Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU COMBINAR (MICRO-ONDAS E GRILL)

Este processo de preparo è feito de forma alteranada entre o micro-ondas e o grill. Desta forma, você pode preparar pratos mais elaborados e com aspecto apetitoso.

Exemplo: Para cozimento com Combinação, modo COMBI-3 por 25 minutos:			
ECO ⊕ ⊗ CANCELA	1. Pressione Cancela.		
COMBINAR IMICRO-ONDAS e GRILL)	2. Pressione Combinar 3 vezes. Aparecerá Co-3 no visor do painel de controle.		
2500	3. Pressione 2, 5, 0 e 0. Aparecerá 25:00 no visor do painel de controle.		
INÍCIO +30 SEG	4. Pressione Início .		

TABELA DE COZIMENTO POR COMBINAÇÃO

CATEGORIA	MICRO POTÊNCIA (%)	POTÊNCIA DE CALOR (%)
CO-1 (1 toque)	20	80
CO-2 (2 toques)	40	60
CO-3 (3 toques)	60	40

NOTA:

- 1. Para tostar e grelhar alimentos depois do micro-ondas, coloque a grelha de metal sobre o prato giratório e use a função de Grelhar,
- 2. A grelha de metal também pode ser utilizada em preparações combinadas. Quando especificamente indicado em uma receita.

No entanto, NUNCA DEVEM SER COLOCADOS RECIPIENTES DE METAL NO PRATO GIRATÓRIO, NA PREPARAÇÃO COMBINADA. Se algum metal tocar na grelha durante o ciclo do micro-ondas, podem ocorrer faíscas e seu micro-ondas pode ficar danificado.

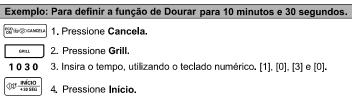
FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Esta função permite cozinhar com a função micro-ondas.

Exemplo: Para cozinhar alimentos	durante 5 minutos e 30 segundos.		
©®® cancela 1. Pressione Cancela.	MCRO-ONDAS 2 Pressione Micro-ondas.		
5 3 0 3. Insira o tempo, utilizando o teclado numérico. [5], [3] e [0].			
4. Pressione Início.			

FUNÇÃO GRILL

Este processo de preparação destina-se a grelhar e a tostar os alimentos para ficarem mais apetitosos. Não é necessário pré-aquecer o forno. O suporte grelha deve ser usado durante o cozimento com GRILL.



Instruções Gerais:

- Retire o excesso de gordura da carne. Raspe a gordura, certificando-se de que não corta a carne. (Tal impede que a gordura ondule).
- 2. Use apenas o microondas e utensílios de cozinha resistentes ao calor.
- 3. Cubra os alimentos com papel manteiga, película de plástico ou tampas durante o tempo de microondas.
- 4. Após o cozimento, retire a cobertura e despeje os sucos.
- 5. Para alourar melhor e de forma mais rápida, disponha os alimentos no tabuleiro alto que vem com o seu forno, a menos que a carne seja muito alta, como frango inteiro ou rolo de carne.