



# MANUAL DO UTILIZADOR

# FORNO MICRO-ONDAS

Por favor leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o forno.

MH726\*\*\*\* MH656\*\*\*\*  
(Opcional, verifique as especificações do modelo)

## Como funciona a função de micro-ondas

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante às ondas de rádio, televisão e à luz solar normal. Normalmente, as micro-ondas expandem-se, propagando-se pela atmosfera e desaparecendo, sem qualquer efeito.

Este forno, no entanto, tem um magnetrão para fazer uso da energia em micro-ondas. A electricidade, fornecida ao tubo do magnetrão, é utilizada para criar a energia das micro-ondas.

Estas micro-ondas entram na zona de cozedura através de aberturas dentro do forno. Há uma bandeja dentro do forno. As micro-ondas não podem atravessar as paredes metálicas do forno, mas podem penetrar materiais como vidro, porcelana e papel, materiais com os quais os pratos para micro-ondas são construídos.

As micro-ondas não aquecem os utensílios, embora os recipientes fiquem, eventualmente, quentes com calor gerado pela comida.

## Um aparelho muito seguro

**O seu forno micro-ondas é um dos eletrodomésticos mais seguros. Quando a porta for aberta, o forno vai interromper automaticamente a produção de micro-ondas. A energia das micro-ondas é convertida completamente em calor quando entra no alimento, não deixando nenhuma “sobra” de energia para prejudicá-lo quando consumir o alimento.**

# CONTEÚDO

## 3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

### 7 ANTES DE UTILIZAR

- 7 Desembalar e instalação
- 7 Desembalar e instalação
- 9 Painel de controlo
- 9 Visualizar imagem
- 10 Configurações de relógio
- 10 Início rápido
- 10 Mais/Menos
- 10 Economia de energia

### 11 COMO UTILIZAR

- 11 Cozinhar com temporizador
- 11 Níveis de potência do micro-ondas
- 12 Cozinhar com grill
- 12 Cozinhar com grill combinado
- 13 Bloqueio de segurança para crianças
- 13 Assar
- 14 Instruções do menu assar
- 15 Menu popular
- 15 Instruções do menu popular
- 19 Amolecer e derreter
- 19 Instruções do menu amolecer e derreter
- 20 Descongelar e cozinhar
- 20 Instruções do menu descongelar e cozinhar
- 22 Iogurte
- 22 Instruções do menu Iogurte
- 23 Manter quente
- 23 Fritar saudável
- 23 Instruções do menu fritar saudável
- 25 Descongelar com Inverter
- 25 Instruções do menu Descongelar com Inverter

### 26 UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

### 27 CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

### 29 PARA LIMPAR SEU FORNO

### 29 UTILIZAR A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

### 30 PERGUNTAS E RESPOSTAS

### 31 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## LEIA COM ATENÇÃO E GARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer. Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

### ATENÇÃO

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre potenciais perigos que podem matar ou ferir você ou outras pessoas. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas por um símbolo de alerta de segurança e pela palavra "ATENÇÃO" ou "CUIDADO". Essas palavras significam:

### ATENÇÃO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar danos corporais graves ou morte.

### CUIDADO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar ferimentos ou danos materiais.

### ATENÇÃO

- 1 **N**ão tente adulterar ou fazer quaisquer ajustes ou reparações na porta, vedação da porta, painel de controlo, botões de segurança ou qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer cobertura de protecção contra a exposição à energia das micro-ondas. **N**ão utilize o forno se as vedações da porta e partes adjacentes do forno micro-ondas estiverem defeituosas. **R**eparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.
  - **A**o contrário de outros aparelhos, o forno micro-ondas é um equipamento de alta tensão e alta corrente eléctrica. **O** uso ou reparação inadequada pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva das micro-ondas ou choque eléctrico.
- 2 **N**ão use o forno para desumidificação. (Ex: Utilizar o forno micro-ondas com jornais molhados, roupas, brinquedos, dispositivos eléctricos, animais de estimação ou crianças, etc.)
  - Isso pode causar danos graves à segurança, como incêndios, queimaduras ou morte súbita por choque eléctrico.
- 3 **E**ste aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas (incluindo crianças) ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. **C**rianças devem ser supervisionadas para garantir que não elas não brinquem com o aparelho.
  - **O** uso inadequado pode causar danos, como incêndios, choques eléctricos ou queimaduras.
- 4 **A**s partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. **A**s crianças devem ser mantidas afastadas.
  - **E**las podem queimar-se.
- 5 **L**íquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. **R**etire qualquer filme plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. **O**bserve, no entanto, que em alguns casos os alimentos devem ser cobertos com filme plástico para aquecimento ou cozimento.
  - **E**les podem explodir.
- 6 **U**tilize acessórios adequados a cada modo de operação.
  - **O** uso inadequado pode resultar em danos ao seu forno e aos acessórios ou pode criar faíscas e chamas.
- 7 **N**ão se deve permitir que crianças brinquem com os acessórios ou pendurem-se na maçaneta da porta.
  - **E**las podem ferir-se.
- 8 **P**ara qualquer um que não seja uma pessoa competente, é perigoso realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção de coberturas que protegem contra a exposição à energia das micro-ondas.

- 9 **Q**uando o aparelho for utilizado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- 10 **N**ão utilize o forno se ele estiver danificado. **É** muito importante que a porta do forno feche correctamente e que não haja nenhum dano nas seguintes partes: (1) porta (curvada), (2) dobradiças e trincos (partidas ou soltas), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas.
- 11 **S**e a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa competente.
- 12 **O** aparelho é alimentado por um cabo ou um dispositivo portátil de saída eléctrica, o cabo instalado no dispositivo portátil de saída eléctrica deve ser posicionado de modo que não fique sujeito a salpicos ou à entrada de humidade.
- 13 **P**ermita que crianças utilizem o forno sem supervisão apenas quando forem dadas instruções adequadas para que a criança seja capaz de utilizar o forno de forma segura e entenda os perigos de seu uso impróprio.
- 14 **O** aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar os elementos quentes. **C**rianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- 15 **D**urante a utilização, o aparelho fica quente. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- 16 **N**ão utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois isso pode riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro

## ATENÇÃO

- 1 **N**ão é possível utilizar o forno com a porta aberta, por causa dos trincos de segurança integrado no mecanismo da porta. **É** importante não alterar os trincos de segurança.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas ( **O**s trincos de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozimento quando a porta é aberta.)
- 2 **N**ão coloque qualquer objecto (como toalhas de cozinha, guardanapos, etc.) Entre a parte frontal e a porta do forno, e não deixe que alimentos ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial energia excessiva de micro-ondas.
- 3 **C**ertifique-se de que os tempos de cozinhar estão definidos correctamente, quantidades pequenas de alimentos precisam de um tempo de cozedura ou aquecimento menor.
- **A** cozedura excessiva pode fazer o alimento incendiar-se causar danos no seu forno.
- 4 **A**o aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no seu forno micro-ondas,
- \* **E**vite o uso de recipientes de lados retos com gargalos estreitos.
  - \* **N**ão aqueça excessivamente.
  - \* **M**exa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mexa novamente quando o tempo de aquecimento estiver a meio.
  - \* **A**pós o aquecimento, deixe repousar no forno por um período curto de tempo; Mexa ou agite novamente com cuidado e verifique sua temperatura antes de consumir, para evitar queimaduras (principalmente o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés).
- **T**enha cuidado ao manusear o recipiente. **O** aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, por isso deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- 5 **E**xiste uma saída de escape na parte superior, inferior ou lateral do forno. **N**ão bloqueie a saída.
- Isso pode resultar em danos no seu forno e maus resultados de cozedura.
- 6 **N**ão utilize o forno vazio. **É** recomendável deixar um copo de água no forno quando ele não estiver em uso.
- A** água irá absorver com segurança toda a energia das micro-ondas, caso o forno seja ligado acidentalmente.
- **O** uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 7 **N**ão cozinhe alimentos embrulhados em toalhas de papel, a menos que seu livro de receitas contenha

- instruções para o alimento que você estiver a cozinhar. **E** não utilize jornal em vez de toalhas de papel para cozinhar.
- **O** uso inadequado pode provocar explosões ou incêndios.
- 8** **N**ão utilize recipientes de madeira ou cerâmica que tenham partes metálicas (por exemplo: outro ou prata) incrustadas. **R**emova sempre os laços de torção metálicos. **U**tilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas. **R**ecipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o funcionamento do micro-ondas.
- **P**odem aquecer e carbonizar. **P**incipalmente objectos de metal podem criar um arco eléctrico no forno, o que pode causar danos sérios.
- 9** **N**ão utilize produtos de papel reciclado.
- **P**odem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios quando utilizado durante o cozimento.
- 10** **N**ão lave a bandeja ou a prateleira colocando-as na água logo após cozinhar. **I**ssso pode causar quebras ou danos.
- **O** uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 11** **P**osicione o forno de forma que a parte frontal da porta fique a 8 cm ou mais para trás da borda da superfície sobre a qual o forno está colocado, para evitar a queda accidental do aparelho.
- **O** uso inadequado pode resultar em lesões corporais e danos no forno.
- 12** **A**ntes de cozinhar, fure a pele das batatas, maçãs ou outras frutas e legumes.
- **E**les podem explodir.
- 13** **N**ão cozinhe ovos com a casca. **O**vos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois que o aquecimento por micro-ondas tiver terminado.
- **A**pressão será acumulada dentro do ovo até ele explodir.
- 14** **N**ão tente fritar no seu forno.
- **I**ssso pode resultar na fervura e transbordamento súbito do líquido quente.
- 15** **S**e fumos forem observados (ou emitidos), desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.
- **I**ssso pode causar danos sérios, como incêndios ou choques eléctricos.
- 16** **A**o aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, observe o forno, pois há possibilidade de ignição.
- **O** alimento pode ser derramado por causa da possibilidade de deterioração do recipiente, o que também pode causar fogo.
- 17** **A** temperatura das superfícies acessíveis poderá estar elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. **N**ão toque na porta, exterior do aparelho, traseira do aparelho, cavidade, acessórios e pratos do forno durante o modo de grelha, modo de convecção e operações de funcionamento automático. **A**ntes de limpar, verifique se essas partes não estão quentes.
- **C**omo elas ficarão quentes, há o perigo de queimaduras, a menos que se use luvas de cozinha grossas.
- 18** **O** forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos deve ser removidos.
- **N**ão manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afectar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.
- 19** **U**tilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- **N**ão é possível ter certeza da precisão da temperatura com sondas de temperatura impróprias.
  - **E**ste modelo não fornece uma sonda de temperatura.
- 20** **E**ste aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:
- **Á**reas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - **Q**uintas.
  - **H**óspedes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - **A**mbientes de hospedarias.

- 21 **E**ste aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre 8 anos e mais, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. **C**rianças não devem brincar com o aparelho. **A** limpeza e manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam sob supervisão.
- 22 **O** forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. **A** secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de sacos térmicos, chinelos, esponjas, panos húmido e similares pode levar a riscos de lesão, inflamação ou fogo.
- 23 **O** aparelho não se destina a ser utilizado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto separados.
- 24 **S**iga as orientações exatas dadas por cada fabricante sobre seu produto de pipocas. **N**ão deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver a estourar. **S**e o milho parar de estourar após o tempo sugerido, interrompa o funcionamento. **N**unca utilize sacos de papel castanho para estourar milho. **N**unca tente estourar sobras de milho.
- **C**ozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.
- 25 **E**ste aparelho deve ser ligado à terra.
- O**s fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos
- A**ZUL ~ Neutro
- C**ASTANHO ~ Fase
- V**ERDE e **A**MARELO ~ Terra
- C**omo as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder com as marcações coloridas que identificam os terminais da sua ficha proceda da seguinte forma:
- O** fio de cor **AZUL** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **N** ou de cor **PRETA**.
- O** fio de cor **CASTANHA** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **L** ou de cor **VERMELHA**.
- O** fio de cor **VERDE** e **AMARELO** ou **VERDE** deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra **G** ou  $\oplus$ .
- S**e o cabo de alimentação estiver deteriorado, deverá ser substituído pelo fabricante ou seu distribuidor autorizado, ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.
- **U**tilização imprópria pode causar sérios danos elétricos.
- 26 **U**tilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- 27 **ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO EM RESTAURANTES COMERCIAIS.**
- **O** uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 28 **O** forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.
- **O** forno micro-ondas é destinado a ser usado em instalação livre.
- 29 **A** conexão pode ser alcançada tendo uma ficha acessível ou com a incorporação de um interruptor em instalações fixas, em conformidade com as regras eléctricas.
- **U**sando fichas ou interruptores impróprios pode causar um incêndio ou um choque eléctrico.
- 30 **A** porta ou a superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em funcionamento.
- 31 **M**antenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 32 **O** conteúdo de biberões e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.
- 33 **M**antenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"
- 34 **D**e acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.
- 35 **L**impador a vapor não deve ser usado.
- 36  **C**UIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE
- Q**uando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.
- 37 **N**ão coloque objetos (ex. Livros, caixas, etc.) em cima do equipamento. Pode provocar o sobreaquecimento do equipamento e causar um incêndio, e os objetos podem cair e causar ferimentos.

# ANTES DE UTILIZAR

## DESEMBALAR E INSTALAÇÃO

Ao seguir os passos básicos nestas duas páginas, será capaz de verificar rapidamente se o forno está a funcionar correctamente. Por favor atente às orientações sobre onde instalar seu forno. Ao desembalar o forno, lembre-se de remover todos os acessórios e materiais de embalagem. Certifique-se de que o forno não foi danificado durante o transporte.

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



**BANDEJA DE VIDRO**



**ANEL GIRATÓRIO**



**BANDEJA CROCANTE**



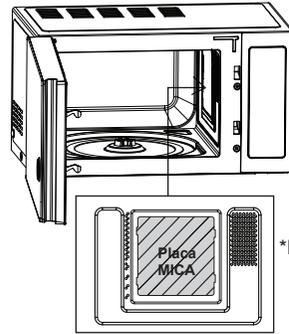
**GRELHA DE SUPORTE SUPERIOR**



**EIXO DA PLACA GIRATÓRIA**



**GRELHA DE DESCONGELAMENTO (MH656\*\*\*\*)**



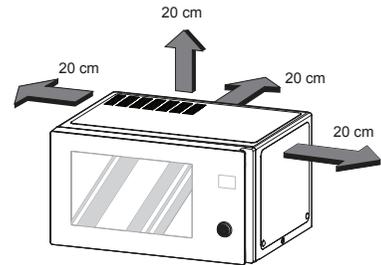
### NOTA

- Não remova a folha de mica na cavidade (bandeja prateada) dentro do forno. A placa de mica está ali para proteger os componentes do microondas de respingos de comida.

2. Coloque o forno num local nivelado à sua escolha com mais de 85 centímetros de altura, mas certifique-se de que há pelo menos 20 cm de espaço na parte superior e 20 cm nas partes traseira, esquerda e direita para que haja uma ventilação adequada. A parte frontal do forno deve estar a pelo menos 8 cm da beira da superfície, para não tombar.

Existe uma saída de escape na parte inferior ou lateral do forno. Bloquear essa saída pode danificar o forno.

Se utilizar o forno micro-ondas num espaço fechado ou num armário, o fluxo de ar para arrefecer o aparelho pode ser reduzido. Isso pode resultar num pior desempenho e na redução da vida útil. Se possível, utilize o forno micro-ondas sobre uma bancada. Existe uma saída de escape na parte inferior ou lateral do forno. Bloquear essa saída pode danificar o forno.



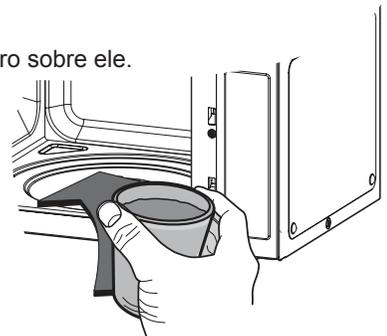
### OBSERVAÇÃO

- ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO NA ACTIVIDADE COMERCIAL.

3. Ligue o forno a uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que o forno é o único aparelho ligado à tomada. **Se o seu aparelho não funcionar correctamente, desligue-o da tomada eléctrica e conecte-o novamente.**

4. Abra a porta do forno puxando a maçaneta da porta. Coloque o anel giratório dentro do forno e coloque a bandeja de vidro sobre ele.

5. Encha **um recipiente para micro-ondas** com 300 ml de água. Coloque-o sobre a bandeja de vidro e feche a porta do forno. Se você tiver alguma dúvida sobre qual tipo de recipiente utilizar, consulte os utensílios para micro-ondas.



- 6 Prima o botão **PARAR/LIMPAR** e prima o botão **INICIAR/INTRODUZIR** uma vez para definir 30 segundos de cozedura.



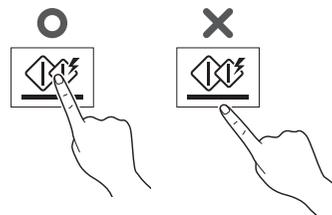
- 7 O ecrã irá mostrar uma contagem regressiva de 30 segundos. Quando chegar a 0, um aviso sonoro será emitido. Abra a porta do forno e verifique a temperatura da água. Se o seu forno estiver a funcionar, a água estará morna. **Cuidado ao remover o recipiente, poderá estar quente.**



### SEU FORNO JÁ ESTÁ INSTALADO

- 8 O conteúdo de biberões e boiões de comida deve ser mexido ou agitado e sua temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

- 9 O reconhecimento dos botões pode ser dificultado nas seguintes circunstâncias:
- Apenas a área externa do botão foi premeida.
  - O botão foi premeido com a unha ou a ponta do dedo.



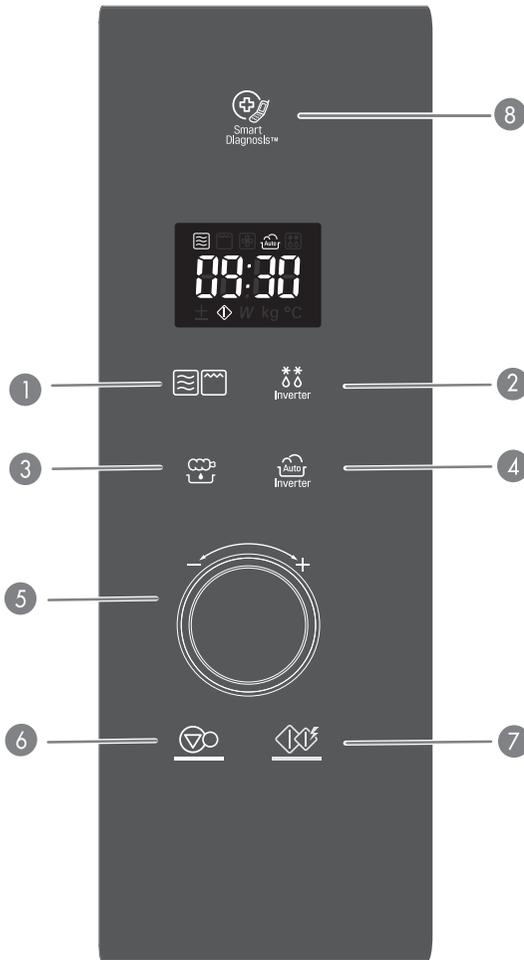
### ! OBSERVAÇÃO

Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

Quando limpar o painel de controlo táctil com uma toalha molhada, remova a humidade do painel de controlo táctil quando terminar.

- 10 A configuração do tempo de cozedura deve ser mais curta do que a dos fornos micro-ondas comuns (700 W, 800 W), devido à potência relativamente elevada do produto. O aquecimento excessivo pode criar humidade na porta.

# PAINEL DE CONTROLO



Parte	
1	<p><b>MODO DE COZINHAR</b>                      Consulte a página 11 “Cozinhar com temporizador”                      Consulte a página 12 “Cozinhar com grill”                      Consulte a página 12 “Cozinhar com grill combinado”</p>
2	<p><b>DESCONGELAR COM INVERTER</b>                      Consulte a página 25 “Descongelar com Inverter”</p>
3	<p><b>FRITAR SAUDÁVEL</b>                      Consulte a página 23 “Fritar Saudável”</p>
4	<p><b>COZINHAR COM INVERTER</b>                      Cozinhar com Inverter permite cozinhar a maior parte dos seus alimentos favoritos, seleccionando o tipo e o peso do alimento.                      Consulte a página 13 “Assar”                      Consulte a página 15 “Menu popular”                      Consulte a página 19 “Amolecer e derreter”                      Consulte a página 20 “Descongelar e cozinhar”                      Consulte a página 22 “Iogurte”                      Consulte a página 23 “Manter quente”</p>
5	<p><b>INDICADOR (MAIS / MENOS)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Escolha o menu de cozedura.</li> <li>• Definir tempo de cozedura e peso.</li> <li>• Durante o cozimento no modo auto e manual, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento ao rodar o indicador (excepto no modo de descongelar).</li> </ul>
6	<p><b>PARAR / LIMPAR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pára e limpa todas as entradas, exceto a hora do dia.</li> </ul>
7	<p><b>INICIAR / INSERIR</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Para começar a cozinhar a selecção, Prima o botão uma vez.</li> <li>• A função de início rápido permite-lhe definir intervalos de 30 segundos de cozedura de potência máxima premindo o botão INICIAR / INSERIR.</li> </ul>
8	<p><b>DIAGNÓSTICO INTELIGENTE</b>                      Aproxime o microfone do telefone deste ícone quando solicitado pelo operador do centro de assistência para ajudá-lo a diagnosticar problemas no forno micro-ondas ao solicitar assistência.</p>

PORTUGUÊS

## VISUALIZAR IMAGEM

Ícone			
	Ao utilizar o Micro-ondas, este ícone é visualizado no ecrã.		Quando é possível definir Mais / Menos, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao utilizar o grill, este ícone é visualizado no ecrã.		Quando é possível iniciar a cozedura, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao utilizar o grill combinado, Este ícone é visualizado no ecrã.		Quando é possível definir a potência, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao operar o Cozinhar com Inverter / Cozinhar a Vapor, este ícone é visualizado no ecrã.		Quando é possível definir o peso, este ícone é visualizado no ecrã.
	Ao operar o Descongelar com Inverter, este ícone é visualizado no ecrã.		

## CONFIGURAÇÕES DE RELÓGIO

Quando o forno for ligado pela primeira vez ou quando a energia for retomada após uma interrupção de energia, os números no ecrã serão repostos como "12H".

### Exemplo: Para definir 11:11



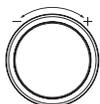
1. Prima **INICIAR / INSERIR** para confirmar no ecrã o relógio de 12H. (Você pode premir + para seleccionar o Modo 24H)



2. Rodar o **INDICADOR** até o visor mostrar '11:'.



3. Prima **INICIAR/INSERIR**



4. Rodar o **INDICADOR** para mudar os minutos até o visor mostrar '11:11'.



5. Prima **INICIAR/INSERIR**.

### ! NOTA

- Se você quiser ajustar o relógio novamente ou mudar opções, desligue da tomada e ligue novamente.
- Caso você não deseje utilizar o modo de relógio, pressione o botão PARA / LIMPAR, e depois ligar o forno.

## INÍCIO RÁPIDO

A função de INÍCIO RÁPIDO permite definir intervalos de 30 segundos para cozedura de potência máxima premindo INICIAR / INSERIR.

### Exemplo: Defina 2 minutos de cozedura em potência máxima



1. Prima **PARAR / LIMPAR**.



2. Selecciona 2 minutos em potência máxima.

Prima o botão **INICIAR / INSERIR** quatro vezes. O forno será iniciado antes de você terminar de premir a quarta vez. Durante o cozimento de INÍCIO RÁPIDO, pode aumentar o tempo de cozedura até 99 minutos e 59 segundos, premindo repetidamente o botão **INICIAR/INSERIR**.

## MAIS/MENOS

O programa COZINHAR COM TEMPORIZADOR pode ser ajustado para cozinhar o alimento por um tempo mais longo ou mais curto girando o indicador.

Rodar o indicador aumentará 10 segundos ou diminuir 10 segundos ao tempo de cozedura a cada vez. O tempo máximo possível será de 99 minutos e 59 segundos.

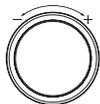
### Exemplo: Para ajustar o tempo de cozedura do Cozinhar com Inverter (ex. Frango Assado) para um tempo mais longo ou menor.



1. Prima **PARAR / LIMPAR**.



2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o visor mostre '1'.



3. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '1-3'.



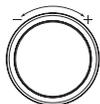
4. Prima **INICIAR/INSERIR**.



5. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '1.0 kg'.



6. Prima **INICIAR/INSERIR**.



7. Rodar o **INDICADOR**. O tempo de cozimento aumentar ou diminuir em 10 segundos.

## ECONOMIA DE ENERGIA

A economia de energia funciona desligando o ecrã. Este recurso só funciona com o forno micro-ondas em espera e o ecrã será desligado.

### ! OBSERVAÇÃO

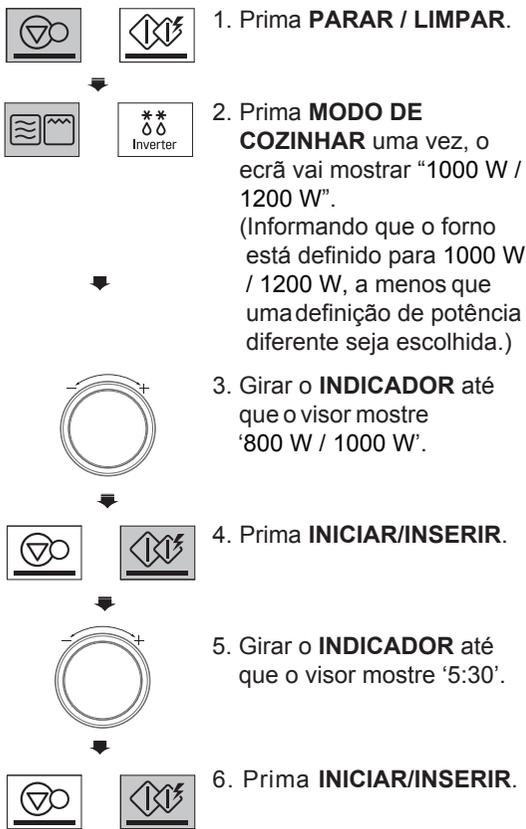
- Ao utilizar o modo de relógio, o ecrã permanecerá ligado.

# COMO UTILIZAR

## COZINHAR COM TEMPORIZADOR (COZEDURA MANUAL)

Esta função permite cozinhar alimentos pelo tempo desejado. Existem 5 níveis de potência disponíveis. O exemplo abaixo mostra como definir a potência de 800 W / 1000 W durante o tempo desejado.

**Exemplo: Para cozinhar alimentos na potência de 800 W / 1000 W durante 5 minutos e 30 segundos.**



Quando a cozedura estiver completa, um aviso sonoro soará. A palavra End será mostrada no ecrã. "End" permanece no visor e um sinal sonoro será emitido a cada minuto até que a porta seja aberta, ou qualquer botão pressionado.

### ! OBSERVAÇÃO

- Se o nível de potência não for seleccionado, o forno irá funcionar em potência máxima. Para definir a cozedura em POTÊNCIA MÁXIMA, salte a etapa 3 acima.

## NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O forno micro-ondas é equipado com cinco níveis de potência para oferecer a máxima flexibilidade e controlo sobre a cozedura. A tabela abaixo dará uma ideia de que alimentos devem ser preparados em cada um dos diversos níveis de potência.

- O gráfico ao lado mostra as definições de nível de energia do forno.

### GRÁFICO DE NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

Nível de potência		Utilizar
MH656****	MH726****	
Alta 1000 W	Alta 1200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferver água.</li> <li>• Dourar carne picada.</li> <li>• Fazer doces.</li> <li>• Cozer peças de aves, peixes e legumes.</li> <li>• Cozer cortes macios de carne.</li> </ul>
800 W	1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reaquecer arroz, massas e legumes.</li> <li>• Reaquecer alimentos preparados rapidamente.</li> <li>• Reaquecer sanduíches.</li> </ul>
600 W	700 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cozinhar pratos com ovos, leite e queijo.</li> <li>• Cozinhar bolos e pães.</li> <li>• Derreter chocolate.</li> <li>• Cozinhar vitela.</li> <li>• Cozinhar peixes inteiros.</li> <li>• Cozinhar pudins e cremes.</li> </ul>
400 W	400 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Descongelar carnes, aves e frutos do mar.</li> <li>• Cozinhar cortes de carne menos macios.</li> <li>• Cozinhar costeletas de porco e assados.</li> </ul>
200 W	200 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aquecer frutas.</li> <li>• Derreter manteiga.</li> <li>• Manter caçarolas e pratos principais quentes.</li> <li>• Amolecer manteigas e queijos cremosos.</li> </ul>

## COZINHAR COM GRILL

Permite que os alimentos sejam cozinhados rapidamente, além de os dourar e deixar crocantes. Não há necessidade de pré-aquecimento. Utilizar sempre luvas quando retirar alimentos e acessórios depois de cozinhar, já que o forno e acessórios estarão muito quentes.

**Exemplo: Utilizar o grill para cozinhar alimentos durante 5 minutos e 30 segundos.**

1. Prima **PARAR/ LIMPAR**.
2. Prima **MODO DE COZINHAR** até que o visor mostre 'GrIL'.
3. Prima **INICIAR/INSERIR**.
4. Girar o **INDICADOR** até que o visor mostre '5:30'.
5. Prima **INICIAR/INSERIR**.



### ATENÇÃO

Utilize sempre luvas de forno ao remover o alimento e os acessórios depois de cozinhar, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.



### OBSERVAÇÃO

- Esta função irá permitir dourar alimentos e deixá-los crocantes rapidamente.
- Para obter um melhor resultado, Utilizar os seguintes acessórios.
- Não usar os seguintes acessórios.



GRADE SUPERIOR



GRELHA DE  
DESCONGELAMENTO

## COZINHAR COM GRILL COMBINADO

O forno tem uma função de cozinhar combinado que lhe permite cozinhar alimentos com o grill e o micro-ondas.

**Exemplo: Programe seu forno com potência de micro-ondas de 300 W / 330 W e utilize a função combinada com um tempo de cozedura de 25 minutos.**

1. Aperte **PARAR/ LIMPAR**.
2. Aperte **MODO DE COZIMENTO** até que o visor mostre 'Co-1'.
3. Vire o **INDICADOR** até que o visor mostre 'Co-2'.
4. Aperte **INICIAR/INSERIR**.
5. Vire o **INDICADOR** até que o visor mostre '25:00'.
6. Aperte **INICIAR/INSERIR**. Durante a cozedura girar o **INDICADOR** para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. Tenha cuidado quando for remover seu alimento, pois o recipiente estará muito quente!



### OBSERVAÇÃO

- O forno tem uma função de cozedura combinada que lhe permite cozinhar alimentos com o grill e o micro-ondas.
- Isto geralmente faz com que a cozedura dos alimentos leve menos tempo.
- Pode definir três tipos de nível de potência de micro-ondas (MH656\*\*\*\*: Co-1: 200 W, Co-2:300 W, Co-3:400 W / MH726\*\*\*\*: Co-1: 220 W, Co-2:330 W, Co-3:440 W) no modo cozinhar com grill combinado.
- Esta função permite dourar alimentos e deixá-los crocantes rapidamente
- Para obter um resultado melhor, utilize os seguintes acessórios.
- Não usar os seguintes acessórios.



GRADE SUPERIOR



GRELHA DE  
DESCONGELAMENTO

## BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Essa é uma função de segurança exclusiva que evita operações indesejáveis do forno. Quando o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS estiver activado, nenhum funcionamento poderá ser realizado.

### Exemplo: Para activar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS



1. Prima **PARAR / LIMPAR**.



2. Prima e mantenha premido **PARAR / LIMPAR** até que "Loc" apareça no ecrã e um sinal sonoro seja ouvido.

Se a hora do dia já estiver definida, a hora do dia aparecerá no ecrã depois de 1 segundo.

Se o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS já estiver activado e você tocar num outro botão, a palavra L oc será mostrada no ecrã. Pode cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS de acordo com o procedimento descrito abaixo.

### Exemplo: Para cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS



Prima e mantenha premido **PARAR / LIMPAR** até que "Loc" desapareça do ecrã.

Após desactivar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS, o forno irá funcionar normalmente.

## ASSAR

O menu do seu forno foi pré-programado para assar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que você deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.

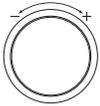
### Exemplo: Para Cozinhar 0,3kg de legumes assados



1. Prima **PARAR / LIMPAR**.



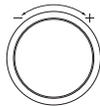
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até o visor mostrar '1'.



3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '1-6'.



4. Prima **INICIAR/INSERIR**.



5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.3 kg'.



6. Prima **INICIAR/INSERIR**.

## INSTRUÇÕES DO MENU ASSAR

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1-1	Batatas assadas	0,2 - 1,0 kg (180-220 g/cada)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave e seque as batatas com uma toalha de papel.</li> <li>2. Fure todas as batatas 8 vezes com um garfo.</li> <li>3. Coloque o alimento na Grelha de Suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.</li> <li>4. Depois de cozinhar, deixe repousar por 3 minutos.</li> </ol>	Grelha de suporte superior
1-2	Carne assada	0,5 - 1,5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincele a carne com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto.</li> <li>2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.</li> <li>3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.</li> <li>4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio durante 10 minutos.</li> </ol>	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-3	Frango assado	0,8 - 1,8 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincele o frango inteiro com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto.</li> <li>2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.</li> <li>3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.</li> <li>4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio durante 10 minutos.</li> </ol>	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-4	Borrego assado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincele o borrego com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto.</li> <li>2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.</li> <li>3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.</li> <li>4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio por 10 minutos.</li> </ol>	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-5	Porco assado	0,5 - 1,5 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincele o porco com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto.</li> <li>2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.</li> <li>3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.</li> <li>4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio por 10 minutos.</li> </ol>	Recipiente de vidro resistente ao calor
1-6	Legumes assados	0,2 - 0,3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>Beringela, corte em fatias com 1 - 2 cm de espessura            Curgete, corte em fatias com 1 - 2 cm de espessura            Cebola corte em pedaços            Pimentão, corte ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes            Tomate cereja inteiro            Cogumelos, corte ao meio</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincele os legumes com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto.</li> <li>2. Coloque os alimentos num recipiente de vidro e de seguida na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.</li> <li>3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.</li> </ol>	Recipiente de vidro resistente ao calor na grelha de suporte

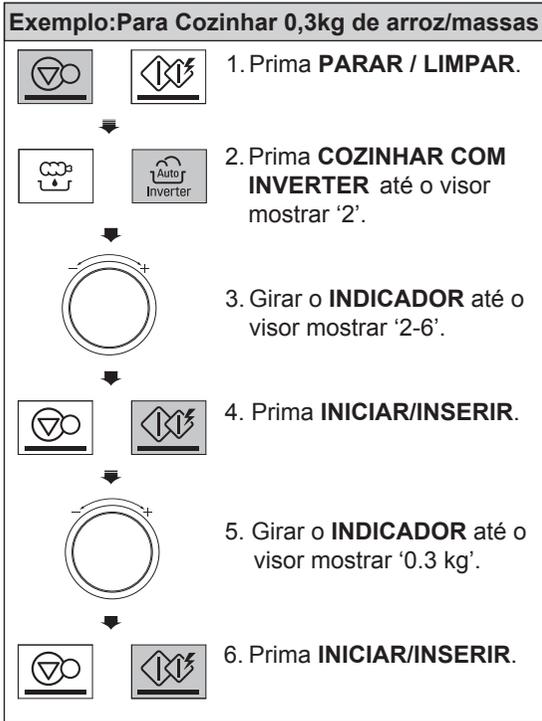


### OBSERVAÇÃO

Ao cozinhar um assado, utilize uma grelha de assar, caso tenha uma.

## MENU POPULAR

O menu do seu forno foi pré-programado para assar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.



## INSTRUÇÕES DO MENU POPULAR

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-1	<b>Coxas de frango com ameixas</b>	1,2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b>                      1 cebola fatiada                      1 cenoura fatiada                      500 g de coxas de frango                      15 ameixas secas sem caroço cortadas ao meio                      1 chávena de caldo de galinha, sal e                      Pimenta a gosto</p> <p>1. Adicione todos os ingredientes numa tigela funda e grande e misture bem. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para ventilar.                      2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima <b>INICIAR/INSERIR</b>.                      Mexa pelo menos duas vezes durante a cozedura.</p>	Tigela para micro-ondas

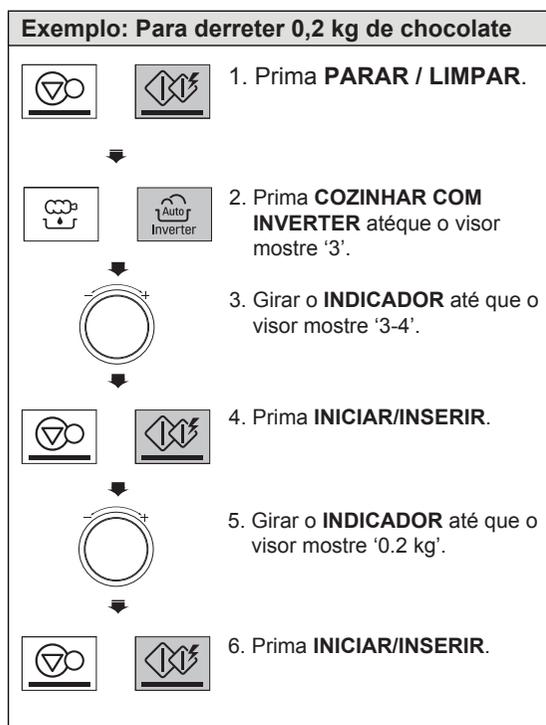
Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-2	Juliana no pão	0,8 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b> 4 - 5 pães 50 g de queijo ralado</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte a parte de cima dos pães e retire o miolo, tenha cuidado para não furar o fundo.</li> <li>2. Encha todos os pães com recheio e coloque os pães recheados num recipiente de vidro.</li> <li>3. Adicione queijo em cima de cada pão.</li> <li>4. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</li> </ol> <p>※ Recheio 2 colheres de sopa de manteiga 200 g de peito de frango picado 100 g de cogumelos picados 1 cebola picada 1 chávena de creme de leite Sal e pimenta a gosto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cozinhe o peito de frango, os cogumelos e a . cebola numa frigideira com manteiga.</li> <li>2. Adicione o creme de leite e deixe cozinhar em lume brando até que o creme engrosse. Tempere com sal e pimenta.</li> </ol>	Recipiente de vidro resistente ao calor, na grelha de suporte
2-3	Lombo de porco com bacon e beringela	1,2 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b> 400 g de lombo de porco 8 tiras de bacon 1/2 beringela 2 colheres de azeite Sal e pimenta a gosto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte o lombo de porco em 8 pedaços (com cerca de 50 g), adicione sal e pimenta.</li> <li>2. Enrole o lombo de porco com bacon.</li> <li>3. Fatie a beringela e coloque-a em azeite.</li> <li>4. Coloque os lombos de porco enrolados e a beringela fatiada num recipiente de vidro.</li> <li>5. Coloque o recipiente na grelha de suporte. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</li> </ol>	Recipiente de vidro resistente ao calor na grelha de suporte
2-4	Batata gratinada	1,5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b> 1 kg de batatas 1 dente de alho 20 g de manteiga 300 g de creme de leite 100 g de queijo ralado Noz-moscada, Sal e pimenta a gosto</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Descasque e lave as batatas, depois corte-as em fatias de 5 mm. Esfregue a parte interna do recipiente com um dente de alho e manteiga.</li> <li>2. Coloque metade das batatas numa assadeira e tempere-as. Encha com as batatas restantes e tempere-as, depois despeje o creme de leite e o queijo por cima.</li> <li>3. Coloque a assadeira no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</li> </ol>	Prato de cozinhar 20 x 20 cm

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio																																
2-5	Ratatouille	1,5 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>1 cebola cortada em pedaços                      1 beringela cortada em pedaços                      1 curgete cortada em pedaços                      1 pimento cortado em pedaços                      3 tomates picados                      1 colher de sopa de massa de tomate                      2 dentes de alho esmagados                      1 colher de sopa de ervas verdes (Ervas de Provença) picadas                      2 colheres de sopa de vinagre                      1 colher de chá de açúcar                      Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Adicione todos os ingredientes numa tigela funda e grande e misture bem. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar.                      2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. Mexa pelo menos duas vezes durante a cozedura.</p>	Tigela para micro-ondas																																
2-6	Arroz / Massas	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes para o arroz</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Manteiga derretida</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cebola gratinada</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Caldo de galinha ou água</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>1. Adicione o arroz, a manteiga derretida e a cebola numa tigela funda e larga (3 L) e misture bem. Despeje o caldo de galinha ou a água fervente e adicione sal. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar.                      2. Coloque o recipiente no forno.                      Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.                      3. Após a cozedura, misture e deixe repousar coberto por 5 - 10 minutos, se necessário.</p> <p><b>Ingredientes para massas</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Massa</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>1. Coloque a massa e água fervente com sal numa tigela funda e larga (3 L). Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar.                      2. Coloque o alimento no forno.                      Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.                      3. Após a cozedura, coloque água fria na massa.</p>	Arroz	100 g	200 g	300 g	Manteiga derretida	30 g	40 g	50 g	Cebola gratinada	50 g	75 g	100 g	Caldo de galinha ou água	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	A gosto			Massa	100 g	200 g	300 g	Água	400 ml	800 ml	1 000 ml	Sal	A gosto			Tigela para micro-ondas
Arroz	100 g	200 g	300 g																																		
Manteiga derretida	30 g	40 g	50 g																																		
Cebola gratinada	50 g	75 g	100 g																																		
Caldo de galinha ou água	250 ml	500 ml	750 ml																																		
Sal	A gosto																																				
Massa	100 g	200 g	300 g																																		
Água	400 ml	800 ml	1 000 ml																																		
Sal	A gosto																																				

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-7	<b>Tomates recheados</b>	1,0 kg	Ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Ingredientes</b>            4 tomates médios            Sal e pimenta a gosto            300 g de carne picada            ½ copo de pão ralado            2 dentes de alho esmagados            1 colher de sopa de mostarda Dijon            1 colher de sopa de ervas secas            1 colher de sopa de queijo parmesão</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte as partes de cima dos tomates criando chapéus e retire as sementes, tendo cuidado para não furar a carne ou a pele. Em seguida, polvilhe cada tomate com sal e pimenta.</li> <li>2. Adicione os restantes ingredientes numa tigela e misture bem.</li> <li>3. Recheie os tomates com a mistura de carne e coloque os chapéus novamente.</li> <li>4. Coloque os tomates recheados num recipiente de vidro e cubra com filme plástico.</li> <li>5. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</li> </ol>	Prato para micro-ondas
2-8	<b>Curgete recheada</b>	1,2 kg	Ambiente	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>Ingredientes</b>            4 curgetes redondas (200 g/cada)            500 g de carne picada            2 colheres de azeite            Sal e pimenta a gosto</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte as partes de cima das curgetes criando chapéus e remova as sementes, tendo cuidado para não furar a carne ou a pele. Em seguida, polvilhe cada curgete com sal e pimenta.</li> <li>2. Recheie as curgetes com carne picada e coloque os chapéus novamente.</li> <li>3. Coloque os alimentos num recipiente de vidro e salpique com azeite. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</li> </ol>	Prato para micro-ondas

## AMOLECER E DERRETER

O forno utiliza baixa potência para amolecer/derreter alimentos, consulte a tabela seguinte.



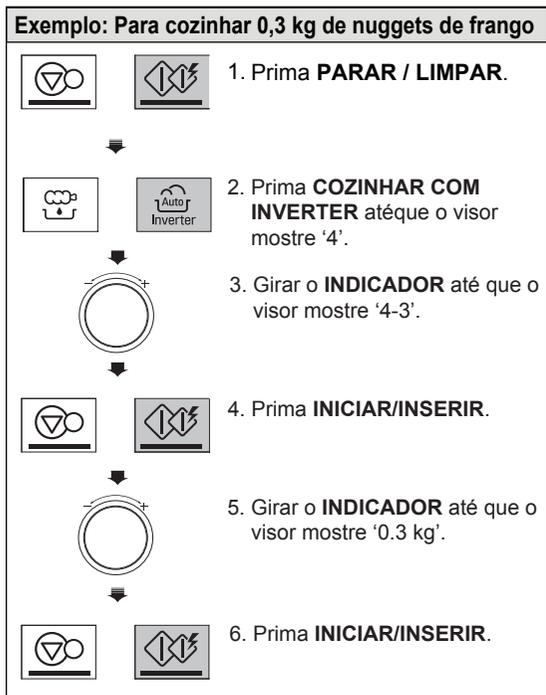
PORTUGUÊS

## INSTRUÇÕES DO MENU AMOLECER E DERRETER

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
3-1	<b>Amolecer queijo creme</b>	0,1 - 0,3 kg	Refrigerada	1. Coloque o queijo num recipiente para micro-ondas. 2. Coloque o recipiente no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. O queijo creme estará à temperatura ambiente e pronto para ser utilizado em receitas.	Recipiente para micro-ondas
3-2	<b>Amolecer gelado</b>	2 / 4 chávenas	Congelado	1. Retire a tampa e a cobertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. O gelado será amolecido o suficiente para facilitar sua remoção.	-
3-3	<b>Derreter manteiga</b>	1-3 ea (100 - 150 g / cada)	Refrigerada	1. Coloque os alimentos numa tigela. 2. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após a cozedura, misture para completar o derretimento	Tigela para micro-ondas
3-4	<b>Derreter chocolate</b>	0,1 - 0,3 kg	Ambiente	1. Pode-se utilizar lascas de chocolate ou barras de chocolate. 2. Desembrulhe e coloque o chocolate numa tigela. 3. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 4. Após a cozedura, misture para completar o derretimento.	Tigela para micro-ondas

## DESCONGELAR E COZINHAR

O menu do seu forno foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que deseja e quantos itens existem. Então deixe seu forno micro-ondas cozinhar automaticamente os alimentos.



## INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR E COZINHAR

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
4-1	<b>Baguete/ Croissant</b>	0,1 - 0,3 kg	Congelado	1. Remova a baguete/croissant congelado da embalagem. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.	Recipiente de vidro resistente ao calor
4-2	<b>Palitos de queijo</b>	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Remova a embalagem dos palitos de queijo. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte
4-3	<b>Nuggets de frango</b>	0,2 - 0,3 kg	Congelado	1. Remova todas as embalagens dos nuggets de frango. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
4-4	<b>Lasanha congelada</b>	0,3 kg	Congelado	1. Remova a lasanha da caixa e retire a tampa. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	-
4-5	<b>Pizza congelada (Grossa)</b>	0,5 kg	Congelado	1. Remova todas as embalagens da pizza de massa grossa. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.	Prato para micro-ondas
4-6	<b>Pizza congelada (Fina)</b>	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Remova todas as embalagens da pizza de massa fina. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR.	Grelha de suporte
4-7	<b>Filetes de salmão</b>	0,2 - 0,6 kg (180-220 g, 2,5 cm de espessura/cada)	Congelado	1. Pincele o salmão congelado com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte sobre prato apara pingos. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte com prato apara pingos
4-8	<b>Camarões</b>	0,2 - 0,4 kg	Congelado	1. Pincele o camarão congelado com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte sobre um prato apara pingos. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar.	Grelha de suporte com prato apara pingos

## IOGURTE

Esta função permite cozinhar iogurte premindo o botão COZINHAR COM INVERTER.

### Exemplo: Para cozinhar 0,6 kg de iogurte



1. Prima **PARAR / LIMPAR**.



2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o visor mostre '5'.



3. Prima **INICIAR/INSERIR**. Aparecerá '5h00' no visor.

## INSTRUÇÕES DO MENU IOGURTE

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
5	iogurte	0,6 kg	Morno	<p><b>Ingredientes</b> 500 ml de leite integral pasteurizado 100 g de iogurte natural sem sabor</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Lave cuidadosamente com água quente uma tigela para micro-ondas de tamanho apropriado.</li> <li>Despeje 500 ml de leite na tigela.</li> <li>Aqueça-o por cerca de 1 minutos e 30 segundos- 2 minutos e 30 segundos com o micro-ondas em potência máxima com temperatura até 40 - 50°C.</li> <li>Adicione 100 ml de iogurte na tigela e mexa bem.</li> <li>Cubra com filme plástico ou uma tampa e coloque o recipiente no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</li> <li>Depois de experimentar, guarde no frigorífico por cerca de 5 horas.</li> <li>Combine com geleia, açúcar ou frutas.</li> </ol> <p>Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Podem ser utilizados os seguintes tipos de leite e iogurte:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Utilizar</th> <th colspan="2">Não utilizar</th> </tr> <tr> <th>Leite</th> <th>IOGURTE</th> <th>Leite</th> <th>IOGURTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Leite integral pasteurizado</td> <td>Natural Puro IOGURTE</td> <td>• 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade</td> <td>• Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lave cuidadosamente com água quente e seque todos os utensílios antes de provar o iogurte.</li> <li>Certifique-se de que o leite está morno (40 - 50 °C) antes de prová-lo.</li> <li>Não agite ou misture o iogurte ao prová-lo, isso vai afectar a firmeza do iogurte.</li> <li>Se a quantidade de ingredientes for maior do que o sugerido, aumente o tempo de prova.</li> </ul>	Utilizar		Não utilizar		Leite	IOGURTE	Leite	IOGURTE	• Leite integral pasteurizado	Natural Puro IOGURTE	• 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade	• Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade	Tigela para micro-ondas
Utilizar		Não utilizar															
Leite	IOGURTE	Leite	IOGURTE														
• Leite integral pasteurizado	Natural Puro IOGURTE	• 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade	• Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade														

## MANTER QUENTE

A função manter quente vai manter alimentos cozinhados aquecidos à temperatura ideal para servir. Começe sempre com alimentos quentes. Utilizar utensílios para micro-ondas.

**Exemplo: Manter quente manualmente para aquecer alimentos em potência máxima em 90 minutos.**

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o visor mostre '6'.
3. Prima **INICIAR/INSERIR**. Aparecerá '1h30' no visor.

**Observações:**  
 Alimentos crocantes (salgados, tortas, doces, etc) devem estar descobertos durante a função manter quente.  
 Alimentos húmidos devem ser cobertos com filme plástico ou uma tampa para micro-ondas.  
 A quantidade de alimentos mantidos quentes é adequada para 1-3 porções.

## FRITAR SAUDÁVEL

O menu do seu forno foi pré-programado para assar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que você deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.

**Exemplo: Para cozinhar 0,4 kg de asas de frango**

1. Prima **PARAR/ LIMPAR**.
2. Prima **FRITAR SAUDÁVEL**.
3. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '2'.

4. Prima **INICIAR/INSERIR**.
5. Girar o **INDICADOR** até o visor mostrar '0.4 kg'.
6. Prima **INICIAR/INSERIR**.

## INSTRUÇÕES DO MENU FRITAR SAUDÁVEL

Código	Menu	Limite de Peso	Temperatura Inicial	Instruções	Utensílio
1	Frango / Schnitzel	0,2-0,6 kg	Refrigerada	<p><b>Ingredientes</b>                      Peitos de frango de 150 - 200 g cada                      1 chávena de farinha                      2 ovos, ligeiramente batidos                      1 chávena de pão ralado                      1 chávena de pão ralado</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperar os peitos de frango com sal e pimenta ou como desejar, passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar o frango schnitzel com óleo.</li> <li>2. Colocar comida no tabuleiro transparente na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja de fritura sobre a grade

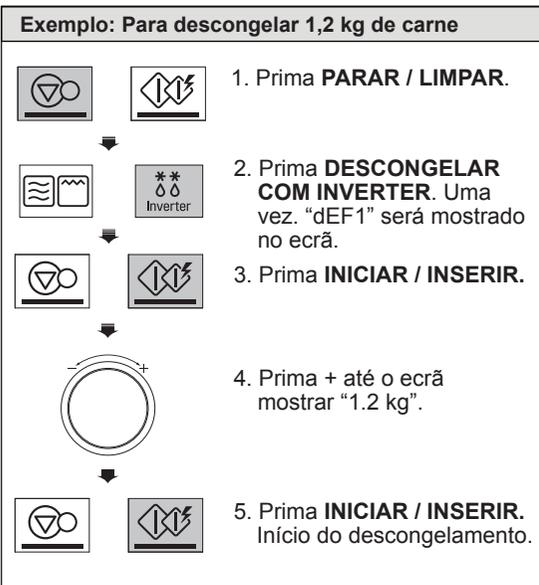
Código	Menu	Limite de Peso	Temperatura Inicial	Instruções	Utensílio
2	<b>Asas de frango</b>	0,2-0,6 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Esfregar asas de frango com manteiga derretida ou óleo e temperar a gosto</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte
3	<b>Costeleta</b>	0,2-0,4 kg	Refrigerada	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredientes</b></p> <p>500 g carne de vaca ou borrego  500 g batatas pequenas, cozidas e em puré  3 ovos, ligeiramente batidos  2 cebolas, finamente cortadas  2 colheres sopa de salsa cortada  1 taça de pão ralado  Sal e pimenta a gosto</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Misturar carne, batatas, ovos, cebolas e salsa. Da mistura, fazer bolas com cerca de 4-5 cm de diâmetro. Cobrir com pão ralado dar forma oval com cerca de 1 cm espessura cada. Untar a costeleta com óleo.</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja de fritura sobre a grade
4	<b>Filetes de peixe</b>	0,2-0,6 kg (MH726****) 0,2-0,5 kg (MH656****)	Refrigerada	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p><b>Ingredientes</b></p> <p>Filetes de peixe com 150 - 200 g cada  1 chávena de farinha  2 ovos, ligeiramente batidos  1 taça de pão ralado  Sal e pimenta a gosto</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Temperar os filetes de peixe com sal e pimenta ou como desejar. Passar na farinha e depois nos ovos, passar no pão ralado e pincelar os filetes de peixe com óleo.</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja de fritura sobre a grade
5	<b>Batatas fritas</b>	0,1-0,3 kg	Congelada	Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Para resultados melhores cozinhar numa só camada. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.	Bandeja crocante na grelha de suporte
6	<b>Hambúrgueres</b>	0,2-0,4 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Escolher hambúrgueres com 100 g e 1 cm de espessura cada. Untar hambúrgueres com óleo.</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte
7	<b>Salsichas</b>	0,2-0,6 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remover todas as embalagens.</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte
8	<b>Batatas aos gomos</b>	0,2-0,4 kg	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lavar batatas e cortar em triângulos. Untar batatas com óleo.</li> <li>2. Colocar comida na bandeja crocante na grelha superior. Escolher menu e peso, pressionar iniciar.</li> <li>3. Ao sinal SONORO, virar a comida e pressionar iniciar para continuar o processo.</li> </ol>	Bandeja crocante na grelha de suporte

## DESCONGELAR COM INVERTER

Quatro sequências de descongelamento são predefinidas no forno. A função **DESCONGELAR COM INVERTER** oferece o melhor método para descongelar de alimentos congelados. O guia de culinária irá indicar qual a sequência de descongelação é recomendada para o alimento que você está descongelar.

Para maior comodidade, o **DESCONGELAR COM INVERTER** inclui um mecanismo de aviso sonoro embutido para lembrá-lo de verificar, virar, separar ou reorganizar, para obter os melhores resultados de descongelação. Quatro níveis diferentes de descongelação estão disponíveis.

(CARNE / AVES / PEIXE / PÃO)



### NOTA

• Ao utilizar a função **INVERTER DEFROST**, utilize os seguintes acessó



Grelha de descongelamento (MH656\*\*\*\*)

### OBSERVAÇÃO:

o pressionar o botão **INICIAR/INSERIR**, o ecrã muda para a contagem regressiva do tempo de descongelação. O forno emite um aviso sonoro durante o ciclo de descongelação.

Após o aviso sonoro, abra a porta, retire as partes que foram descongeladas e gire.

Coloque novamente as porções congeladas no forno e prima **INICIAR/INSERIR** para retomar o ciclo de descongelação.

- Retire o peixe, marisco, carne e aves da embalagem de papel ou de plástico original. Caso contrário, a embalagem vai acumular vapor e sucos próximo aos alimentos, o que pode fazer com que a superfície externa dos alimentos cozinhe.
- Coloque os alimentos num recipiente raso ou uma assadeira para micro-ondas para aparar os pingos.
- O alimento ainda deve ter um pouco de gelo no centro quando retirado do forno.

- A duração do tempo de descongelamento varia de acordo com a solidez do alimento congelado.
- A forma da embalagem afeta a rapidez com que o alimento vai descongelar. Embalagens rasas descongelam mais rápido do que blocos maiores.

- Dependendo da forma do alimento, ele pode ficar mais ou menos descongelado.

## INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR COM INVERTER

Categoria	Alimento a descongelar
<b>CARNE (dEF1)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Carne</b> Carne picada, bife do pojadouro, Cubos para guisado, filé mignon, assado de panela, costela assada, alcatra assada, acém assado, hamburques <b>Borrego</b> Costeletas assadas em rolos <b>Porco</b> Costeletas, cachorros quentes, Costelas individuais, costelas estilo country. Assado em rolo, Salsichas <b>Vitela</b> Escalopes (0,5 kg, 20 mm de espessura) Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 15 minutos.
<b>AVES (dEF2)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Aves</b> Inteiras, Cortes, Peito (desossado) <b>Frango tipo Cornish</b> Inteiro <b>Peru</b> Peito Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 30 - 60 minutos.
<b>PEIXE (dEF3)</b> 0,1 - 4,0 kg	<b>Peixe</b> Filetes, bifes inteiros <b>Marisco</b> Carne de caranguejo, cauda de lagosta, camarão, Vieiras Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 10 minutos.
<b>PÃO (dEF4)</b> 0,1 - 0,5 kg	Pão fatiado, bolo, baguete, etc. Separe as fatias e coloque-as entre toalhas de papel ou em um prato plano. Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 1 - 2 minutos.

## UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

### Nunca utilize utensílios de metal ao usar a função micro-ondas

As microondas não podem penetrar o metal. Elas vão desviar-se de qualquer objeto de metal no forno e causar a formação de arco, um fenômeno alarmante que se assemelha a um raio. Utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor são seguros para uso no seu forno. No entanto, alguns podem conter materiais que tornem impróprios como panelas de micro-ondas. Se você tiver alguma dúvida sobre um determinado utensílio, há uma maneira simples de descobrir se ele pode ser usado no micro-ondas.

Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro cheia de água usando função micro-ondas. Micro-ondas em potência ALTA por 1 minuto. Se a água aquecer, mas o utensílio permanece frio ao toque, o utensílio é seguro para uso. No entanto, se a água não mudar a temperatura e o utensílio ficar quente, as microondas estão sendo absorvidas pelo utensílio e não é seguro para uso na função de microondas. Você provavelmente tem muitos itens na sua cozinha agora que podem ser usados como equipamento de cozinha no microondas. Por favor leia a seguinte lista.

### Pratos de jantar

Muitos tipos de louça são apropriadas para micro-ondas. Se, em caso de dúvida consulte o manual do fabricante ou realize o teste de micro-ondas.

### Objectos de vidro

Objectos de vidro resistentes a altas temperaturas são apropriados para o micro-ondas. Isto inclui todas as marcas de panelas de vidro temperado. No entanto, não utilize objetos de vidro delicado, como copos ou taças de vinho, pois estas podem estilhaçar com o aquecer da comida.

### Recipientes de plástico

Estes podem ser usados para armazenar alimentos que devem ser rapidamente reaquecidos. No entanto, eles não devem ser usados para armazenar alimentos que necessitem de um tempo considerável no forno, pois os alimentos quentes irão deformar ou derreter os recipientes de plástico.

### Papel

Recipientes e pratos de papel são convenientes e seguros para uso na função de micro-ondas, desde que o tempo de cozedura seja curto e os alimentos tenham baixo teor de gordura e humidade. Toalhas de papel também são muito úteis para a embalagem de alimentos e para o revestimento de tabuleiros em que os alimentos gordurosos, como toucinho, são cozidos. Em geral, evite produtos de papel colorido, pois os objectos podem perder as cores. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar a formação de arco ou incêndios quando usado no micro-ondas.

### Sacos plásticos para cozimento

Desde que sejam feitos especialmente para cozinhar, sacos para cozinhar são seguros para micro-ondas. No entanto, certifique-se de fazer uma fenda no saco para que o vapor possa escapar. Nunca use sacos de plástico comuns para cozinhar usando a função de micro-ondas, pois eles vão derreter e rasgar.

### Artigos de cozinha de plástico para micro-ondas

Uma variedade de formas e tamanhos de panelas de micro-ondas estão disponíveis. A maior parte do tempo, você provavelmente pode usar itens que já tenha adquirido ao invés de investir em novos equipamentos de cozinha.

### Louças, objetos de pedra e cerâmica

Recipientes feitos destes materiais são geralmente muito bons para a função de micro-ondas, mas eles devem ser testados para ter a certeza.



## ATENÇÃO

- Alguns itens com alto teor de ferro ou de chumbo não são apropriados como utensílios de cozinha.
- Utensílios devem ser verificados para garantir que eles são adequados para uso no micro-ondas.

# CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

## Manter a vigilância

Controle sempre a sua comida enquanto cozinha. A função micro-ondas está equipada com uma luz que liga automaticamente quando o forno estiver em funcionamento, para que possa ver o interior e verificar a sua comida. Instruções dadas em receitas para elevar e agitar assim devem ser pensadas como as etapas mínimas recomendadas. Se a comida parecer que está a ser cozinhada de forma desigual, faça os ajustes necessários para corrigir o problema.

## Fatores que afectam os tempos de cozinhar do micro-ondas

Muitos fatores afectam o tempo de cozinhar. A temperatura dos ingredientes utilizados numa receita faz uma grande diferença no tempo de cozedura. Por exemplo, um bolo feito com ovos, leite e manteiga frios vai levar consideravelmente mais tempo para cozinhar do que um feito com ingredientes que estão à temperatura ambiente. Algumas das receitas, particularmente para pães, bolos e cremes, recomendam que a comida seja retirada do forno ainda quando estiver ligeiramente mal cozida.

Isto não é um erro. Quando permitido ficar coberto, esses alimentos vão continuar a cozinhar fora do forno, pois o calor preso dentro do recipiente fará o alimento cozinhar de fora para dentro. Se a comida for deixada no forno até que esteja cozida até o fim, as partes exteriores irão tornar-se cozidas ou até mesmo queimadas. Você vai tornar-se cada vez mais hábil tanto a cozinhar como a saber o tempo de repouso para os vários tipos de comida.

## Densidade de alimentos

Comida Light, porosa como bolos e pães cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados, densos como assados e guisados. Deverá ter cuidado ao cozinhar no micro-ondas alimentos porosos de forma a que as bordas exteriores não se tornem secas e quebradiças.

## Altura do alimento

A parte superior dos alimentos altos, particularmente assados, vai cozinhar mais rapidamente do que a parte inferior.

Portanto, é importante virar várias vezes os alimentos altos durante a cozedura.

## Teor de humidade do alimento

Como o calor gerado a partir das micro-ondas faz com que a humidade evapore, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser borrifados com água antes da cozedura ou cobertos para reter a humidade.

## Conteúdo de ossos e gordura dos alimentos

Ossos conduzem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Cuidados devem ser tomados ao cozinhar ossos ou cortes gordurosos de carne para evitar a cozedura desigual da carne.

## Quantidade de alimento

O número de micro-ondas no forno permanece constante independentemente da quantidade de comida que está a ser cozinhada. Portanto, quanto maior a quantidade de alimentos que colocar no forno, maior será o tempo de cozedura. Lembre-se de diminuir o tempo de cozedura em pelo menos um terço quando reduzir para metade uma receita.

## Forma do alimento

As micro-ondas penetram apenas cerca de 2 cm na comida, a porção interior do alimentos é cozida com o calor gerado de fora para dentro. Apenas a borda externa do alimento é cozida pela energia das micro-ondas; o resto é cozido por condução. A pior forma possível de um alimento para ser cozido é um quadrado espesso.

Os cantos vão queimar-se ainda muito antes que do centro estar quente. Alimentos arredondados e finos e de forma anelar cozinham melhor no micro-ondas.

## Cobertura

Uma tampa retém calor e vapor que faz com que o alimento cozinhe mais rapidamente. Use uma tampa ou uma película aderente para microondas com um canto dobrado para evitar a separação.

# CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

## Tostagem

Carnes e aves que são cozinhadas por quinze minutos ou mais vão dourar levemente na sua própria gordura. Alimentos que são cozidos por um curto período de tempo podem ser pincelados com molho como por exemplo molho de Worcestershire, molho de soja ou molho de churrasco para conseguir uma cor apetitosa. Desde que em quantidades relativamente pequenas de molhos sejam adicionados aos alimentos, o sabor original da receita não é alterado.

## Cobertura com papel manteiga

É uma cobertura mais larga do que uma tampa ou película aderente, a comida pode secar ligeiramente. Mas porque faz uma cobertura mais solta do que uma tampa ou película aderente, permite que o alimento seque um pouco.

## Disposição e espaçamento

Alimentos individuais tais como batatas assadas, pequenos bolos e canapés aquecerão mais uniformemente se colocados no forno a uma distância igual, de preferência num padrão circular. Nunca coloque os alimentos uns sobre os outros.

## Misturar

A mistura é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro-ondas. Na cozedura convencional, a comida é agitada com a finalidade de misturar. Alimentos cozinhados com micro-ondas, mexem-se para espalhar e redistribuir o calor.

Mexa sempre de fora para dentro pois a parte externa da comida aquece primeiro.

## Virar

Comidas grandes e altas como assados e galinhas inteiras devem ser viradas para que a parte superior e inferior cozinhe uniformemente. Também é uma boa ideia cortar o frango e as costeletas.

## Colocar as porções mais espessas voltadas para fora

Como as micro-ondas são atraídas para a parte externa do alimento, faz sentido colocar as porções mais grossas de carnes, aves e peixes voltadas para fora da assadeira. Desta forma, porções mais grossas irão receber a maior energia das micro-ondas e a comida irá cozinhar de forma mais uniforme.

## Blindagem

Tiras de papel alumínio (que bloqueiam as micro-ondas) podem ser colocadas sobre os cantos ou bordas de alimentos quadrados e retangulares para evitar que aquelas parcelas cozinhe demasiado. Nunca use muita folha e certifique-se de que a folha está presa ao prato ou poderá causar um acidente com o aparelho.

## Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as micro-ondas possam ser absorvidas pela parte inferior e o centro dos alimentos.

## Perfuração

Alimentos cozinhados com casca, pele ou membrana são propensos a rebentar no interior do forno, a menos que sejam furados antes da cozedura. Estes alimentos incluem gema e clara de ovo, mariscos, ostras, todos os legumes e frutas.

## Teste de cozedura

Se a comida cozinha tão rapidamente num forno, é necessário testá-la com frequência. Alguns alimentos são deixados no micro-ondas até ficarem completamente cozinhados, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto estão ainda ligeiramente mal cozidos, sendo permitida a finalização da cozedura no tempo de repouso. A temperatura interna dos alimentos aumentará entre 50F (3°C) e 150F (8°C) durante o tempo de repouso.

## Tempo de repouso

Os alimentos são muitas vezes deixados em repouso durante 3 a 10 minutos após serem retirados do forno. Os alimentos são geralmente cobertos durante o tempo de repouso para reter o calor, a menos que tenham uma textura seca (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). O tempo de repouso permite que os alimentos terminem a cozedura e também ajuda o sabor a misturar-se e desenvolver-se.

## PARA LIMPAR SEU FORNO

### 1 Mantenha a parte interna do forno limpa

Salpicos de alimentos ou líquidos derramados aderem às paredes do forno entre o vedante e a superfície da porta. É recomendado limpar a sujidade com um pano húmido, imediatamente depois de sujar. Migalhas e derrame de líquidos irão absorver a energia das micro-ondas e irá aumentar o tempo de cozedura. Use um pano húmido para limpar as migalhas que caem entre a porta e a estrutura do aparelho. É importante manter esta área limpa para assegurar a durabilidade dos vedantes. Remova os salpicos gordurosos com um pano ensaboado e depois enxagúe e seque.

Não utilize detergentes ásperos ou abrasivos. A bandeja de metal pode ser lavada à mão ou na máquina.

### 2 Mantenha a parte externa do forno limpa

Limpe fora do forno com água e sabão e em seguida com água limpa e seque com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos às partes operacionais no interior do forno, a água não deverá infiltrar-se nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta para evitar que o forno acidentalmente inicie e limpe com um pano húmido seguido imediatamente por um pano seco. Pressione PARAR/LIMPAR após a limpeza.

3 Se o vapor se acumular no interior ou em torno da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o forno é operado sob condições de alta humidade e de forma alguma indica um mau funcionamento da unidade.

4 A porta e selos de porta devem ser mantidos limpos. Use apenas água e sabão, lave e seque de seguida. NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓS DE LIMPEZA, AÇO E UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO.

Peças de metal vão ser mais fáceis de manter, se limpas frequentemente com um pano úmido.

## UTILIZAR A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

Utilize esta função se pretender obter um diagnóstico preciso realizado por um centro de assistência LG Electronics quando o produto apresentar avarias ou falhas.

Utilize esta função apenas para contactar o representante da assistência e não durante o normal funcionamento.

1. Quando lhe for solicitado pelo centro de atendimento telefónico, segure o microfone do seu telefone por cima do logotipo Smart Diagnosis™ no controlador.

### ! NOTA

- Não toque em quaisquer outros botões.



2. Com a porta fechada, prima continuamente o botão PARAR / LIMPAR durante 3 segundos até que "Loc" seja apresentado no ecrã.

Prima continuamente o botão Clear durante mais 5 segundos até "5" ser apresentado no ecrã.

(ou seja, deverá premir continuamente o botão Clear durante 8 segundos).

Um tom será então emitido na parte posterior do símbolo Smart Diagnosis.

3. Não mova o telefone até a transmissão dos tons ter sido concluída.

A contagem do tempo será apresentada no ecrã.

4. Uma vez concluída a contagem e depois de parados os tons, retome a sua conversa com o assistente do centro de atendimento telefónico que poderá então ajudá-lo utilizando a informação transmitida para análise.

### ! NOTA

- Para obter os melhores resultados, não mova o telefone enquanto os tons estiverem a ser transmitidos.
- Se o assistente do centro de atendimento telefónico não conseguir obter uma gravação precisa dos dados, poderá ser-lhe solicitado que tente novamente.

## PERGUNTAS E RESPOSTAS

FAQ	Resposta
O que se passa quando a luz do micro ondas não acende?	Pode haver várias razões pela qual a luz do forno não acende. A lâmpada queimou ou o circuito elétrico falhou.
As micro-ondas passam através da tela de visualização na porta?	Não. Os buracos ou portas são feitos para permitir que a luz passe; Eles não permitem que a energia de micro-ondas passe.
Por que o AVISO SONORO faz uma som quando um botão no painel de controlo é tocado?	O AVISO SONORO é audível para garantir que a configuração está a ser inserida corretamente.
A função micro-ondas será danificada se funcionar vazio?	Sim. Nunca funcione com o aparelho vazio.
Por que às vezes os ovos rebentam?	Ao assar, fritar, ou escalfar ovos, a gema pode rebentar devido o à acumulação de vapor no interior da membrana da gema. Para evitar isso, simplesmente fure a gema antes de cozinhar. Nunca coloque os ovos no micro-ondas com a casca.
Por que é recomendado um tempo de repouso depois da cozedura terminar?	Depois da cozedura no micro-ondas terminar, os alimentos continuam a ser cozinhados durante o tempo de repouso. Este tempo de repouso permite terminar de cozinhar a comida uniformemente. A quantidade de tempo de repouso depende da densidade dos alimentos.
Por que é que o forno não cozinha tão rápido como o guia de culinária diz?	Verifique o seu guia de culinária novamente para certificar-se que seguiu corretamente e verificar o que possa ter causado variações no tempo de cozedura. Tanto o guia de culinária como os tempos indicados são sugestões para os alimentos não ficarem queimados. O problema mais comum reside no facto de ter que se acostumar com o funcionamento do aparelho. As variações de tamanho, forma, peso e dimensões podem fazer com que seja necessário mais tempo de preparação. Recorra ao seu bom senso juntamente com as sugestões dadas para ver se a comida ficou devidamente preparada como se fosse feita de um modo convencional.
Por que aparece a palavra 'Cool' ou o tempo restante de cozedura no visor com o ruído do ventilador após a cozedura no micro-ondas?	Depois da cozedura estar terminada, o ventilador pode operar para baixar a temperatura do forno. O display mostrará 'Cool'. Se você abrir a porta ou carregar em PARAR/LIMPAR antes que o tempo de cozedura esteja completo, o tempo restante de cozedura será mostrado no visor. Isto não é um defeito.

Quando o forno micro-ondas estiver a funcionar, se estiver a utilizar produtos tais como rádio, TV, wireless LAN, Bluetooth, equipamentos médicos, equipamentos sem fio etc. Usando a mesma frequência do forno micro-ondas, o equipamento pode receber interferência destes produtos. Esta interferência não indica um problema do micro-ondas ou do produto e não é um defeito. Portanto, é seguro para uso. No entanto, equipamentos médicos podem receber interferência também, então tenha atenção ao utilizar equipamento médico perto do produto.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MH656 ****		
Entrada de energia	230 V~ 50 Hz	
Potência de saída do micro-ondas.	Máx. 1000 Watt* (classificação do padrão IEC60705)	
Frequência das micro-ondas	2450 MHz	
Dimensões externas	476 mm (L) X 272 mm(A) X 388 mm(P)	
Consumo de energia	Micro-ondas	1150 Watt
	Grill	900 Watt
	Combinado	1450 Watt

- Em 1000 W e 800 W, a potência de saída será gradualmente reduzida para evitar o sobreaquecimento.

MH726 ****		
Entrada de energia	230 V~ 50 Hz	
Potência de saída do micro-ondas.	Máx. 1200 Watt* (classificação do padrão IEC60705)	
Frequência das micro-ondas	2450 MHz	
Dimensões externas	544 mm (L) X 308 mm(A) X 458 mm(P)	
Consumo de energia	Micro-ondas	1350 Watt
	Grill	1000 Watt
	Combinado	1500 Watt

- Em 1200 W e 1000 W, a potência de saída será gradualmente reduzida para evitar o sobreaquecimento.

## Eliminação do seu aparelho usado



- 1 Este símbolo de um caixote do lixo com rodas e linhas cruzadas sobrepostas indica que os resíduos de produtos elétricos e eletrônicos (WEEE) devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico.
- 2 Os produtos elétricos usados podem conter substâncias perigosas, pelo que, a eliminação correta do seu aparelho usado pode contribuir para evitar potenciais danos para o ambiente e saúde humana. O seu aparelho usado pode conter peças reutilizáveis que podem ser usadas para reparar outros aparelhos e materiais úteis que podem ser reciclados para preservar os recursos limitados.
- 3 Pode levar o seu aparelho à loja onde o adquiriu ou contactar a sua entidade local de recolha e tratamento de resíduos para obter mais informações sobre o ponto de recolha WEEE autorizado mais próximo. Para obter informações mais atualizadas relativas ao seu país, visite [www.lg.com/global/recycling](http://www.lg.com/global/recycling)

Frequência das micro-ondas: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Classe B) \*\*

Equipamentos do grupo 2: O grupo 2 contém todos os equipamentos de RF ISM nos quais a energia no intervalo de rádio-frequência de 9 kHz a 400 GHz é intencionalmente gerada e utilizada ou apenas utilizada sob a forma de radiação electromagnética, com acoplamento indutivo e/ou capacitivo, para o tratamento de materiais ou para fins de inspecção/análise.

Os equipamentos da classe B são equipamentos adequados para uso em estabelecimentos domésticos e estabelecimentos directamente ligados a redes de fornecimento de energia de baixa tensão que abastecem edifícios utilizados para fins domésticos.

Pode fazer download do manual do utilizador em <http://www.lg.com>