



MANUAL DO PROPRIETÁRIO

FORNO DE MICRO-ONDAS

Leia atentamente este manual antes de utilizar.

MJ396 ****
(opcional - verifique a especificação do modelo)

SAC serviço de atendimento
ao consumidor
4004 5400 Capitais e Regiões Metropolitanas
0800 707 5454 Demais Localidades
WWW.LG.COM/BR
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC



MFL70267001_00

www.lg.com/br

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Todos os Direitos Reservados.

Funcionamento do micro-ondas

Micro-ondas são uma forma de energia semelhante ao rádio, ondas de televisão e luz do dia. Normalmente, as micro-ondas se propagam para o exterior conforme viajam pela atmosfera, desaparecendo sem causar efeitos.

No entanto, este forno possui um magnéton desenvolvido para aproveitar-se da energia das micro-ondas.

A eletricidade suprida para o tubo do magnéton é utilizada na criação da energia da micro-onda.

Estas micro-ondas adentram a área de cozimento por aberturas localizadas no interior do forno. Uma bandeja está localizada no interior do forno. As micro-ondas não ultrapassam as paredes metálicas do forno, mas conseguem penetrar materiais tais como vidro, porcelana e papel, ou seja, aqueles materiais que são utilizados na fabricação de louças resistentes à micro-onda.

As micro-ondas não aquecem utensílios de cozinha. Contudo, vasilhames podem se aquecer por conta do calor gerado pela comida.

Um aparelho muito seguro

Seu forno de micro-ondas é um dos aparelhos domésticos mais seguros. Quando a porta é aberta, o forno interrompe a produção de micro-ondas automaticamente. Ao penetrar na comida, a energia da micro-onda é convertida completamente em calor, sem deixar energia "sobrando" que venha a ser nociva a quem consome o alimento.

CONTEÚDO

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

8 ANTES DE UTILIZAR

- 8 Retirando da embalagem e instalando
- 10 Painel de controle
- 10 Ícones do visor
- 11 Configurando o relógio
- 11 Início rápido
- 11 Mais/Menos
- 11 Economia de energia

12 COMO UTILIZAR

- 12 Cozimento Inverter
- 12 Níveis de potência do micro-ondas
- 13 Cozimento com o Grill
- 13 Cozimento combinado com o Grill
- 14 Pré-aquecer por convecção
- 14 Cozimento por convecção
- 15 Cozimento por convecção combinada
- 15 Trava de crianças
- 16 Menu Inverter
- 16 Instruções do menu "Menu Inverter"
- 19 Assar
- 19 Instruções do menu "Assar"
- 21 Cozimento lento
- 22 Instruções do menu "Cozimento Lento"
- 23 Fritura Saudável
- 23 Instruções do menu "Fritura Saudável"
- 25 Descongelar
- 25 Instruções do menu "Descongelar"

26 UTENSÍLIOS RESISTENTES À MICRO-ONDA

27 CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS E COZIMENTO NO MICRO-ONDAS

29 COMO LIMPAR SEU FORNO

29 UTILIZANDO A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

30 PERGUNTAS E RESPOSTAS

31 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de prevenir o risco de incêndio, choque elétrico, lesão corporal ou danos. O guia não cobre todas as possíveis situações que podem ocorrer. Entre sempre em contato com seu agente de serviços ou fabricante com relação a problemas sobre os quais você não entenda.

AVISO

Este é o símbolo de alerta, o qual avisa sobre possíveis riscos que podem matar ou ferir você e terceiros. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta e a palavra "AVISO" ou "CUIDADO", cujos significados seguem:

AVISO

Este símbolo alerta sobre riscos ou práticas não seguras que podem provocar graves lesões corporais ou morte.

CUIDADO

Este símbolo alerta sobre riscos ou práticas não seguras que podem provocar lesões corporais ou danos materiais.

AVISO

- 1 **N**ão tente adulterar nem realizar qualquer tipo de ajuste ou reparo à porta, vedação da porta, painel de controle, interruptores do engate de segurança ou nenhuma outra peça do forno que venham a implicar na retirada de qualquer tipo de tampa protetora de exposição à energia da micro-onda. **N**ão utilize o forno se a vedação da porta e peças adjacentes do forno de micro-ondas estiverem avariadas. **O**s reparos devem ser realizados apenas por técnicos de atendimento qualificados.
 - **D**iferentemente de outros aparelhos, o forno de micro-ondas é um equipamento de alta voltagem com alta corrente elétrica. **A** utilização inadequada pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda em excesso ou em choque elétrico.
- 2 **N**ão utilize o forno para desumidificação. (Por exemplo, utilizar o forno de micro-ondas com jornal, roupas, brinquedos, dispositivos elétricos, animal de estimação ou crianças, entre outros, que estejam molhados)
 - Isto pode provocar sérios danos à segurança, tais como incêndio, queimaduras ou morte súbita devido a choque elétrico.
- 3 **A** utilização deste aparelho não é destinada a pessoas com redução de capacidade física, sensorial ou motora ou que não tenham experiência ou instrução, salvo se supervisionadas ou instruídas com relação à utilização do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. **C**rianças, não importa a idade, devem ser supervisionadas de modo a garantir que não brinquem com o aparelho.
 - **A** utilização inadequada pode provocar danos tais como incêndio, choque elétrico ou queimadura.
- 4 **P**eças acessíveis podem aquecer durante o uso. **C**rianças pequenas devem manter distância.
 - **E**las podem se queimar.
- 5 **N**ão se deve aquecer líquidos e outros alimentos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. **R**emova a embalagem plástica do alimento antes de cozinhar ou descongelar.
 - **E**las podem explodir.
- 6 **U**tilize sempre os acessórios adequados referentes a cada modo de operação.
 - **A** utilização inadequada pode provocar danos ao forno e acessórios, ou ainda criar uma faísca e provocar um incêndio.
- 7 **N**ão deve-se permitir que crianças brinquem com os acessórios ou que pendurem-se no puxador da porta.
 - **E**las podem se machucar.

- 8 **É** arriscado se, qualquer indivíduo que não seja treinado, realize qualquer tipo de serviço ou reparo que envolva a remoção da tampa que protege contra à exposição da energia da micro-onda.
- 9 **Quando** o aparelho for utilizado no modo combinação, as crianças só podem utilizá-lo sob supervisão adulta por conta das temperaturas geradas.
- 10 **Não** utilize o forno se ele estiver danificado. **É** muito importante que a porta do forno se feche de forma adequada e que não haja danos a(os): (1) porta (inclinada), (2) dobradiças e travas (quebradas ou soltas), (3) vedação da porta e superfícies de vedação.
 - Isto pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda excessiva.
- 11 **Se** a porta ou sua vedação se danificarem, não se deve utilizar o forno antes do reparo por uma pessoa treinada.
- 12 **O** aparelho possui um cabo de alimentação elétrica com um plugue de tomada. Nunca utilize derivações para conectar o produto na tomada. Instale o produto de modo a não expor a tomada a respingos ou entrada de umidade.
- 13 **Só** permita que crianças utilizem o forno sem supervisão caso tenham sido corretamente instruídas para tal de modo seguro e caso compreendam os riscos da utilização inadequada.
- 14 **O** aparelho e suas peças acessíveis se aquecem durante o uso. **É** preciso tomar cuidado para que não haja toque em elementos aquecidos. **C**rianças menores de oito anos de idade devem ser mantidas a distância, a menos que sejam supervisionadas ininterruptamente.
- 15 **O** aparelho se aquece durante o uso. **É** preciso tomar cuidado para que não haja toque nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- 16 **Não** utilize limpadores ásperos abrasivos nem espátulas metálicas pontiagudas na limpeza do vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície e estilhaçar o vidro.



CUIDADO

- 1 **Não** é possível utilizar o forno com a porta aberta por conta dos engates de segurança embutidos no mecanismo da porta. **É** importante não adulterar os engates de segurança.
 - Isto pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda excessiva. (Os engates de segurança desligam automaticamente qualquer atividade de cozimento quando a porta é aberta.)
- 2 **Não** coloque nenhum objeto (tais como toalhas de cozinha, guardanapos, entre outros) entre a face frontal do forno e a porta, nem deixe que alimentos ou resíduos de limpadores acumulem nas superfícies de vedação.
 - Isto pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda excessiva.
- 3 **Verifique sempre** se os tempos de cozimento foram configurados corretamente. **A**limentos em pequena quantidade exigem um tempo de cozimento ou aquecimento menor.
 - **O** cozimento em excesso pode provocar um incêndio no alimento e subsequente dano ao forno.
- 4 **Ao** aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no forno de micro-ondas,
 - * **E**vite utilizar recipientes com laterais retas e gargalo estreito.
 - * **J**amais deixe cozinhar em excesso.
 - * **M**exa o líquido antes de colocar o recipiente no forno, mexendo novamente na metade do tempo de aquecimento.
 - * **A**pós o aquecimento, deixe-o descansar no forno por um breve tempo. **E**m seguida, mexa ou agite-o novamente com cuidado e verifique sua temperatura antes do consumo para evitar queimaduras (sobretudo o conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos para bebês).
 - **C**uidado ao manipular o recipiente. **O** aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar na fervura extrusiva retardada. Portanto, é preciso tomar cuidado ao manipular o recipiente.
- 5 **Existem** saídas de exaustão localizadas na parte superior, inferior e laterais do forno. **Não** as bloqueie.
 - Isto pode resultar em danos ao forno e a péssimos resultados de cozimento.

- 6 **Não utilize o forno se ele estiver vazio. O melhor é deixar um copo d'água no forno quando não estiver em uso. A água absorve toda a energia da micro-onda com segurança caso ele seja ligado acidentalmente.**
 - A utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.
- 7 **Não cozinhe alimentos embalados em papel-toalha, a menos que o livro de receitas contenha instruções específicas para o alimento que está sendo cozinhado. Além disso, não utilize jornal ao invés do papel-toalha no cozimento.**
 - A utilização inadequada pode provocar explosão ou incêndio.
- 8 **Não utilize recipientes de madeira nem de cerâmica que contenham incrustação metálica (por exemplo, ouro ou prata). Remova sempre os fios "twist-tie" metálicos. Utilize somente utensílios adequados para fornos de micro-ondas. Não é permitido o uso de recipientes metálicos de alimentos e bebidas durante o cozimento em micro-onda.**
 - Eles podem aquecer em excesso e queimar. Em especial, objetos metálicos podem curvar-se dentro do forno, podendo provocar danos graves.
- 9 **Não utilize produtos de papel reciclado.**
 - Eles podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndio se utilizados para cozimento.
- 10 **Não enxágue a bandeja e o suporte logo após o cozimento. Isto pode provocar quebra ou dano.**
 - A utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.
- 11 **Instale o forno de modo a deixar a frente da porta a pelo menos 8 cm para trás da borda da superfície onde está apoiado, a fim de evitar que o aparelho incline acidentalmente.**
 - A utilização incorreta pode resultar em lesão corporal e dano ao forno.
- 12 **Antes de cozinhar, perfure a pele de batatas, maçãs e todas as frutas e legumes deste tipo.**
 - Elas podem explodir.
- 13 **Não cozinhe ovos com casca. Não se deve aquecer ovos com casca nem ovos cozidos em fornos de micro-ondas, pois eles podem explodir mesmo após o término do aquecimento por micro-onda.**
 - Haverá um acúmulo de pressão dentro do ovo, provocando uma explosão.
- 14 **Não tente fritar gorduras no forno.**
 - Isto pode resultar no transbordamento repentino do líquido.
- 15 **Caso seja percebida (ou haja emissão) de fumaça, desligue ou retire o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada de modo a abafar eventuais chamas.**
 - Elas podem provocar sérios danos, tais como incêndio ou choque elétrico.
- 16 **Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, preste atenção no forno devido à possibilidade de ignição.**
 - Seu alimento pode verter devido à possibilidade de deterioração do recipiente, o que também pode provocar um incêndio.
- 17 **A temperatura das superfícies acessíveis podem estar elevadas durante a utilização do aparelho. Não toque na porta, gabinete externo, gabinete traseiro, cavidade do forno, acessórios e louça durante o modo grelha, modo de convecção e operações de autocozimento sem antes verificar se não estão quentes.**
 - Como elas aquecem, há risco de queimaduras, salvo estejam sendo utilizadas luvas térmicas para cozinha.
- 18 **Deve-se limpar o forno periodicamente, removendo eventuais depósitos de alimentos.**
 - A não manutenção do forno em condições limpas pode provocar a deterioração da superfície, podendo implicar na diminuição da vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

19 Utilize somente a sonda de temperatura recomendada para este forno.

- Não é possível precisar a temperatura com exatidão se for utilizada uma sonda de temperatura inadequada.
- Este modelo não fornece nenhum sensor de temperatura.

20 Este aparelho destina-se à utilização doméstica e aplicações semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha de equipes em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Casas de campo;
- Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes do tipo pousada.

21 Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos oito anos de idade e por pessoas com redução na capacidade física, sensorial ou motora, ou que não tenham experiência ou instrução, se supervisionadas ou instruídas com relação à utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderem os riscos envolvidos. Não se deve permitir que crianças brinquem com o aparelho. Não se deve permitir que crianças menores de oito anos, e em todo o caso supervisionadas, limpem nem façam manutenção no aparelho.**22 O forno de micro-ondas se destina para o aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, pano umedecido e objetos semelhantes pode levar ao risco de lesões, ignição ou incêndio.****23 O aparelho não se destina a ser utilizado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.****24 Siga as instruções exatas dadas por cada fabricante com relação aos produtos de pipoca. Não deixe o forno sozinho enquanto o milho estoura. Interrompa o cozimento quando o milho parar de estourar após o tempo sugerido. Jamais utilize sacolas de papelão para estourar milho. Jamais tente estourar grãos que sobrem.**

- O cozimento em excesso pode provocar um incêndio no milho.

25 Este aparelho precisa ser aterrado.

Os fios do condutor de alimentação são coloridos conforme os códigos abaixo

AZUL ~ Neutro

MARROM ~ Fase

VERDE E AMARELO ~ Terra

Se as cores dos fios do condutor de alimentação deste aparelho não corresponderem às marcações de cores identificadoras do terminal da sua tomada, adote os procedimentos abaixo:

O fio de cor **AZUL** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **N** ou de cor **NEGRA**.


O fio de cor **MARROM** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **L** ou de cor **VERMELHA**.

O fio de cor **VERDE E AMARELA** ou **VERDE** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **G** ou \oplus .

Se o cabo de energia for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoas de qualificação semelhante a fim de evitar riscos.

- A utilização inadequada pode provocar sérios danos elétricos.

26 Utilize somente utensílios adequados para o uso com fornos de micro-ondas.

- 27 **E**ste forno não deve ser utilizado para serviços de buffet comercial.
- **A** utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.
- 28 **N**ão se deve instalar o forno de micro-ondas em gabinetes.
- **O** forno de micro-ondas se destina para ser utilizado em estrutura independente.
- 29 **A**penas conecte o produto na rede elétrica que possua a tomada e o disjuntor adequados para utilização. As normas locais de instalação devem ser respeitadas.
- **A** utilização da tomada ou interruptor inadequados pode provocar choque elétrico ou incêndio.
- 30 **A** porta ou a superfície externa podem se aquecer durante o funcionamento do aparelho.
- 31 **M**antenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de oito anos.
- 32 **M**isture ou agite o conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos de bebês e verifique a temperatura antes do consumo a fim de evitar queimaduras.
- 33 **M**antenha os lados interno e externo do forno limpos. **O**s detalhes sobre como limpar o forno podem ser consultados em "Como limpar o forno".
- 34 **S**iga os requisitos de instalação para evitar o impacto do aquecimento, o qual representa perigo.
- 35 **N**ão se deve utilizar limpadores de vapor.
-  **C**uidado, superfície quente
- 36 **Q**uando este símbolo for utilizado, significa que as superfícies podem ficar quentes durante o uso.
- 37 **N**ão coloque nenhum objeto (livro, caixa, outros) sobre o produto. **O** produto pode sobreaquecer ou pegar fogo, ou o objeto pode cair, provocando lesões corporais.

ANTES DE UTILIZAR

Retirando da embalagem e instalando

Bastando seguir as etapas básicas contidas nestas duas páginas é possível realizar uma verificação rápida do funcionamento adequado do forno. Preste atenção especial às orientações sobre o local de instalação do forno. Ao retirá-lo da embalagem, verifique se todos os acessórios e materiais de embalagem também foram removidos. Verifique se o forno não foi danificado durante o transporte.

- 1 Retire o forno da embalagem e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada.



EIXO DO PRATO



BANDEJA CRISP



BANDEJA DE VIDRO



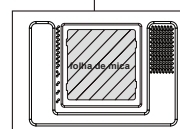
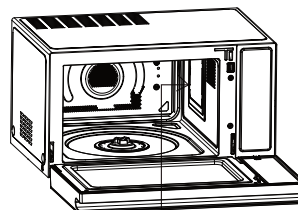
ANEL ROTATÓRIO



PRATELEIRA ELEVADA



PRATELEIRA BAIXA



* Não remova a folha de mica

Método de utilização de acessórios conforme o modo

	Micro-onda	Grelha	Convecção	Combinado na grelha	Combinado por convecção
BANDEJA DE VIDRO	O	O	O	O	O
Prateleira elevada	-	O	O	O	O
Prateleira baixa	-	O	O	O	O
Bandeja CRISP	O	O	O	O	O
Vaporizador	O	-	-	-	-

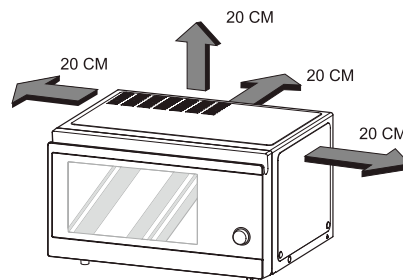
Cuidado: utilize acessórios conforme os guias de cozimento!

O Aceitável
- Não aceitável

! OBSERVAÇÃO

- Utilize sempre os acessórios adequados referentes a cada modo de operação.
- A utilização inadequada pode resultar em danos ao forno e acessórios, ou ainda provocar uma faísca e incêndio.
- Não remova a folha de mica da cavidade (placa de prata) no interior do forno.
- A folha de mica está lá para proteger os componentes do forno de micro-ondas contra salpicos de alimentos.

- 2 Instale o forno no local nivelado de sua preferência, com altura superior a 85 centímetros, verificando se há um espaço mínimo de 20 cm acima, atrás, à direita e à esquerda para ventilação adequada. A frente do forno deve estar a pelo menos 8 cm da borda da superfície, a fim de evitar tombamento. Existe uma saída de exaustão na parte inferior ou lateral do forno. O bloqueio da saída pode danificar o forno. Se você utiliza o forno de micro-ondas em um espaço fechado ou em um armário, pode haver uma piora no fluxo de ar de resfriamento do produto. Isto pode resultar na diminuição do desempenho e redução da vida útil. Se possível, utilize o forno de micro-ondas sobre uma bancada.



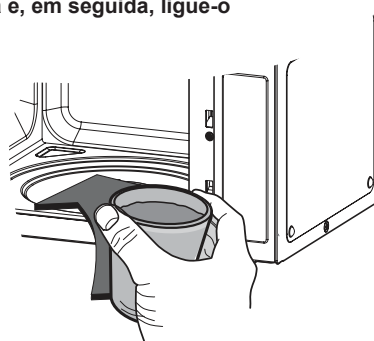
! OBSERVAÇÃO

• Este forno não deve ser utilizado para serviços de buffet comercial.

- 3 Conecte o forno a uma tomada doméstica padrão. Verifique se ele é o único aparelho conectado a esta tomada. **Se o forno não funcionar adequadamente, desligue-o da tomada elétrica e, em seguida, ligue-o novamente.**

- 4 Puxe o puxador da porta do forno para abri-la. Instale o anel rotatório no interior do forno e instale a bandeja de vidro por cima.

- 5 Encha o recipiente de segurança do micro-ondas com 300 mL (1/2 caneca) de água. Coloque-o sobre a bandeja de vidro e feche a porta do forno. Em caso de dúvidas sobre o tipo de recipiente que deve ser utilizado, consulte "Utensílios resistentes à micro-onda".



- 6 Pressione o botão PARAR/CANCELAR e, em seguida, pressione o botão INICIAR novamente para configurar 30 segundos de tempo de cozimento.



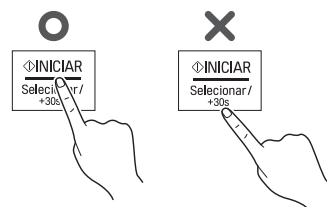
- 7 O VISOR fará uma contagem regressiva a partir de 30 segundos. Quando ele alcança o zero, um BIPE é emitido. Abra a porta do forno e teste a temperatura da água.

Se o forno estiver funcionando, a água deve estar quente. **Cuidado ao remover o recipiente, pois ele pode estar quente.**



- 8 Misture ou agite o conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos de bebês e verifique a temperatura antes do consumo a fim de evitar queimaduras.

- 9 O reconhecimento dos botões pode falhar nas seguintes situações:
- Apenas a área exterior do botão é pressionada.
 - O botão é pressionado por unha ou ponta do dedo.



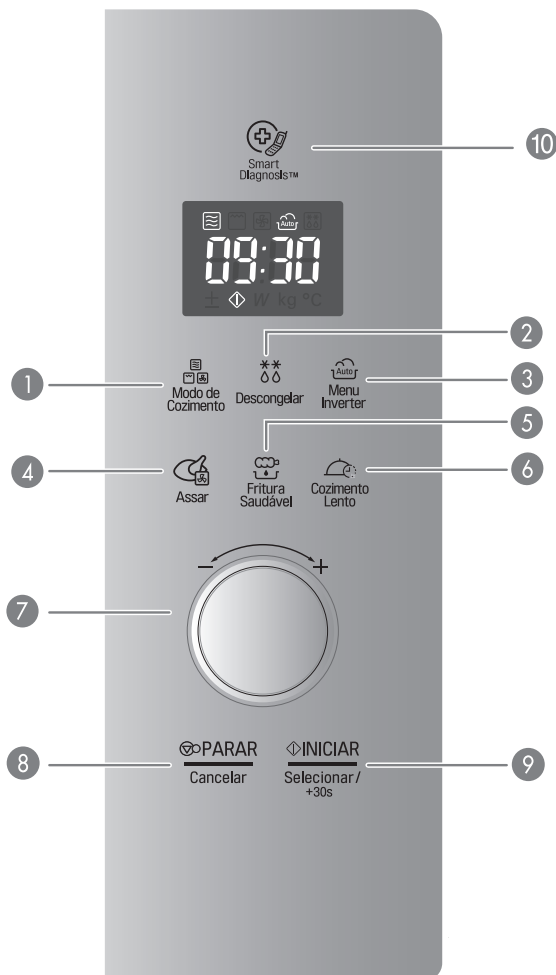
! OBSERVAÇÃO

Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

Ao limpar o painel de controle sensível ao toque com uma toalha úmida, remova a umidade do painel de controle sensível ao toque ao terminar.

- 10 A configuração do tempo de cozimento deve ser inferior às dos fornos de micro-ondas comuns (700 W, 800 W) devido à relativamente elevada potência de saída do produto. O aquecimento excessivo com o produto pode provocar acúmulo de umidade na porta.
- 11 Todas as receitas contidas neste livro contém intervalos de tempo de cozimento. Em geral, você perceberá que o alimento continua mal cozinhado no nível inferior do intervalo de tempo. Se preferir, você pode cozinhar o alimento além do tempo máximo fornecido. A regra número um deste livro é: Receitas com tempos de cozimento mais conservadores são melhores, até porque alimento que passou do ponto não tem mais volta.

PAINEL DE CONTROLE



Peça	
1	MODO DE COZIMENTO Consulte a página 12 - "Micro-ondas" Consulte a página 13 - "Grill" Consulte a página 13 - "Micro-ondas + Grill" Consulte a página 14 - "Convecção" Consulte a página 15 - "Micro-ondas + Convecção"
2	DESCONGELAR Consulte a página 25 - "Descongelação"
3	MENU INVERTER Consulte a página 16 - "Menu inverter"
4	ASSAR Consulte a página 19 - "Assar"
5	FRITURA SAUDÁVEL Consulte a página 23 - "Fritura saudável"
6	COZIMENTO LENTO Consulte a página 21 - "Cozimento lento"
7	DISCO (MAIS/MENOS) <ul style="list-style-type: none"> Configura o tempo, temperatura e nível de potência. Ao cozinhar com a função automática e manual, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozimento a qualquer momento, bastando para tal girar o disco (exceto modo de descongelamento).
8	PARAR/CANCELAR Pare e cancele todas as funções, exceto o horário.
9	INICIAR <ul style="list-style-type: none"> Para iniciar o cozimento da seleção pressione o botão uma vez. O recurso início rápido permite configurar intervalos de 30 segundos de cozimento em potência ELEVADA, bastando para tal pressionar o botão INICIAR / SELECIONAR.
10	SMART DIAGNOSIS Aproxime o microfone de um telefone deste ícone quando solicitado por um atendente da central de atendimento. Isto ajudará no diagnóstico de problemas com o forno de micro-ondas durante a chamada de atendimento.

ÍCONES DO VISOR

Ícone			
	Ao utilizar "Micro-ondas", exibe o ícone no visor.		Ao utilizar "Cozimento Inverter", exibe o ícone no visor.
	Ao utilizar "Grill", exibe o ícone no visor.		Ao utilizar "Descongelação Inverter", exibe o ícone no visor.
	Ao utilizar "Convecção", exibe o ícone no visor.		Ao configurar "Mais/Menos", exibe o ícone no visor.
	Ao configurar "Temperatura de conv.", exibe o ícone no visor.		Ao utilizar "Início do cozimento", exibe o ícone no visor.
	Ao utilizar "Micro-ondas + Grill", exibe o ícone no visor.		Ao configurar "Potência de saída", exibe o ícone no visor.
	Ao utilizar "Micro-ondas + Convecção", exibe o ícone no visor.		Ao configurar "Peso", exibe o ícone no visor.

CONFIGURANDO O RELÓGIO

Quando o forno for ligado à tomada pela primeira vez ou quando a energia voltar após interrupção no fornecimento, os números no visor são redefinidos para "12H".

Exemplo: para configurar 11:11.

1. Pressione **"INICIAR"** para confirmar o visor de 12H. (Se você desejar que o visor exiba 24H, basta girar o DISCO e selecionar "24H" antes de seguir as próximas etapas.)
2. Gire o **DISCO** até exibir "11" no visor.
3. Pressione **INICIAR**.
4. Gire o **DISCO** para mudar os minutos até exibir "11:11" no visor.
5. Pressione **INICIAR**.

! OBSERVAÇÃO

- Para configurar o relógio novamente ou alterar as opções, é preciso desligar a tomada e reconectar.
- Se não for necessário utilizar o modo relógio, pressione o botão PARAR/CANCELAR após ligar o forno à tomada.

INÍCIO RÁPIDO

O recurso INICIAR RÁPIDO permite configurar intervalos de 30 segundos de cozimento em potência ELEVADA, bastando para tal pressionar o botão INICIAR.

Exemplo: para configurar 2 minutos e potência de cozimento

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Selecione dois minutos em potência elevada.

Pressione o botão **INICIAR** quatro vezes. O forno iniciará antes de o botão ser pressionado pela quarta vez. Durante o cozimento em **"INICIAR RÁPIDO"**, é possível aumentar o tempo de cozimento para até 99 minutos e 99 segundos, bastando pressionar o botão **INICIAR** repetidamente.

MAIS/MENOS

Pode-se ajustar o programa "COZIMENTO INVERTER", bastando girar o disco para cozinhar alimentos por mais ou menos tempo. Cada vez que o disco é girado, o tempo de cozimento aumenta ou diminui em 10 segundos. O tempo máximo possível é de 99 minutos e 59 segundos.

Exemplo: para ajudar o tempo de cozimento do "Cozimento inverter" (exemplo: 0.3 Kg de nuggets) para mais ou para menos.

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Pressione **"MENU INVERTER"** uma vez. Será exibido "1" no visor.
3. Pressione **INICIAR**. Será exibido "1-1" no visor.
4. Gire o **DISCO** até exibir "1-3" no visor.
5. Pressione **INICIAR**. Gire o disco até exibir "0.3 Kg".
6. Pressione **INICIAR**.
7. Gire o **DISCO**. O tempo de cozimento aumenta ou diminui em 10 segundos.

! OBSERVAÇÃO

- Se você perceber que o alimento não cozinhou o suficiente ou passou do ponto ao utilizar o programa de COZIMENTO predefinido, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, bastando para tal girar o DISCO.
- É possível aumentar ou diminuir o tempo de cozimento (exceto no modo de descongelamento) a qualquer momento, bastando para tal girar o DISCO.

ECONOMIA DE ENERGIA

A economia de energia é feita através do desligamento do visor. Este recurso só funciona com o forno de micro-ondas em repouso, desligando-se o visor.

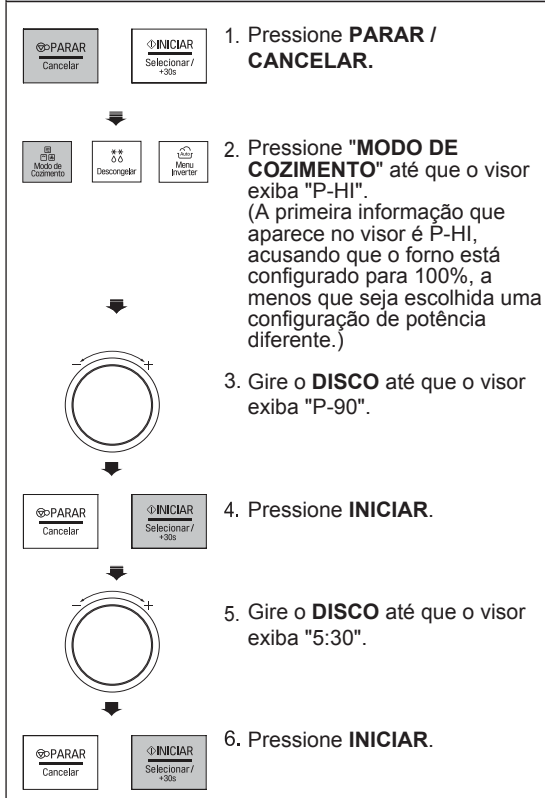
! OBSERVAÇÃO

- Ao utilizar o modo relógio, o visor permanece ligado.

COMO UTILIZAR COZIMENTO INVERTER (COZIMENTO MANUAL)

Esta função permite cozinhar alimentos por um tempo desejado. Estão disponíveis cinco níveis de potência. O exemplo abaixo demonstra como definir a potência de 90% pelo tempo desejado.

Exemplo: cozinhar alimento à potência de 90% por 5 minutos e 30 segundos.



Quando o cozimento estiver concluído, o forno emite um bipe. A palavra "End" (Fim) é exibida no visor. A palavra "End" (Fim) permanece no visor e o bipe é emitido a cada minuto até que a porta seja aberta ou que algum botão seja pressionado.

OBSERVAÇÃO:

Se você não selecionar o nível de potência, o forno funciona à potência ELEVADA. Para definir cozimento em POTÊNCIA ELEVADA, pule a etapa 3 abaixo.

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O forno de micro-ondas é equipado com dez níveis de potência, conferindo máxima flexibilidade e controle de cozimento. A tabela adjacente permite visualizar quais alimentos são preparados em cada variação de nível de potência.

• A tabela adjacente exibe as configurações do nível de potência do seu forno.

TABELA DO NÍVEL DE POTÊNCIA DA MICRO-ONDA

Nível de potência	Aplicação
P-HI (100%)	* Aquecer água. * Dourar carne moída. * Fazer doce. * Cozinhar pedaços de carne de porco, peixe e legumes. * Cozinhar cortes macios de carne.
P-90	* Reaquecer arroz, massa e legumes.
P-80	* Reaquecer alimentos preparados rapidamente. * Reaquecer sanduíches.
P-70	* Cozinhar ovo, leite e pratos com queijo. * Cozinhar bolos e pães. * Derreter chocolate.
P-60	* Cozinhar vitela. * Cozinhar um peixe inteiro. * Cozinhar pudim e creme.
P-50	* Cozinhar presunto, aves integrais e cordeiro. * Cozinhar costela de vaca e pedaços de lombo.
P-40	* Descongelar carne, porco e frutos do mar.
P-30	* Cozinhar cortes de carne menos macios. * Cozinhar costeleta de porco e de vaca.
P-20	* Eliminar o frio de frutas. * Amolecer manteiga.
P-10	* Manter caçarolas e principais pratos mornos. * Amolecer manteiga e requeijão.

! OBSERVAÇÃO

• Não utilize os seguintes acessórios



PRATELEIRA ELEVADA

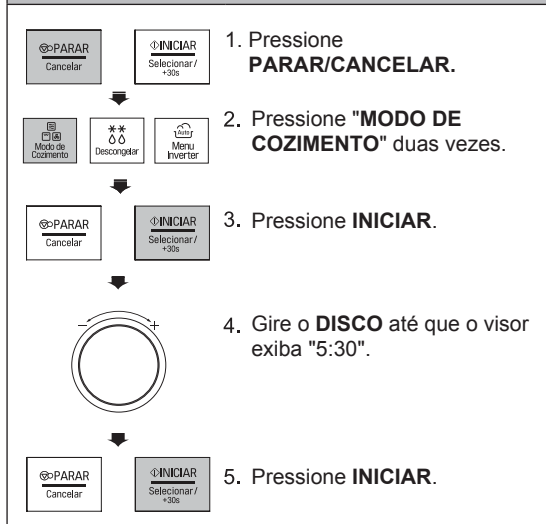


PRATELEIRA BAIXA

COZIMENTO COM O GRILL

Este recurso permite dourar e tostar o alimento rapidamente. Sempre utilize luvas ao remover o alimento e acessórios após o cozimento, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

Exemplo: utilize a grelha para cozinhar alimentos por 5 minutos e 30 segundos.



⚠ CUIDADO

- Sempre utilize luvas ao remover o alimento e acessórios após o cozimento, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

! OBSERVAÇÃO

- Este recurso permite dourar e tostar o alimento rapidamente.
- Para obter o melhor resultado, utilize a prateleira elevada.
- Não utilize o vaporizador.



PRATELEIRA ELEVADA

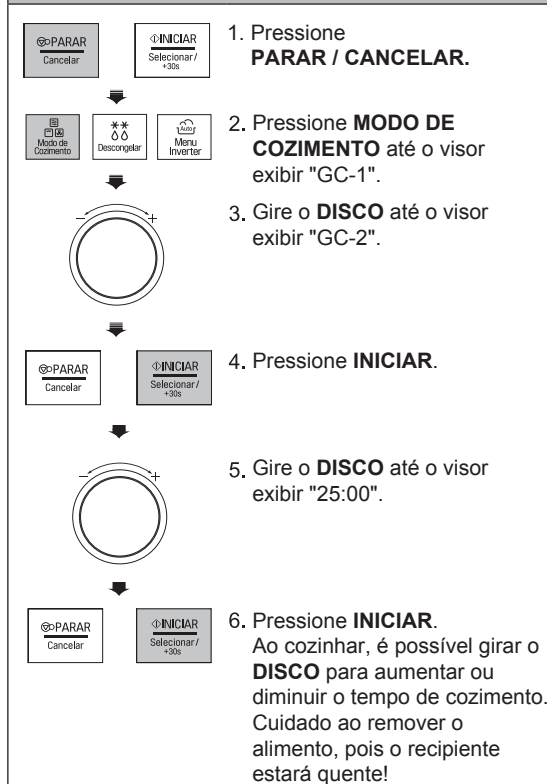


VAPORIZADOR

COZIMENTO COMBINADO COM O GRILL

O forno conta com um recurso de cozimento combinado que permite cozinhar alimentos com aquecedor e micro-onda.

Exemplo: programar o forno com micropotência de 330 W e grelhar para um tempo de cozimento de 25 minutos.



! OBSERVAÇÃO

- O forno conta com um recurso de cozimento combinado que permite cozinhar alimentos com aquecedor e micro-onda.
- Geralmente, desse modo ele leva menos tempo para cozinhar o alimento.
- É possível configurar três tipos de níveis de micropotência (220 W, 330 W e 440 W) no modo "Combinado na grelha".
- Para obter o melhor resultado, utilize a prateleira elevada.
- Não utilize o vaporizador.



PRATELEIRA ELEVADA



VAPORIZADOR

PRÉ-AQUECER POR CONVECÇÃO

Este recurso permite dourar e tostar o alimento rapidamente.

Sempre utilize luvas ao remover o alimento e acessórios após o cozimento, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

Exemplo: pré-aquecer o forno a uma temperatura de 200 °C.

1. Pressione **PARAR/CANCELAR**.
2. Pressione "**MODO DE COZIMENTO**" até que o visor exiba "180 °C".
3. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "200 °C".
4. Pressione **INICIAR** para confirmar a temperatura.
5. Pressione **INICIAR**.
O pré-aquecimento começa na temperatura de 60 °C, que será exibida no visor.

! OBSERVAÇÃO

- O intervalo de temperatura do forno de convecção varia de 40 a 200 °C.
- O forno conta com uma função de fermentação à temperatura de forno de 40 °C. Você pode ter de aguardar até que o forno esfrie, já que a função de fermentação não pode ser utilizada se a temperatura do forno estiver acima de 40 °C.
- Seu forno leva alguns minutos para chegar à temperatura selecionada.
- Quando ele tiver chegado à temperatura correta, o forno emitirá um BIPE para avisar que chegou à temperatura correta.
- Você já pode colocar seu alimento no forno e começar a cozinhar.

COZIMENTO POR CONVECÇÃO

Deve-se utilizar a bandeja ou prateleira metálica durante o cozimento por convecção.

Exemplo: cozinhar algum alimento à temperatura de 200 °C por 50 minutos.

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Pressione **MODO DE COZIMENTO** até o visor exibir "180 °C".
3. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "200 °C".
4. Pressione **INICIAR** para confirmar a temperatura.
5. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "50:00".
6. Pressione **INICIAR**.
Ao cozinhar, é possível girar o **DISCO** para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento.

! CUIDADO

- Sempre utilize luvas ao remover o alimento e acessórios após o cozimento, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

! OBSERVAÇÃO

- Se você não definir uma temperatura, o forno seleciona 180 °C automaticamente. É possível alterar a temperatura de cozimento, bastando para tal girar o DISCO.
- Se na receita ou instrução de embalagem constar uma temperatura superior a 200 graus, acrescente o tempo a 200 graus para sua preferência.
- Para obter o melhor resultado, utilize os acessórios abaixo.



PRATELEIRA BAIXA

COZIMENTO POR CONVECÇÃO COMBINADA TRAVA DE CRIANÇAS

No exemplo abaixo, demonstra-se como programar o forno a uma potência de micro-onda de 330 W e temperatura de convecção de 200 °C. com tempo de cozimento de 25 minutos.

Exemplo: cozinhar alimento no modo convecção combinada por 25 minutos.

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Pressione **MODO DE COZIMENTO** até que o visor exiba "CC-1".
3. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "CC-2".
4. Pressione **INICIAR**. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "200 °C".
5. Pressione **INICIAR**. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "25:00".
6. Pressione **INICIAR**. Ao cozinhar, é possível girar o **DISCO** para aumentar ou diminuir o tempo de cozimento. Cuidado ao remover o alimento, pois o recipiente estará quente!

Trata-se de um recurso de segurança exclusivo que previne a utilização indesejada do forno. Com a "TRAVA DE CRIANÇAS" configurada, nada é cozinhado.

Para configurar a trava de crianças

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Pressione e mantenha pressionado **PARAR / CANCELAR** até que "Loc" seja exibido no visor e um BIPE seja emitido.

Se a TRAVA DE CRIANÇAS já tiver sido definida e outro teclado for tocado, é exibido "Loc" no visor. É possível cancelar a TRAVA CONTRA CRIANÇAS conforme o procedimento abaixo.

Para cancelar a trava de crianças.

Pressione e mantenha pressionado **PARAR / CANCELAR** até que "Loc" desapareça do visor.

Após o desligamento da "TRAVA CONTRA CRIANÇAS", o forno volta a funcionar normalmente.

! CUIDADO

- Sempre utilize luvas ao remover o alimento e acessórios após o cozimento, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

! OBSERVAÇÃO








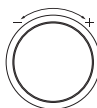
- Podem ser utilizados três níveis de micropotência. (CC-1: 220 W, CC-2: 330 W, CC-3: 440 W).
- Para obter o melhor resultado, utilize a prateleira elevada.
- Não utilize o vaporizador.



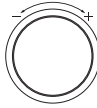


PRATELEIRA BAIXA **VAPORIZADOR**

MENU INVERTER

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

Exemplo: para cozinhar 0,3 Kg de filetes de queijo, basta seguir as etapas abaixo.

1. Pressione **PARAR/CANCELAR**.


2. Pressione **MENU INVERTER** uma vez.



 Será exibido "1" no visor.
3. Pressione **INICIAR**.


 Será exibido "1-1" no visor.
4. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "1-2".


5. Pressione **INICIAR**.
 Será exibido "0.2 Kg" no visor.


6. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "0.3 Kg".

7. Pressione **INICIAR**.



INSTRUÇÕES DO MENU "MENU INVERTER"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1-1	Pão	De 0,1 a 0,3 Kg (De 50 a 100 g/peça)	Congelado	1. Coloque o pão congelado na prateleira baixa. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.	Prateleira baixa
1-2	Palitos de queijo	De 0,2 a 0,4 Kg	Congelado	1. Pincele os filetes de queijo com azeite. 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira elevada. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.	Bandeja com peneira na prateleira elevada
1-3	Nuggets	De 0,2 a 0,3 Kg	Congelado	1. Coloque os nuggets na bandeja com peneira sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 2. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.	Bandeja com peneira na prateleira elevada
1-4	Lasanha	0,3 kg	Congelado	1. Retire a bandeja da caixa e a película protetora. 2. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR. Após o cozimento, deixe descansar por 2 minutos.	Prateleira baixa
1-5	Pizza (massa grossa)	0,5 kg	Congelado	1. Retire a pizza de massa grossa da embalagem. 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR.	Bandeja com peneira na prateleira baixa
1-6	Pizza (massa fina)	De 0,2 a 0,4 Kg	Congelado	1. Retire a embalagem 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR.	Bandeja com peneira na prateleira baixa
1-7	Peixe	De 0,2 a 0,6 Kg	Congelado	1. Escolha filés de salmão de 200 g e espessura de 2,5 cm cada. Pincele os filés de salmão com azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.	Bandeja com peneira na bandeja elevada
1-8	Camarão	De 0,2 a 0,4 Kg	Congelado	1. Pincele o camarão com azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.	Bandeja com peneira na prateleira elevada

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-1	Asa de Frango Marinada	De 0,2 a 0,4 Kg	Refrigerada	<p>Ingredientes Asinha de frango</p> <p>※ Molho 60 g de molho barbecue 30 g de molho picante ½ colher de sopa de salsa inglesa ½ colher de sopa de molho sésamo Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Misture bem todos os ingredientes do molho. 2. Marine as asinhas com molho por 20 minutos. 3. Coloque o alimento no refratário sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 4. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja com peneira na prateleira elevada
2-2	Batata Gratinada	1	Ambiente	<p>Ingredientes 2 batatas (de 180 a 220 g cada)</p> <p>※ Molho ½ xícara de molho branco ¼ xícara de queijo gruyere 50 g de queijo muçarela Sal</p> <p>1. Descasque e lave as batatas. Em seguida, corte em fatias de 5 mm. 2. Coloque as fatias de batata em uma bandeja resistente ao calor. 3. Misture bem todos os ingredientes do molho. 4. Espalhe a mistura sobre as batatas na bandeja resistente ao calor. 5. Salpique queijo muçarela por cima. 6. Coloque o alimento na bandeja baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p>	Bandeja resistente ao calor na prateleira baixa
2-3	Camarão Refogado	0.3 kg	Refrigerada	<p>Ingredientes 300 g de camarões descascados</p> <p>※ Molho Coentro 1 tomate picado 1 colher de sopa de suco de limão ½ xícara de suco de laranja 1 pimenta chilli fatiada ½ colher de sopa de vinagre Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Misture bem todos os ingredientes do molho. 2. Marine os camarões com molho por 1 hora. 3. Coloque o alimento na bandeja elevada. Escolha o menu, pressione INICIAR. 4. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Refratário na prateleira baixa
2-4	Lasanha Gratinada	1	Ambiente	<p>Ingredientes 9 folhas de massa de lasanha 500 g de molho de espaguete 600 g de molho de queijo 300 g de queijo muçarela ralado 30 g de queijo parmesão ralado</p> <p>Para o molho de queijo: 60 g de manteiga 50 g de farinha de trigo Uma pitada de noz-moscada moída 500 mL de leite 20 g de queijo muçarela ralado</p>	Refratário de 26 x 17 cm na prateleira baixa

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-4	Lasanha Gratinada	1	Ambiente	<p>1. Derreta a manteiga numa pequena caçarola. Acrescente farinha e noz, mexendo até suavizar.</p> <p>2. Acrescente leite aos poucos e mexa até ferver e engrossar.</p> <p>3. Reduza o calor e acrescente queijo parmesão. Mexa até o queijo derreter bem.</p> <p>1. Cozinhe a massa de lasanha conforme as instruções da embalagem e seque.</p> <p>2. Espalhe cerca de 125 g de molho de espaguete em um refratário de 26 x 17 cm.</p> <p>3. Prepare uma camada com três folhas de massa de lasanha, 300 g de molho de queijo, 125 g de molho de espaguete, 100 g de queijo muçarela. Repita a preparação.</p> <p>4. Por fim, faça uma camada com massa de lasanha, espalhe 125 g de molho de espaguete, salpique com 100 g de queijo muçarela e 30 g de queijo parmesão.</p> <p>5. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR.</p>	Refratário de 26 x 17 cm na prateleira baixa
2-5	Quiche Lorraine	1	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>1 crosta de torta assada 125 g de fatia de bacon defumado e ralado 1 colher de sopa de azeite 2 ovos levemente batidos 125 g de leite 125 g de queijo Noz-moscada, sal e pimenta a gosto 100 g de queijo ralado</p> <p>1. Coloque a crosta de torta assada na bandeja.</p> <p>2. Cozinhe o bacon em uma frigideira com um pouco de óleo até dourar levemente, secando o excesso.</p> <p>3. Misture ovos, leite, creme, noz-moscada, sal e pimenta.</p> <p>4. Espalhe queijo ralado por igual na crosta de torta assada.</p> <p>5. Espalhe a mistura de ovo e creme por cima.</p> <p>6. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p>	Bandeja na prateleira baixa
2-6	Salmão Grelhado	De 0,2 a 0,6 Kg.	Refrigerada	<p>Ingredientes</p> <p>Lombo de salmão (cerca de 200 g, com espessura aproximada de 20 mm) Sal e pimenta Azeite</p> <p>1. Espalhe o lombo de salmão com sal, pimenta e azeite em ambos os lados.</p> <p>2. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira elevada. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p> <p>3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja na prateleira elevada
2-7	Sobrecoxas de frango grelhadas	De 0,2 a 0,6 Kg	Refrigerada	<p>Ingredientes</p> <p>Coxa de galinha Sal Pimenta 1/2 xícara de vinho branco 2 dentes de alho</p> <p>1. Espalhe a coxa de galinha com sal, pimenta e alho triturado em ambos os lados.</p> <p>2. Marine a coxa de galinha com vinho branco por 1 hora.</p> <p>3. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira elevada. Escolha o menu, pressione INICIAR.</p> <p>4. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja sobre a prateleira elevada

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
2-8	Tomates recheados	De 0,2 a 0,8 Kg	Ambiente	<p>Ingredientes Tomates (de 180 a 200 g cada) 500 g de queijo ricota 10 azeitonas pretas 10 g de aipo 9 g de miolos de pão Queijo parmesão Folha de alecrim</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte o tomate ao meio e retire as sementes. 2. Prepare o recheio com queijo ricota, azeitona preta picada, aipo picado, miolo de pão e uma folha de alecrim. Misture. 3. Recheie o tomate com a mistura. 4. Salpique queijo parmesão por cima. 5. Coloque o alimento na bandeja sobre a prateleira baixa. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 	Bandeja na prateleira baixa

ASSAR

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

Exemplo: cozinhar 1,0 Kg de rosbfie

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Pressione **ASSAR** uma vez. Será exibido "1" no visor.
3. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "4".

4. Pressione **INICIAR**.
5. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "1.0 Kg".
6. Pressione **INICIAR**.

INSTRUÇÕES DO MENU “ASSAR”

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	Batata	De 0,2 a 1,0 Kg	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> 1. Lave as batatas e seque com papel-toalha. 2. Fure as batatas oito vezes com um garfo. 3. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e pressione INICIAR. 4. Após o cozimento, deixe descansar coberto por papel alumínio por 5 minutos. 	Prateleira baixa
2	Cookie	1	Ambiente	<p>Ingredientes 80 g de açúcar mascavo 80 g de manteiga derretida 1 ovo levemente batido 180 g de farinha de trigo peneirada 1/2 colher de chá de fermento 1/2 colher de chá de bicarbonato de sódio 100 g de minilascas de chocolate</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture açúcar mascavo e manteiga derretida. Acrescente ovo aos poucos e misture até ficar leve e macio. Acrescente farinha, fermento, bicarbonato de sódio e lascas de chocolate. Misture bem. 2. Coloque a massa sobre a prateleira elevada e amasse com uma colher de sopa. Cubra a prateleira baixa com papel alumínio. Deixe um espaço de 2 cm entre cada biscoito. 3. Coloque a prateleira alta e a prateleira baixa no forno. Escolha o menu, pressione INICIAR. 4. Após o cozimento, retire do forno e deixe esfriar. 	Bandeja elevada + bandeja baixa

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
3	Pizza	1	Ambiente	<p>Ingredientes</p> <p>Massa: 120 g de farinha de trigo 1/3 de colher de chá de sal 1 colher de chá de açúcar 70 mL de água morna 1 colher de chá de azeite de oliva extra-virgem e mais um pouco para cobrir</p> <p>Cobertura: 3 colheres de sopa de molho de pizza 30 g de linguiça fatiada 1/2 cebola fatiada 2 champignons frescos e fatiados 1/2 pimenta fresca 100 g de queijo muçarela em pedaços</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Junte todos os ingredientes da massa em uma tigela grande. 2. Amasse com uma batedeira elétrica para fazer uma massa macia e elástica. 3. Retire a massa rolando-a e coloque-a na bandeja com peneira. Espalhe o molho de pizza. Cubra com as coberturas e queijo. 4. Coloque a bandeja com peneira na prateleira baixa. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 	Bandeja com peneira na prateleira baixa.
4	Carne	De 0,5 Kg a 1,5 Kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o bife com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na prateleira baixa sobre um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bife for emitido, seque os sumos e vire o alimento imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansar com papel alumínio por 10 minutos. 	Prateleira baixa sobre refratário
5	Ave	De 0,8 a 1,8 Kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele a galinha com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque a galinha com a lateral virada para baixo na prateleira baixa sobre um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o BIPE for emitido, seque os sumos e vire o alimento imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansando com papel alumínio por 10 minutos. 	Prateleira baixa sobre refratário
6	Porco	De 0,5 Kg a 1,5 Kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o porco com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na prateleira baixa sobre um refratário. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o BIPE for emitido, seque os sumos e vire o alimento imediatamente. Em seguida, pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 4. Após o cozimento, deixe descansando com papel alumínio por 10 minutos. 	Prateleira baixa sobre refratário

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
7	Vegetal	0,2 a 0,3 Kg	Ambiente	<p>Ingredientes Berinjela, corte na espessura de 1 a 2 cm Abobrinha, corte na espessura de 1 a 2 cm Cebola, corte em fatias Pimenta doce, corte ao meio longitudinalmente e descarte as sementes Tomate-cereja Champignon, corte ao meio</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele os legumes com manteiga derretida ou azeite e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na bandeja com peneira sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento. 	Bandeja com peneira na prateleira baixa.
8	Bolo	1	Ambiente	<p>Ingredientes 120 g de açúcar 120 g de manteiga derretida 2 ovos levemente batidos 150 g de farinha de trigo peneirada 1 colher de chá de fermento De 10 a 13 ea de xícaras de muffin de papel (50 mm de base X 30 mm de altura)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture açúcar e manteiga derretida. Acrescente ovos aos poucos e misture até ficar leve e macio. Acrescente farinha e fermento e misture bem. Preencha as xícaras de muffin de papel por igual com massa (de 25 a 30 g em cada). 2. Coloque as xícaras de muffin na bandeja com peneira sobre a prateleira baixa. Escolha o menu, pressione INICIAR. 3. Após o cozimento, retire do forno e deixe esfriar. 	Xícaras de muffin de papel ou bandeja com peneira na prateleira baixa

COZIMENTO LENTO

Exemplo: demonstrar como cozinhar alimento seco

1. Pressione **PARAR / CANCELAR**.
2. Pressione **COZIMENTO LENTO** duas vezes. Será exibido "2" no visor.
3. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "60 °C".

4. Pressione **INICIAR**. Será exibido "10:00" no visor.
5. Gire o **DISCO** até que o visor exiba "5h00".
6. Pressione **INICIAR**.

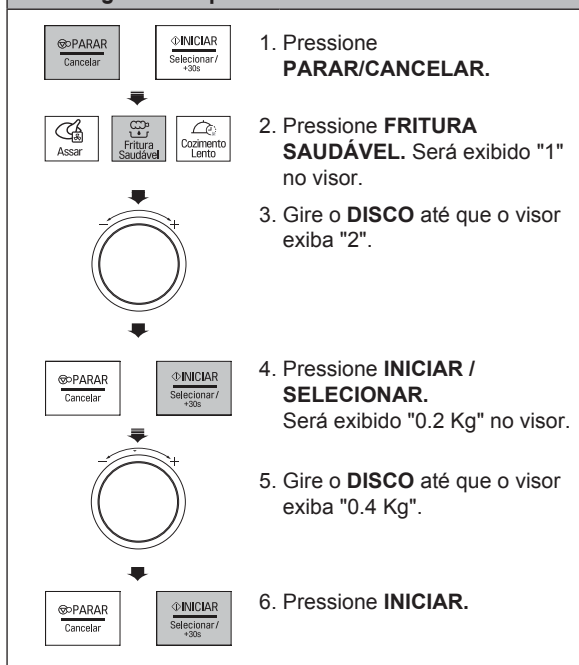
INSTRUÇÕES DO MENU "COZIMENTO LENTO"

Função	Intervalo	Etapa	Padrão	Instruções	Utensílio																																													
1. Cozinhar	130 °C (ELEVADA) / 110 °C (BAIXA)	-	130 °C (ELEVADA)	<p>Esta função mantém uma temperatura relativamente baixa comparada com outros métodos de cozimento (como assar, ferver e fritar) por muitas horas, permitindo que métodos como estufa, ensopado e outros sejam realizados sem acompanhamento.</p> <p>Configuração a 110 °C (BAIXA) A configuração baixa permite cozinhar em fogo brando por um longo período sem passar do ponto nem queimar. Não é preciso mexer o alimento ao utilizar esta configuração.</p> <p>Configuração a 130 °C (ELEVADA) A configuração elevada permite cozinhar o alimento por aproximadamente metade do tempo necessário para a configuração baixa. Alguns alimentos podem ferver se cozinhados na configuração elevada. Portanto, pode ser necessário acrescentar mais líquido.</p> <p>Para melhorar a distribuição do sabor, mexa ensopados e caçarolas de vez em quando. Não é necessário abrasar nem dourar antes do cozimento lento, mas isso ajuda a selar os sumos e sabores, mantendo a maciez da carne.</p> <p>Guia do cozimento lento</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tempo de cozimento tradicional</th> <th>Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)</th> <th>Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)</th> </tr> <tr> <th></th> <th>110 °C(Baixa)</th> <th>130 °C(Elevada)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 a 60 minutos</td> <td>6 a 9 horas</td> <td>3 a 4 horas</td> </tr> <tr> <td>1 a 3 horas</td> <td>8 a 9 horas</td> <td>4 a 6 horas</td> </tr> </tbody> </table>	Tempo de cozimento tradicional	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)		110 °C(Baixa)	130 °C(Elevada)	35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas	1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas																																		
Tempo de cozimento tradicional	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)	Tempo de cozimento do fogo lento (sem abrasar)																																																
	110 °C(Baixa)	130 °C(Elevada)																																																
35 a 60 minutos	6 a 9 horas	3 a 4 horas																																																
1 a 3 horas	8 a 9 horas	4 a 6 horas																																																
2. Secar	40 °C ~ 90 °C	10 °C	70 °C	<p>Com esta função, é possível secar frutas, legumes e carne, transformando-os em lanches nutritivos e saborosos sem substâncias químicas nem conservantes. Coloque o papel vegetal na bandeja e espalhe o alimento em uma única camada.</p> <p>Guia do alimento seco</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de alimento</th> <th>Preparação</th> <th>Definir temperatura</th> <th>Tempo</th> <th>Aplicação</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Banana</td> <td>Corte em fatias de 5 a 6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 5 a 8 horas</td> <td>Lanches, comida de bebê, granola, biscoitos e pão de banana</td> </tr> <tr> <td>Figos</td> <td>Retire o talo e corte ao meio</td> <td>70 °C</td> <td>De 8 a 9 horas</td> <td>Recheios, bolos, pudins, pães e biscoitos</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Descasque e corte em fatias de 8 a 12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 5 a 8 horas</td> <td>Lanches</td> </tr> <tr> <td>Mangas</td> <td>Retire a pele e corte em fatias de 6 a 10 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Lanches, cereais, produtos assados</td> </tr> <tr> <td>Abacaxi</td> <td>Descasque, remova o caroço e corte em fatias de 8 a 12 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Lanches, produtos assados, granola assada</td> </tr> <tr> <td>Tomates</td> <td>Lave e corte em círculos de 6 mm</td> <td>70 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Sopas, ensopados, massa ou molho</td> </tr> <tr> <td>Champignon</td> <td>Limpe com pincel ou toalha macia. Não lave.</td> <td>60 °C</td> <td>De 4 a 8 horas</td> <td>Reidrate no caso de sopas, pratos com carne, omeletes ou frituras</td> </tr> <tr> <td>Carne seca</td> <td>Marine as carnes fatiadas (de 5 a 6 mm) com uma receita pronta ou sua por 6 a 8 horas na geladeira</td> <td>80 °C</td> <td>De 6 a 9 horas</td> <td>Lanche</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo de alimento	Preparação	Definir temperatura	Tempo	Aplicação	Banana	Corte em fatias de 5 a 6 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches, comida de bebê, granola, biscoitos e pão de banana	Figos	Retire o talo e corte ao meio	70 °C	De 8 a 9 horas	Recheios, bolos, pudins, pães e biscoitos	Kiwi	Descasque e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches	Mangas	Retire a pele e corte em fatias de 6 a 10 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, cereais, produtos assados	Abacaxi	Descasque, remova o caroço e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, produtos assados, granola assada	Tomates	Lave e corte em círculos de 6 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Sopas, ensopados, massa ou molho	Champignon	Limpe com pincel ou toalha macia. Não lave.	60 °C	De 4 a 8 horas	Reidrate no caso de sopas, pratos com carne, omeletes ou frituras	Carne seca	Marine as carnes fatiadas (de 5 a 6 mm) com uma receita pronta ou sua por 6 a 8 horas na geladeira	80 °C	De 6 a 9 horas	Lanche	Refratário resistente a calor com tampa na plataforma giratória
Tipo de alimento	Preparação	Definir temperatura	Tempo	Aplicação																																														
Banana	Corte em fatias de 5 a 6 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches, comida de bebê, granola, biscoitos e pão de banana																																														
Figos	Retire o talo e corte ao meio	70 °C	De 8 a 9 horas	Recheios, bolos, pudins, pães e biscoitos																																														
Kiwi	Descasque e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 5 a 8 horas	Lanches																																														
Mangas	Retire a pele e corte em fatias de 6 a 10 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, cereais, produtos assados																																														
Abacaxi	Descasque, remova o caroço e corte em fatias de 8 a 12 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Lanches, produtos assados, granola assada																																														
Tomates	Lave e corte em círculos de 6 mm	70 °C	De 6 a 9 horas	Sopas, ensopados, massa ou molho																																														
Champignon	Limpe com pincel ou toalha macia. Não lave.	60 °C	De 4 a 8 horas	Reidrate no caso de sopas, pratos com carne, omeletes ou frituras																																														
Carne seca	Marine as carnes fatiadas (de 5 a 6 mm) com uma receita pronta ou sua por 6 a 8 horas na geladeira	80 °C	De 6 a 9 horas	Lanche																																														
3. Fermentar	40 °C	-	40 °C	<p>Como fazer iogurte</p> <ul style="list-style-type: none"> Sirva 1 L de leite em uma tigela resistente ao calor adequada com tampa. Ferva na temperatura adequada (até 60 a 70 °C) e, em seguida, resfrie até aproximadamente 40 °C. Acrescente 150 mL de iogurte natural em uma tigela e misture bem. Coloque a tigela tampada no forno. Escolha o menu e configure o tempo de cozimento para 5 a 8 horas. <p>Como fazer crescer massa levedada</p> <ul style="list-style-type: none"> Coloque a massa em uma tigela resistente ao calor adequada e cubra com papel laminado ou pano úmido. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e configure o tempo de cozimento para 40 minutos até que o volume da massa tenha dobrado. 	Bandeja metálica sobre prateleira baixa.																																													
4. Manter aquecido	80 °C 70 °C 60 °C	10 °C	70 °C	São utilizados elementos de aquecimento superiores e inferiores para manter a temperatura configurada. É possível usar essa função para manter o alimento morno até que esteja pronto para servir.	Refratário resistente a calor na plataforma giratória																																													

FRITURA SAUDÁVEL

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

Exemplo: para cozinhar 0,4 Kg de asa de frango, basta seguir as etapas abaixo.



INSTRUÇÕES DO MENU "FRITURA SAUDÁVEL"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	Frango à Milanesa	De 0,2 a 0,6 Kg	Refrigerada	<p>Ingredientes</p> <p>Peito de galinha de 150 a 200 g cada 1 xícara de farinha 2 ovos levemente batidos 1 xícara de farinha de miolo de pão fina Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Tempere o peito de galinha com sal e pimenta ou a gosto, cubra com farinha e pincele com ovos batidos. Cubra com farinha de miolo de pão fina e pincele o empanado de galinha com azeite. 2. Coloque o alimento na bandeja CRISP sobre a prateleira. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o BIPE for emitido, vire o alimento e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja CRISP na prateleira elevada.
2	Frango à Passarinho	De 0,2 a 0,6 Kg	Refrigerada	<p>1. Pincele as asas de galinha com manteiga derretida e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na bandeja CRISP sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja CRISP na prateleira elevada.

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
3	Costeleta	De 0,2 a 0,4 Kg	Refrigerada	<p>Ingredientes 500 g de bife ou cordeiro magro moído 500 g de batatas pequenas, cozidas e amassadas 3 ovos levemente batidos 2 cebolas picadas finas 2 colheres de sopa de salsinha picada 1 xícara de farinha de miolo de pão fina Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Misture carne, batatas, ovos, cebolas e salsinha Com a mistura da carne, forme bolas com diâmetro de 4 a 5 cm. Cubra com farinha de miolo de pão fina e forme bolas ovais com espessura aproximada de 1 cm cada. Pincele a costeleta com azeite. 2. Coloque o alimento na bandeja CRISP sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja CRISP na prateleira elevada.
4	Peixe à Milanesa	De 0,2 a 0,6 Kg	Refrigerada	<p>Ingredientes Filés de peixe de 150 a 200 g cada 1 xícara de farinha 2 ovos levemente batidos 1 xícara de farinha de miolo de pão fina Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Tempere os filés de peixe com sal e pimenta ou a gosto, cubra com farinha e pincele com ovos batidos. Cubra com farinha de miolo de pão fina e pincele os peixes empanados com azeite. 2. Coloque o alimento na bandeja CRISP sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja com peneira na prateleira elevada.
5	Batata frita	De 0,1 a 0,3 Kg	Congelado	<p>1. Espalhe as batatas congeladas na bandeja CRISP sobre a prateleira elevada. Para obter o melhor resultado, cozinhe em uma única camada. Escolha o menu e o peso, pressione "INICIAR".</p>	Bandeja CRISP na prateleira elevada.
6	Hambúrguer	De 0,2 a 0,4 Kg	Refrigerada	<p>1. Escolha hambúrgueres de 100 g e espessura de 1 cm cada. Pincele os hambúrgueres com azeite. 2. Coloque o alimento na bandeja CRISP sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja CRISP na prateleira elevada.
7	Linguça	De 0,2 a 0,6 Kg	Refrigerada	<p>1. Retire da embalagem e corte na superfície. 2. Coloque o alimento na bandeja CRISP sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja CRISP na prateleira elevada.
8	Batata Rústica	De 0,2 a 0,4 Kg	Ambiente	<p>1. Retire da embalagem e corte na superfície. 2. Coloque o alimento na bandeja CRISP sobre a prateleira elevada. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Bandeja CRISP na prateleira elevada.

DESCONGELAR

O forno contém quatro predefinições de descongelamento. O recurso "DESCONGELAMENTO INVERTER" proporciona o melhor método de descongelamento para alimentos congelados.

O guia de cozimento demonstra a melhor sequência de descongelamento recomendada para o alimento que está sendo descongelado. Para uma maior conveniência, o "DESCONGELAMENTO INVERTER" inclui um mecanismo de bipe embutido que avisa quando é o momento de verificar, virar, separar ou rearrumar de modo a obter-se o melhor resultado ao descongelar. São fornecidos quatro níveis de descongelamento.

(CARNE / AVES / PEIXES / PÃO)

Exemplo: para descongelar 1.2 kg de carne

1. Pressione **PARAR/CANCELAR**.

2. Pressione **DESCONGELAR** até que o visor exiba 'dEF1'.

3. Gire o **DISCO** até exibir "1.2 kg" no visor.

4. Pressione **INICIAR**.

OBSERVAÇÃO:

Ao pressionar o botão "INICIAR", o visor muda para a contagem regressiva do tempo de descongelamento. O forno emitirá um bipe durante o ciclo de DESCONGELAMENTO.

Quando o bipe for emitido, abra a porta e remova as partes que já descongelaram. Em seguida, vire o alimento.

Devolva as partes congeladas ao forno e pressione "INICIAR" para continuar o ciclo de descongelamento.

- Retire a embalagem original e plástica de peixes, carnes e aves.
Do contrário, a embalagem impede a saída do vapor e de sumo próximos ao alimento, podendo provocar o cozimento da superfície externa do alimento.
- Coloque os alimentos em um recipiente raso ou em uma prateleira de assar em micro-ondas para conter gotejamento.
- Os alimentos ainda devem estar levemente congelados no meio quando retirados do forno.
- O tempo de descongelamento varia conforme a solidez do congelamento.

- O formato da embalagem afeta o tempo de descongelamento. Embalagens rasas descongelam com mais rapidez do que um bloco fundo.
- Dependendo do formato do alimento, ele pode ser mais ou menos descongelado.

INSTRUÇÕES DO MENU "DESCONGELAR"

Categoria	Alimento a ser descongelado
CARNE (dEF1) 0.1 - 4.0 kg	<p>Carne bovina Carne moída, bife de vitela, cubos para ensopado, bife de lombo, estufado, costeleta, alcatra, acém, rodela de hambúrguer</p> <p>Cordeiro Costeletas, rolê</p> <p>Vitela Costeletas (0,5 Kg, 20 mm de espessura) Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de cinco a 15 minutos.</p>
AVES (dEF2) 0.1 - 4.0 kg	<p>Aves Inteira, Corte, Peito (desossado)</p> <p>Galinhas cónicas Inteira</p> <p>Peru Peito Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de 30 a 60 minutos.</p>
PEIXES (dEF3) 0.1 - 4.0 kg	<p>Peixes Filé, peças inteiras Gire o alimento quando o BIPE soar. Após o descongelamento, deixe descansar por 5 a 10 minutos.</p>
PÃO (dEF4) 0.1 - 0.5 kg	<p>Pão de forma, pãezinhos, baguete, outros. Separe as fatias e coloque-as entre papel-toalha ou um prato reto. Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar por um a dois minutos.</p>

UTENSÍLIOS RESISTENTES À MICRO-ONDA

Jamais utilize metais ou utensílios metálicos recortados ao utilizar a função do micro-ondas

A micro-onda não é capaz de penetrar em metais, sendo repelidas de qualquer objeto metálico que esteja dentro do forno e provocando a formação de centelhas, um fenômeno assustador semelhante ao relâmpago. A maioria dos utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor podem ser utilizados no forno com segurança. No entanto, alguns deles podem conter materiais que os tornam inadequados para uso em micro-onda. Em caso de dúvidas sobre um utensílio em particular, é fácil descobrir se ele pode ser utilizado na micro-onda. Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro com água utilizando a função micro-onda. Deixe a micro-onda agir na potência ELEVADA por um minuto. Se a água esquentar, mas o utensílio permanecer frio, ele pode ser utilizado na micro-onda. Porém, se a temperatura da água não for alterada e o utensílio se aquecer, as micro-ondas estão sendo absorvidas por ele, não sendo seguro utilizá-lo na função micro-onda. É muito provável que, nesse momento, haja na sua cozinha vários itens à mão que podem ser utilizados como equipamentos de cozimento na micro-onda. Para tanto, leia detidamente o roteiro abaixo.

Pratos de jantar

Vários tipos de utensílios de jantar são resistentes à micro-onda. Em caso de dúvida, consulte a literatura do fabricante ou realize um teste de micro-onda.

Vidraria

Todo vidro resistente ao calor é resistente à micro-onda, o que inclui todas as marcas de utensílios de cozinha de vidro temperado. No entanto, não utilize vidraria delicada, tais como tulipas ou taças de vinho, pois elas podem quebrar com o calor do alimento.

Recipientes de armazenamento de plástico

Eles podem ser utilizados para armazenar alimentos de reaquecimento rápido. No entanto, eles não devem ser utilizados para armazenar alimentos que precisam de um tempo considerável no forno, pois alimentos quentes costumam deformar ou provocar o derretimento de recipientes plásticos.

Papel

Pratos e recipientes de papel são convenientes e seguros para utilização na função micro-onda, desde que o tempo de cozimento seja curto e os alimentos a serem cozidos contenham pouca gordura e umidade. Toalhas de papel também são muito úteis para embalar alimentos e alinhar bandejas de assar onde são cozidos alimentos gordurosos como bacon. De modo geral, evite produtos de papel colorido, pois a coloração pode escorrer. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar centelha ou chamas se utilizados na micro-onda.

Sacolas de cozimento plásticas

Desde que sejam feitas especialmente para o cozimento, as sacolas de cozimento são resistentes à micro-onda. No entanto, faça sempre um talho na sacola por onde o vapor escape. Jamais utilize sacolas plásticas comuns para o cozimento na função micro-onda, pois elas derretem e se rompem.

Utensílios de micro-ondas plásticos

Existe uma variedade de formatos e tamanhos de utensílios de cozimento para micro-ondas. É muito provável que você já tenha grande parte deles à mão, podendo utilizá-los ao invés de investir em um novo equipamento de cozinha.

Cerâmica e porcelanato

Os recipientes feitos destes materiais, em geral, podem ser utilizados na função micro-onda, sendo necessário testá-los para ter certeza.



CUIDADO

- Alguns itens com elevado teor de chumbo ou ferro não são adequados como utensílios de cozimento.
- Deve-se conferir se os utensílios são adequados para uso no micro-ondas.

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS E COZIMENTO NA MICRO-ONDA

De olho em tudo

Observe sempre o alimento enquanto ele cozinha. A função micro-onda é equipada com uma luz que se acende automaticamente quando o forno está sendo utilizado, de modo a permitir a visualização interna e verificação da etapa do processo de cozimento do seu alimento. Instruções que são dadas em receitas para suspender, mexer e semelhantes devem ser consideradas como as etapas mínimas recomendadas. Se parecer que o alimento está sendo cozido de modo desigual, basta realizar os ajustes necessários que você julgar adequados para corrigir o problema.

Fatores que afetam o tempo de cozimento da micro-onda.

Diversos fatores afetam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes utilizados em uma receita faz uma grande diferença no tempo de cozimento. Por exemplo, um bolo feito com manteiga, leite e ovos congelados leva muito mais tempo para assar do que outro feito com ingredientes a temperatura ambiente. Algumas receitas, sobretudo as de pão, bolo e creme, recomendam que o alimento seja removido do forno quando estiverem levemente mal passados. Não se trata de um erro. Se forem deixados descansando, geralmente cobertos, estes alimentos continuam cozinhando fora do forno, pois o calor preso nas partes externas do alimento o penetra lentamente. Se o alimento for deixado no forno até cozido por inteiro, as porções externas passam do ponto ou se queimam. Você aprenderá cada vez melhor a estimar o tempo de cozimento e de descanso de vários alimentos.

Densidade do alimento

Alimentos leves e porosos como bolos e pães cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados e densos como assados e caçarolas. É preciso tomar cuidado ao levar alimentos porosos ao micro-ondas, para que as bordas externas não fiquem secas e quebradiças.

Altura do alimento

A porção superior de alimentos grandes, sobretudo de assados, cozinham mais rapidamente do que a porção inferior. Portanto, é aconselhável virar o alimento várias vezes durante o cozimento.

Parte úmida do alimento

Como o calor gerado pela micro-onda provoca a evaporação da umidade, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser borrifados com água antes do cozimento ou cobertos para reter a umidade.

Parte de ossos e gordura do alimento

Osso conduz calor e gordura cozinha mais rapidamente que a carne. É preciso tomar cuidado ao cozinhar cortes de carne com osso ou gordurosos, de modo a evitar que eles sejam cozidos de modo desigual ou passem do ponto.

Quantidade de alimentos

O número de micro-ondas dentro do forno permanece constante, sem importar a quantidade de alimentos que estão sendo cozidos. Portanto, quanto mais alimentos forem colocados no forno, maior é o tempo de cozimento. Lembre-se de reduzir o tempo de cozimento em cerca de 1/3 se fizer a metade de uma receita.

Formato do alimento

As micro-ondas penetram apenas cerca de dois centímetros no alimento, sendo as porções interiores de alimentos espessos cozidos conforme o calor gerado na parte exterior adentra. Apenas a borda exterior do alimento é cozida pela energia da micro-onda, sendo o resto cozido por condução. O pior formato de cozimento de um alimento que será levado à micro-onda é quadrado e espesso. As pontas queimam muito antes de que o centro fique sequer morno. Alimentos arredondados e finos, bem como em formato de anel, cozinham melhor na micro-onda.

Tampas

As tampas apreendem calor e vapor, provocando o cozimento mais rápido do alimento. Utilize uma tampa ou película aderente de micro-ondas com traseira de canto dobrado para evitar que quebrem.

CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS E COZIMENTO NA MICRO-ONDA

Douramento

As micro-ondas penetram apenas cerca de dois centímetros no alimento, sendo as porções interiores de alimentos espessos cozidos conforme o calor gerado na parte exterior adentra. Apenas a borda exterior do alimento é cozida pela energia da micro-onda, sendo o resto cozido por condução. O pior formato de cozimento de um alimento que será levado à micro-onda é quadrado e espesso. As pontas queimam muito antes de que o centro fique sequer morno. Alimentos arredondados e finos, bem como em formato de anel, cozinham melhor na micro-onda.

Cobrindo com papel vegetal

Trata-se de uma cobertura mais frouxa que a tampa ou película aderente e o alimento pode secar um pouco. Porém, justamente por ser mais frouxa que a tampa ou película aderente, permite que o alimento seque um pouco.

Distribuição e espaçamento

Alimentos individuais como batata assada, pequenos bolos e aperitivos aquecem mais igualmente se colocados no forno a uma distância igual um do outro, preferencialmente em um padrão circular. Jamais empilhe alimentos um sobre o outro.

Mexendo

Mexer é uma das técnicas de utilização da micro-onda mais importantes. No cozimento convencional, o alimento é mexido para que seja misturado. Porém, o alimento levado ao micro-ondas é mexido para espalhar e redistribuir calor. Mexa sempre de fora para o centro, já que a parte exterior se aquece primeiro.

Virando

Alimentos grandes, tais como assados e galinhas inteiras, devem ser virados para que as partes superior e inferior sejam cozinhadas por igual. Também é uma boa ideia cortar partes de galinhas e costeletas.

Colocando porções mais espessas viradas para fora

Como as micro-ondas são atraídas pela porção externa do alimento, faz sentido colocar porções mais espessas de carne, aves e peixes na borda externa do prato de assar. Desta forma, porções mais espessas recebem maior energia da micro-onda e o alimento cozinha por igual.

Blindagem

Tiras de papel alumínio (que bloqueiam as micro-ondas) podem ser colocados sobre os cantos ou bordas de alimentos quadrados e retangulares, de modo a evitar que estas partes passem do ponto. Jamais utilize papel demais e verifique se ele está preso no prato, senão ele pode provocar centelha no forno.

Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as micro-ondas sejam absorvidas pelo lado inferior e o centro dos alimentos.

Perfuração

Alimentos contidos em cascos, peles ou membranas podem explodir no forno, salvo se forem perfurados antes do cozimento. Tais alimentos incluem gemas e claras de ovos, amêijoas e ostras, bem como frutas e legumes integrais.

Testando o cozimento

O alimento cozinha tão rápido no forno que é preciso testá-lo com frequência. Alguns alimentos são deixados na micro-onda até serem cozinhados por completo, mas outros, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto ainda estão um pouco antes do ponto e finalizam o cozimento durante o tempo de descanso. A temperatura interna dos alimentos aumenta entre 50 °F (30 °C) e 150 °F (8 °C) durante o tempo de descanso.

Tempo de descanso

Geralmente, permite-se que os alimentos descansem de três a 10 minutos antes de serem removidos do forno. É comum cobrir os alimentos durante o tempo de descanso de modo a reter o calor, salvo se tiverem de secar na textura (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). O descanso permite a conclusão do cozimento, auxiliando também na combinação e desenvolvimento do sabor.

COMO LIMPAR SEU FORNO

1 Mantenha o interior do forno limpo

Salpicos de alimentos e gotas de líquidos grudam nas paredes do forno e por entre a superfície da vedação e da porta. A melhor forma de limpar vazamentos é com pano úmido imediatamente. Migalhas e vazamentos absorvem a energia da micro-onda, aumentando o tempo de cozimento e podendo até mesmo danificar o forno. Utilize um pano úmido para remover migalhas que caem entre a porta e o quadro. É importante manter esta área limpa para garantir uma vedação total. Remova salpicos de gordura com um pano molhado em água e sabão e, em seguida, enxague e seque. Não utilize detergente forte nem limpadores abrasivos. A bandeja metálica pode ser lavada à mão ou na lava-louças.

2 Mantenha o exterior do forno limpo

Desconecte a tomada de energia da força antes de limpar o forno, a fim de eliminar a possibilidade de choque elétrico. Limpe o exterior do forno com água e sabão e, em seguida, com água limpa e seque com um pano macio ou papel-toalha. Para evitar danos às peças funcionais do forno, não se deve permitir que a água penetre nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta de modo a evitar que o forno ligue acidentalmente e limpe com um pano úmido seguido imediatamente de um pano seco. Pressione "PARAR" após a limpeza.

- 3 Caso haja acúmulo de vapor no interior ou ao redor da parte exterior da porta do forno, limpe os painéis com pano macio. É normal haver acúmulo de vapor ou condensação no interior da porta se os alimentos forem aquecidos por longos períodos ou em níveis de potência mais elevados. Não se trata de um defeito. A condensação evapora de qualquer forma. Tente cobrir o alimento ou variar os níveis e tempo de aquecimento de modo a reduzir a eventual formação de condensação na porta. Isto também pode ocorrer quando o forno é utilizado sob condições de elevada umidade, não indicando defeito da unidade.
- 4 A porta e sua vedação devem ser mantidos limpos. Utilize somente água morna e com sabão, enxague e, em seguida, seque bem. **NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓ DE LIMPEZA OU ESPONJA DE AÇO OU PLÁSTICO.** É fácil realizar a manutenção de peças metálicas com a limpeza frequente com pano úmido.

UTILIZANDO A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

Utilize esta função se uma central de atendimento da LG Electronics precisar obter um diagnóstico preciso mediante defeito ou falha do produto. Utilize esta função apenas para contatar o representante de atendimento e não durante o funcionamento normal.

1. Mediante a instrução da central de atendimento, aproxime o microfone do seu telefone da logomarca Smart Diagnosis™ no controlador.

! OBSERVAÇÃO

- Não toque mais nenhum botão.



2. Com a porta fechada, pressione e segure o botão PARAR/CLEAR por três segundos até que "Loc" seja exibido no visor. Continue segurando o botão PARAR/CLEAR por mais cinco segundos até que seja exibido "5" no visor. (Após isto, será necessário manter o botão PARAR/CLEAR, pressionando por mais oito segundos.) Será emitido um sinal originado por trás do símbolo do Smart Diagnosis.
3. Mantenha o telefone no mesmo local até o término da transmissão do sinal. O visor fará uma contagem regressiva.
4. Quando a contagem regressiva terminar e os sinais forem interrompidos, retome a conversa com o agente da central de atendimento, que poderá ajudar você na utilização das informações transmitidas para análise.

! OBSERVAÇÃO

- Para os melhores resultados, não mova o telefone durante a transmissão dos sinais.
- Se o agente da central de atendimento não conseguir obter uma gravação precisa dos dados, ele poderá solicitar que o procedimento seja repetido.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

FAQ	Resposta
O que há de errado quando a lâmpada do forno não acende?	Pode haver diversas razões para a lâmpada do forno não acender. A lâmpada pode ter queimado ou há uma falha no circuito elétrico.
A energia da micro-onda ultrapassa a tela da porta?	Não. Os orifícios, ou portas são feitos para permitir a passagem da luz e não permitem a passagem da micro-onda.
Por que o sinal do BIPE toca quando um botão do painel de controle é pressionado?	O sinal do BIPE toca para garantir a adequação da configuração que está sendo realizada.
A função micro-onda é danificada se ele for utilizado vazio?	Sim. Jamais o utilize se estiver vazio.
Por que os ovos às vezes estouram?	Quando o ovo é assado, frito ou escalfado, a gema pode estourar por conta de acúmulo de vapor dentro da membrana. Para evitar isto, faça um furo na gema antes de cozinhar. Jamais cozinhe ovos com casca.
Por que se recomenda um tempo de descanso após o término do cozimento na micro-onda?	Após o término do cozimento na micro-onda, o alimento continua a cozinhar durante o tempo de descanso, o qual finaliza o cozimento por igual em todo o alimento. A duração do tempo de descanso depende da densidade do alimento.
Por que meu forno nem sempre cozinha com a mesma rapidez que consta no guia de cozimento?	Verifique novamente seu guia de cozimento a fim de verificar se você seguiu as instruções corretamente, além de verificar quais fatores podem provocar variações no tempo de cozimento. Os tempos do guia de cozimento e as configurações de calor representam sugestões que foram escolhidas para auxiliar a evitar que passe do ponto, o problema mais comum ao acostumar-se com o forno. Variações de tamanho, formato, peso e dimensões do alimento exigem um tempo de cozimento maior. Aplique bom-senso às sugestões do guia de cozimento para testar as condições do alimento, como faria com um forno convencional.
Por que a palavra "Cool" (Resfriar) ou o tempo remanescente aparece no visor com o ruído da ventoinha após o término do cozimento da micro-onda?	Após o término do cozimento na micro-onda, a ventoinha pode ligar para resfriar o forno. O visor exibe "Cool" (Resfriar). Se você abrir a porta ou pressionar o botão PARAR/CANCELAR uma vez antes do término do tempo de cozimento, o tempo de cozimento remanescente é exibido no visor. Não se trata de defeito.

Se o forno de micro-ondas for utilizado com um produto tal como rádio, aparelho de televisão, rede sem fio, Bluetooth, equipamentos médicos, equipamentos sem fio, entre outros, que utilizam a mesma frequência do forno de micro-ondas, o forno poderá receber interferência destes produtos. Esta interferência não indica nenhum problema no micro-ondas nem no produto e não representa um defeito, sendo sua utilização segura. No entanto, os equipamentos médicos também podem receber interferência. Portanto, tenha cuidado ao utilizá-los próximos ao produtos.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MJ396****		
Entrada de energia		220 V~ 60 Hz
Potência de saída da micro-onda.		Máx. 1100 watt (padrão de classificação IEC60705)
Frequência da micro-onda		2450 MHz
Dimensão externa		540 mm(L) X 325 mm(A) X 523 mm(P)
Consumo de energia	Micro-onda	1350 watt
	Grelha	900 watt
	Convecção	1750 watt
	Combinado na grelha	1400 watt
	Combinado por convecção	1800 watt

* A 1100 W e 900 W, a potência de saída é reduzida gradualmente para evitar superaquecimento.

Frequência da micro-onda : 2450 MHz +/- 50 MHz (Group 2 / Class B) **

Equipamentos do Grupo 2: o Grupo 2 contém todos os equipamentos de radiofrequência médicos, científicos e industriais cuja energia de frequência de rádio no intervalo de frequência de 9 kHz a 400 GHz seja gerada intencionalmente e utilizada ou utilizada apenas na forma de radiação eletromagnética, acoplamento capacitivo e/ou indutivo, para tratamento de material ou inspeção/análise.

Equipamentos de Classe B são adequados para utilização em ambientes domésticos e em ambientes diretamente conectados a uma rede de fornecimento de energia de baixa tensão que supre construções utilizadas como residências.

O manual do proprietário pode ser transferido para seu computador em <http://www.lg.com>

