

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU GRILL / MENU GOURMET

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Programe a função desejada e depois deixe que ele desempenhe a função programada até o fim, de acordo com sua seleção. O usuário poderá visualizar os programas (Gr-1~Gr-4)

Exemplo: Para cozinhar quiche lorraine, basta acompanhar os seguintes passos.



1. Pressione **Cancela**.

- Coloque o alimento no micro-ondas e feche a porta.



2. Pressione **MENU GRILL / MENU GOURMET 2 vezes**. O micro-ondas estará preparado para cozinhar.



3. Pressione **Início**.

MENU GRILL

MODELO: MH7048G, MH7058G
MH7048GA, MH7058GA

MENU GOURMET

MODELO: MH7043R, MH7053R
MH7043RA, MH7053RA

MENU GRILL / MENU GOURMET

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
Frango inteiro	Frango inteiro de 1,2 kg	Limpe o frango e seque, misture 5 g de sal, 0,5 g de pimenta, 1 colher de chá de óleo. Colocar num recipiente o frango de barriga para baixo. Ao sinal do bip, virar o frango.
Quiche Lorraine	Molho 200 g creme branco 3 ovos 60 g de presunto 120 g de queijo emmental 30 g de queijo parmesão Sal Pimenta	<ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque a massa pré-confeccionada em um refratário para micro-ondas. 2. Faça um molho com creme de leite, ovos, presunto, queijo emmental, sal e pimenta, e misture tudo. 3. Misture bem. 4. Coloque a massa preparada no refratário próprio para micro-ondas. 5. Polvilhe queijo parmesão por cima. 6. Coloque o refratário na grelha do micro-ondas. 7. Pressione "Quiche Lorraine" e depois Início. <p>* Dica para a massa:</p> <p>250 g de farinha 125 g manteiga fria 1 ovo 1 xícara de água</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture a farinha, ovo, manteiga e água para a massa. 2. Espalhe a massa e coloque-a no refrigerador durante 1 hora. 3. Pressione MENU GRILL 2 vezes e depois Início.
Batatas gratinadas com creme	250 g 2 batatas 1/2 xícara de creme branco 1/4 xícara de queijo gruyere 50 g de queijo mussarela Sal	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte as batatas em fatias de aproximadamente 2 milímetros. 2. Separe. 3. Faça um molho com creme de leite, queijo gruyere, mussarela e sal. 4. Misture as batatas com o molho. 5. Coloque em um refratário próprio para micro-ondas. 6. Polvilhe queijo parmesão por cima. 7. Coloque o refratário na grelha do micro-ondas. 8. Pressione "Batatas gratinadas com creme" e depois Início.
Sanduíche de fiambre e Queijo gratinado	8 fatias de Pão 2 ovos 1/4 de Xícara de Leite 1/2 colher de chá de noz moscada 4 fatias de presunto 4 fatias de queijo mussarela 50 g de manteiga para pincelar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte as pontas das fatias de pão 2. Unte o refratário próprio para micro-ondas com manteiga. 3. Bata o leite e os ovos no liquidificador. 4. Coloque quatro fatias de pão no refratário. 5. Passe a mistura por cima das fatias de pão. 6. Adicione as fatias de queijo e presunto. 7. Adicione mais uma camada de fatias de pão e passe a mistura novamente. 8. Coloque o queijo mussarela por cima. 9. Coloque o refratário na grelha do micro-ondas. 10. Pressione "Sanduíche de Fiambre e Queijo Gratinado" e pressione Início.