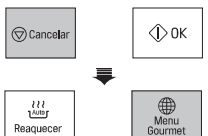


## Menu Gourmet

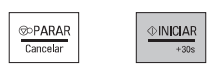
### MENU GOURMET

O menu do seu forno foi pré-programado para reaquecer alimentos automaticamente. Informe ao forno o que deseja e a quantidade de itens. Em seguida, deixe que o forno de micro-ondas cozinhe sua seleção.

**Exemplo: menu popular 500 g de bife.**



1. Abra a porta.  
Pressione "CANCELAR".
2. Pressione "MENU POPULAR"  
até que o visor exiba "3".



3. Feche a porta.  
Pressione INICIAR.

### INSTRUÇÕES DO MENU "GOURMET"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
1	Arroz	De 0,1 a 0,3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água fervente</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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Adicione arroz, água fervente e sal em uma tigela resistente à micro-onda funda (3L) e misture bem. Cubra com filme plástico e deixe uma abertura.</li> <li>2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>3. Após cozinhar, mexa e deixe coberto por 5 a 10 minutos se necessário.</li> </ol>	Arroz	100 g	200 g	300 g	Água fervente	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda
Arroz	100 g	200 g	300 g														
Água fervente	250 ml	500 ml	750 ml														
Sal	A gosto																
2	Batata Assada	De 0,2 a 1,0 kg (De 180 a 220 g cada)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lave as batatas e seque com papel-toalha.</li> <li>2. Fure as batatas oito vezes com um garfo.</li> <li>3. Coloque o alimento sobre papel-toalha no forno. Escolha o menu e o peso e, em seguida, pressione "INICIAR".</li> <li>4. Após cozinhar, deixe descansar por três minutos.</li> </ol>	Papel-toalha												
3	Bife	500 g	Geladeira	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>500 g de carne bovina Azeite Sal e tempero de preferência</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Pincele a carne com azeite, sal e tempere a gosto. Coloque o alimento em um prato resistente à micro-onda no forno.</li> <li>2. Escolha o menu e pressione "INICIAR".</li> <li>3. Quando o bife for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</li> </ol>	Prato resistente à micro-onda												

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio																		
4	Bolo	1 (500 g)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque clara de ovos na batedeira, mexa conforme etapa 4 por cinco minutos.</li> <li>2. Adicione gema, manteiga, mexa conforme etapa 4 por um minuto.</li> <li>3. Coloque a farinha peneirada e leite, misturando bem com espátula.</li> <li>4. Adicione fermento e misture bem com espátula.</li> <li>5. Coloque um papel de cera no formato do prato dentro do prato.</li> <li>6. Verta os 500 g de massa no prato.</li> <li>7. Coloque o prato no forno, escolha o menu, pressione "INICIO".</li> </ol>	Prato de assar resistente à micro-onda																		
5	Brigadeiro	1 (410 g)	Ambiente	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Ingredientes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Leite condensado</td> <td></td> </tr> <tr> <td>2 colheres de sopa de chocolate</td> <td></td> </tr> <tr> <td>1 colher de sobremesa de margarina</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Chocolate granulado</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Coloque todos os ingredientes em uma tigela funda de micro-ondas.</li> <li>2. Mexa uma vez por cozimento.</li> <li>3. Após o cozimento, remova a tigela e deixe descansar para esfriar.</li> <li>4. Após o resfriamento, enrole e cubra com chocolate granulado.</li> </ol>	Ingredientes		Leite condensado		2 colheres de sopa de chocolate		1 colher de sobremesa de margarina		Chocolate granulado		Tigela resistente à micro-onda								
Ingredientes																							
Leite condensado																							
2 colheres de sopa de chocolate																							
1 colher de sobremesa de margarina																							
Chocolate granulado																							
6	Linguixa	0.2 ~ 0.8 kg	Ambiente	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="6">Ingredientes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Linguixa</td> <td>200 g</td> <td>400 g</td> <td>600 g</td> <td>800 g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Água fervente</td> <td>30 ml</td> <td>45 ml</td> <td>60 ml</td> <td>75 ml</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte a linguixa e coloque uma tigela resistente à micro-onda grande e funda.</li> <li>2. Verta água fervente. Cubra com uma tampa.</li> <li>3. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> </ol>	Ingredientes						Linguixa	200 g	400 g	600 g	800 g		Água fervente	30 ml	45 ml	60 ml	75 ml		Tigela resistente à micro-onda
Ingredientes																							
Linguixa	200 g	400 g	600 g	800 g																			
Água fervente	30 ml	45 ml	60 ml	75 ml																			
7	Macarrão	0.1 ~ 0.3 kg	Ambiente	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="4">Ingredientes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Massa</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água fervente</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </tbody> </table> <p>Tomate, cebola Alecrim, manjeriça, salsinha, alho, queijo parmesão</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Junte a massa em uma tigela resistente à micro-onda com água fervente e uma colher de azeite.</li> <li>2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>3. Espalhe molho de tomate por cima da massa em um prato. Espalhe queijo parmesão gratinado.</li> </ol>	Ingredientes				Massa	100 g	200 g	300 g	Água fervente	400 ml	800 ml	1000 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda		
Ingredientes																							
Massa	100 g	200 g	300 g																				
Água fervente	400 ml	800 ml	1000 ml																				
Sal	A gosto																						
8	Mandioca	0.2 ~ 0.8 kg	Ambiente	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="5">Ingredientes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Mandioca</td> <td>200 g</td> <td>400 g</td> <td>600 g</td> <td>800 g</td> </tr> <tr> <td>Água fervente</td> <td>400 ml</td> <td>600 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte a mandioca e coloque uma tigela resistente à micro-onda funda e grande.</li> <li>2. Verta água fervente. Cubra com uma tampa.</li> <li>3. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> </ol>	Ingredientes					Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g	Água fervente	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml	Tigela resistente à micro-onda			
Ingredientes																							
Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g																			
Água fervente	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml																			