

MTX52

MICRO-ONDAS

MANUAL DE INSTRUÇÕES



APRESENTAÇÃO	06
Dicas Ambientais	06
DESCRIÇÃO	07
Importantes Instruções de Segurança	08
INSTALAÇÃO	12
Pré-instalação	12
Instalação do aparelho	12
Interferência	13
Instalação elétrica	13
COMO USAR	15
Painel de Controle	15
Painel de controle Touch Screen	16
Utilizando a Tecla “Liga/Desliga”	16
Tela Inicial	16
Início Rápido +30 Segundos	17
Modo de espera	17
MODO MANUAL	18
Níveis de Potência do Micro-ondas.	19
Utilizando a tecla Cancela	20
Interrompendo o cozimento	20
Abrindo a porta do forno	20
Adicionando 30 segundos	20
Funções de segurança	20
GRILL	21
Cuidados ao usar a função “Grill”	21
DESCONGELAR	22
Opções da função descongelar	22
Tabela Função Descongelar	23
RECEITAS	24
Utilizando o menu receitas	24
DIA-A-DIA	24
Carne Moída Sofisticada	25
Frango com requeijão cremoso	25
Frango Thay	25
Lasanha a Bolonhesa	26
Macarrão Cremoso	26
Mignon com Maçã e Curry	27
Picadinho	27

Risoto de Carne Seca	28
Sopa de Creme de Milho e Batata	28
Torta de Frango e Palmito	28
GUARNIÇÕES	29
Arroz Jasmine	29
Batata Gratinada	29
Berinjela com Cebola e Ricota	30
Couscous	30
Creme de Milho	30
Mousseline de Batata salsa	31
Polenta cremosa	31
Purê de Batata com Parmesão	31
Purê de Maçã	32
Risoto de Queijo	32
GRILL	32
Almôndegas	32
Carré de Javali	33
Filé de Linguado	33
Filé de Salmão	33
Peito de Frango Delicioso	34
Pernil de Carneiro	34
Polpetoni	34
Quibe Assado	35
Quiche Lorraine	35
Rosbife de Mignon	36
MOLHOS	36
Chutney de manga	36
Molho à Bolonhesa	36
Molho Agri-doce	37
Molho Barbecue	37
Molho de Champignons	37
Molho de Ervas Finas	38
Molho de Mostarda	38
Molho de Queijo	38
Molho de Tomate Gourmet	39
Molho Poivre Vert	39

GOURMET	39
Bacalhau Confitado	39
Beef Bourguignone	40
Brandade de Bacalhau	40
Camarão com Brie	41
Carneiro com Especiarias	41
Escondidinho de Carne Seca	42
Fondue de Queijo	42
Haddock Cremoso	43
Moqueca	43
Siri Catado	44
SOBREMESAS	44
Banana Cremosa	44
Brigadeirão Crocante	45
Brigadeiro Branco com Calda de Frutas Vermelhas	45
Brownie	46
Calda de Chocolate	46
Doce de Abóbora	46
Fudge de Chocolate e Castanha do Pará	47
Torta de Amêndoas e Caramelo	47
Torta de Limão Especial	47
Torta de Maçã com Doce de leite	48
MEUS PRATOS	49
Programando sua receita	49
Utilizando uma receita	49
Modificando sua receita	49
Apagando sua receita	49
FAVORITAS	50
Retirando uma receita do Menu Favoritas	50
CONFIGURAÇÕES	51
Timer	51
Hora / Data	51
Volume	51
Estilo de tela	51
Bloquear Painel	51

Índice

LIMPEZA E MANUTENÇÃO	52
GUIA DE SOLUÇÕES	53
INFORMAÇÕES	55
Dados Técnicos	55
CERTIFICADO DE GARANTIA	58

1. Apresentação

Obrigado por escolher a Electrolux. Neste manual você encontra todas as informações para a sua segurança e o uso adequado do seu micro-ondas.

Leia todas as instruções antes de utilizar o forno de micro-ondas e guarde este manual para futuras referências.

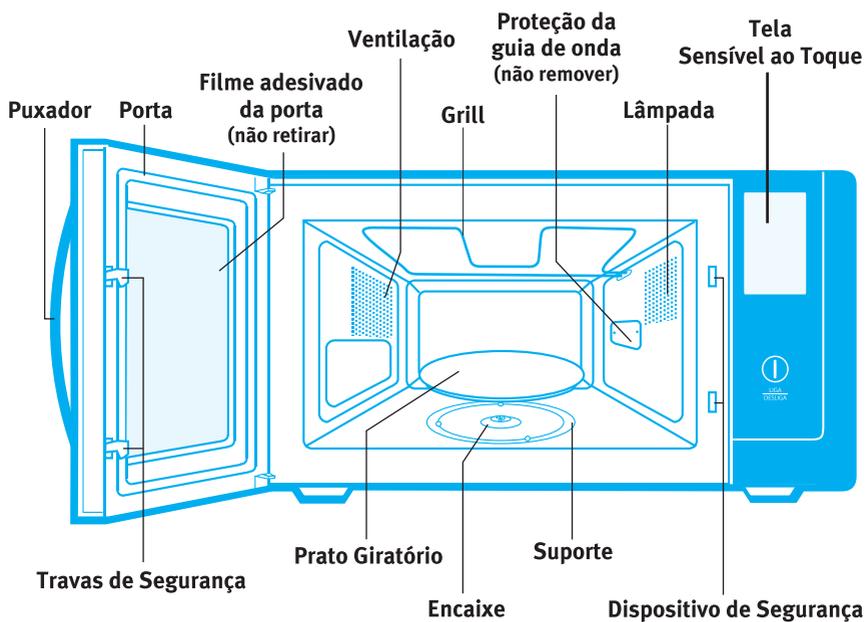
Em caso de qualquer dúvida, ligue gratuitamente para o Serviço de Atendimento ao Consumidor 3004 6679 (capitais e regiões metropolitanas) e 0800 709 6677 (demais regiões).

1.1 DICAS AMBIENTAIS

O material da embalagem é reciclável; procure selecionar plásticos e papel e enviar às companhias de reciclagem.



2. Descrição



2.1 Importantes Instruções de Segurança

LEIA ATENTAMENTE E MANTENHA PARA REFERÊNCIA FUTURA.

ATENÇÃO: Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança. As crianças devem ser vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

- Evite acidentes. Após desembalar o aparelho, mantenha o material da embalagem fora do alcance de crianças.

Não é recomendado o uso por crianças sem a supervisão de um adulto.



AVISO: Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados já que são susceptíveis a explosões;

Utilize somente utensílios recomendados para forno de micro-ondas;

Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo;

Aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em fervura retardada, portanto, cuidados devem ser tomados ao manusear o recipiente. Alguns segundos após o término da operação ainda pode ocorrer ebulição, podendo eventualmente espirrar e causar acidentes, como queimaduras graves. Para evitar este risco, após o término da operação, mantenha a bebida dentro do micro-ondas por alguns segundos e em seguida misture-o antes de consumi-lo.

- As micro-ondas não aquecem os recipientes identificados como "próprio para micro-ondas", estes aquecem devido ao calor dissipado pelos alimentos. Use uma luva adequada ao manusear os recipientes, para evitar queimaduras.
- Não use vasilha de plástico quando for cozinhar e/ou aquecer molhos, caldas e outros alimentos que concentrem muito calor.
- Não use vasilha metálica ou louça com pintura metálica para evitar faiscamento dentro do forno de micro-ondas.

ATENÇÃO: Quando o aparelho é operado no modo grill, se houver esta função, as crianças só devem usar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

- Evite usar recipientes com laterais baixas e gargalos estreitos.
 - Jamais aqueça garrafas de refrigerantes no forno.
 - Jamais aqueça líquidos ou alimentos em recipientes totalmente fechados, pois eles podem explodir.
 - Retire os arames prendedores de embalagens de plástico ou papel antes de colocá-los no forno.
 - Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em forno de micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do cozimento.
 - Não cozinhe o alimento excessivamente. Alguns tipos de alimentos, como o açúcar, quando excessivamente cozidos podem pegar fogo no interior do forno. Fique atento, principalmente se forem colocados papel, plástico ou outros artigos de fácil combustão dentro do micro-ondas.
 - Alguns ingredientes aquecem mais rapidamente que outros. Por exemplo, a geléia das rosquinhas (donuts) pode esquentar mais que a massa. Lembre-se disso para evitar queimaduras.
 - Para aquecer ou derreter alimentos ricos em gordura (estado sólido)* e molhos de carne, utilizar o nível de potência inferior a 40%, de maneira a evitar que os mesmos explodam dentro do aparelho.
- * Exemplo: manteiga, margarina e barra de chocolate.
- Nunca desligue o forno de micro-ondas da tomada puxando pelo cabo de alimentação. Desligue-o pelo plugue.



- Não mergulhe o cabo ou o plugue em água.
- Não prenda, torça ou amarre o cabo elétrico.
- Mantenha o cabo elétrico afastado de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, este deve ser substituído pelo Serviço Autorizado Electrolux, a fim de evitar riscos.

O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos removidos.

Mantenha as vedações da porta, interior do forno e partes adjacentes limpas. Veja as instruções de limpeza na página 52.

A falta de limpeza do forno pode levar a deterioração da superfície, afetar adversamente a vida do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

- Desligue o forno de micro-ondas da tomada sempre que fizer limpeza ou manutenção.
- Evite o contato de qualquer tipo de óleo ou gordura com as partes plásticas do micro-ondas. Não lubrifique seu aparelho em hipótese alguma.

AVISO: se a porta, a vedação da porta ou o fecho/trinco estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que ele seja reparado por um técnico qualificado;

É perigoso para qualquer pessoa, exceto um técnico qualificado, executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção do gabinete que protege contra exposição à energia de micro-ondas;

Se observar fumaça, desligue ou desconecte o forno de micro-ondas da tomada e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.

- Não utilize o interior do forno como depósito.
- Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos em seu interior quando não estiver usando o forno.
- Cubra os alimentos com papel toalha, filme plástico perfurado ou tampa plástica própria para micro-ondas, para evitar respingos durante o cozimento. Observe o cozimento devido a possibilidade de pegar fogo.
- Não remova o filme adesivado interno da porta.

Jamais ligue o micro-ondas vazio, pois isso poderá danificá-lo. Para uma melhor vida útil do seu forno, é recomendado não utilizá-lo para quantidade de alimentos inferiores a 200ml ou 200g.

- Não remova a proteção da guia de onda.
- O forno possui um sistema de ventilação que resfria os componentes elétricos. É normal ocorrer a ventilação nas laterais e na parte de baixo do forno.
- Não coloque o micro-ondas em ambiente externo e não o utilize próximo a água, por exemplo: sobre a uma pia de cozinha, próximo a banheiras, piscinas e similares.
- Jamais deixe velas acesas em cima do micro-ondas, para evitar incêndios.
- O micro-ondas, por questões de segurança, não funciona com a porta aberta, não mexa nas travas de segurança.
- Não coloque nenhum objeto entre a porta e a parte frontal do forno, ou deixe sujeira ou resíduos acumularem nas partes da vedação.
- Jamais use o forno para aquecer materiais de limpeza, materiais inflamáveis e/ou explosivos no forno.
- Não use o forno para secar roupas, calçados, etc.
- Não coloque toalhinhas que possam obstruir as saídas de ar, se estas forem cobertas o forno poderá superaquecer. Neste caso pode ocorrer que um dispositivo sensível a temperatura automaticamente desligue o forno por completo (inclusive painel de controle). O forno não funcionará alguns minutos até que esteja resfriado.
- Jamais tente consertar ou permita que alguém não qualificado tente consertar o micro-ondas. Nunca remova o gabinete do aparelho ou tente por qualquer meio fazer o forno funcionar com a porta aberta a fim de não se expor às micro-ondas.

COMO O FORNO DE MICRO-ONDAS FUNCIONA

As micro-ondas são formas de energia similares as ondas de rádio, televisão e luz solar comum. As micro-ondas se espalham na atmosfera e desaparecem sem causar nenhum efeito. Os fornos de micro-ondas possuem um circuito elétrico projetado para fazer uso da energia das micro-ondas para o cozimento de alimentos.

A energia elétrica fornecida a esse circuito é utilizada para gerar a energia do micro-ondas. As micro-ondas são conduzidas para o interior do forno através de aberturas laterais dentro do forno.

As micro-ondas não ultrapassam as paredes de metal do forno, mas podem ultrapassar materiais como vidro, porcelana, plástico, papel toalha e utensílios especiais para micro-ondas.

Quando a porta é aberta, o forno para automaticamente de produzir micro-ondas.

A energia de micro-ondas é completamente convertida em calor quando entra nos alimentos, não deixando nenhum tipo de energia residual nos alimentos.

A maior vantagem do forno micro-ondas sobre o forno convencional está na rapidez de cozimento e no fato de conservar as vitaminas dos alimentos.

3. Instalação

3.1 Pré-instalação

POSICIONAMENTO DO FORNO

Seu micro-ondas pode ser instalado em sua cozinha, sala íntima ou qualquer outro local de sua casa.

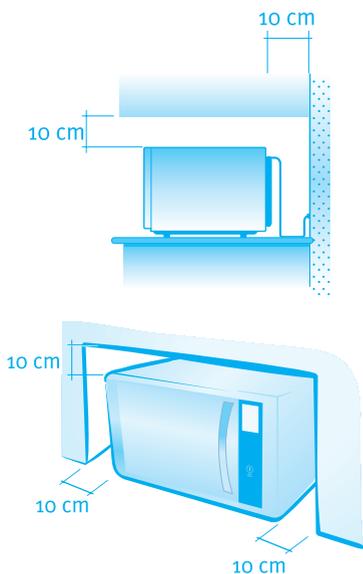
Nunca coloque o forno sobre fogão a gás ou elétrico.

É importante a livre circulação de ar à sua volta.

As aberturas de ventilação não devem ser obstruídas. Este forno não foi projetado para ser embutido. Respeite as distâncias mínimas indicadas na figura abaixo.

Deve-se deixar um espaço livre acima da superfície do topo do forno de, no mínimo, 10cm.

Se for instalar o forno de micro-ondas em um armário, somente opere-o com a porta do armário aberta.



3.2 Instalação do aparelho

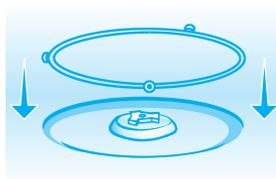
1 Instale seu forno sobre uma superfície plana e firme conectando o cabo de alimentação numa tomada.

2 Abra a porta do forno de micro-ondas, puxando a alça do lado direito da porta.

3 Limpe o interior do forno e a vedação da porta com um pano úmido.



4 Encaixe o suporte do prato giratório na cavidade, no centro do forno. As roldanas são iguais, na parte superior e inferior do suporte, portanto sua posição é indiferente.



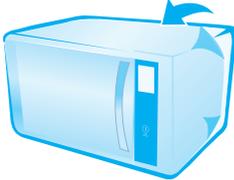
5

Encaixe corretamente o prato giratório no suporte central.



6

Retire as películas plástica protetoras na parte externa do gabinete.



A película impede a correta circulação de ar, o que pode ocasionar o superaquecimento do aparelho. Caso você não retire a película e funcione o forno, com o tempo a mesma irá aderir cada vez mais, dificultando e até tornando impossível a sua remoção sem danificar a pintura.

3.3 Interferência

O funcionamento do micro-ondas pode interferir no sinal do seu rádio, TV ou equipamento similar.

Quando isto ocorrer, você poderá minimizar o problema tomando as seguintes medidas:

- Ligue o micro-ondas a uma tomada diferente.
- Mude o forno de lugar.
- Mude o rádio ou a TV de lugar, ligando-os a outra tomada.
- Reoriente a antena de rádio ou TV.

3.4 Instalação elétrica

Para sua segurança, solicite a um electricista de sua confiança que verifique a condição da rede elétrica do local de instalação do aparelho ou entre em contato com o Serviço Autorizado Electrolux. A instalação não é coberta pela garantia. Antes de ligar seu micro-ondas, verifique se a tensão (voltagem) da tomada onde o aparelho será ligado é igual à indicada na etiqueta localizada próxima ao plugue (no cabo elétrico). Informamos que o plugue do cabo de alimentação deste eletrodoméstico respeita o novo padrão estabelecido pela norma NBR 14136, da Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT, e pela Portaria nº 02/2007, do Conmetro. Assim, caso a tomada da sua residência ainda se encontre no padrão antigo, recomendamos que providencie a substituição e adequação da mesma ao novo padrão NBR14136, com um electricista de sua confiança.

Os benefícios do novo padrão de tomada são:

- Maior segurança contra risco de choque elétrico no momento da conexão do plugue na tomada;
- Melhoria na conexão entre o plugue e tomada, reduzindo possibilidade de mau contato elétrico;
- Diminuição das perdas de energia.

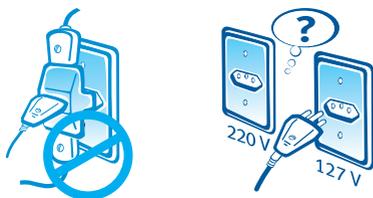
Lembramos, ainda, que para aproveitar o avanço e a segurança da nova padronização, é necessário o aterramento da tomada, conforme a norma de instalações elétricas NBR5410 da ABNT. Em caso de dúvidas, consulte um profissional da área.

CIRCUITOS

Por questões de segurança, este forno deve ser ligado a um circuito de 20A (127V) ou 15A (220V). Nenhum outro eletrodoméstico deve ser ligado a este circuito e os disjuntores devem ser tipo C (ação retardada). Em caso de dúvida, consulte um eletricista de sua confiança, para que a instalação esteja de acordo com a NBR 5410. Ligue seu micro-ondas a uma tomada exclusiva. Não utilize extensões ou conectores tipo T (benjamin).

AVISO SOBRE A TENSÃO

A tensão da tomada da parede deve ser a mesma especificada na etiqueta localizada na parte de trás ou no cabo de alimentação do forno.



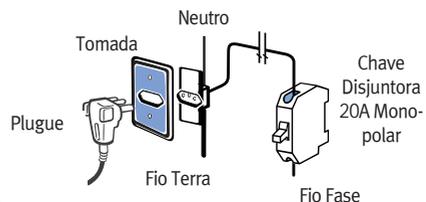
A instalação elétrica deve estar de acordo com as normas ABNT NBR5410. Caso contrário, a Electrolux exime-se de qualquer responsabilidade por possíveis danos causados ao forno de micro-ondas, a terceiros e/ou ao próprio local de instalação.

DISJUNTORES

Este modelo requer uma tomada e um disjuntor exclusivos. Para sua segurança a tomada ou disjuntor usados para a ligação deve ser de fácil acesso.

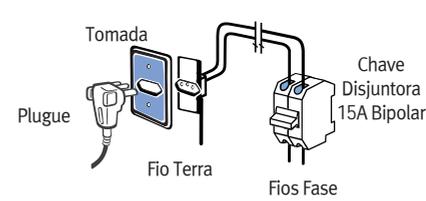
Em caso de dúvida com relação ao sistema elétrico de sua residência, consulte a concessionária de energia elétrica. Nunca utilize o disjuntor no fio neutro.

Tensão 127V



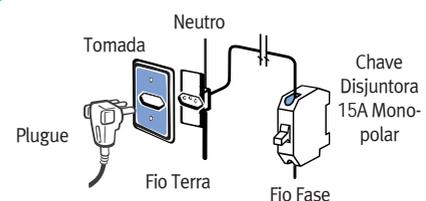
Para o aparelho 127V, utilize um disjuntor de 20A na fase.

Tensão 220V



Para o aparelho 220V (entre duas fases), utilize um disjuntor bipolar de 15A.

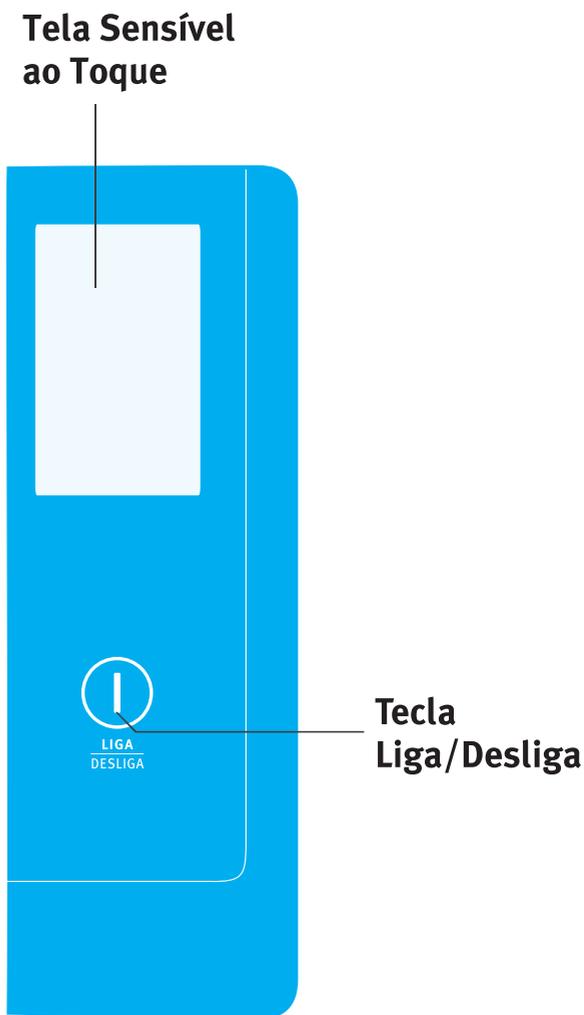
Tensão 220V – Monofásico



Algumas regiões possuem 220V entre fase e neutro. Neste caso, utilize um disjuntor de 15A na fase.

4. Como Usar

4.1 Painel de Controle



Este forno de micro-ondas foi projetado para uso doméstico. Não é recomendado para fins comerciais, industriais e/ou de laboratório.

4.2 TELA SENSÍVEL AO TOQUE

O seu micro-ondas é equipado com um painel de controle sensível ao toque que utiliza a tecnologia “touch screen”. Ela permite o acionamento das teclas apenas como toque sobre o vidro.



O modo correto de utilizar as teclas é mostrado na figura acima. Certifique-se de que seu dedo está posicionado no centro do ícone. Se o seu dedo não estiver corretamente posicionando, o micro-ondas pode não responder à seleção feita. Encoste levemente na tecla com a parte reta da ponta de seu dedo. Não use apenas a parte estreita da ponta de seu dedo.

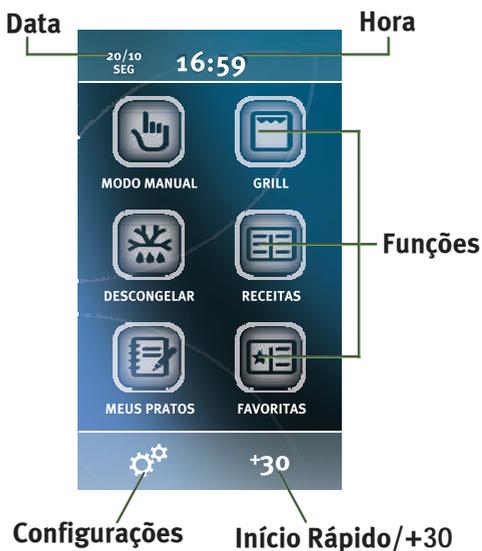
4.3 UTILIZANDO A TECLA "LIGA/DESLIGA"



A tecla “Liga/Desliga” permite que o micro-ondas consuma menos energia. Para desligar o aparelho, toque a tecla durante aproximadamente 2 segundos até a tela sensível ao toque desligar por completo. Proceda da mesma forma para ligar o aparelho.

Após aproximadamente 5 minutos sem ser utilizado, o micro-ondas entrará em modo de espera (stand by). Neste caso, ao tocar a tecla “Liga/Desliga” ou alguma área na tela sensível ao toque fará com que o micro-ondas retorne ao modo de operação.

4.4 TELA INICIAL



A tela inicial de seu micro-ondas permite o acesso às principais funções de seu aparelho. Para acessar as funções, basta tocar nos ícones. Os controles da tela sensível ao toque de seu micro-ondas mudam dinamicamente dependendo da tarefa que está sendo executada.

Durante a navegação, para retornar à tela inicial toque sobre o ícone “Tela Inicial”.



1. Utilize o teclado numérico para programar tempo e potência em seu micro-ondas com a função "Modo Manual".

2. Doure, gratine ou aqueça pratos utilizando a função "Grill". Esta função permite a utilização da resistência do micro-ondas por um tempo determinado.

3. Descongele facilmente alimentos utilizando a função "Descongelar". Seu menu permite selecionar o tipo de alimento ou, ainda, realizar um descongelamento manual.

4. Prepare pratos elaborados com a função "Receitas". Neste menu você terá acesso às receitas Claudia® interativas contendo ingredientes, modo de preparo e tempos pré-definidos para o seu micro-ondas.

5. Crie as suas próprias receitas e salve na memória de seu micro-ondas utilizando a função "Meus Pratos"

6. Para ter acesso rápido às suas receitas favoritas, utilize o menu "Receitas Favoritas".

7. O menu "Configurações" permite o acesso ao timer, ao ajuste de hora e data, ao volume,

ao estilo da tela e a trava do painel de seu micro-ondas.

8. Ligue rapidamente seu forno micro-ondas em potência máxima por 30 segundos utilizando a tecla "Início Rápido/+30".

4.5 INÍCIO RÁPIDO/+30

A função Início Rápido / +30 permite a utilização rápida de seu micro-ondas em potência máxima por 30 segundos ou seus múltiplos.

Exemplo: para aquecer rapidamente uma refeição por 1 minuto e 30 segundos, posicione o alimento no centro do prato giratório, feche a porta e pressione 3 vezes a tecla "Início Rápido / +30".

4.6 MODO DE ESPERA (STANDBY)

Se nenhuma tecla for selecionada no período de 5 minutos, o seu micro-ondas entrará em modo de espera e a tela mostrará apenas o relógio.

Para retornar ao modo de operação, toque em qualquer região na tela ou na tecla "Liga/Desliga".

5. Modo Manual



O Modo manual permite a programação de tempo e potência de seu micro-ondas.

Exemplo: para aquecer uma sopa por 6 minutos na potência "Reaquecer" (80%).

1. Selecione a função "Modo Manual" no menu principal.

2. Posicione o alimento no centro do prato giratório e feche a porta. Toque a tecla "Potência" 2 vezes (conforme tabela "Níveis de Potência do Micro-ondas"). A indicação do nível de ajustado aparecerá abaixo do tempo. Neste exemplo, a potencia utilizada é de 80.

3. Toque as teclas numéricas para ajustar o tempo de cozimento. Neste exemplo, toque 6, 0 e 0 para ajustar 6 minutos. Os minutos variam de 0 a 99 e os segundos de 0 a 59.

4. Se for preciso corrigir o tempo selecionado, toque na tecla "apagar" e selecione o tempo novamente.

5. Toque a tecla "Início" para iniciar o aquecimento. O display mostrará o tempo selecionado em contagem regressiva até chegar ao zero.



6. O forno finalizará o cozimento ao término do tempo programado, emitirá um aviso sonoro e a tela mostrará que o prato está pronto. Ao fim da programação, aperte "OK" ou abra a porta e retire seu alimento.

Sempre verifique o tempo de cozimento antes de afastar-se do forno.

5.1 NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

Tecla	Nº de Toques	Display	Nível de Potência
	-	100	Alto
	01	90	Cozimento Rápido
	02	80	Reaquecer
	03	70	Médio Alto
	04	60	Aquecimento Brando
	05	50	Médio
	06	40	Médio Baixo
	07	30	Descongelação
	08	20	Baixo
	09	10	Morno

* Este aparelho foi desenvolvido para a tensão nominal que consta na etiqueta de identificação do aparelho. Caso a tensão de sua residência possua valor inferior ou superior, os níveis de potência de saída não corresponderão aos indicados na tabela acima.

Da mesma maneira, alimentos preparados conforme funções pré-programadas, receitas, ou instruções deste manual, podem não obter cozimento adequado.

Nível de Potência	Saída	Uso
Alta	100 - 90%	Assar bolos; ferver água; cozinhar peixes e aves; cozinhar pedaços de carne macios, cozinhar pudim.
Média Alta	80 - 70%	Aquecer alimentos prontos; carnes e aves assadas; cozinhar cogumelos e moluscos; cozinhar alimentos contendo queijos e ovos.
Média	60 - 50%	Preparar ovos; preparar sopas e arroz.
Média Baixa	40%	Derreter alimentos; derreter manteiga e chocolate; cozinhar pedaços de carne menos macios.
Descongelação	30 - 20%	Descongelação alimentos crus e cozidos.
Baixa	10%	Amolecer manteiga e queijo; amolecer sorvete; fazer massa crescer.

5.2 UTILIZANDO A TECLA CANCELA

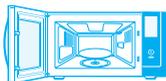


Para cancelar o funcionamento e a programação da receita de seu micro-ondas durante o seu funcionamento, selecione a tecla “Cancela”.

O funcionamento e a programação da receita serão interrompidos e o micro-ondas retornará à Tela Inicial.

5.3 INTERROMPENDO O COZIMENTO

Você pode interromper o cozimento sempre que achar conveniente para verificar o alimento. Para interromper o cozimento sem que a programação seja cancelada, proceda da seguinte forma:



1. Abra a porta do forno. Isto interromperá apenas o funcionamento permitindo a verificação do alimento.

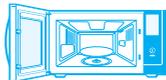
2. Feche a porta e toque novamente na tecla “Início”. O preparo irá prosseguir a partir do ponto em que foi interrompido, até o final do tempo programado.



Se preferir, poderá interromper o cozimento utilizando a tecla “Pause”. Neste caso, proceda da seguinte forma:



1. Pressione a tecla “Pause”. Isto interromperá o funcionamento do micro-ondas.



2. Abra a porta, verifique o preparo do alimento e retorne a fechar a porta.



3. Para retornar ao preparo do alimento, pressione tecla “Início”.

Antes de iniciar a sua receita, observe as recomendações de segurança descritas na página 8.

5.4 ABRINDO A PORTA DO FORNO

A luz do forno acende sempre que o forno estiver em funcionamento ou a porta estiver aberta.

Se a porta permanecer por mais de 10 minutos aberta, a lâmpada se apagará automaticamente.

5.5 ADICIONANDO 30 SEGUNDOS

Durante o preparo do alimento é possível adicionar 30 segundos ao tempo da programação atual. Pressione a tecla “+30” para um incremento de 30 segundo no tempo. A potência será a mesma em utilização.

5.6 FUNÇÕES DE SEGURANÇA

1. Seu forno de micro-ondas possui um sistema de proteção que mantém a ventilação ligada por 15 segundos após o término de programações superiores a 5 minutos, para resfriamento dos componentes elétricos do aparelho. Caso a porta seja aberta dentro deste tempo de resfriamento, o motoventilador e as lâmpadas permanecerão ligados até o término dos 15 segundos, porém sem gerar micro-ondas, não gerando riscos à saúde.

2. Para evitar sobreaquecimento destes componentes, após 30 minutos de uso contínuo na potência 100% automaticamente a potência mudará para 80%.

6. Grill

Este forno possui a função grill, onde é possível aquecer, dourar e gratinar seus alimentos. Para utilizar a função "Grill" siga os seguintes passos:



1. Toque a tecla "Grill".
2. Selecione o tempo de funcionamento do Grill pressionando as teclas numéricas. Para sua segurança o seu micro-ondas não permite a utilização da função Grill por mais de 30 minutos.
3. Se for preciso corrigir o tempo selecionado, toque na tecla "Apagar" e selecione o tempo novamente.
4. Toque na tecla "Início". Após o término do programa o forno emitirá "bip".
5. Caso deseje adicionar mais tempo durante o funcionamento do grill, utilize a tecla "+30".
6. Ao fim da programação, aperte "OK" ou abra a porta e retire seu alimento.

6.1 CUIDADOS AO USAR A FUNÇÃO "GRILL"

Para sua segurança o seu micro-ondas não permite a utilização da função Grill por mais de 30 minutos.

Não utilize recipientes plásticos, pois derreteriam. Também não utilize recipientes de papel, eles podem incendiar-se. Utilize recipientes de vidro ou cerâmica.

Use o suporte metálico, para aproximar o alimento do grill, proporcionando um melhor resultado na sua receita.

Use luvas quando utilizar essa função.

Toque as teclas numéricas para selecionar o tempo de funcionamento do grill.

ATENÇÃO: Ao utilizar o suporte metálico, garanta que este encontra-se estável e centralizado sobre o prato do micro-ondas, para evitar que o suporte ou o prato sobre ele, encostem na parede do forno.

Lembre-se que o funcionamento do grill se faz por uma resistência elétrica, no teto da cavidade gerando muito calor. Isto requer cuidado do usuário. Na primeira utilização do grill, é normal ocorrência de fumaça.

7. Descongelar

O recurso de descongelamento permite o preparo rápido de comidas e alimentos congelados e é uma grande vantagem sobre o forno convencional. Você pode descongelar carnes, aves, peixes e feijão entre outros.

O tempo e a potência de descongelamento serão selecionados automaticamente.

Você deve informar apenas o tipo de alimento e o peso aproximado.



1. Toque na tecla "Descongelar" do menu principal;
2. Selecione o tipo de alimento a ser descongelado;
3. Selecione a porção a ser descongelada;
4. Toque a tecla "Início" para iniciar o descongelamento;
5. Ao fim da programação, aperte "OK" ou abra a porta e retire seu alimento.

7.1 OPÇÕES DA FUNÇÃO "DESCONGELAR"

A função descongelar permite a seleção de tempos e potências pré programados para os seguintes alimentos:

1. Carne
2. Frango
3. Peixes
4. Feijão
5. Legumes

Você também poderá descongelar manualmente. Para tanto, siga os seguintes passos:

1. Na função "Descongelar", selecione a opção "Modo Manual";
2. Selecione o tempo e a potência desejados. Para o descongelamento a potência máxima recomendada é de 50%;
3. Se for preciso corrigir o tempo selecionado, toque na tecla "Apagar" e selecione o tempo novamente.
4. Toque a tecla "Início" para iniciar o descongelamento;
5. Ao fim da programação, aperte "OK" ou abra a porta e retire seu alimento.

7.2 TABELA DA FUNÇÃO "DESCONGELAR"

A tabela a seguir apresenta vários programas de descongelamento automático, quantidades, tempos pré-programados e as respectivas recomendações e cuidados com os alimentos.

Alimento	Porções	Tempo (min : s)	Recomendações
1.  Carne	0,500 kg	18:00	Este programa é ideal para bifes, cordeiros, porcos, costelas e carne moída.
	1,000 kg	27:00	
	1,500 kg	34:00	
	2,000 kg	40:00	
	2,500 kg	47:00	
	3,000 kg	60:00	
2.  Frango	0,500 kg	13:00	Proteja as pontas das coxas e as asas com tiras de papel alumínio*. Ao soar o "bip" mude a posição do alimento. Este programa é adequado para todos os tipos de frango, bem como filés e porções.
	1,000 kg	23:00	
	1,500 kg	31:00	
	2,000 kg	38:00	
	2,500 kg	45:00	
	3,000 kg	55:00	
3.  Peixe	0,500 kg	09:00	Proteja toda a cauda do peixe com tiras de papel alumínio*. Ao soar o "bip" mude a posição do alimento. Este programa é adequado para todos os tipos de peixe, bem como filés e porções de peixe.
	1,000 kg	13:00	
	1,500 kg	20:00	
	2,000 kg	29:00	
	2,500 kg	41:00	
	3,000 kg	48:00	
4.  Feijão	0,100 kg	03:00	Após o descongelamento, se necessário, acrescente água e aqueça muito bem.
	0,200 kg	04:00	
	0,300 kg	07:00	
	0,400 kg	08:00	
	0,500 kg	09:00	
	0,600 kg	10:00	
5.  Legumes	0,100 kg	01:00	Corte os vegetais sempre em pequenos cubos. Leve ao micro-ondas semi tampado. Após o descongelamento misture bem o alimento para homogeneizar.
	0,200 kg	02:00	
	0,300 kg	03:00	
	0,400 kg	03:30	
	0,500 kg	04:00	
	0,600 kg	05:00	

ATENÇÃO: Posicione o alimento de maneira que durante o uso, as tiras de alumínio não encostem nas paredes internas do forno, causando faiscamento e danos ao aparelho.

8. Receitas

A Função “Receitas” traz 60 receitas Claudia® para facilitar a escolha e preparo de seus pratos.

8.1 UTILIZANDO O MENU "RECEITAS"

Para utilizar a Função “Receitas” siga os seguintes passos:

1. Toque na tecla “Receitas” do menu principal.
2. Selecione um dos menus de receitas.
3. Escolha a receita de sua preferência, e toque em “Preparar”.
4. A receita aparecerá na tela. Siga as instruções tocando as setas.
5. Toque em “Início” para iniciar o preparo das receitas.
6. O forno finalizará o cozimento ao término dos passos e tempo programado, emitirá um aviso sonoro e a tela mostrará que o prato está pronto. Ao fim da programação, aperte “OK” ou abra a porta e retire seu alimento.

As receitas são divididas em passos para o correto preparo dos alimentos. Ao final de cada passo será necessário tocar na tecla “Iniciar”.

8.2 INFORMAÇÕES ÚTEIS NO PREPARO DAS RECEITAS

1. Para iniciar o preparo das receitas tenha todos os ingredientes separados, isso vai ajudar durante os passos de cada receita.
2. As medidas declaradas em xícaras se refere a medida de xícara de chá, ou medidores padrão.
3. As medidas em colheres, sempre indica o tipo da colher, sopa ou chá.
4. As quantidades indicadas de sal e de temperos são somente indicações, lembre-se de quem irá provar é você, por isso aplique-os conforme sua preferência.
5. Para evitar respingos dentro da cavidade do seu forno, use tampa para micro-ondas, papel-toalha ou filme de pvc.

5.1. Importante lembrar: Durante o uso do grill, não utilizar nenhum tipo de cobertura

sobre o utensílio.

6. Sempre que estiver preparando algum tipo de molho ou cremes, como polenta, brigadeiros, cremes a base de leite, leite condensado, ou água, abra o forno durante o preparo e mexa para evitar ebulição. Não precisa aguardar a pausa, faça isso abrindo a porta, e depois volte ao forno e pressione a tecla ligar.

7. Para misturar bem os molhos, cremes, doces ou salgados, use o batedor de arames, ele facilita a mistura e evita grumos que podem ter formados.

8. Os tempos e potências foram desenvolvidos para as quantidades indicadas nas receitas para o ideal cozimento do ingrediente de maior quantidade, havendo qualquer mudança nas quantidades, a programação pode não ser satisfatória.

9. O tamanho dos recipientes devem ser compatíveis com as quantidades de ingredientes empregados. Por exemplo: para cobrir de água um peito de frango, use um utensílio fundo e não muito largo, pois assim não será necessário uma quantidade muito maior de água para cozinhar a carne.

10. Quibe, tortas e quiche prepare em refratário retangular ou quadrado baixos, pois eles irão em cima da grelha suporte para ficar próximo ao grill.

11. Caso seu utensílio fique muito encostado ao grill substitua a grelha suporte por um copo ou xícara invertido e apoie o utensílio.

12. Cada receita tem uma particularidade. Para esclarecer: o macarrão cremoso, por exemplo, caso fique menos cozido conforme sua preferência, deixe-o na água de cozimento até aplicar o molho. Caso já esteja conforme, apenas escorra e finalize a receita.

13. Se o tempo empregado de utilização do grill na etapa final da receita não for satisfatório para o seu paladar, acione a Função GRILL e estipule um tempo de funcionamento próximo ao tempo empregado na etapa final, somente finalize conforme sua preferência.

8.3 DIA-A-DIA

8.3.1 Carne Moída Sofisticada

10 Minutos - 4 Porções

1 col. de sopa de manteiga

3 dentes de alho picados

½ cebola picada

2 tomates picados sem pele e sem semente

500 g de carne moída, temperada c/ 1 col. de

chá de molho inglês e 1 ½ col. de chá de sal

7 col. de sopa de molho de tomate

½ xíc. de passas brancas

1 col. de chá de açúcar

1 col. de chá de páprica picante

1 col. de chá de curry

Sal a gosto

Salsinha picada

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere a carne moída com 1 col. de molho inglês e 1 ½ col. de sal. Junte todos os ingredientes, misture muito bem, tampe e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 2

Mexa, verifique o sal e caso necessário, adicione a gosto. Aperte a tecla Início e aguarde sua Carne Moída Sofisticada ficar pronta.

(Etapa Final - 5 minutos).

8.3.2 Frango com requeijão cremoso

40 minutos - 4 Porções

1 peito de frango sem osso

2 col. de sopa de azeite

1 ½ xíc. de tomate picado sem pele e semente

4 dentes de alho picados

1 xíc. de cebola picada

3 col. de sopa de molho de tomate

1 tablete de caldo de frango

1 lata de milho verde

Sal e pimenta do reino

Salsinha

400 g de requeijão cremoso.

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente coloque o frango, cubra com água, tampe e tecla Início.

(12 minutos e 30 segundos).

Passo 2

Vire o peito de frango e aperte a tecla Início.

(12 minutos e 30 segundos).

Passo 3

Desfie o frango e reserve um pouco da água do cozimento. Em outro recipiente misture azeite, cebola, alho, tomate, molho de tomate, o tablete de caldo de frango e duas col. de água do cozimento reservado. Tecla Início.

(3 minutos)

Passo 4

Abra para mexer, volte ao micro-ondas e tecla Início.

(2 minutos)

Passo 5

Acrescente o frango desfiado e o milho verde. Tempere com sal e pimenta a gosto e tecla Início.

(4 minutos)

Passo 6

Forre um refratário pequeno (nos fundos e laterais) com metade do requeijão cremoso, coloque o frango temperado por cima e cubra com restante do requeijão. Tecla Início. Salpique com salsinha antes de servir.

(Etapa Final - 6 minutos).

8.3.3 Frango Thay

24 minutos - 2 Porções

500 g de peito de frango em cubos

1 col. de chá de sal

1 col. de sopa de suco de limão

3 col. de sopa de azeite de oliva

3 col. de sopa de cebola picada

1 col. de sopa de alho picado

1 col. de chá de curry em pó

½ xíc. de tomate picado sem pele e semente

1 col. de chá de gengibre picado

1 col. de sopa de molho pronto de tomate

1 xíc. de leite de coco

manjerição fresco para enfeitar.

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente fundo junte a cebola, o alho e o azeite, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Adicione o curry, o gengibre, o molho pronto, o tomate picado, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 3

Acrescente o frango, o leite de coco e tampe. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 4

Abra para mexer, se necessário ajuste os temperos ao seu gosto, tampe e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início e aguarde seu Frango Thay ficar pronto.

(Etapa Final - 10 minutos).

8.3.4 Lasanha a Bolonhesa

22 minutos - 6 Porções

½ kg de carne moída (temperar com 1 col. de chá de sal e 1 col. de sopa de molho inglês)

Massa para lasanha (quantidade para duas camadas)

3 col. de sopa de azeite de oliva

1 cebola pequena picada

4 dentes de alho picados

2 xíc. de tomate picado sem pele e semente

1 ½ xíc. de molho pronto de tomate

3 col. de chá rasas de sal

1 col. de chá de açúcar

1 xíc. de queijo parmesão

pimenta a gosto

2 col. de sopa de salsinha picada

Modo de preparo:

Passo 1

Junte o azeite, a cebola e o alho, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Adicione o molho de tomate, os tomates, o

sal e o açúcar. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Adicione a carne moída soltando bem com um garfo e misture-a ao molho. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(6 minutos)

Passo 4

Adicione a metade do queijo parmesão e da salsinha ao molho. Monte a lasanha terminando com molho e por cima o queijo ralado. Volte ao micro-ondas, tecla Início e aguarde sua Lasanha à Bolonhesa ficar pronta.

(Etapa Final - 8 minutos).

8.3.5 Macarrão Cremoso

26 minutos - 4 Porções

Para o molho:

2 col. de sopa de manteiga

Sal

1 xíc. de leite integral

1 xíc. de nata fresca

1 xíc. de queijo parmesão ralado

2 col. de sopa de salsinha picada

Opcional: presunto picado

Para a Massa:

200 g de qualquer massa

1 litro de água

Sal

1 col. de azeite

Modo de preparo:

Passo 1

Massa: Em um refratário fundo coloque a massa para cozinhar, cubrindo-a com água. Adicione sal a gosto e azeite e tecla Início.

(10 minutos)

Passo 2

Mexa, verifique o cozimento e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Escorra e reserve.

Molho: Em um recipiente fundo doure as 2 col. de manteiga com uma pitada de sal.

(4 minutos).

Passo 4

Adicione ao leite a nata e o queijo parmesão, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (3 minutos)

Passo 5

Abra o micro-ondas para mexer, adicione sal a gosto e em seguida reserve. (3 minutos)

Passo 6

Transfira o molho de queijo sobre a massa cozida, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. Para servir salpique salsinha. Seu Macarrão Cremoso está pronto. (Etapa Final - 1 minuto).

8.3.6 Mignon com Maçã e Curry

23 minutos - 4 Porções

½ kg de mignon cortado para stroganoff

2 col. de sopa de molho inglês

2 col. de chá rasas de sal

2 col. de chá rasas de curry em pó

2 col. de sopa de azeite de oliva

1 cebola pequena picada

1 col. de sopa de alho picado

2 col. de sopa de ketchup

5 gotas de molho de pimenta

½ xíc. de vinho branco suave

300 g de nata fresca

1 maçã grande descascada e picada em cubinhos

2 col. de sopa de salsinha picada

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere o mignon com o molho inglês, o sal e o curry, deixe marinando por 15 minutos e reserve. Em um recipiente fundo junte o azeite, a cebola e o alho, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Adicione a carne marinada, o ketchup, o molho de pimenta, o vinho e mexa bem. Leve ao micro-ondas e tecla Início.

(10 minutos)

Passo 3

Abra, misture bem, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 4

Abra, mexa a carne e junte a maçã picada e a nata. Volte ao micro-ondas, tecla Início e aguarde seu Mignon com Maçã e Curry ficar pronto. (Etapa Final - 5 minutos).

8.3.7 Picadinho

17 minutos - 4 Porções

200 g de alcatra picada

2 col. de sopa de molho inglês

1 ½ col. de sopa de manteiga

1 ½ col. de sopa de bacon picado

2 col. de sopa de cebola picada

1 dente de alho picado

2 col. de sopa de molho de tomate

1 tablete de caldo de costelinha

¼ de xíc. de vinho tinto suave

Salsinha picada

3 col. de sopa de água

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere a carne com o molho inglês e reserve. Em um recipiente junte apenas 1 colher de manteiga, o bacon, a cebola e o alho picados. Mexa, tampe e tecla Início.

(2 minutos)

Passo 2

Adicione a carne, o molho de tomate, o caldo de costelinha e o vinho tinto. Tampe e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Mexa, verifique o sal e caso necessário adicione a gosto. Aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 4

Adicione ½ col. de manteiga para finalizar, 3 col. de sopa de água, tampe e aperte a tecla Início.

Em seguida adicione a salsinha para servir. Seu Picadinho está pronto.

(Etapa Final - 5 minutos).

8.3.8 Risoto de Carne Seca

47 minutos - 4 Porções

300 g de carne seca dessalgada cortada em pequenos cubos

3 xíc. de água

Refogado:

3 col. sopa de azeite de oliva

½ xíc. de cebola picada

1 xíc. de arroz arbóreo

½ tablete de caldo de legumes

2 xíc. de água

1 col. de chá de molho de pimenta

sal e noz moscada a gosto

½ xíc. de nata

1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Passo 1

Em um refratário fundo junte a carne seca e a água, tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(20 minutos)

Passo 2

Abra, misture a carne e tampe novamente. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 3

Escorra a água do cozimento, junte à carne o azeite, a cebola, o alho, o molho de pimenta, o sal e a noz moscada e tampe. Volte ao micro-ondas e tecle Início.

(2 minutos)

Passo 4

Dissolva ½ tablete de caldo de legumes em 2 xíc. de água. Acrescente o arroz e o caldo de legumes dissolvido ao refratário e tampe. Leve ao micro-ondas e tecle Início.

(6 minutos)

Passo 5

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente.

(7 minutos)

Passo 6

Adicione a nata e misture delicadamente. Volte ao micro-ondas e tecle Início.

Antes de servir misture a manteiga, tampe e aguarde 5 minutos para servir o seu Risoto

de Carne Seca.

(Etapa Final - 2 minutos).

8.3.9 Sopa de Creme de Milho e Batata

23 minutos - 4 Porções

1 col. de sopa de manteiga

1 col. de sopa de cebola picada

1 pedaço pequeno de costelinha defumada

1 lata de milho em conserva com o caldo

1 xíc. de batatas cortadas em rodelas finas

2 xíc. de leite integral

1 col. de chá de sal

½ col. de chá de açúcar

Modo de preparo:

Passo 1

Em um refratário fundo junte a costelinha, a cebola e a manteiga. Tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 2

Acrescente os outros ingredientes, tampe, volte ao micro-ondas e tecle Início.

(10 minutos)

Passo 3

Abra e misture bem os ingredientes. Tampe, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 4

Retire a costelinha, desfie e reserve. Bata o restante no liquidificador e devolva ao recipiente. Cubra com a carne desfiada da costelinha e volte ao micro-ondas. Tecle Início e aguarde sua sopa ficar pronta.

(Etapa Final - 1 minuto).

8.3.10 Torta de Frango e Palmito

43 minutos - 4 Porções

Massa

(bater os ingredientes no liquidificador):

2 ovos

1 col. de sopa de fermento químico

1 col. de sopa de manteiga amolecida

2 col. de sopa de queijo parmesão

½ xíc. de azeite de oliva

6 col. de sopa de farinha de trigo

1 xíc. de leite
1 col. de chá de sal

Recheio:

1 peito de frango pequeno
3 col. de sopa de azeite de oliva
4 col. de sopa de cebola picada
3 dentes de alho picado
2 xíc. de tomate picado sem pele e sem sementes
4 col. de sopa de molho de tomate
3 col. de sopa de leite de coco
1 xíc. de palmito picado
2 col. de chá de sal
2 col. de sopa de salsinha

Modo de preparo:

Em um refratário fundo coloque o frango e 3 xíc. de água. Tampe, leve ao micro-ondas e tecla Início. Espere esfriar e desfie o frango. (15 minutos)

Passo 2

Em um recipiente junte a cebola, o alho e o azeite, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 3

Adicione o tomate e o molho pronto de tomate e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 4

Acrescente o frango, o leite de coco, o palmito, o sal e a salsinha. Volte ao micro-ondas e tecla Início.

(4 minutos)

Passo 5

Em um refratário pequeno despeje metade da massa batida no liquidificador e preencha com todo o recheio. Em seguida cubra com a outra metade da massa, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(12 minutos)

Passo 6

Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Aperte a tecla Início e aguarde sua Torta de Frango e Palmito ficar pronta.

(Etapa Final - 4 minutos).

8.4 GUARNIÇÕES

8.4.1 Arroz Jasmine

12 minutos - 4 Porções

1 col. de sopa de azeite de oliva
1 xíc. de arroz Aromático Jasmine
2 xíc. de água
1 col. de chá bem cheia de sal.

Modo de preparo:

Passo 1

Lave o arroz em água corrente até que a água fique bem clara. Coloque num recipiente fundo o arroz, a água, o azeite e o sal. Tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (5 minutos)

Passo 2

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente e aguarde seu Arroz Jasmine ficar pronto. (Etapa Final - 7 minutos).

8.4.2 Batata Gratinada

30 minutos - 4 Porções

8 batatas cortadas em rodela finas
1 ½ xíc. de leite integral
1 pote de nata (300 g)
2 dentes de alho picados
2 col. de chá de sal (rasas)
Uma pitada de noz moscada
1 xíc. de parmesão ralado (no ralo grosso)
2 col. de chá de alecrim.

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente fundo misture o leite, a nata, o alho, o sal e a noz moscada. Junte as batatas em rodela, tampe e aperte a tecla Início. (10 minutos)

Passo 2

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente. (10 minutos)

Passo 3

Num refratário forme camadas com metade das batatas, do queijo ralado e do alecrim. Cubra com 1 xíc. do creme no qual as batatas cozinharam. Faça o mesmo com a outra

metade. Leve ao micro-ondas e teclé Início. (2 minutos)

Passo 4

Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Teclé Início e aguarde sua Batata Gratinada ficar pronta. (Etapa Final - 8 minutos).

8.4.3 Berinjela com Cebola e Ricota

22 minutos - 4 Porções

1 berinjela cortada em rodelas de 1 cm

regada com ½ limão espremido

2 col. de chá de sal

5 col. de sopa de azeite de oliva

1 cebola cortada em rodelas finas

½ xíc. de uva passas brancas

1 xíc. de ricota temperada com sal e salsinha a gosto.

Modo de preparo:

Passo 1

Refogado de cebola: Em um recipiente fundo junte o azeite, a cebola e as uvas passas. Tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (4 minutos)

Passo 2

Em um refratário coloque a metade do refogado de cebola e cubra com metade das rodelas de berinjela. Cubra com o restante do refogado de cebola, leve ao micro-ondas e teclé Início. (12 minutos)

Passo 3

Abra o micro-ondas, acrescente a ricota temperada e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 4

Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Teclé Início e aguarde sua Berinjela com Cebola e Ricota ficar pronta. (Etapa Final - 4 minutos).

8.4.4 Couscous

03 minutos - 3 Porções

200 ml de água

2 col. de chá rasas de sal

2 col. de sopa de azeite de oliva

1 xíc. de sêmola de trigo duro pré cozido (couscous)

½ de xíc. de uvas passas brancas

1 col. de sopa de rasas de limão

1 col. de sopa de limão espremido

salsinha picada

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente fundo junte a água com o azeite e o sal, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (2 minutos)

Passo 2

Retire do micro-ondas, acrescente o couscous, mexa com garfo, tampe e deixe descansar por 5 min. Junte o restante dos ingredientes, mexa bem, volte ao micro-ondas e teclé Início. Seu Couscous está pronto.

(Etapa Final - 1 minuto).

8.4.5 Creme de Milho

8,3 minutos - 4 Porções

1 lata de milho verde com líquido

1 col. de chá de sal

2 col. de chá de açúcar

1 xíc. de leite

2 col. de sopa de amido de milho cheias diluídas em 2 col. de sopa de água

1 col. de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Passo 1

Misture todos os ingredientes, com exceção da manteiga, em um recipiente fundo. Tampe e aperte a tecla Início.

(4 minutos)

Passo 2

Mexa, tampe e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 3

Micro-ondas preparado para a próxima etapa.

Aperte a tecla Início novamente.

(2 minutos)

Passo 4

Adicione 1 col. de sopa de manteiga e mexa bem. Volte ao micro-ondas, teclé Início e

aguarde seu Creme de Milho ficar pronto. Bata metade do creme no liquidificador e depois misture com o restante.
(Etapa Final - 30 segundos).

8.4.6 Mousseline de Mandioquinha

14 minutos - 3 Porções
2 ½ xíc. de mandioquinha descascada e cortada em rodela finas
2 col. de chá de sal
½ xíc. de nata fresca
3 col. de sopa de leite integral
1 col. de sopa de manteiga
1 col. de chá rasa de sal

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente fundo coloque as mandioquinhas e o sal, cubra com água, tampe e leve ao micro-ondas. Aperte a tecla Início.
(7 minutos)

Passo 2

Abra, misture as mandioquinhas, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Escorra e reserve as mandioquinhas.

No mesmo refratário junte a nata, a manteiga e o leite, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(1 minuto)

Passo 4

Misture o molho de nata com as mandioquinhas reservadas e bata no liquidificador. Volte para o recipiente, tampe e leve ao micro-ondas. Tecla Início e aguarde seu Mousseline de Mandioquinha ficar pronto.

(Etapa Final - 1 minuto).

8.4.7 Polenta cremosa

10 minutos - 4 Porções
½ xíc. de fubá (branco ou amarelo)
2 col. de chá de sal (rasas)
3 col. de sopa de nata
2 ½ xíc. de leite integral
½ xíc. de queijo parmesão ralado fresco

Modo de preparo:

Passo 1

Misture tudo muito bem em um refratário fundo. Tampe e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 2

Mexa vigorosamente e acrescente o parmesão.

Aperte a tecla Início e aguarde sua Polenta Cremosa ficar pronta.

(Etapa Final - 5 minutos).

8.4.8 Purê de Batata com Parmesão

18 minutos - 3 Porções
4 xíc. de batata descascada em rodela finas
2 col. de chá de sal
1 xíc. de água
½ xíc. de nata
3 col. de sopa de leite
1 xíc. de queijo parmesão
1 col. de sopa de tomilho (opcional)

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente fundo coloque as batatas, o sal e a água. Tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(7 minutos)

Passo 2

Abra e misture as batatas, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(7 minutos)

Passo 3

Escorra a água, esprema as batatas com um garfo formando um purê e reserve. No mesmo refratário junte a nata, o leite e a metade do queijo parmesão. Tampe, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(2 minutos)

Passo 4

Misture o creme de nata, as batatas espremidas reservadas e cubra com o restante do queijo parmesão. Volte ao micro-ondas, tecla Início e aguarde seu Purê de Batatas com Parmesão ficar pronto.

(Etapa Final - 2 minutos)

8.4.9 Purê de Maçã

14 minutos - 4 Porções
4 xíc. de maçã cortadas em cubinhos pequenos
1/4 de limão (espremer sobre as maçãs para que não escureçam)
1 col. de sopa de manteiga
4 col. de sopa de água
4 col. de sopa de açúcar
1 pitada de sal

Modo de preparo:

Passo 1

Junte os ingredientes em um recipiente fundo, tampe totalmente com filme plástico e aperte a tecla Início.

(8 minutos)

Passo 2

Abra com cuidado, mexa e tampe novamente com filme plástico. Aperte a tecla Início e aguarde seu Purê de Maçã ficar pronto. (Etapa Final - 6 minutos).

8.4.10 Risoto de Queijo

18 minutos - 3 Porções
2 col. de sopa de azeite de oliva
1 col. de chá de alho picado
2 col. de sopa de cebola picada
1 xíc. de arroz arbóreo
3 col. de sopa de vinho branco
1/2 tablete de caldo de legumes dissolvido em
2 xíc. de água
sal a gosto
1/2 xíc. de nata fresca
1/2 xíc. de queijo parmesão ralado
salsinha para enfeitar

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque o azeite, o alho e a cebola em um refratário fundo, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Junte o arroz, o vinho e o caldo de legumes dissolvido, misture e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início.

(7 minutos)

Passo 3

Junte a nata, o sal, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(7 minutos)

Passo 4

Acrescente o queijo parmesão, volte ao micro-ondas, aperte a tecla Início e aguarde seu Risoto de Queijo ficar pronto. Enfeite com a salsinha antes de servir.

(Etapa Final - 1 minuto).

8.5 GRILL

8.5.1 Almôndegas

12 minutos - 5 Porções
3 fatias de pão de forma sem casca
6 col. de sopa de iogurte natural
1/2 kg de carne moída
1/4 de xíc. de parmesão ralado
1 col. sopa de colorau
2 col. de sopa de salsinha picada
1 gema de ovo
1 col. de chá de alho picado
1 1/2 col. de chá de sal
Farinha de rosca
Pimenta a gosto

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque o iogurte sobre o pão e desmanche-o. Misture todos os ingredientes, exceto a farinha, e forme aprox. 20 bolinhas. Passe na farinha, e distribua num refratário, que deve ser colocado sobre a grelha suporte. Tecle Início.

(5 minutos)

Passo 2

Vire as almôndegas de lado e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Retire a grelha suporte e aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 4

Abra e vire as almôndegas de posição. Aperte a tecla Início e aguarde suas Almôndegas ficarem prontas.

(Etapa Final - 1 minuto).

8.5.2 Carré de Javali

29 minutos - 2 Porções
2 carrés de javali com aprox. 200 g cada e com 3 cm de altura.

sal e pimenta do reino a gosto
2 col. de sopa de manteiga
1 col. de sobremesa de limão espremido
1 col. de chá de alho picado
2 col. de chá de salsinha

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere os carrés com sal, pimenta e alho e reserve por 5 minutos.

Em um prato coloque os carrés temperados. Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o prato sobre ela e tecla Início. (15 minutos)

Passo 2

Vire os carrés e volte ao micro-ondas ainda com a grelha suporte.

Aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 3

Tempere a manteiga com limão, sal e salsinha. Unte os carrés com metade da manteiga temperada, tampe, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(2 minutos)

Passo 4

Vire os carrés e unte este lado com o restante da manteiga temperada, tampe e leve ao micro-ondas. Tecla Início e aguarde seu Carré de Javali ficar pronto.

(Etapa Final - 2 minutos)

8.5.3 Filé de Linguado

10 minutos - 4 Porções
1 filé de linguado (aproximadamente 400 g)

½ limão siciliano
Sal e pimenta a gosto
1 ovo batido
½ xíc. de farinha de pão
½ xíc. de queijo parmesão
1 col. de sopa de suco de limão siciliano
2 col. de sopa de manteiga
½ col. de chá de sal.

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere o peixe dos dois lados com o limão, sal e pimenta e reserve.

Coloque a manteiga em um refratário, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 2

Reserve a manteiga preparada. Em um prato raso, enrole o filé como um rocambole, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 3

Abra o micro-ondas, vire o filé e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 4

Forme uma farofa misturando a manteiga separada, farinha de pão, suco de limão, sal e o parmesão. Passe o filé assado no ovo e em seguida na farofa. Coloque a grelha suporte e o refratário sobre ela. Tecla Início.

(Etapa final - 5 minutos).

8.5.4 Filé de Salmão

11 minutos - 4 Porções

1 filé de salmão com 700 g (sem pele e gordura)

Sal e pimenta a gosto

½ limão siciliano

½ xíc. de tomate sem pele e sem semente

1 col. de sopa de alcaparras

1 col. de sopa de manjeriço fresco

2 col. de sopa de azeite de oliva

Papel manteiga

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere o filé com sal, limão e pimenta. Forre o refratário com o papel e deixe sobrar um pedaço que cubra o peixe. Coloque o salmão sobre o papel e junte as alcaparras, tomate e manjeriço. Regue com azeite e tecla Início.

(1 minuto)

Passo 2

Cubra o salmão com o pedaço de papel manteiga que sobrou e aperte a tecla Início.

(4 minutos)

Passo 3

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente.

(4 minutos)

Passo 4

Retire o papel de cima do peixe, coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Aperte a tecla Início e aguarde seu Filé de Salmão ficar pronto.

(Etapa Final - 2 minutos)

8.5.5 Peito de Frango Delicioso

10 minutos - 2 Porções

½ peito de frango

sal a gosto

limão a gosto

2 col. de sopa de mostarda escura

Farofa:

½ xíc. de farinha de rosca

1 col. de sobremesa de limão espremido

½ col. chá de sal

2 col. de sopa de queijo parmesão ralado

2 col. de sopa de azeite de oliva

2 col. de sopa de tomilho fresco

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere os dois lados do peito com sal e limão e coloque num prato. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos e 30 segundos)

Passo 2

Vire o peito, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos e 30 segundos)

Passo 3

Forme a farofa misturando os ingredientes exceto a mostarda. Retire o peito, passe a mostarda e cubra com a farofa formada. Volte ao micro-ondas, coloque o prato sobre a grelha suporte e tecle Início.

(3 minutos)

Passo 4

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente e aguarde seu Frango Delicioso ficar pronto.

(Etapa final - 2 minutos).

8.5.6 Pernil de Carneiro

*** ATENÇÃO: Esta receita requer um pré-preparo.**

55 minutos - 6 Porções

1 pernil de carneiro de no máx. 1 ½ kg

8 dentes de alho picados

1 cebola picada

1 limão espremido

Sal e pimenta do reino a gosto

½ de xíc. de azeite de oliva

Modo de preparo:

Passo 1

Misture o alho, cebola, limão, azeite, sal, pimenta e passe no pernil todo. Deixe de molho por 8 horas ou mais. Coloque num refratário, regue com parte do molho e cubra com filme plástico. Leve ao forno e tecle Início.

(25 minutos)

Passo 2

Retire do micro-ondas, vire o pernil e regue com o molho formado. Cubra novamente com filme plástico e aperte a tecla Início.

(20 minutos)

Passo 3

Retire o filme plástico, vire o pernil e regue com o molho formado. Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela e tecle Início.

(5 minutos)

Passo 4

Vire novamente o pernil e regue com o molho formado. Ainda com a grelha suporte tecle Início e aguarde seu Pernil de Carneiro ficar pronto.

(Etapa Final - 5 minutos).

8.5.7 Polpetone

23 minutos - 5 Porções

2 col. de sopa de manteiga

2 col. de sopa de cebola

2 col. de chá de alho

1 col. de chá de sal

300 g de carne moída

2 col. de sopa de salsinha picada

2 col. de sopa de parmesão ralado

1 col. de sopa de molho inglês

1 ovo inteiro

Para empanar:

1 ovo

1 xíc. de queijo parmesão ralado

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque a manteiga num refratário, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 2

Adicione a cebola e o alho, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 3

Adicione a carne, parmesão, sal, salsinha e o ovo. Misture sem mexer muito. Forme 5 polpetoni (formato de hambúrguer), passe no ovo e no queijo ralado. Distribua num prato e coloque-o sobre a grelha suporte. Tecle início.

(10 minutos)

Passo 4

Vire os polpetonis e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início e aguarde seu Polpetoni ficar pronto.

(Etapa Final - 10 minutos)

8.5.8 Quibe Assado

29 minutos - 4 Porções

1 xíc. de trigo para quibe

500 g de patinho moído

2 batatas descascadas e cortadas em rodelas

1/4 de xíc. de azeite de oliva

1/2 cebola picada

1 dente de alho picado

1/2 xíc. de hortelã picada

3 col. de chá de sal

1 1/2 col. de chá de canela

Molho de pimenta

Modo de preparo:

Passo 1

Demolhe o trigo para quibe em 3 xíc. de água fria por 20 minutos, deixe escorrer e reserve. Em um recipiente coloque as batatas, 2 col. de água, tampe e leve ao micro-ondas. Tecle Início. (3 minutos)

Passo 2

Abra o recipiente, misture as batatas, tampe, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 3

Moa as batatas formando um purê e reserve.

Em um recipiente retangular junte a manteiga, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 4

Acrescente a cebola e o alho, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 5

Acrescente a carne, trigo espremido, hortelã, sal, canela, pimenta e a batata moída. Misture com garfo e alise a superfície da massa com uma colher. Faça alguns riscos e regue com azeite. Leve ao forno e tecle Início.

(9 minutos)

Passo 6

Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Tecle Início e aguarde seu Quibe Assado ficar pronto.

(Etapa Final - 10 minutos)

8.5.9 Quiche Lorraine

15 minutos - 4 Porções

Massa:

2 xíc. de Farinha de trigo

3 col. de sopa de Manteiga

3 col. de sopa de Banha

1 ovo

1 gema

Recheio:

450 g de nata fresca

4 ovos inteiros

1 col. de chá de sal

Pimenta a gosto

1 xíc. de queijo parmesão ralado

1/4 de xíc. de bacon picado bem miúdo

Modo de preparo:

Passo 1

Misture todos os ingredientes da massa até ficar homogênea. Forre um refratário de 26cm

de diâmetro por 6 cm de altura, com a massa formada (nos fundos e nas laterais até a borda). Aperte a tecla Início. (6 minutos)

Passo 2

Misture a nata, ovos, pimenta e sal e separe. Coloque sobre a massa metade do parmesão e do bacon e então metade do creme separado. Coloque a outra metade do parmesão, do bacon e do creme. Tecla Início.

(4 minutos)

Passo 3

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente.

(3 minutos)

Passo 4

Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Aperte a tecla Início e aguarde seu Quiche Lorraine ficar pronto. (Etapa Final - 2 minutos).

8.5.10 Rosbife de Mignon

47 minutos - 4 Porções

Em um saquinho plástico coloque um pedaço de 500 g de mignon e 1 ½ xíc. de molho de soja. Amarre o saquinho e deixe marinando por 8 horas.

Molho:

1 xíc. de nata fresca
Salsinha para decorar.

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque a carne marinada num prato e reserve o líquido. Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o prato sobre ela e tecla Início. (20 minutos)

Passo 2

Vire o mignon, volte ao micro-ondas ainda com a grelha suporte e aperte a tecla Início.

(20 minutos)

Passo 3

Retire o mignon e reserve. Em um recipiente fundo junte o molho da carne que se formou, o molho de soja reservado e a nata. Misture bem, tampe. Retire a grelha, leve o molho ao micro-ondas e tecla Início.

(3 minutos e 30 segundos).

Passo 4

Abra e misture bem o molho formado, tampe e volte ao micro-ondas para terminar o cozimento e tecla Início. Para servir: Cubra o mignon reservado com o molho e salpique salsinha. (Etapa Final - 3 minutos e 30 segundos).

8.6 MOLHOS

8.6.1 Chutney de manga

27 minutos - 200 g

3 xíc. de manga picada em cubos pequenos

½ xíc. de passas brancas

1 ½ xíc. de vinagre branco

1 col. de sopa de alho picado

½ xíc. de cebola picada

1 ½ xíc. de açúcar branco

½ pimenta dedo-de-moça (opcional)

½ de xíc. de gengibre bem picado

Modo de preparo:

Passo 1

Misture todos os ingredientes em um recipiente, tampe com filme plástico e aperte a tecla Início.

(7 minutos)

Passo 2

Retire o filme, mexa e tampe novamente com filme plástico. Aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 3

Retire o filme, mexa e tampe novamente com filme plástico. Aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 4

Retire o filme e mexa mais uma vez. Aperte a tecla Início e aguarde seu Chutney de Manga ficar pronto.

(Etapa Final - 5 minutos)

8.6.2 Molho à Bolonesa

33 minutos - 800 g

3 col. de sopa de azeite de oliva

1 col. de sopa de alho picado

1 xíc. de cebola picada

1 pedaço de costelinha defumada

½ xíc. de molho de tomate

2 xíc. de tomate picado (sem pele e semente)
 1 ½ xíc. de vinho tinto suave
 2 folhas de louro
 2 col. de chá de sal
 1 col. de chá de açúcar
 500 g de carne moída (temperar com 1 col. de chá de sal e 1 col. de sopa de molho inglês)
 1 col. de sopa de tomilho fresco
 1 col. de chá de pimenta calabresa
 Salsinha

Modo de preparo:

Passo 1

Junte em um recipiente o azeite, a cebola, o alho e a costelinha. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Acrescente o molho de tomate, o tomate, o vinho, o louro, o sal e o açúcar. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 3

Abra, mexa a mistura, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 4

Acrescente a carne moída temperada, o tomilho e a pimenta calabresa. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 5

Abra, mexa a mistura, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 6

Abra, mexa a mistura e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início e aguarde seu Molho à Bolonhesa ficar pronto.

(Etapa Final - 5 minutos)

8.6.3 Molho Agri-doce

08 Minutos - 150 g

½ xíc. de mel

½ xíc. de molho de soja

1 col. de chá de gengibre picado

100 ml de água para diluir

1 col. de sopa de amido de milho

½ col. de chá de óleo de gergelins torrados

Modo de preparo:

Passo 1

Junte todos os ingredientes em um refratário fundo, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(4 minutos)

Passo 2

Misture bem o molho, aperte a tecla Início e aguarde seu Molho Agri-doce ficar pronto.

(Etapa Final - 4 minutos)

8.6.4 Molho Barbecue

08 Minutos - 300 g

1 col. de sopa de azeite de oliva

1 col. de sopa de alho picado

1 xíc. de cebola picada

1 xíc. de ketchup

1 col. de sopa de whisky

¼ de xíc. de molho inglês

¼ de xíc. de açúcar

2 col. de sopa de vinagre branco

½ col. de chá de cominho

½ col. de chá de pimenta calabresa

Modo de preparo:

Passo 1

Junte em um recipiente o azeite, a cebola e o alho, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(4 minutos)

Passo 2

Acrescente o restante dos ingredientes e leve ao micro-ondas. Aperte a tecla Início e aguarde seu Molho Barbecue ficar pronto.

(Etapa Final - 4 minutos).

8.6.5 Molho de Champignons

21 Minutos - 600 g

1 col. de sopa de manteiga

½ xíc. de cebola picada

2 dentes de alho picados

200 g de cogumelos Champignon

200 g de cogumelos Shitake

1 col. de chá de sal

pimenta do reino a gosto

½ xíc. de vinho branco suave
1 xíc. de nata fresca
3 col. sopa de queijo parmesão
3 col. sopa de salsinha

Modo de preparo:

Passo 1

Em um refratário fundo coloque a manteiga, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (1 minuto)

Passo 2

Acrescente o alho e a cebola, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (2 minutos)

Passo 3

Adicione os cogumelos, o sal e a pimenta, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (4 minutos)

Passo 4

Adicione o vinho, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (2 minutos)

Passo 5

Adicione a nata fresca e o queijo parmesão, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (6 minutos)

Passo 6

Abra o micro-ondas para mexer. Feche, aperte a tecla Início e aguarde o seu Molho de Champignon ficar pronto. (Etapa Final - 6 minutos).

8.6.6 Molho de Ervas Finas

09 Minutos - 500 g

½ cebola picada bem miúda

½ xíc. de shoyu

1 pote de nata (300 g)

1 col. de chá de ervas finas ou ervas de provençe (secas)

1 col. de sopa de salsinha picada

Modo de preparo:

Passo 1

Junte a cebola, as ervas finas e o shoyu em um recipiente fundo e aperte a tecla Início. (5 minutos)

Passo 2

Adicione a nata, mexa e aperte a tecla Início.

Aguarde seu Molho de Ervas Finas ficar pronto e sirva com a salsinha picada.

(Etapa Final - 4 minutos)

8.6.7 Molho de Mostarda

07 Minutos - 150 g

1 col. de sopa de azeite de oliva

1 col. de chá de alho picado

1 col. de sopa de cebola picada

¼ de xíc. de água

½ tablete de caldo de legumes

½ xíc. de nata

2 col. de chá de molho de mostarda em grãos sal a gosto

Modo de preparo:

Passo 1

Junte em um recipiente o azeite, a cebola e o alho. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (2 minutos)

Passo 2

Acrescente a água e o tablete de caldo de legumes e aperte a tecla Início. (1 minuto)

Passo 3

Acrescente a nata e o molho de mostarda, mexa a mistura e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início. (2 minutos)

Passo 4

Abra, mexa a mistura e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início e aguarde seu Molho de Mostarda ficar pronto. (Etapa Final - 2 minutos).

8.6.8 Molho de Queijo

04 Minutos - 100 g

2 col. de manteiga

½ col. de chá de sal

1 xíc. de nata

½ de xíc. de leite integral

1 ramo de alecrim fresco

1 xíc. de queijo parmesão curado ralado

Modo de preparo:

Passo 1

Junte em um recipiente a manteiga, o sal, a nata, o leite e o alecrim. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 2

Mexa o molho, acrescente o queijo parmesão e leve ao micro-ondas. Aperte a tecla Início e aguarde seu Molho de Queijo ficar pronto.

(Etapa Final - 2 minutos).

8.6.9 Molho de Tomate Gourmet

18,3 Minutos - 500 g

1 col. de sopa de azeite de oliva

1/4 de xíc. de bacon picado

1 col. de sopa de alho picado

1/2 xíc. de cebola picada

3 xíc. de tomates italianos bem maduros, sem pele e sementes

1 xíc. de molho pronto de tomate

2 pedaços de costelinha defumada

1 col. de sopa rasa de açúcar

1 tablete de caldo de costela

1/4 de xíc. de manjerição fresco

1 col. de sopa de azeite de oliva para finalizar sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Passo 1

Junte em um recipiente a manteiga e o bacon, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto e 30 segundos)

Passo 2

Acrescente o alho, a cebola, o tablete de caldo, a costelinha e o tomate italiano. Leve ao micro-ondas e tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Acrescente o molho de tomate e o açúcar, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(7 minutos)

Passo 4

Abra, retire e mexa o molho. Retorne ao micro-ondas, aperte a tecla Início e aguarde seu Molho de Tomate Gourmet ficar pronto.

(Etapa Final - 5 minutos)

8.6.10 Molho Poivre Vert

8 Minutos - 200 g

1 col. de sopa de azeite de oliva

1 col. de chá de alho picado

1 col. de sopa de cebola picada

1/2 tablete de caldo de carne

1/4 de xíc. de água

3 col. de chá de pimenta verde em conserva

1 col. de sopa de rum

1 col. de sopa de molho inglês

1/2 xíc. de nata

sal a gosto

Modo de preparo:

Passo 1

Junte em um recipiente o azeite, a cebola e o alho, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 2

Acrescente a água e o tablete de caldo de carne e tecla Início.

(1 minuto)

Passo 3

Acrescente a pimenta, o rum, o molho inglês e a nata. Misture, volte ao micro-ondas e tecla Início. (3 minutos)

Passo 4

Mexa a mistura e retorne ao micro-ondas.

Aperte a tecla Início e aguarde seu Molho Poivre Vert ficar pronto.

(Etapa Final - 2 minutos)

8.7 GOURMET

8.7.1 Bacalhau Confitado

18,3 Minutos - 2 Porções

Primeira etapa:

400 g de postas de lombo do bacalhau (desalgado por 12 horas)

Pimenta do Reino a gosto

1 col. de chá de alho picado

1 folha de louro

1 xíc. de azeite de oliva

Segunda etapa:

2 col. de sopa de cebola picada

1 col. de sopa de alho picado

1 ramo de alecrim
pitada de sal
10 tomates cerejas cortados ao meio

Modo de preparo:

Em um refratário de 20 cm de diâmetro coloque as postas de bacalhau sem sobrepor-las, regue com o azeite de oliva, o louro, o alho e a pimenta-do-reino.

Leve ao micro-ondas e teclle Início.

(7 minutos)

Passo 2

Abra, vire as postas e volte ao micro-ondas.

Aperte a tecla Início.

(7 minutos)

Passo 3

Retire as postas e o azeite e o louro, reserve.

No mesmo refratário junte ½ xíc. do azeite reservado do cozimento, a cebola, o alho e o alecrim. Volte ao micro-ondas e teclle Início.

(3 minutos e 30 segundos)

Passo 4

Abra, acrescente as postas cozidas e os tomates cereja. Misture delicadamente e volte ao micro-ondas. Teclle Início e aguarde seu Bacalhau Confitado ficar pronto.

(Etapa Final - 1 minuto).

8.7.2 Beef Bourguignone

38 Minutos - 4 Porções

½ kg de alcatra em cubos médios

Tempero:

1 ½ xíc. de vinho tinto suave

2 folhas de louro

1 col. de chá rasa de sal

pimenta a gosto

Refogar:

3 col. de sopa de azeite de oliva

3 col. de sopa de cebola picada

1 col. de sopa de alho picados

2 xíc. de tomate picado sem pele e semente

½ xíc. de molho pronto de tomate

1 tablete de caldo de costela

10 mini cebolas

10 mini cenouras

salsinha fresca

Modo de preparo:

Passo 1

Em um refratário misture e tempere a carne com os ingredientes deixando marinar por 2 horas. Em um recipiente junte o azeite, a cebola e o alho, leve ao micro-ondas e teclle Início.

(3 minutos)

Passo 2

Adicione o molho de tomate, o tomate picado e o tablete de caldo de costela. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Adicione a carne e seus temperos, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(15 minutos)

Passo 4

Adicione as mini cebolas e as cenouras, misture bem e tampe. Leve ao micro-ondas, aperte a tecla Início e aguarde seu Beef Bourguignone ficar pronto.

(Etapa final - 15 minutos).

8.7.3 Brandade de Bacalhau

31 Minutos - 3 Porções

500 g de bacalhau desfiado, dessalgado por 12 horas

2 xíc. de água

500 g de batatas

½ xíc. de azeite de oliva

2 col. de sopa de alho picado

1 cebola picada

¼ de xíc. de nata

1 col. de sopa de manteiga

5 col. de sopa de salsinha

Sal e pimenta do reino

1 xíc. de farinha de rosca grossa

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere a farinha de rosca com 3 col. de sopa de azeite, 2 col. de sopa de salsinha, sal e pimenta a gosto e reserve. Em um recipiente fundo coloque o bacalhau, e a água, tampe e teclle Início.

(4 minutos)

Passo 2

Abra o forno e misture o bacalhau. Aperte a tecla Início novamente.

(3 minutos)

Passo 3

Retire o bacalhau da água. Descasque e corte as batatas em rodela finas. Acrescente-as na metade da água do cozimento e tecla Início.

(15 minutos)

Passo 4

Moa as batatas até formar um purê e reserve. Em outro recipiente retangular adicione o restante do azeite e da salsinha, alho, cebola, bacalhau cozido, a batata moída, manteiga e nata. Misture bem e tecla Início.

(3 minutos)

Passo 5

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente.

(3 minutos)

Passo 6

Coloque a farinha temperada sobre o bacalhau e regue com um pouco mais de azeite. Coloque a grelha suporte sobre prato giratório e o refratário sobre ela. Aperte Início e aguarde seu prato ficar pronto.

(Etapa final - 3 minutos).

8.7.4 Camarão com Brie

08 Minutos - 4 Porções

1 col. de sopa de manteiga

½ cebola picada

3 dentes de alho picados

1 xíc. de queijo brie (sem casca)

¼ de xíc. de vinho branco

1 xíc. de damasco picado

2 xíc. de camarão (médio)

2 col. de chá de sal

½ limão

Molho de pimenta a gosto

Salsinha

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere o camarão com sal e limão e reserve. Em um recipiente grande coloque a manteiga,

a cebola e o alho, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(2 minutos)

Passo 2

Acrescente o queijo brie, o vinho branco, o damasco e o molho de pimenta a gosto. Aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 3

Acrescente o camarão ao caldo que se formou e tecla Início.

(2 minutos)

Passo 4

Mexa para incorporar bem o camarão ao molho, volte ao micro-ondas e tecla Início. Seu Camarão com Queijo Brie está pronto. Adicione a salsinha a gosto.

(Etapa Final - 2 minutos).

8.7.5 Carneiro com Especiarias

45 Minutos - 3 Porções

700 g de carne de pernil de carneiro cortado em cubos pequenos

Tempero:

2 col. de chá de sal

1 pote de iogurte

½ col. de chá de curry

1 col. de chá de canela em pó

1 col. de chá de páprica picante

½ col. de chá de cominho em pó

1 col. de sopa de gengibre picado

Refogar:

3 col. de sopa de azeite de oliva

2 col. de sopa de cebola

1 col. de sopa de alho picado

½ xíc. de molho pronto de tomate

½ xíc. de água

Salsinha

Modo de preparo:

Passo 1

Em um refratário misture e tempere a carne de carneiro com os ingredientes deixando marinar por 2 horas. Em um recipiente junte o azeite, a cebola e o alho, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Adicione o molho de tomate, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 3

Adicione a carne de pernil marinada e seus temperos e a água. Tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(20 minutos)

Passo 4

Abra o recipiente, misture bem e tampe novamente. Volte ao micro-ondas, tecla Início e aguarde seu Carneiro com Especiarias ficar pronto.

(Etapa Final - 20 minutos)

8.7.6 Escondidinho de Carne Seca

90 Minutos - 4 Porções

1 kg de carne seca dessalgada (em pequenos cubos)

6 xíc. de água

4 col. de sopa de azeite de oliva

1 xíc. de cebola picada

1 col. de sopa de alho picado

pitada de noz moscada

molho de pimenta a gosto

2 col. de sopa de salsinha

½ kg de mandioca em cubos pequenos

1 col. de sopa de sal

1 xíc. de nata fresca

3 col. de sopa de manteiga

½ xíc. de queijo ralado

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque a carne seca e 3 xíc. de água num refratário, tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(20 minutos)

Passo 2

Abra, mexa a carne, volte ao micro-ondas e tecla Início.

(20 minutos)

Passo 3

Reserve a água. Num refratário grande junte a carne, o azeite, cebola, alho, molho de pimenta

e a salsinha. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(4 minutos)

Passo 4

Reserve. Em outro refratário, coloque a mandioca, a água do cozimento da carne e tampe. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(20 minutos)

Passo 5

Abra, acrescente mais 3 xíc. de água, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(20 minutos)

Passo 6

Descarte a água e bata a mandioca, a manteiga e a nata no liquidificador. Em um refratário coloque □ do creme e a carne por cima. Cubra com o resto do creme e o queijo ralado. Coloque a grelha suporte e o refratário sobre ela. Tecla Início.

(Etapa Final - 6 minutos).

8.7.7 Fondue de Queijo

09 Minutos - 2 Porções

1 dente de alho inteiro sem casca

1 ½ xíc. de vinho branco suave

½ col. de sopa de amido de milho

1 xíc. de queijo emental ralado

1 xíc. de queijo gruyère ralado

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente fundo esfregue o alho por toda a superfície. Adicione o vinho, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Abra o micro-ondas, junte o amido e misture bem. Junte o queijo emental, misture novamente e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 3

Abra o micro-ondas, junte o queijo gruyère, misture e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 4

Abra o micro-ondas e misture novamente. Aperte a tecla Início e aguarde seu Fondue de Queijo ficar pronto.
(Etapa Final - 2 minutos).

8.7.8 Haddock Cremoso

47 Minutos - 2 Porções
2 pedaços de haddock defumado (200/250 g cada)

3 xíc. de leite integral
3 col. de sopa de cebola picada
½ xíc. de vinho branco
2 folhas de louro
½ col. de chá rasa de sal
1 pitada de noz moscada
1 col. de chá de molho de pimenta
1 xíc. de queijo emental ralado
1 col. de sopa de amido de milho
3 col. de sopa de salsinha fresca

Modo de preparo:

Passo 1

Junte o haddock e o leite num refratário fundo. Tampe, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(15 minutos)

Passo 2

Abra, vire o haddock e tampe novamente. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(10 minutos)

Passo 3

Abra, vire o haddock e tampe novamente. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(10 minutos)

Passo 4

Retire os pedaços do haddock e reserve. Junte ao líquido que se formou a cebola, alho, sal, vinho branco, louro, noz moscada, queijo emental e pimenta. Volte destampado para o micro-ondas e tecla Início.
(5 minutos)

Passo 5

Descarte a folha de louro, acrescente o amido de milho e bata o molho formado no liquidifi-

gador. Volte para o refratário, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(3 minutos)

Passo 6

Montagem do prato: Num refratário coloque os pedaços do haddock reservado e por cima o molho. Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela e tecla Início. Antes de servir salpique salsinha.
(Etapa Final - 4 minutos)

8.7.9 Moqueca

21 Minutos - 4 Porções

3 col. de sopa de azeite de oliva
1 col. de sopa de azeite dendê
1 xíc. de cebola picada
1 col. de sopa de alho picado
2 xíc. de tomate picado sem pele e semente
½ xíc. de pimentão vermelho picado
3 col. de sopa de molho pronto de tomate
pimenta dedo de moça a gosto e sem semente
250 g de carne de siri limpa
2 xíc. de leite de coco
4 pedaços de peixe
1 xíc. de camarão médio
salsinha e coentro fresco

Modo de preparo:

Passo 1

Tempere a carne de siri, o peixe e o camarão com sal e limão a gosto. Junte o azeite de oliva, azeite de dendê, cebola e alho e misture bem. Leve ao micro-ondas e tecla Início.
(3 minutos)

Passo 2

Adicione o tomate, o pimentão, o molho pronto e a pimenta dedo de moça. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(5 minutos)

Passo 3

Adicione a carne de siri e o leite e misture bem. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(2 minutos)

Passo 4

Adicione os pedaços de peixe e misture. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(4 minutos)

Passo 5

Abra, vire os pedaços de peixe, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(4 minutos)

Passo 6

Adicione os camarões, misture, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
Aguarde sua Moqueca ficar pronta e enfeite com salsinha e o coentro antes de servir.
(Etapa Final - 3 minutos)

8.7.10 Siri Catado

12 Minutos - 4 Porções

2 col. de sopa de azeite
4 dentes de alho picados
1 xíc. de pimentão vermelho picado
1 ½ xíc. de tomate sem pele e sem semente
1 xíc. de leite de coco
1 col. de sopa de azeite de dendê
3 col. de sopa de salsinha
1 kg de carne de siri
2 col. de chá de sal
1 limão
Molho de pimenta

Modo de preparo:

Passo 1

Em um recipiente fundo junte o azeite de oliva, o alho, o tomate e o pimentão picados e aperte a tecla Início.
(6 minutos)

Passo 2

Adicione a carne limpa de siri e mexa bem.
Aperte a tecla Início.
(3 minutos)

Passo 3

Adicione o azeite de dendê e o leite de coco, mexa, ajuste o sal e a pimenta e aperte a tecla Início.
(2 minutos)

Passo 4

Mexa bem, pique a salsinha e acrescente-a.
Em seguida aperte a tecla Início.
(Etapa Final - 1 minuto).

8.8 SOBREMESAS

8.8.1 Banana Cremosa

25 Minutos - 6 Porções

No liquidificador;

Creme:

½ litro de leite integral
½ xíc. de açúcar
2 gemas
2 col. de sopa de amido de milho bem cheias
1 col. de chá de essência de baunilha

Torta:

7 bananas nanicas cortadas em rodelas
1 xíc. de açúcar
1 col. de sopa de manteiga
1 col. de chá de canela em pó
Suspiro:
3 claras batidas em neve com
4 col. de açúcar

Modo de preparo:

Passo 1

Bata todos os ingredientes do creme num liquidificador e transfira para um refratário fundo.
Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(6 minutos)

Passo 2

Reserve o creme. Coloque as bananas em um refratário e acrescente por cima a manteiga, o açúcar e a canela. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(10 minutos)

Passo 3

Abra, misture as bananas, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.
(5 minutos)

Passo 4

Coloque todo o creme cozido num refratário retangular, cubra com a banana já fria e por cima o suspiro. Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Tecla Início e aguarde seu prato ficar pronto.
(4 minutos).

8.8.2 Brigadeirão Crocante

14 Minutos - 6 Porções

1 xíc. de chocolate meio amargo picado
1 col. de sopa de manteiga

Creme:

1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1/4 de xíc. de açúcar
3 ovos inteiros
2 col. de chá de canela em pó

Para o crocante:

2 xíc. de granola sem sabor
1 col. de sopa de manteiga
2 col. de açúcar mascavo
1 col. de chá de canela em pó

Modo de preparo:

Passo 1

Em um refratário junte o chocolate meio amargo picado com a manteiga, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. (2 minutos)

Passo 2

Junte todos os ingredientes do creme, misture com o chocolate derretido e bata no liquidificador. Passe para um refratário com furo no meio (forma de pudim), leve ao micro-ondas e aperte Início. (4 minutos)

Passo 3

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente. (5 minutos)

Passo 4

Deixe amornar e desenforme.

Para o crocante, junte todos os ingredientes e misture bem. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início. Espere esfriar e cubra o Brigadeirão. Sirva gelado. (Etapa Final - 3 minutos).

8.8.3 Brigadeiro Branco com Calda de Frutas Vermelhas

30 Minutos - 6 Porções

Calda:

2 xíc. de framboesas congeladas
1 xíc. de amoras congeladas
2 xíc. de morangos fatiados
suco de 1/2 limão espremido
5 col. de sopa de açúcar

Brigadeiro:

2 latas de leite condensado
2 col. de sopa de manteiga

Cobertura:

1 pote de nata fresca
4 col. de sopa de açúcar

Modo de preparo:

Passo 1

Junte todos os ingredientes da calda em um recipiente fundo, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(12 minutos)

Passo 2

Abra, mexa a calda, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 3

Reserve a calda. Bata a nata na batedeira e vá acrescentando o açúcar aos poucos até ficar cremoso. Em outro recipiente fundo junte o leite condensado e a manteiga, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(4 minutos)

Passo 4

Abra e mexa, volte ao micro-ondas e tecla Início. Montagem: Em um refratário retangular espalhe o brigadeiro frio, cubra com a calda e por cima a nata batida. Servir gelado.

(Etapa Final - 4 minutos)

8.8.4 Brownie

06 Minutos - 4 Porções

3 ovos

3 col. de sopa de manteiga

1 col. de chá de canela em pó

1 col. de chá de essência de baunilha

Uma pitada de sal

1 xíc. de açúcar

½ xíc. de cacau ou chocolate em pó

½ xíc. de farinha de trigo

½ xíc. de barra de chocolate amargo picada

½ xíc. de nozes

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque as 3 col. de manteiga em um refratário fundo e leve ao micro-ondas. Aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 2

Acrescente todos os ingredientes restantes e misture muito bem. Transfira para um refratário de dimensões 24 comp x 16 larg x 5cm de altura. Tecele Início e aguarde seu Brownie ficar pronto.

(Etapa Final - 5 minutos).

8.8.5 Calda de Chocolate

05 Minutos - 200 ml

1 xíc. de chocolate meio amargo picado

1 col. de sopa de manteiga

100 ml de água

1 col. de sopa de cacau

¾ de xíc. de açúcar

2 col. de sopa de glicose de milho

1 col. de chá de essência de baunilha

Modo de preparo:

Passo 1

Em uma jarra de vidro junte a manteiga e o chocolate picado e tampe. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto e 30 segundos)

Passo 2

Reserve o chocolate derretido com a manteiga.

Em um copo coloque a água, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 3

Acrescente ao chocolate derretido a água fervente, o cacau, o açúcar, a glicose e a baunilha e misture bem. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(1 minuto e 30 segundos)

Passo 4

Retire a mistura, mexa bem e volte ao micro-ondas. Aperte a tecla Início e sirva sua Calda de Chocolate ainda quente sobre o sorvete.

(Etapa Final - 1 minuto).

8.8.6 Doce de Abóbora

24 Minutos - 4 Porções

500 g de abóbora (moranga) cortada em cubos pequenos

2 col. de sopa de água

1 xíc. de açúcar

1 col. de chá de canela em pó

½ col. de chá de cravo moído

Modo de preparo:

Passo 1

Coloque a abóbora e as 2 col. de água em um saquinho plástico e leve ao micro-ondas. Aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 2

Retire com cuidado e moa a abóbora com um garfo. Transfira para um recipiente fundo e junte o açúcar, o cravo e a canela e aperte a tecla Início.

(8 minutos)

Passo 3

Abra e mexa o doce. Volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 4

Abra e mexa o doce. Volte ao micro-ondas, aperte a tecla Início e aguarde seu Doce de Abóbora ficar pronto.

(Etapa Final - 3 minutos)

8.8.7 Fudge de Chocolate e Castanha do Pará.

14 Minutos - 6 Porções

1 lata de leite condensado

1 col. de sopa de manteiga

1 ½ xíc. de chocolate meio amargo picado

1 pitada de sal

1 xíc. de castanha do Pará

Modo de preparo:

Passo 1

Quebre as castanhas e coloque-as num prato.

Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o prato com as castanhas sobre ela.

Aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 2

Vire as castanhas, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início novamente.

(4 minutos)

Passo 3

Em um recipiente fundo coloque todos os ingredientes exceto as castanhas. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 4

Unte outro recipiente com manteiga. Abra, mexa o doce e tecle Início. Retire, junte as castanhas, misture bem e transfira tudo para o recipiente untado. Leve para gelar e sirva em quadradinhos.

(Étapa Final - 2 minutos)

8.8.8 Torta de Amêndoas e Caramelo

14 Minutos - 4 Porções

Massa:

½ xíc. de manteiga

¼ de xíc. de açúcar

1 ¼ de xíc. de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 gema de ovo

1 col. de sopa de nata

Recheio:

½ xíc. de mel

½ xíc. de açúcar

½ xíc. de açúcar mascavo

200 g de manteiga sem sal

½ xíc. de nata

2 xíc. de amêndoas laminadas e torradas

Modo de preparo:

Passo 1

Massa: Amasse todos os ingredientes até formar uma massa lisa. Enforme um refratário e reserve na geladeira por 20 minutos. Retire e leve ao micro-ondas. Aperte a tecla Início.

(6 minutos)

Passo 2

Reserve a massa.

Recheio: Em um recipiente fundo adicione todos os ingredientes do recheio, exceto a nata e as amêndoas, em seguida aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 3

Abra, mexa o recheio com um batedor e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 4

Abra, mexa o recheio com um batedor e aperte a tecla Início.

(2 minutos)

Passo 5

Adicione a nata, mexa e aperte a tecla Início.

(1 minuto)

Passo 6

Abra, mexa e tecle Início. Deixe esfriar um pouco e coloque o recheio sobre a massa assada reservada e deixe esfriar bem. Corte em pedaços e sirva sua Torta de Amêndoas e Caramelo.

(Étapa Final - 1 minuto)

8.8.9 Torta de Limão Especial

09 Minutos - 6 Porções

Massa:

200 g de biscoito de maisena

100 g de manteiga

2 col. de sopa de açúcar

Recheio:

2 latas de leite condensado

1 xíc. de suco de limão espremido

2 gemas

Suspiro:

3 claras batidas em neve com

6 col. de açúcar

Modo de preparo:

Passo 1

Passes todos os ingredientes da massa em um processador. Enforme um refratário pequeno, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 2

Reserve a massa assada. Bata os ingredientes do recheio em um liquidificador por 1 minuto. Coloque-o sobre a massa assada reservada, leve ao micro-ondas e tecla Início.

(1 minuto)

Passo 3

Micro-ondas preparado para a próxima etapa. Aperte a tecla Início novamente.

(1 minuto)

Passo 4

Cubra com o suspiro, coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Tecla Início e aguarde sua Torta de Limão Especial ficar pronta.

(Etapa Final - 4 minutos).

8.8.10 Torta de Maçã com Doce de leite

35 Minutos - 6 Porções

Farofa:

2 xíc. de farinha de trigo

1 xíc. de açúcar

100 g de manteiga

2 col. de sopa de fermento químico

½ col. de manteiga para untar

Recheio:

1 lata de leite condensado

4 maçãs Fuji sem casca em fatias (regadas com limão)

4 col. de sopa de manteiga

½ xíc. de açúcar

Modo de preparo:

Passo 1

Misture os ingredientes para formar a farofa e coloque a metade dela no fundo de um refratá-

rio retangular pequeno. Leve ao micro-ondas e tecla Início.

(3 minutos).

Passo 2

Reserve a farofa. Coloque o leite condensado em um refratário fundo e de vidro. Leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(5 minutos)

Passo 3

Mexa o doce de leite vigorosamente e reserve. Em outro refratário junte as maçãs, a manteiga e o açúcar, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 4

Abra, misture as maçãs, volte ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(10 minutos)

Passo 5

Cubra a farofa assada reservada com o doce de leite e por cima as maçãs escorridas. Em seguida cubra com o restante da farofa, leve ao micro-ondas e aperte a tecla Início.

(3 minutos)

Passo 6

Coloque a grelha suporte sobre o prato giratório e o refratário sobre ela. Tecla Início e aguarde sua Torta de Maçã com Doce de Leite ficar pronta.

(Etapa Final - 4 minutos)

9. Meus pratos

Seu micro-ondas possui uma função específica para gravar 5 receitas criadas por você.



9.1 PROGRAMANDO SUA RECEITA

1. Selecione a opção "Meus Pratos";
2. Selecione "Criar Receita";
3. Ajuste o tempo e a potência desejada para sua receita e selecione "Confirmar";
4. Utilize o teclado alfa-numérico para dar o nome da sua receita, em seguida toque em "Salvar".

9.2 UTILIZANDO UMA RECEITA

Para utilizar a sua receita criada, selecione "Meus pratos", selecione a receita criada e pressione "Preparar".

9.3 MODIFICANDO SUA RECEITA

Para Modificar uma receita criada, selecione "Meus Pratos", encontre a receita criada que deseja modificar e pressione "Editar", em seguida siga os passos do item "Programando sua receita" no ítem 9.1.

9.4 APAGANDO SUA RECEITA

Para apagar sua receita criada, selecione "Meus Pratos", toque sobre a receita criada que deseja apagar e pressione o ícone da lixeira. Em seguida confirme a exclusão tocando em "Sim".

10. Favoritas

Seu micro-ondas possui uma função específica, para facilitar o acesso às suas receitas mais utilizadas. Para utilizar esta função, siga os seguintes passos:



1. Selecione a opção "Favoritas";
2. Pressione "Buscar Receita";
3. Encontre sua receita favorita em uma das opções, então pressione a tecla "Estrela";
4. Confirme a inclusão da receita em "Receitas Favoritas" selecionando "Sim".

10.1 RETIRANDO UMA RECEITA DO MENU FAVORITAS

Para retirar uma receita do Menu Favoritas, selecione "Favoritas", toque sobre a receita que deseja excluir e pressione o ícone da "Estrela". Em seguida confirme a exclusão tocando em "Sim".

Durante a utilização da função "Receitas" é possível adicionar/remover receitas do menu "Favoritas".

Basta selecionar o ícone "Estrela" durante a sua utilização.

11. Configurações

Seu forno micro-ondas possui a função “Configurações”, onde você configurará seu forno da sua maneira.



11.1 TIMER

O seu micro-ondas possui a função Timer que permite a utilização de um contador regressivo de tempo. Para a utilizar a função Timer, siga os seguintes passos:

1. Selecione a opção "Configurações";
2. Selecione a função "Timer";
3. Utilizando o teclado numérico, ajuste o tempo desejado, em seguida pressione "Início";
4. Aparecerá um contador regressivo no display do seu micro-ondas. Para pausar o contador pressione "Pause" e para cancelar pressione "Cancela";
5. Ao fim da programação, aperte "OK" ou abra a porta de seu micro-ondas.

11.2 HORA/DATA

1. Selecione a opção "Configurações";
2. Selecione a função "Hora/Data";
3. Selecione a tecla "Hora" para ajustar o relógio do seu forno;
4. Utilizando o teclado numérico ajuste a hora

(0-23) e os minutos (00-59), então pressione "Concluir";

5. Selecione a tecla "Data" para ajustar a data do seu forno;

6. Utilizando o teclado numérico ajuste a data no formato Dia/Mês/Ano, então pressione "Concluir".

ATENÇÃO: Caso seu forno micro-ondas seja desligado retirando-se o plugue da tomada ou haja queda de tensão da rede, a hora e data deverão ser ajustadas novamente..

11.3 VOLUME

1. Selecione a opção "Configurações";
2. Selecione a função "Volume";
3. Ajuste o volume utilizando as setas e toque em "Concluir";
4. Para deixar em modo silencioso o seu forno micro-ondas selecione "Mudo" então "Concluir".

11.4 ESTILO DE TELA

Você pode alterar o Estilo de Tela do painel conforme suas preferências:

1. Selecione a opção "Configurações";
2. Selecione a função "Estilo de Tela";
3. Selecione a opção desejada;
4. Selecione "Confirmar" para aplicar o estilo selecionado;

11.5 BLOQUEAR PAINEL

"Bloqueio do Painel" pode ser usado para efetuar a limpeza do aparelho ou para evitar que crianças e outras pessoas alterem/ativem funções.

1. Selecione a opção "Configurações";
2. Selecione a função "Bloquear Painel";
3. Mantenha pressionado o botão "Bloquear" para bloquear o painel;
4. Para desbloquear, mantenha pressionado o botão "Desbloquear".

12. Limpeza e Manutenção

Quando limpar superfícies do forno, utilize sabão e detergentes suaves neutros e não abrasivos, aplicados com uma esponja ou pano macio.

Lembre-se de desligar o micro-ondas da tomada sempre que for limpá-lo. Após a limpeza é aconselhável manter a porta aberta por alguns minutos para eliminar o excesso de umidade.

Para limpar seu micro-ondas use apenas um pano macio umedecido em água (de preferência morna) e detergente neutro. Após a limpeza seque com pano macio e seco.

Jamais limpe seu micro-ondas com fluídos inflamáveis como álcool, querosene, gasolina, tinner, varsol, solventes, removedores ou com produtos químicos como detergentes com amoníacos, ácidos, vinagres, soda ou abrasivos como sapólios, esponjas plásticas ou de aço, lã de aço, etc, nem use produtos que liberem vapores químicos corrosivos e/ou tóxicos no aparelho.

INTERIOR

Mantenha o interior do forno limpo e seco. Resíduos dentro do forno absorvem micro-ondas e assim prolongam o tempo de cozimento. Resíduos de alimentos líquidos derramados, grudam nas paredes do forno e na superfície da porta. Limpe o interior do forno imediatamente após o uso com um pano úmido.

Retire a gordura com um pano úmido com água e sabão neutro, ou com papel toalha, enxágüe o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque bem.

EXTERIOR

Mantenha o exterior do forno limpo. Limpe o exterior do forno com um pano úmido com água e sabão neutro, enxágüe o pano, passe novamente para retirar os resíduos de sabão e seque com um pano macio ou toalha de papel.

Para evitar danos ao funcionamento das partes internas do micro-ondas a água não deve penetrar pelos orifícios de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta do forno para evitar que ele seja ligado acidentalmente, limpe com um pano úmido e seque imediatamente.

Toque a tecla "Cancela" depois de limpar o painel para evitar qualquer programação indevida.

Se vapor se acumular dentro ou em volta da porta, após o uso, seque-a com um pano macio. Isto acontece quando o forno opera em condições de alta umidade e de forma alguma indica defeito de funcionamento.

NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS OU ESPONJAS PLÁSTICAS E DE AÇO.

13. Guia de Soluções

Dúvidas mais comuns

O Serviço Autorizado Electrolux estará sempre à sua disposição. Caso o seu micro-ondas apresente problema de funcionamento, verifique no quadro abaixo as prováveis causas. Efetue as correções que possam ser realizadas em casa. Não melhorando o funcionamento entre em contato com o Serviço Autorizado.

Problema	Provável Causa	Correção
Não Funciona (não liga)	Plugue desligado da tomada.	Ligue o plugue à tomada.
	Tomada com mau contato.	Corrigir o defeito na tomada elétrica.
	Falta de energia elétrica, ou disjuntor desligado.	Aguardar o retorno da energia elétrica, ligar o disjuntor.
	Disjuntor com defeito/ inadequado.	Revisar a instalação elétrica (ver pág. 13).
	A porta está aberta.	Feche a porta.
	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa.
O display funciona, mas o forno não.	A porta do forno está aberta.	Feche a porta do forno.
	Objeto bloqueando o fechamento da porta.	Retire todo e qualquer objeto que esteja bloqueando o fechamento da porta.
	Ativado Modo Loja.	Retire o produto da tomada ligue-o novamente e aguarde 30 segundos.
O forno para de repente.	Dispositivo de segurança contra superaquecimento.	Aguarde até que o forno esfrie.
Fiscamento dentro do micro-ondas	Uso de utensílios inadequados.	Utilize utensílios adequados para forno de micro-ondas.
	O forno foi ligado vazio.	Desligue o forno e ligue-o quando houver alimentos dentro.
Cozimento irregular	Uso de utensílio inadequado.	Utilize utensílios adequados para forno de micro-ondas.
	O alimento não está bem distribuído.	Redistribua melhor o alimento no forno.
	O alimento não estava totalmente descongelado.	Descongele totalmente o alimento antes de efetuar o cozimento.

Problema	Provável Causa	Correção
Excesso de cozimento.	A potência não foi selecionada corretamente.	Selecione corretamente a potência conforme indicado na pág. 19.
Alimento mal cozido.	O programa não foi selecionado corretamente.	Selecione corretamente o programa conforme pág. 19.
	Sistema de exaustão obstruído (parte superior e traseira do forno).	Desobstrua as saídas de ar conforme pág. 12.
Descongelamento irregular / insuficiente.	Tensão na tomada inferior a tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programar algum tempo a mais para se obter cozimento e revisar a instalação elétrica.
	Uso de utensílio inadequado.	Utilize no forno apenas utensílios adequados conforme Importantes Instruções de Segurança na pág. 8.
	O prato giratório não está bem encaixado.	Encaixe corretamente o prato giratório.
Os alimentos cozinham muito lentamente.	Tensão na tomada inferior a tensão nominal do produto (127V ou 220V).	Programar algum tempo a mais para se obter descongelamento e revisar a instalação elétrica.
	Baixa tensão na rede elétrica.	Revise a instalação elétrica.
Prato giratório faz barulho ou para.	Muitos aparelhos ligados na mesma rede elétrica.	Ligue em uma rede exclusiva conforme instruções pág. 14.
	Sujeira no prato, nas roldanas ou no encaixe.	Limpe o prato, as roldanas e o encaixe.
O Micro-ondas causa interferência na TV ou no rádio.	Mal posicionamento do prato ou das roldanas.	Posicione corretamente o prato giratório e as roldanas.
	Aparelhos muito próximos.	Mude esses aparelhos de lugar, quanto maior a distância entre eles, menor será a interferência.
O “Bip” não funciona.	Aparelhos ligados na mesma rede.	Mude os aparelhos de tomada, em redes diferentes.
	“Bip” desativado.	Ative o “Bip” no menu Volume conforme página 51.
O contador de tempo está parado.	Programação de tempo foi pausada mas não cancelada.	Pressione novamente a tecla “Início”.
Micro-ondas funciona após concluída a programação	Função de segurança para arrefecimento do sistema	A função de segurança permanecerá em funcionamento por aproximadamente 1 minuto.

14. Informações

14.1 DADOS TÉCNICOS

Características	MTX52	
Tensão (V)	127V*	220V*
Volume total (litros)	43	43
Frequência (Hz)	60	60
Frequência das micro-ondas (MHz)	2450	2450
Peso (kg)	15,4	14,9
Altura (mm)	333	333
Largura (mm)	555	555
Profundidade (mm)	469	469
Diâmetro do prato (mm)	345	345

* Os níveis de tensão de alimentação com o qual este aparelho opera são estabelecidos nos "Procedimentos de Distribuição de Energia Elétrica no Sistema Elétrico Nacional (PRODIST)" da ANEEL (Agência Nacional de Energia Elétrica).

Caso a tensão de alimentação do aparelho esteja fora dos limites indicados na tabela Variação Admissível de Tensão, solicite à concessionária de energia a adequação dos níveis de tensão e instale um regulador de tensão (estabilizador) com potência não inferior a 3500VA. Danos ao aparelho poderão ocorrer se houver, no local da instalação, variação de tensão fora dos limites especificados (vide tabela citada acima) ou quedas frequentes no fornecimento de energia.

127 V	220 V
Mínima: 116 V	Mínima: 201 V
Máxima: 133 V	Máxima: 231 V



ACESSÓRIOS ELECTROLUX

Linha de Acessórios com itens que proporcionam mais praticidade e inovação, aumentam a performance e prolongam a vida útil dos eletrodomésticos, sempre atendendo às necessidades do nosso consumidor.

Dispenser Sabão em Pó e Líquido Universal

Código: 80000558

Suas roupas limpas e cheirosas na medida ideal. Garante uma lavagem mais econômica e eficiente, pois despeja o sabão na quantidade e hora certas.



Panela de Cozimento a Vapor para Micro-ondas

Código: 80000470

Refeições saudáveis com rapidez e facilidade. Ideal para descongelar, aquecer e cozinhar os seus alimentos.



Folhas de Silicône Multiuso

Código: 80000535

Alimentos frescos por muito mais tempo. Podem ser usadas no refrigerador, no congelador e no micro-ondas para proteger os alimentos armazenados.



Filtro para Purificador de Água PE

Código: 2606039

Para uma água pura e saudável troque o filtro do seu purificador a cada 6 meses.



Lâmpada UV Purificador

Código: 306624000010

Filtragem adicional através de raios ultravioleta que eliminam as bactérias, para maior pureza da água.



Os acessórios atendem a todas as normas e certificações de qualidade e segurança!

Confira o catálogo completo de Acessórios no site loja.electrolux.com.br ou nos Serviços Autorizados e Distribuidores Electrolux em todo o Brasil.

 **Electrolux**

15. Certificado de Garantia

A fabricante Electrolux do Brasil S.A. concede garantia contra qualquer vício de fabricação aplicável nas seguintes condições:

1. O início da vigência da garantia ocorre na data de emissão da competente nota fiscal de venda ao consumidor correspondente ao aparelho a ser garantido com identificação, obrigatoriamente, de modelo e características de aparelho;

2. O prazo de vigência da garantia é de 12 (doze) meses contados a partir da data da emissão da nota fiscal preenchida conforme disposição do item “1” deste certificado e divididos da seguinte maneira:

a) 3 (três) meses de garantia legal; e,

b) 9 (nove) meses de garantia contratual.

3. A fabricante não concede qualquer forma e/ou tipo de garantia para aparelhos desacompanhados de nota fiscal de venda ao consumidor, ou aparelhos cuja nota fiscal esteja preenchida incorretamente (observar orientação do item “1” deste certificado);

4. Exclui-se da garantia suplementar mencionada no item “2.b”, casos de corrosão provocada por riscos, deformações ou similares decorrentes da utilização do aparelho, bem como eventos conseqüentes da aplicação de aparelhos químicos, abrasivos ou similares que danifiquem a qualidade do material componente.

Condições desta Garantia:

5. Qualquer defeito que for constatado neste aparelho deve ser imediatamente encaminhado ao Serviço Autorizado Electrolux mais próximo de sua residência, cujo contato e endereço pode ser encontrado na relação que acompanha o aparelho, no site da fabricante (www.electrolux.com.br), ou, informado pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

6. Esta garantia abrange a substituição de peças que apresentem vícios constatados como de fabricação, além da mão de obra utilizada no respectivo reparo.

7. As peças: vidros, lâmpadas, acessórios, peças plásticas, borrachas e cabo elétrico são garantidos contra vícios de fabricação apenas pelo prazo legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra do aparelho.

A Garantia perderá a Validade quando:

8. Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da etiqueta de identificação do aparelho.

9. O aparelho for instalado ou utilizado em desacordo com o Manual de Instruções e utilizado para fins diferentes do uso doméstico (uso

comercial, laboratorial, industrial, etc.). Também não terão nenhum tipo de cobertura pelas garantias (legal e contratual), indenização e/ou ressarcimento, materiais ou alimentos armazenados no interior do aparelho utilizado para os fins citados.

10. O aparelho for ligado em tensão diferente a qual foi destinado.

11. O aparelho tiver recebido maus tratos, descuidos ou ainda sofrer alterações, modificações ou consertos feitos por pessoas ou entidades não credenciadas pela Electrolux do Brasil S.A.

12. O defeito for causado por acidente ou má utilização do aparelho pelo Consumidor.

A Garantia concedida pelo Fabricante não cobrirá:

13. Despesas com Instalação do aparelho.

14. Aparelhos ou peças danificadas por acidente de transporte ou manuseio, riscos, amassamentos ou atos e efeitos da natureza.

15. O não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica no local onde o aparelho está instalado.

16. Despesas com transporte, peças, materiais e mão de obra para preparação do local onde será instalado o aparelho (ex. rede elétrica, conexões elétricas, tomadas, alvenaria, aterramento, etc.).

17. Chamadas relacionadas unicamente a orientação de uso constantes no Manual de Instruções ou no próprio aparelho serão passíveis de cobranças.

Outras disposições:

18. As despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças que não pertençam ao aparelho são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

19. A Electrolux declara que não há nenhuma outra pessoa física e/ou jurídica habilitada a fazer exceções ou assumir compromissos, em seu nome, referente ao presente certificado de garantia.

20. Este CERTIFICADO DE GARANTIA é válido apenas para aparelhos vendidos e utilizados no território brasileiro, sendo que qualquer dúvida sobre as disposições do mesmo devem ser esclarecidas pelo manual de instruções, pelo site da fabricante ou pelo Serviço de Atendimento ao Consumidor Electrolux.

21. Para sua comodidade, preserve o MANUAL DE INSTRUÇÕES, CERTIFICADO DE GARANTIA E A NOTA FISCAL DO Aparelho. Quando necessário, consulte a nossa Rede Nacional de Serviços Autorizados e/ou o Serviço de Atendimento ao Consumidor.

www.electrolux.com.br

69500261

Rev.C

Fev/15



3004 6679 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 709 6677 Demais Regiões

Electrolux do Brasil S.A.

R. Ministro Gabriel Passos, 360

Fone: 41 3371-7000

CEP 81520-900

Curitiba - PR - Brasil

