

DERRETER

O forno utiliza potência baixa para amaciar alimentos (manteiga, queijo e chocolate). Veja a tabela a seguir.

Exemplo: para derreter 0,2 kg de chocolate

1. Abra a porta.
Pressione "**CANCELAR**".
2. Pressione "**DERRETER**"
até que o visor exiba "3".
3. Pressione "+" até o visor exibir
"0.2 kg".
4. Feche a porta.
Pressione **INICIAR**.

INSTRUÇÕES DO MENU "DERRETER"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	Manteiga	1 - 3 ea (De 100 a 150 g cada)	Refrigerada	1. Coloque em uma tigela resistente à micro-onda. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Após o cozimento, mexa para concluir o derretimento.	Tigela resistente à micro-onda
2	Queijo	0.2 - 0.4 kg	Refrigerada	1. Utilize apenas queijo processado. Desembale e corte em cubos. 2. Coloque em uma tigela resistente à micro-onda. 3. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 4. Após o cozimento, mexa para concluir o derretimento.	Tigela resistente à micro-onda
3	Chocolate	0.1 - 0.3 kg	Ambiente	1. Podem ser utilizadas lascas ou tabletes de chocolate. 2. Desembale e coloque em uma tigela resistente à micro-onda. 3. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 4. Após o cozimento, mexa para concluir o derretimento.	Tigela resistente à micro-onda

FERMENTAR

Este recurso permite cozinhar iogurte, bastando pressionar o botão "FERMENTAR".

Exemplo: para cozinhar 0.6 kg de logurte.

1. Abra a porta.
Pressione "**CANCELAR**".
2. Pressione "**FERMENTAR**"
até que o visor exiba "1".
3. Feche a porta.
Pressione **INICIAR**.
Será exibido "5h00" no visor.

INSTRUÇÕES DO MENU "FERMENTAR"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio																												
1	logurte	0.6 kg	Morno	<p>Ingredientes 500 ml de leite integral pasteurizado 100 g de iogurte natural</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave bem a tigela resistente à micro-onda do tamanho adequado com água quente. 2. Verta 500 ml de leite na tigela. 3. Aqueça por um tempo entre 1 minutos e 30 segundos a 2 minutos e 30 segundos em potência elevada, até uma temperatura de 40 a 50°C. 4. Adicione 100 ml de iogurte na tigela e mexa bem. 5. Tampe com filme plástico ou tampa e coloque o alimento no forno. Escolha o menu e pressione INICIAR. 6. Após provar, deixe congelar por cerca de cinco horas. 7. Combina com geleia, açúcar ou frutas. <p>Observação: • Podem ser utilizados os tipos de leite e iogurte abaixo:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pode</th> <th colspan="2">Não pode</th> </tr> <tr> <th>Leite</th> <th>logurte</th> <th>Leite</th> <th>logurte</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Leite integral pasteurizado</td> <td>• logurte natural</td> <td>• Leite sem gordura, 2% ou 1%</td> <td>• logurte de sobra</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>• Leite com elevado teor de cálcio</td> <td>• logurte vencido</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>• Leite de soja</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>• Leite de sobra</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>• Leite vencido</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>• Lave bem os utensílios com água quente e seque-os antes de provar o iogurte. • Verifique se o leite está morno (de 40 a 50°C) antes de prová-lo. • Não agite nem misture o iogurte ao prová-lo, pois isto pode afetar sua firmeza. • Se a quantidade de ingredientes for maior que a sugerida, aumente o tempo de prova.</p>	Pode		Não pode		Leite	logurte	Leite	logurte	• Leite integral pasteurizado	• logurte natural	• Leite sem gordura, 2% ou 1%	• logurte de sobra			• Leite com elevado teor de cálcio	• logurte vencido			• Leite de soja				• Leite de sobra				• Leite vencido		Tigela resistente à micro-onda
Pode		Não pode																															
Leite	logurte	Leite	logurte																														
• Leite integral pasteurizado	• logurte natural	• Leite sem gordura, 2% ou 1%	• logurte de sobra																														
		• Leite com elevado teor de cálcio	• logurte vencido																														
		• Leite de soja																															
		• Leite de sobra																															
		• Leite vencido																															

MANTER AQUECIDO

A função "Manter morno" mantém alimentos cozidos e quentes em temperatura de consumo. Comece sempre com alimento quente. Utilize utensílios resistentes à micro-onda.

Exemplo: manter morno manualmente Para manter a comida morna em potência máxima por 90 minutos

1. Abra a porta. Pressione "**CANCELAR**".
2. Pressione "**MANTER AQUECIDO**" até que o visor exiba "1".
3. Feche a porta. Pressione **INICIAR**. Será exibido "1h30" no visor.

Observações:

Deve-se retirar a tampa de alimentos crocantes (massas, tortas, entre outros) durante o uso desta função.

Alimentos úmidos devem ser cobertos com filme plástico ou tampa resistente à micro-onda.

Esta função é ideal para uma a três porções.