a letra E, ou com o símbolo.

Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo serviço de assistência técnica do fabricante, ou por um técnico qualificado.

Dados Técnicos

		MP9488SC
Potência de Entrada		220 V~ 60 Hz
Potência de Saída		900 W (IEC60705 valor standard)
Frequência do Microondas		2450MHz
Dimensões Exteriores		527mm (L) X 392mm (A) X 480mm (C)
Consumo	Grelha	máx. 2050 W
	Combinado	máx. 2700 W
	Convecção	1850 W
	Microondas	1520 W



SAC serviço de atendimento
ao consumidor

4004 5400 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 707 5454 Demais Localidades

www.lg.com

EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC