



MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO DE MICRO-ONDAS

LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR
O APARELHO.

MH7048G MH7043R
MH7048GA MH7043RA



MFL56715907

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

www.lge.com.br

Precauções

Cuidados para evitar a exposição em excesso à energia do micro-ondas

O micro-ondas não poderá ser utilizado com a porta aberta, graças às travas de segurança que se encontram na porta e que desligam automaticamente o aparelho quando se abre a porta, para que o usuário não fique exposto à energia nociva das micro-ondas.

Importante: não mexer nem forçar as travas de segurança.

Verifique se não há objetos ou resíduos acumulados de comida que impeçam o fechamento da porta. Não utilize o forno micro-ondas se estiver danificado.

É extremamente importante que a porta se feche totalmente e que o aparelho não apresente os seguintes problemas: (1) porta emperrada ; (2) dobradiças e trincos quebrados ou com folgas ; (3) superfícies de isolamento desgastadas.

Para maior segurança, o seu forno micro-ondas deve ser reparado apenas por um profissional qualificado da assistência técnica.

Aviso

Certifique-se de que fez a escolha correta do tempo de cozimento para cada prato, dado que alguns alimentos podem pegar fogo quando superaquecidos e podem danificar o aparelho.

Como Funciona o Micro-ondas

As micro-ondas são uma forma de energia parecida com as ondas de rádio, televisão ou luz solar normal. Habitualmente, as micro-ondas viajam pela atmosfera e desaparecem sem deixar efeitos. Os micro-ondas, contudo, usam um aparelho magnético para transformar a energia em micro-ondas. A eletricidade passa por um tubo magnético que a transforma em energia micro-ondas.

As micro-ondas entram no espaço do cozimento através de aberturas no interior do aparelho. Elas não podem atravessar as paredes de metal que constituem o mesmo, mas penetram nos materiais de que são feitos os recipientes próprios para micro-ondas, como o vidro, a porcelana e o papel.

As micro-ondas não aquecem os utensílios de cozinha, e sim o calor gerado pelos alimentos.

Um aparelho muito seguro

O seu micro-ondas é um dos mais seguros de todos os eletrodomésticos. Quando se abre a porta, o aparelho pára imediatamente a emissão das micro-ondas. Assim que penetra os alimentos, a energia em micro-ondas é totalmente convertida em calor e não deixa qualquer resíduo nocivo afetar a sua saúde.

Ao aquecer líquidos (sopa, molhos ou bebidas), estes podem não dar sinal de fervura e transbordar de repente. Para evitar, siga estas instruções:

- 1 Não use recipientes totalmente fechados e gargalos estreitos.
- 2 Não superaqueça os líquidos.
- 3 Mexa o líquido antes de colocar no micro-ondas e volte a mexê-lo no meio do aquecimento.
- 4 Finalizado o aquecimento, deixe repousar no micro-ondas durante alguns segundos, volte a mexer o líquido ou agite-o se se tratar do conteúdo de mamadeiras ou frascos de comida para bebê. Cuidado ao pegar no recipiente.

Aviso

Após o cozimento, sempre aguarde alguns segundos e verifique a temperatura antes de consumir ou servir, especialmente, conteúdos de mamadeiras ou frascos de comida para crianças.

PRECAUÇÃO

Líquidos, como água, café ou chá podem aquecer além do ponto de ebulição sem parecer que estejam em fervura. Quando o recipiente é removido do micro-ondas, este ponto de fervura nem sempre é visível. ISTO PODE RESULTAR EM LÍQUIDOS EXTREMAMENTE QUENTES QUE, SE MEXIDOS COM UMA COLHER, AGITADOS OU MESMO QUANDO UM OUTRO UTENSÍLIO FOR INSERIDO NO RECIPIENTE, PODEM EVENTUALMENTE ESPIRRAR E CAUSAR QUEIMADURAS OU OUTROS ACIDENTES.

Para reduzir o risco de queimaduras ou outros acidentes, siga as orientações abaixo:

- 1) Nunca superaqueça o líquido.
- 2) Mexer bem o líquido no recipiente antes e durante o processo de aquecimento.
- 3) Não use recipientes rasos ou com gargalos estreitos.
- 4) Tenha muito cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
- 5) Após esquentar, deixe o recipiente no micro-ondas por algum tempo antes de removê-lo do micro-ondas.

Especificações Técnicas

ÍNDICE

- 3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
- 4 DESEMBALAGEM E INSTALAÇÃO
- 5 DIAGRAMA DE FUNÇÕES/ PAINEL DE CONTROLE
- 6 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO
- 7 COZINHANDO COM O MICRO-ONDAS
 - 7 COZINHANDO COM O MICRO-ONDAS
(PROCEDIMENTOS GERAIS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS)
- 13 MENU BRASILEIRO
- 15 MENU LIGHT
- 16 MENU INFANTIL
- 17 MENU GRILL
- 18 MENU DESCONGELAMENTO
- 20 MENU MANTER AQUECIDO
- 20 MENU MINHA RECEITA
- 21 MENU COMBINAR (MICRO-ONDAS E GRILL)
- 22 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
- 24 UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA MICRO-ONDAS
- 25 CARACTERÍSTICAS DA COMIDA AO COZINHAR COM MICRO-ONDAS
- 27 PERGUNTAS E RESPOSTAS
- 28 INFORMAÇÕES SOBRE A LIGAÇÃO ELÉTRICA

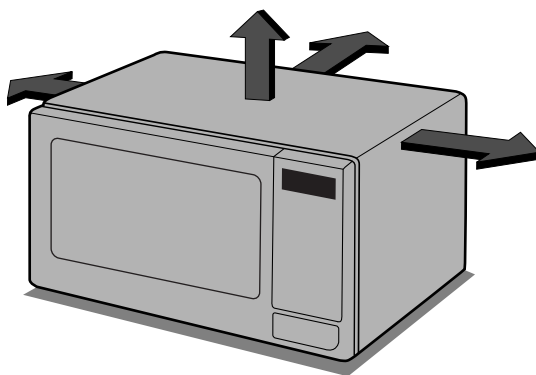
Dados Técnicos

	MH7048G/MH7043R	MH7048GA/MH7043RA
Potência de Entrada	127V ~ 60Hz	220V ~ 60Hz
Potência de Saída	900W (IEC60705 valor standard)	
Frequência de Micro-ondas	2450MHz	
Dimensões Exteriores	505mm(L) x 291mm(A) x 405mm(C)	
Consumo	Grelhador	Máx. 1000W
	Combinado	Máx. 1350W
	Micro-ondas	1350W

Desembalagem e Instalação

Seguindo as instruções das páginas 4 e 5, você poderá verificar rapidamente se o seu micro-ondas está funcionando corretamente. Siga com particular atenção as instruções sobre o local ideal para instalá-lo. Quando realizar a desembalagem, verifique se retirou todos os acessórios e se o aparelho não ficou danificado pelo transporte.

1. Retire o aparelho da embalagem e coloque-o em uma superfície plana.
2. Coloque o micro-ondas na superfície escolhida, que deve ter uma altura mínima de 85 cm. Certifique-se de que há um espaço livre de pelo menos 20 cm acima do aparelho e de 10 cm, no mínimo, na parte de trás do micro-ondas para uma ventilação eficaz. A frente deve ficar a uma distância de 8 a 22 cm da borda da superfície para evitar queda.
Há uma abertura de ventilação no fundo ou em um dos lados do micro-ondas. Não a tampe, porque pode danificar o aparelho.



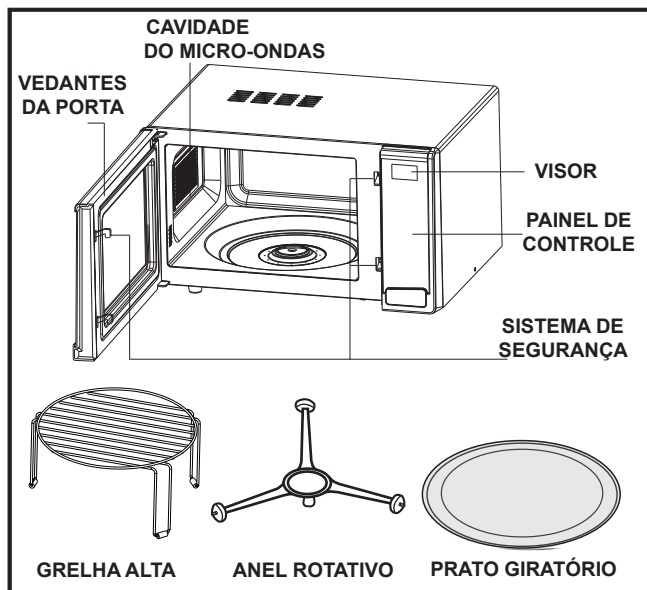
3. Ligue o micro-ondas em uma tomada de três pontas. Não ligue mais nenhum eletrodoméstico na mesma tomada.
Se o micro-ondas não funcionar corretamente, desligue o plugue e volte a colocá-lo na tomada.
4. Abra a porta do micro-ondas por meio do respectivo BOTÃO DE ABERTURA. Coloque o PRATO GIRATÓRIO dentro do aparelho.
5. Encha um recipiente próprio para micro-ondas com 300 ml de água. Ponha-o no PRATO GIRATÓRIO e feche a porta do aparelho. Se não souber que tipo de recipiente utilizar, consulte a página dos Utensílios próprios para micro-ondas.
6. Pressione a tecla Cancela e depois a tecla +30 SEG para ajustar um tempo de cozimento de 30 segundos.
7. O visor começa a contar regressivamente a partir dos 30 segundos. Ao chegar no 0, emitirá um "bip". Abra então a porta do micro-ondas e verifique o quanto a água aqueceu. Se o micro-ondas funcionar corretamente, a água deve estar quente. Retire o recipiente com cuidado.



O SEU MICRO-ONDAS ESTÁ PRONTO PARA SER UTILIZADO

8. Para evitar queimaduras, mexa e verifique a temperatura dos alimentos antes de consumir.

Diagrama de Funções / Painel de Controle



O seu micro-ondas está equipado com os seguintes materiais:

Grelha	1
Prato Giratório	1
Manual do Usuário	1
Anel Rotativo	1

Este micro-ondas foi desenvolvido apenas para uso doméstico. Não é recomendável o uso do aparelho para fins comerciais.

⚠ ATENÇÃO:

Não utilize o forno vazio ou sem a bandeja de vidro. O melhor é deixar um copo de água no forno quando este não está em uso.

A água será preparada para absorver toda a energia de microondas, se o forno for acidentalmente iniciado.



MH7048G/MH7048GA



MH7048G/MH7048GA

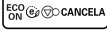



Nota: É emitido um sinal sonoro quando é pressionada uma tecla no painel de controle, para indicar que foi inserida uma definição.

Instruções de Funcionamento

ACERTAR O RELÓGIO

Trata-se de um relógio de 12 ou 24 horas. Quando o micro-ondas é ligado pela primeira vez ou quando a eletricidade é retomada após uma falha da mesma, os números não aparecem no visor.

Exemplo: Para programar 11:11 h



-  1. Pressione **Cancela**.
-  2. Pressione **Relógio**.
1 vez para 24hs ou 2 vezes para 12hs
-  3. Pressione **Início**.
- 1 1 1 1** 4. Insira a hora, utilizando as Teclas numéricas [1], [1], [1] e [1].
-  5. Pressione **Relógio**.
O relógio começa a contar.

+30 SEG

Permite o cozimento durante 30 segundos com a potência a 100%, pressionando simplesmente a tecla +30 SEG.

Também permite aumentar o tempo de cozimento em múltiplos de 30 segundos quando se pressiona repetidamente a tecla +30SEG.

Exemplo: Para definir o tempo de cozimento para 2 minutos com a tecla +30 Seg

-  1. Pressione **Cancela**.
-  2. Pressione **+30 Seg** 4 vezes. O micro-ondas começa a cozinhar e indica o tempo em contagem decrescente.


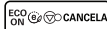
NOTA:

O tempo máximo disponível é de 10 minutos.

BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

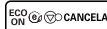

Trata-se de uma função de segurança única, que impede a utilização indesejada do micro-ondas por crianças. Quando o bloqueio para crianças estiver ativado, não será possível cozinhar.

Exemplo: Ativar o bloqueio para crianças

-  Pressione **Cancela**.
-  Mantenha pressionado a tecla **Cancela** até um L aparecer no visor e escutar um "bip". O L continuará no visor.

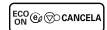

Quando o BLOQUEIO PARA CRIANÇAS estiver ativado, se outra tecla de operação for pressionada, o visor indicará L. Caso queira cancelar o bloqueio para crianças, siga o procedimento abaixo:

Exemplo: Cancelar o bloqueio para crianças

-  Mantenha pressionada a tecla **Cancela** até o L desaparecer do visor e escutar um "bip". A data e o horário aparecerão no visor.
-  Pressione **Cancela**.

ECONOMIA DE ENERGIA

A função ECO ON permite economizar energia, desligando automaticamente o visor durante o modo stand-by (aguardar), ou depois de 5 minutos com a porta aberta ou fechada.

-  1. Pressione **Cancela (ECO ON)**.
Aparece "0" no visor.
-  2. Pressione **Cancela (ECO ON)**.
Após 5 minutos com a porta aberta ou fechada, o visor é desligado.
3. Durante o modo ECO ON, se pressionar alguma tecla, o visor ligará.

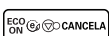
Cozinhando com o Micro-ondas

Cozinhando com o Micro-ondas

Esta função permite cozinhar com a potência pretendida.

Para obter melhores resultados, existem 10 níveis de potência. Muitos alimentos requerem um cozimento mais lento (com menor potência, inferior a 100%).

Exemplo: Para cozinhar alimentos a 80% de potência (Power8) durante 5 minutos e 30 segundos e 30 segundos



1. Pressione **Cancela**.

5 3 0

2. Insira 5 minutos e 30 segundos, pressionando [5], [3] e [0].



3. Pressione **Potência**.

Aparece P-HI no visor. Significa que o micro-ondas está definido para 100%, a menos que seja escolhida uma potência diferente.

8

4. Pressione **8** para selecionar o nível 80%.
O visor indicará P-80.



5. Pressione **Início**.

NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

Nível de Potência	Utilização
(Alta)	<ul style="list-style-type: none">Ferver água.Preparar bifés.Fazer bolos.Cozinhar aves, peixes e vegetais.Cozinhar pedaços tenros de carne.
9	<ul style="list-style-type: none">Aquecer arroz, massas e vegetais.
8	<ul style="list-style-type: none">Aquecer rapidamente alimentos preparados.Aquecer sanduíches.
7	<ul style="list-style-type: none">Cozinhar ovos, leite e queijo.Cozinhar bolos e pães.Derreter chocolate.
6	<ul style="list-style-type: none">Cozinhar vitela.Cozinhar peixes inteiros.Cozinhar pudins e creme de leite.
5	<ul style="list-style-type: none">Cozinhar presunto, aves inteiras e carneiro.Cozinhar costeletas e lombo de vaca.
4	<ul style="list-style-type: none">Descongelar carnes, aves e mariscos.
3	<ul style="list-style-type: none">Cozinhar pedaços de carne menos tenras.Cozinhar costeletas e assados.
2	<ul style="list-style-type: none">Descongelar frutas.Amolecer manteiga.
1	<ul style="list-style-type: none">Manter cozidos e pratos aquecidos.Amolecer manteiga e queijo cremoso.

Quando o tempo de cozimento terminar, são escutados dois "bips" curtos e um longo. A palavra End aparece no visor e o micro-ondas é desligado.

NOTA: Se não selecionar a potência, o micro-ondas funcionará com a potência alta (HIGH). Para definir o nível de potência, siga os passos do exemplo acima.

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O seu micro-ondas está equipado com dez níveis de potência, dando a máxima flexibilidade e controle ao cozinhar.

A seguinte tabela traz uma idéia dos alimentos que podem ser preparados com os vários níveis de potência.

- A tabela indica os níveis de potência do aparelho.

COZIMENTO EM 2 FASES

O DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO pode ser programado para uma primeira fase seguido do programa COZINHAR, permitindo que o micro-ondas descongele antes e depois cozinhe.

Para o cozimento em 2 Fases, repita os passos do Menu Cozinhar de 2 a 5 e antes de pressionar a tecla Início, defina o programa de Descongelamento Automático (conforme página 17) que você deseja.

Ao término do descongelamento, você ouvirá 2 "bips" curtos, indicando que o descongelamento terminou e que o cozimento será iniciado automaticamente.

Nota: Durante o descongelamento automático são escutados 5 "bips" duplos, indicando que a carne deve ser mexida. São 2 "bips" que indicarão o término do descongelamento e que o cozimento será iniciado automaticamente, sem a necessidade de manipulação.

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

⚠ AVISO: Não use papel alumínio durante o ciclo de cozimento.

- CARNES

1. Não são necessárias técnicas especiais. A carne deve ser preparada e temperada (se desejar), como nos métodos convencionais. A carne deve ser completamente descongelada antes de cozinhar.
2. Coloque a carne em um recipiente próprio para micro-ondas, e coloque sobre o prato rotativo.
3. Quanto mais regular o corte, mais uniforme será o cozimento. Para o cozimento de cortes em formatos irregulares, coloque as partes mais finas voltadas para o centro do micro-ondas e as mais espessas viradas para a borda do prato giratório que recebe mais calor das micro-ondas.
4. Cozinhe de acordo com a tabela de preparação (a seguir), utilizando o tempo mais longo para as peças de carne maiores e o tempo mais curto para as peças menores. Para costeletas espessas, use o tempo mais longo. Cortes mais macios como filé mignon ou contra filé devem ser preparados em potência alta ou média alta, enquanto que os cortes mais duros (músculo, alcatra) devem ser cozidos em potência média ou média baixa juntamente com algum líquido (caldo, marinadas, vinho).
5. Vire a carne mais de uma vez durante o tempo de cozimento.
6. Aguarde 5-10 minutos, embrulhando em papel alumínio depois de cozinhar. O tempo de espera é muito importante porque completa o processo de cozimento.
7. Verifique se a carne, especialmente a carne de porco, está bem cozida antes de consumir.

Guia de Cozimento de Carnes em Micro-ondas

CARNES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 G)	POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS (%)
Carne Bovina Sem Osso (Filé) - Mal passada - Ao ponto - Bem passada	8min30seg a 9 minutos 9 a 10 minutos 11 a 12min30seg	80% 80% 80%
Filé Mignon em Cubos	10 minutos	100%
Almôndegas	7 minutos	100%
Medalhão de Filé Mignon (Mal passado)	6 a 8 minutos	100%
Hambúrguer – 4 unidades	9 minutos (Prato Crocante: 5 minutos – 100% + 4 minutos – 70%)	100% - Prato crocante 70% - cozimento do alimento
Salsichas - 2 Unidades - 4 Unidades - 8 Unidades	2 a 3 minutos 4 a 5 minutos 5 a 7 unidades	100% 100% 100%
Cordeiro Pernil, Filés, Paletas	13 a 16 minutos	80%
Suíno Fatias, Pernil Lombo	12 a 15 minutos 30 segundos por pedaço / fatia	80% 80%

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- AVES

1. Não são necessárias técnicas especiais. A carne de aves deve ser preparada e temperada (se desejar) como nos métodos convencionais.
2. As aves devem ser completamente descongeladas, e devem ser removidas as entranhas e quaisquer grampos de metal.
3. Remova a pele e pincele ligeiramente com óleo vegetal, a menos que já esteja preparada.
4. As aves devem ser colocadas em um recipiente próprio para micro-ondas e devem ser colocadas sobre o prato giratório.
5. Cozinhe de acordo com a tabela de instruções (a seguir), virando a ave durante o tempo de cozimento. As aves, devido ao seu formato, tendem a cozinhar de modo pouco uniforme, especialmente nas partes mais com mais ossos. Virar a ave durante a preparação ajuda a cozinhar estas áreas uniformemente.

Nota: Se a ave inteira estiver recheada, considerar o peso da ave recheada para calcular o tempo de cozimento.

6. Aguarde 5-10 minutos, embrulhando em papel alumínio depois de cozinhar e antes de cortar. O tempo de espera é muito importante porque completa o processo de cozimento.
7. Certifique-se de que a carne esteja bem cozida antes de consumir. Ela estará bem cozida quando os sucos já não saírem do seu interior no momento em que a carne for perfurada com um objeto afiado. As porções de aves devem ser perfuradas com uma faca afiada na sua parte mais espessa, garantindo que os sucos desapareçam e que a carne esteja firme.

Guia de Cozimento de Aves em Micro-ondas

AVES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 G)	POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS (%)
Filé de Peito de Frango (1,2 cm de espessura)	4 minutos	100%
Filé de Frango em Cubos	8 minutos	100%
Sobrecoxas ou pedaços	9 a 11 minutos	100%
Frango Inteiro	9min30seg a 12 minutos	80%
Peito de Frango	8 a 10 minutos	80%
Codorna Inteira	8min30seg a 11min30seg	80%
Peru inteiro	13 a 15 minutos	80%

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- PEIXES

1. Coloque o peixe em um prato grande ou recipiente não metálico.
2. Cubra com uma película de filme plástico com furos ou com a tampa do recipiente.
3. Coloque o prato sobre o prato giratório.
4. Cozinhe de acordo com as instruções da tabela de cozimento (a seguir). Podem ser adicionadas nozes ou manteiga ao peixe, se desejar.
5. Deixe REPOUSAR, conforme indicado na tabela de cozimento, antes de servir.
6. Após o tempo de repouso, verifique se o peixe está bem cozido. O peixe deve estar opaco e lascar facilmente.

Guia de Cozimento de Peixes em Micro-ondas

PEIXES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 G)	POTÊNCIA	MÉTODO	TEMPO DE DESCANSO
Filé de Pescada	3 Minutos	ALTA	Temperar a gosto e pincelar azeite. Cobrir.	Não
Salmão em pedaços (160-180g)	5 a 7 minutos	ALTA	Temperar a gosto. Cobrir.	Não
Cação em postas (100g)	8 minutos	ALTA	Juntar pimentão, tomates, cebolas e leite de coco.	Não
Bacalhau	5 a 7 minutos	ALTA	Juntar 1 a 2 colheres (chá) de leite.	3 a 4 minutos
Filé de Linguado	2min30seg a 4 minutos	ALTA	Juntar 1 a 2 colheres (chá) de leite.	2 a 3 minutos
Truta inteira e limpa	5 a 7 minutos	ALTA	---	3 a 4 minutos
Marisco Limpo	4 a 6 minutos	ALTA	---	3 a 4 minutos
Cavala inteira e limpa	5 a 7 minutos	ALTA	---	3 a 4 minutos

NOTA:

• Os tempos indicados acima devem servir apenas como guia. Podem ser adaptados de acordo com os gostos e as preferências pessoais. Os tempos podem variar de acordo com a forma, corte e composição do pescado.

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- VEGETAIS FRESCOS

VEGETAIS	QUANTIDADE	POTÊNCIA (%)	TEMPO DE COZIMENTO (min)	INSTRUÇÕES	TEMPO DE DESCANSO (min)
Cenoura (125g/unid)	3 a 4	70	8	Cortar em rodela ou tiras finas. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Vagem	500g	70	10	Cortar em pedaços de 5 cm. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Brócolis	1 unidade média	70	5	Separar as flores. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo.	Não
Abóbora	½ unidade média	100	14	Em fatias, com casca ou em pedaços descascados e cortados em cubos médios. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Ervilha Torta	400 - 500g	100	5	Cortados em 3 partes. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Batata (175-200g/unid)	4	100	6	Furar a superfície com um garfo. Passar sal. Colocar sobre o prato giratório sem cobrir.	Após o término do cozimento, envolver a batata em papel alumínio por 5 minutos.
Vegetais mistos (abobrinha, berinjela, pimentão, cebola, tomate)	700g	100	5	Cortar vegetais em cubos médios. Temperar. Tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	Não
Alcachofra (240g cada)	2 médias	100	5 a 7	Cortar e adicionar e 2 colheres (chá) de água. Tampar.	2 a 3
	4 médias	100	9 a 11		
Aspargo Fresco	450g	100	6 a 8	Adicionar 2 colheres (sopa) de água. Tampar.	2 a 3
Beterraba Fresca	450	100	14 a 18	Colocar ¼ xícara (chá) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as beterrabas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Couve ou Repolho picado	450g	100	5 a 6	Colocar ¼ xícara (chá) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar os vegetais e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Couve-Flor	450g	100	6 a 8	Separar as flores. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as flores e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- VEGETAIS FRESCOS

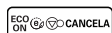
VEGETAIS	QUANTIDADE	POTÊNCIA (%)	TEMPO DE COZIMENTO (min)	INSTRUÇÕES	TEMPO DE DESCANSO (min)
Salsão Fresco em Fatias	2 xícaras	100	4 a 5	Fatiar. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar o salsão e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Milho	4 xícaras 2 espigas	100 100	6 a 8 9 a 11	Descascar. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo e raso. Juntar as espigas e tampar.	2 a 3
Cogumelo Fresco (fatias)	225g	100	3 a 4	Colocar os cogumelos em um refratário redondo de bordas altas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Ervilha Fresca (grãos)	4 xícaras	100	5 a 7	Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as ervilhas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Batata Doce (180-240g/cada)	2 médias 4 médias	100 100	6 a 8 8 a 10	Furar a pele. Colocar em um refratário para micro-ondas. Virar na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Espinafre Fresco (folhas)	450g	100	5 a 6	Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as folhas e tampar.	2 a 3
Abobrinha Fresca Fatiada	450g	100	7 a 9	Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as abobrinhas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
Abobrinha Fresca Inteira	450g	100	6 a 8	Furar a pele. Colocar em um refratário para micro-ondas. Virar na metade do tempo de cozimento.	2 a 3

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU BRASILEIRO

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Indique no menu o que pretende cozinhar.

Exemplo: Para preparar lasanha, basta acompanhar os seguintes passos.



1. Pressione **Cancela**.

- Coloque a lasanha no micro-ondas e feche a porta.



Lasanha

2. Pressione **Lasanha**.

O micro-ondas começará a cozinhar conforme a seleção indicada.

MENU BRASILEIRO

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES												
ARROZ	1~2 xícaras	<p>Ingredientes</p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>200g</td> <td>400g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>500ml</td> <td>1000ml</td> </tr> </table> <p>Utilize arroz tipo 1 ou 2. 1 colher (sopa) de óleo 1/2 colher (sopa) de sal 1 colher (sopa) de cebolinha picada</p> <p>Modo de Preparo: Num refratário redondo, coloque todos os ingredientes e misture. Não é necessário tampar. Leve ao micro-ondas. No final do preparo, aguarde de 5 a 10 minutos, deixando coberto durante o tempo de espera. Se preferir refogar os temperos, leve ao micro-ondas por 30 segundos na potência 100%.</p>	Arroz	200g	400g	Água	500ml	1000ml						
Arroz	200g	400g												
Água	500ml	1000ml												
MACARRÃO	0.1~0.3kg	<p>Ingredientes</p> <table border="1"> <tr> <td>Massa</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1000ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">À gosto</td> </tr> </table> <p>Tomate, cebola, alecrim, manjerição, salsa, alho, queijo parmesão.</p> <p>Junte o macarrão em um refratário próprio para micro-ondas com água já fervida e com uma colher de sopa de óleo. Selecione a opção de cozimento no menu. Quando ouvir o "bip", misture bem. Processe o tomate no triturador, peneire e coloque em um refratário com as ervas, sal, açúcar, cebola, alho e deixe cozinhar no micro-ondas de 2 a 3 minutos. Espalhe o molho de tomate sobre o macarrão já no prato. Espalhe queijo parmesão ralado.</p>	Massa	100g	200g	300g	Água	400ml	800ml	1000ml	Sal	À gosto		
Massa	100g	200g	300g											
Água	400ml	800ml	1000ml											
Sal	À gosto													
LASANHA	1 Pessoa (350g) 2 Pessoas (650g)	<p>Leve o prato ao micro-ondas e siga as orientações de manuseio descritas na embalagem, de acordo com o fabricante. No final do preparo, aguarde 2 minutos no tempo de espera e sirva em seguida.</p>												
PIZZA	1 a 3 fatias	<p>Forre o prato giratório com papel manteiga e distribua as fatias de pizza. Leve ao micro-ondas e no final do aquecimento, retire e sirva em seguida. As bordas grossas de pizzas ficam menos aquecidas em comparação com as bordas finas.</p>												

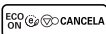
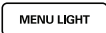

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES										
ESPETINHO DE CARNE	500g carne bovina 2 pimentões Sal Pimenta Azeite Espetos	<ol style="list-style-type: none"> 1. Corte a carne de vaca e pimentões em cubos de 2,5cm. 2. Enfie a carne e os pimentões nos espetos. 3. Adicione pimenta e azeite. 4. Coloque os espetos em um refratário e depois coloque dentro do micro-ondas 5. Pressione 'Espetinhos de carne' e depois Início. 6. Após o "bip", vire os espetinhos. 										
SALGADINHOS	2 a 6 unidades	Em um refratário para micro-ondas forrado com papel manteiga, distribua os salgadinhos. Leve ao micro-ondas. No final do aquecimento, retire e sirva em seguida.										
BOLO	1 receita	<p>Ingredientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 3 ovos • 1 1/2 xícara (chá) de açúcar (270g) • 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180g) * 5 colheres (sopa) de margarina (100g) • 1 xícara (chá) de leite ou suco de frutas • 1 colher (sopa) de fermento em pó <p>Modo de Preparo:</p> <p>Bata as claras em neve e sem parar de bater, acrescente as gemas, a margarina, os ingredientes secos peneirados, o leite e o fermento em pó, que deverá ser acrescentado por último. Despeje a massa em uma fôrma refratária própria para micro-ondas untada com margarina. Não é necessário cobrir. Leve ao micro-ondas. Ao final do preparo, aguarde 5 minutos no tempo de espera.</p>										
TORRADA	9 fatias	Coloque as nove fatias de pão dispostas na grelha.										
MANDIOCA	0.2~0.8kg	<p>Ingredientes:</p> <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tbody> <tr> <td>Mandioca</td> <td>200g</td> <td>400g</td> <td>600g</td> <td>800g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>800ml</td> <td>1000ml</td> </tr> </tbody> </table> <p>Corte a mandioca e coloque em uma vasilha profunda e grande própria para micro-ondas. Despeje água fervente e cubra com a tampa. Coloque a vasilha no micro-ondas. Escolha o menu e pressione Início.</p>	Mandioca	200g	400g	600g	800g	Água	400ml	600ml	800ml	1000ml
Mandioca	200g	400g	600g	800g								
Água	400ml	600ml	800ml	1000ml								

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU LIGHT

O menu do micro-ondas foi pré-programado para cozinhar certos tipos de alimentos de forma automática. Coloque as informações necessárias para o preparo, seguindo as instruções abaixo.

Exemplo: Para cozinhar sopas , proceda da seguinte maneira:	
	1. Pressione Cancela .
	2. Pressione MENU LIGHT 2 vezes .
	3. Pressione Início .

MENU LIGHT

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
VEGETAIS 1 (cenoura+couve-flor)	560g	Coloque a cenoura e couve-flor em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
VEGETAIS 2 (brócolis+couve-flor+vagem)	490g	Coloque o brócolis, couve-flor e vagem em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
VEGETAIS 3 (cenoura + brócolis + couve-flor + vagem)	660g	Coloque a cenoura, brócolis, couve-flor e vagem em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
SOPAS	Serve 2 pessoas	Ingredientes 2 folhas de couve \ 1 cenoura \ 1 chuchu \ 1 tomate 1 cebola \ 1L de água \ alho triturado Frite tomate, cebola e alho no fogão. Coloque a mistura, outros ingredientes e água em uma tigela profunda e grande. Cubra com tampa.
FRUTAS	0.2~0.8kg	Ingredientes 4 pedaços de abacaxi \ 1/2 copo do suco de abacaxi canela em pó Coloque pedaços de abacaxi em uma tigela profunda e grande. Misture o suco e pó de canela. Cubra com tampa.

Nota:

- Caso não seja pressionada a tecla INÍCIO após a escolha da função desejada, o cozimento será iniciado automaticamente após 5 segundos.
- Após pressionar a tecla desejada, o visor começa a contagem do tempo de preparo e, em alguns casos, o micro-ondas emitirá "bips" durante o ciclo. A cada "bip", a porta pode ser aberta para virar, separar ou colocar alimentos.

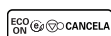
O micro-ondas não PÁRA o cozimento durante o "bip", a menos que a porta esteja aberta.

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU INFANTIL

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Programe a função desejada e, depois, deixe que o seu aparelho desempenhe a função programada até o fim, de acordo com a sua seleção.

Exemplo: Para preparar pipocas, basta acompanhar os seguintes passos.



1. Pressione **Cancela**.

- Coloque as pipocas próprias para micro-ondas e feche a porta.



2. Pressione **MENU B: 5 BH @ 2 vez**ys.
O micro-ondas estará programado para cozinhar.



3. Pressione **Início**.

MENU INFANTIL

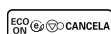
CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
HAMBURGUER	4 unidades = 224g	Ingredientes carne picada 220g \ 2 cebolas raladas \ sal e pimenta à gosto \ óleo Misture a carne, cebola e salsa. Retire bolas da mistura com cerca de 50 ~ 55g, 4 ~ 5 centímetros de diâmetro. Esfregue a superfície do hambúrguer com óleo. Coloque-os no prato. Pressione a função no menu. Quando ouvir o sinal do "bip", vire os alimentos.
PIPOCA	1 embalagem de Pipoca para Micro-ondas (100g)	1. Coloque o saco contendo as pipocas no centro do prato giratório do micro-ondas. 2. Selecione a opção Pipoca no Menu Infantil.
PUDIM DE LEITE	1 Receita (880 g de pudim +150 g de caramelo)	Calda: 1. Coloque o açúcar e a água em uma forma de vidro com anel central. Leve ao micro-ondas na potência alta (100%), por 12 minutos, ou até adquirir uma coloração dourada média. 2. Espalhe bem a calda no fundo e laterais da forma com ajuda de uma colher. Esfrie. Pudim 1. Bata todos os ingredientes e despeje na forma de vidro caramelizada. 2. Cubra com filme plástico e faça alguns furos. 3. Leve ao micro-ondas e selecione PUDIM DE LEITE no Menu Infantil. 4. Ao sinal do "bip", seu micro-ondas iniciará automaticamente o tempo de descanso (5 minutos) dentro do forno. Retire-o somente após o segundo "bip"
BRIGADEIRO	1 Receita (410 g)	Ingredientes 1 lata de leite condensado \ 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 1 colher (sobremesa) de margarina chocolate granulado para envolver os docinhos Em um refratário fundo e próprio para micro-ondas, misture todos os ingredientes com exceção do chocolate granulado. Na pausa, mexa e retorne ao micro-ondas. No final do preparo, retire, mexa e aguarde esfriar. Faça bolinhas, envolva com o chocolate granulado e coloque em fôrminhas de papel.

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU GRILL

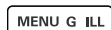
O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Programe a função desejada e depois deixe que ele desempenhe a função programada até o fim, de acordo com sua seleção.

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



1. Pressione **Cancela**.

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



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



3. Pressione **Início**.

MENU GRILL

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
Frango inteiro	Frango inteiro de 1,2kg para virar e patas	Limpe o frango e seque, mistura 5g de sal ; 0,5 g de pimenta ; 10g de óleo. Colocado no recipiente, frango barriga para baixo. Bip, comida virar.
Quiche Lorraine	Molho 200g creme branco 3 ovos 60g de presunto 120g de queijo emmental 30g de queijo parmesão Sal Pimenta	1. Coloque a massa pré-confeccionada em um refratário para micro-ondas. 2. Faça um molho com creme de leite, ovos, presunto, queijo emmental, sal e pimenta, e misture tudo. 3. Misture bem. 4. Coloque a massa preparada no refratário próprio para micro-ondas. 5. Polvilhe queijo parmesão por cima. 6. Coloque o refratário na grelha do micro-ondas. 7. Pressione "Quiche Lorraine " e depois Início. * Dica para a massa: 250g de farinha 125g manteiga fria 1 ovo 1 xícara de água 1. Misture a farinha, ovo, manteiga e água para a massa. 2. Espalhe a massa e coloque-a no refrigerador durante 1 hora. 3. Pressione 'MW, 8:00 " e depois em Início.
Batatas gratinadas com creme	250g 2 batatas 1/2 xícara de creme branco 1/4 xícara de queijo gruyere 50g de queijo mussarela Sal	1. Corte as batatas em fatias de aproximadamente 2 milímetros. 2. Separe. 3. Faça um molho com creme de leite, queijo gruyere, mussarela e sal. 4. Misture as batatas com o molho. 5. Coloque em um refratário próprio para micro-ondas. 6. Polvilhe queijo parmesão por cima. 7. Coloque o refratário na grelha do micro-ondas. 8. Pressione 'Batatas gratinadas com creme" e depois Início.
Sanduíche de fambre e Queijo gratinado	8 fatias de Pão 2 ovos 1/4 de Xícara de Leite 1/2 colher de chá de noz moscada 4 fatias de presunto 4 fatias de queijo mussarela 50g de manteiga para pincelar	1. Corte as pontas das fatias de pão 2. Unte o refratário próprio para micro-ondas com manteiga. 3. Bata o leite e os ovos no liquidificador. 4. Coloque quatro fatias de pão no refratário. 5. Passe a mistura por cima das fatias de pão. 6. Adicione as fatias de queijo e presunto. 7. Adicione mais uma camada de pão e passe a mistura novamente 8. Coloque o queijo mussarela por cima. 9. Coloque o refratário na grelha do micro-ondas. 10. Pressione "Sanduíche de Fambre e Queijo Gratinado" e pressione Início.

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU DESCONGELAMENTO

Estão pré-definidas três sequências de descongelamento no micro-ondas.

A função de descongelamento permite o melhor método de descongelamento de alimentos congelados.

O guia de preparação indica qual sequência de descongelamento é recomendada para cada tipo de alimento que será descongelado.

Com a função de Descongelamento Automático por Peso, o micro-ondas acerta automaticamente o tempo de descongelamento e os níveis de potência, de acordo com o peso inserido.

Para maior conveniência, a função de Descongelamento Automático por Peso contém um mecanismo incorporado de sinal sonoro, que lhe permite verificar, virar, separar ou colocar os alimentos, conforme recomendado no GUIA DE DESCONGELAMENTO POR PESO.

Estão pré-definidos quatro níveis de descongelamento no micro-ondas:

1 CARNES

2 AVES

3 PEIXES

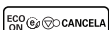
4 FEIJÃO

• Para selecionar a categoria, pressione uma vez a tecla para CARNES, duas vezes para AVES, três vezes para PEIXES ou quatro vezes para FEIJÃO.

• O peso disponível é de 0,1 a 4,0 kg.

Se desejar descongelar e cozinhar, consecutivamente, é necessário colocar menos de 4,0 kg. Se tentar descongelar e cozinhar 4,0 kg ou mais, a mensagem Err aparecerá no visor.

Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne:



1. Pressione **Cancela**.



2. Pressione **Descongelamento**.
dES1 aparece no visor.

1 2

3. Insira o peso, pressionando **[1]** e **[2]**.
1.2 aparecem no visor.



4. Pressione **Início**.
Começa o descongelamento.

NOTA:

Se pressionar a tecla INÍCIO, o visor começará a contagem regressiva do tempo de descongelamento.

O micro-ondas emitirá dois sinais durante o ciclo de DESCONGELAMENTO.

A cada sinal sonoro, pode-se abrir a porta e virar, separar ou colocar alimentos. Retire as porções que já estiverem descongeladas. Os alimentos que ainda estiverem congelados devem voltar para o micro-ondas e, pressionando a tecla INÍCIO, o processo de descongelamento será retomado.

O micro-ondas não PÁRA durante o sinal sonoro, a menos que a porta esteja aberta.

• Para melhores resultados:

Retire a embalagem dos alimentos, caso contrário, a embalagem reterá o vapor e cozinhará os alimentos por fora, mantendo a parte de dentro congelada.

• Coloque os alimentos em um prato de vidro ou em um recipiente próprio para micro-ondas.

• Os alimentos ainda deverão estar um pouco congelados no centro quando forem retirados do micro-ondas.

Guia de Descongelamento

⚠ AVISO: Não use papel alumínio durante o ciclo de cozimento.

O seu micro-ondas permite descongelar carnes, aves e peixes automaticamente.

Para obter melhores resultados com o descongelamento automático, é aconselhável seguir as instruções da tabela abaixo.

Os alimentos não listados na tabela abaixo ou que não estejam dentro dos limites de peso, devem ser descongelados manualmente.

Quando soar o "bip" do micro-ondas, os alimentos devem ser separados, colocados ou virados, se necessário. Certifique-se sempre que o alimento está bem descongelado antes de cozinhar.




MENU DESCONGELAMENTO

MENU	QUANT	TEMP (°C)	PROCEDIMENTO	OBSERVAÇÕES
CARNES dES1 (1 Toque)	0,1 a 4,0 Kg	Congelado (-20 / -18)	Coloque a carne em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Inicie com a parte da gordura virada para baixo. Pressione 1 vez a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal do "bip", pressione a tecla CANCELAR e verifique o alimento, coloque-o de volta no micro-ondas e pressione INÍCIO para terminar de descongelar.	Indicado para carnes cruas inteiras ou bifês.
AVES dES2 (2 Toques)	0,1 a 4,0 Kg	Congelado (-20 / -18)	Coloque o frango em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Inicie com a parte da gordura virada para baixo. Pressione 2 vezes a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal do "bip", pressione a tecla CANCELAR e verifique o alimento, retorne ao micro-ondas e pressione a tecla INÍCIO para terminar de descongelar.	Indicado para aves inteiras ou em pedaços.
PEIXES dES3 (3 Toques)	0,1 a 4,0 Kg	Congelado (-20 / -18)	Coloque o pescado em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Pressione 3 vezes a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal do "bip" pressione CANCELAR e verifique o alimento, devolva-o ao micro-ondas e pressione INÍCIO para terminar de descongelar.	Indicado para pescados inteiros, filês em pedaços.
FEIJÃO dES4 1 Toque 2 Toques 3 Toques 4 Toques	1 xícara 2 xícaras 3 xícaras 4 xícaras	Congelado (-20 / -18)	Coloque o recipiente com o feijão congelado, tampado sobre o prato giratório. Pressione 4 vezes a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO, insira a quantidade de xícaras de feijão (de 1 a 4) a serem descongeladas, seguido da tecla INÍCIO. A cada sinal de "bip" pressione CANCELAR e verifique o alimento, retorne ao micro-ondas e pressione INÍCIO para reiniciar o descongelamento. Ao término, aguarde 2 minutos de descanso. Mexa e tempere à gosto.	Indicado para feijões cozidos, sem tempero.

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU MANTER AQUECIDO




O seu micro-ondas possui a função MANTER AQUECIDO, que conserva a comida quente depois de preparada. Essa função continuará por 99 minutos, se a porta não for aberta ou a tecla CANCELA não for pressionada.

	1. Pressione Cancela .
	2. Pressione Manter Aquecido . O visor indica Hold.
	3. Pressione Início .




MENU MINHA RECEITA

O menu MINHA RECEITA permite memorizar receitas para serem cozidas posteriormente. Para usar a função, pressione a tecla MINHA RECEITA e o visor mostrará o número de minutos e segundos. Pressione a tecla INICIO para iniciar o cozimento.

Exemplo: Memorizar 2 minutos

	1. Pressione Cancela .
	2. Pressione Minha Receita .
2 0 0	3. Selecione o tempo de cozimento
	4. Pressione Início

Exemplo: Usando a memória

	1. Pressione Cancela .
	2. Pressione Minha Receita .
	3. Pressione Início
	Quando o tempo de cozimento terminar, será emitido quatro "bips" e aparecerá COOK END.

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU COMBINAR (MICRO-ONDAS E GRILL)

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

Exemplo: Para cozimento com Combinação, modo COMBI-3 por 25 minutos:



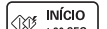
-  1. Pressione **Cancela**.
-  2. Pressione **Combinar** 3 vezes. Aparecerá Co-3 no visor do painel de controle.
- 2 5 0 0** 3. Pressione 2,5,0 e 0. Aparecerá 25:00 no visor do painel de controle.
-  4. Pressione **Início**.

TABELA DE COZIMENTO POR COMBINAÇÃO

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

NOTA:


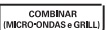
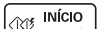
1. Para tostar e grelhar alimentos depois do micro-ondas, coloque a grelha de metal sobre o prato giratório e use a função de Grelhar.
2. A grelha de metal também pode ser utilizada em preparações combinadas. Quando especificamente indicado em uma receita.

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

MENU GRILL

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

Exemplo: Para Grill, 5 minutos e 30 segundos:

-  1. Pressione **Cancela**.
-  2. Pressione **Grill**. Aparecerá GrIL no visor do painel de controle.
- 5 3 0** 3. Pressione 5,3 e 0. Aparecerá 5:30 no visor do painel de controle.
-  4. Pressione **Início**.

NOTA:

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

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

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e guarde para futura consulta

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se sempre de que selecionou os tempos de cozimento corretamente pois o cozimento excessivo pode deixar o alimento impróprio para consumo e, conseqüentemente, danificar o produto.

1. Não manipule inadequadamente ou tente fazer ajustes ou reparos por conta própria em nenhum item do micro-ondas.
É perigoso tentar reparar ou manipular o micro-ondas pois alguma peça de proteção pode ser retirada.
Qualquer reparo deverá ser efetuado por uma equipe técnica especializada.
2. Não faça o micro-ondas funcionar se este estiver vazio. É aconselhável colocar um copo de água no seu interior para absorver as micro-ondas no caso do mesmo começar a funcionar acidentalmente.
3. Nunca utilize o micro-ondas para secar roupa, pois pode carbonizá-la, gerar um superaquecimento e ocasionar um incêndio.
4. Não cozinhe alimentos embrulhados em papel de cozinha a não ser que assim conste num livro de receitas para micro-ondas.
5. Não substitua papel toalha ou papel filme por outro tipo de papel.
6. Não utilize recipientes de madeira: podem aquecer demasiadamente.
Também não utilize recipientes cerâmicos que tenham incrustações metálicas (por exemplo, de ouro ou prata).
Tire sempre todos os elementos metálicos.
Nunca introduza objetos metálicos no interior do micro-ondas pois podem danificar o interior deles.
7. Nunca coloque o micro-ondas em funcionamento se na junta da porta estiver introduzido papel toalha, restos de guardanapos de papel ou qualquer outra substância obstruída: podem representar uma exposição do usuário às micro-ondas.
8. Não utilize papel reciclado, visto que pode conter impurezas que podem provocar faíscas ou até mesmo pegar fogo.
9. Não passe água sobre o prato giratório imediatamente após ter cozinhado: pode danificar ou quebrar o mesmo.
10. Se introduzir pequenas quantidades de alimentos, certifique-se que selecionou o tempo correto de cozimento. Caso utilize um tempo superior ao recomendado, os alimentos podem aquecer demasiadamente e queimar.
11. Para evitar que o micro-ondas caia acidentalmente no chão, deixe pelo menos 8 cm entre a parte frontal do equipamento e a beira da superfície onde está colocado.
12. Fure sempre as batatas, maçãs ou outras frutas ou alimentos vegetais antes de cozinhá-los.
13. Nunca introduza ovos com a casca pois podem estourar devido a pressão acumulada.
14. Não cozinhe alimentos com muito óleo.
15. Antes de cozinhar ou descongelar, retire a embalagem plástica dos alimentos. Siga as recomendações contidas nas embalagens dos alimentos antes do preparo.
16. Se a porta do micro-ondas ou a vedação estiverem danificadas, não utilize o equipamento até que um técnico especializado faça a reparação.
17. Em caso de fumaça, desligue o micro-ondas da rede e mantenha-o fechado para sufocar o fogo.
18. Ao cozinhar ou aquecer alimentos que já possuem recipientes próprios, observe frequentemente o interior do micro-ondas pois podem conter plástico, papel ou material inflamável e se incendiar.
19. As crianças só devem utilizar o micro-ondas sob a orientação e supervisão de um adulto, para que possam utilizá-lo corretamente e de forma segura.
É importante que elas tenham conhecimento dos possíveis riscos de uma utilização inadequada.
20. Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes totalmente fechados para evitar risco de explosão.
21. Não use recipientes totalmente fechados. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, porque existe o risco deles explodirem.
22. Use apenas utensílios adequados para utilização em um micro-ondas.
23. Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, mantenha o micro-ondas sob vigilância, devido à possibilidade de combustão.
24. Em caso de fumaça, desligue ou retire o micro-ondas da tomada, mantendo a porta fechada para abafar quaisquer chamas.
25. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar a sua fervura em erupção, portanto, é necessário tomar cuidado ao manipular o recipiente.
26. O conteúdo de mamadeiras e recipientes de comida para bebês deve ser agitado ou mexido, e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.
27. Não devem ser aquecidos em micro-ondas ovos dentro da casca ou ovos inteiros bem cozidos pois podem explodir, mesmo após o fim do aquecimento. Furar a gema evitará risco de explosão.
28. Verifique as instruções para limpeza da vedação da porta, cavidades e peças adjacentes.

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e guarde para futura consulta

⚠ ATENÇÃO

Certifique-se sempre de que regulou o tempo de cozimento corretamente, de jg um conja Yblc excessivo pode dar origem a um INCÊNDIO e danificar o forno.

29. O micro-ondas deve ser regularmente limpo, removendo quaisquer restos de alimento.
30. Se o micro-ondas não for mantido limpo, poderá causar a deterioração da superfície, afetando a vida útil do produto e, possivelmente, resultando em uma situação perigosa.
31. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este micro-ondas (em aparelhos com a opção de utilização de uma sonda de detecção de temperatura).
32. Caso possua elementos de aquecimento, o aparelho ficará quente durante a utilização. Deve ser tomado o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do aparelho.
33. O micro-ondas não se destina à utilização por crianças que tenham pouca idade ou pessoas enfermas sem supervisão.
34. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponja de aço para limpar o vidro da porta do micro-ondas pois podem riscar a superfície, além de fazer com que o vidro se quebre.

- ⚠ ATENÇÃO:** Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificados, o micro-ondas não deve ser utilizado até a reparação ter sido efetuada por um profissional.
- ⚠ ATENÇÃO:** É perigoso para uma pessoa que não seja um profissional competente efetuar qualquer serviço de reparação ou manutenção que envolva a remoção da tampa, que oferece proteção contra a exposição da energia das micro-ondas.
- ⚠ ATENÇÃO:** Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, porque há riscos de explosão.
- ⚠ ATENÇÃO:** O micro-ondas apenas deverá ser utilizado por crianças sem a supervisão de um adulto se estas tiverem recebido instruções adequadas para o utilizá-lo de forma segura e se compreenderem os riscos de uma utilização indevida.
- ⚠ ATENÇÃO:** Os elementos de aquecimento podem ficar quentes durante a utilização. Crianças deverão se manter afastadas.
- ⚠ ATENÇÃO:** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelos seus representantes de serviço ou pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.

Utensílios Próprios para Micro-ondas

Nunca use objetos metálicos ou com enfeites de metal no micro-ondas.

As micro-ondas não podem penetrar no metal, pois provocam faíscas, ocasionando um fenômeno que lembra relâmpagos. A maior parte dos utensílios de cozinha, resistentes ao calor e não metálicos, pode ser utilizada no seu micro-ondas, contudo, alguns recipientes podem conter materiais que os tornam impróprios para o uso no aparelho. Caso tenha dúvidas com relação à alguns utensílios, há uma maneira simples de verificar se estão aptos para serem utilizados no micro-ondas:

Coloque o utensílio em questão junto a uma tigela de vidro cheia de água. Aqueça no micro-ondas, potência alta, durante 1 minuto. Se a água aquecer e o utensílio continuar frio, então é próprio para micro-ondas. Se a água não aqueceu, mas o utensílio ficar morno, então não é aconselhável para o uso pois absorve as micro-ondas. Haverá vários objetos em sua cozinha que poderão ser utilizados no micro-ondas. Consulte a lista seguinte:

Louça

A maioria das louças podem ser usadas no micro-ondas. Caso tenha dúvidas, verifique as instruções do fabricante ou faça o teste informado anteriormente.

Vidro

Utensílios de vidro resistentes ao calor são próprios para micro-ondas. Incluem-se todos os tipos de pirex. Não use, contudo, vidros delicados como copos de água ou de vinho, dado que podem se quebrar quando os líquidos aquecerem.

Recipientes de plástico

Podem ser utilizados para alimentos que necessitem de um aquecimento rápido. Não devem ser utilizados para cozimento prolongado pois o alimento quente pode torcer ou derreter o plástico dos recipientes.

Recipientes de papel

Pratos ou recipientes de papel, são convenientes para cozimento rápido e com pouca gordura ou líquidos.

Os guardanapos de papel também são úteis para embrulhar alimentos ou para forrar refratários com alimentos gordurosos como o bacon, porém, evite papel colorido pois a cor pode ser absorvida pelos alimentos. O papel reciclado pode conter impurezas que poderão causar faíscas ou chamas, se utilizado no micro-ondas.

Sacos de plástico para culinária

São apropriados para usar no micro-ondas desde que sejam sacos feitos especificamente para cozinhar, contudo, não esqueça de fazer um pequeno corte no saco para deixar escapar o vapor. Nunca utilize sacos de plástico normais, pois podem derreter e se romper.

Louça de barro, de pedra e cerâmica

Recipientes feitos destes materiais são, normalmente, bons para utilizar no forno micro-ondas, mas é sempre conveniente testá-los antes.

⚠ ATENÇÃO

Alguns objetos contêm chumbo ou ferro, não sendo, portanto, apropriados para o uso no micro-ondas. Deve-se verificar bem os recipientes para ter a certeza de que são adequados ao uso em forno micro-ondas.

Características da Comida ao Cozinhar com Micro-ondas

Acompanhar o cozimento

As receitas dos livros de culinária geralmente são elaboradas detalhadamente, e para que o prato preparado fique de acordo com a receita, é muito importante acompanhar os alimentos enquanto estão sendo cozidos. Sempre que ligar o micro-ondas, acenderá automaticamente uma luz que lhe permitirá ver bem o interior do produto e o cozimento. As instruções das receitas, tais como mexer ou misturar, devem receber atenção especial. Portanto, caso o alimento não esteja cozinhando de maneira uniforme como consta no livro de receitas, mexa ou misture de acordo com sua necessidade.

Fatores que influenciam o tempo de cozimento do micro-ondas

São muitos os fatores que influenciam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes usados em uma receita pode estabelecer uma grande diferença no tempo necessário para cozinhar. Por exemplo: um bolo feito com leite, manteiga e ovos acabados de tirar da geladeira, levará mais tempo para cozinhar do que um feito com os mesmos ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual são acompanhadas pelo tempo mínimo e máximo de cozinhar. Provavelmente, você irá verificar que usando o tempo mínimo, a comida não ficará inteiramente cozida e que às vezes, necessitará continuar a cozinhar além do tempo máximo informado.

Em culinária, é melhor economizar no tempo de cozinhar. Quando o alimento fica muito cozido, não é possível fazer qualquer ajuste para melhorar o prato. Em algumas receitas, sobretudo as de pão, bolos e pudins, é recomendado que sejam retirados do micro-ondas ainda não completamente cozidos, isto porque se os deixarmos repousar tampados, continuarão a cozinhar fora do forno devido ao calor que se encontra na parte exterior dos alimentos e que vai se espalhando gradualmente até ao seu interior. Deixando o alimento no micro-ondas até estar completamente cozido na parte exterior, pode resultar em um prato excessivamente cozido ou até mesmo, queimado. Com a prática, você passará a não ter qualquer dificuldades em calcular tanto o tempo de cozimento quanto o tempo de repouso dos alimentos.

Densidade da comida

Alimentos leves e porosos como bolos e pães, cozinham mais rapidamente que alimentos pesados e densos como carne assada ou guisado. Ao cozinhar alimentos leves e porosos em micro-ondas, tenha cuidado para não deixar as bordas ressecadas.

Comida alta

Alimentos mais altos, por exemplo carnes, tendem a cozinhar mais depressa por fora do que por dentro. Recomenda-se alternar a posição do alimento a fim de obter um cozimento mais uniforme.

Líquidos dos alimentos

O calor liberado pelas micro-ondas faz evaporar os líquidos naturais dos alimentos, por isso antes de cozinhar pratos relativamente secos, como os assados ou alguns legumes, deve-se borrifar água ou então tampá-los, de modo a conservar os líquidos em seu interior.

Comida com ossos e gordura

Os ossos são bons condutores de calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Por isso, quando cozinhar peças de carne com ossos ou gordura, tenha cuidado para que o cozimento seja uniforme e a carne não fique demasiadamente passada.

Quantidade do alimento

A quantidade de micro-ondas em seu aparelho é sempre a mesma, qualquer que seja o volume de comida a cozinhar. Portanto, quanto maior o volume de alimentos que colocar no forno, maior deve ser o tempo de cozimento. Quando reduzir pela metade os ingredientes de uma receita, lembre-se de diminuir um terço (1/3) do tempo de cozimento.

Formato da comida

As micro-ondas penetram nos alimentos em até 2 cm. A parte espessa do alimento é cozida quando o calor gerado na parte exterior progride até o interior. Portanto, somente o exterior do alimento é cozido por micro-ondas; a parte interna é cozida por condução. O formato mais difícil de se cozinhar em micro-ondas é o quadrangular, dado que os cantos ficarão excessivamente cozidos muito antes de seu interior ficar morno. Alimentos mais espessos, em forma arredondada ou em anel, cozinham muito melhor em micro-ondas.

Tampar a comida

Tampar o alimento retém o calor e o vapor que se formam, ajudando a cozinhá-los mais rapidamente. Use uma tampa ou filme plástico próprio para micro-ondas, deixando uma pequena abertura em um dos cantos para evitar o acúmulo de pressão.

Tostar a comida

Caso cozinhe carne de vaca, porco ou aves durante quinze minutos ou mais, a gordura ficará mais tostada. O alimento que é cozido por períodos mais curtos poderá ser besuntado com molho de soja ou churrasco, para ficar mais dourado e com um aspecto mais apetitoso. Caso adicione pequenas quantidades de molhos, isto não alterará o sabor original da receita.

Tampar com papel toalha

O papel toalha evita os respingos de gordura e ajuda a comida a manter um certo calor, contudo, não é uma cobertura tão eficaz quanto uma tampa ou filme plástico, e pode deixar o alimento ligeiramente seco.

Características da Comida ao Cozinhar com Micro-ondas

Disposição da comida no forno

Alimentos como batatas e pequenos bolos cozinham de maneira mais eficaz se forem colocados a distâncias iguais uns dos outros, de preferência em círculo. Nunca empilhe os alimentos.

Mexer

Esta é uma das técnicas mais importantes no cozimento com micro-ondas. No cozimento convencional, mexe-se para misturar. Em micro-ondas, mexe-se para distribuir melhor o calor. Ao mexer, faça-o sempre de fora para dentro, visto que a parte exterior da comida aquece primeiro.

Virar

Alimentos volumosos e espessos, como carne assada ou frango inteiro, devem ser virados com frequência, para que as partes superior e inferior cozinham uniformemente.

Também convém virar costelas e frangos cortados em pedaços.

Coloque porções mais espessas junto a borda do prato

Dado que as micro-ondas cozinham a superfície dos alimentos, é conveniente colocar as porções mais espessas de carne, aves ou peixes junto a borda do recipiente utilizado. Deste modo, as porções mais espessas receberão a maior parte das micro-ondas e o alimento será cozido de maneira mais uniforme.

Colocar o alimento em um plano elevado

O alimento mais espesso e denso poderá ser colocado em um plano mais elevado, para que as micro-ondas penetrem melhor nas partes interior e inferior.

Furar os alimentos

Alimentos envolvidos em conchas, peles ou membranas poderão estourar dentro do micro-ondas se não forem perfurados antes. É o caso da gema ou da clara de ovos, mariscos, ostras, legumes ou frutas inteiras.

Verificar se o alimento está cozido

Os alimentos cozinham tão rapidamente no micro-ondas que é preciso verificar com frequência se estão prontos. Geralmente, ficam no micro-ondas até estarem completamente cozidos, mas alguns deles como carnes e aves, devem ser retirados ligeiramente mal passados para acabar o cozimento em repouso.

A temperatura no interior dos alimentos poderá aumentar entre 3°C à 8°C durante o período de repouso.

Período de repouso

Os alimentos podem ser deixados em repouso durante 3 a 10 minutos, após terem sido retirados do micro-ondas.

Normalmente, o alimento deve ficar tampado para reter o calor, exceto aqueles que devem ficar secos (no caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que acabem de cozinhar, melhorando o sabor final.

Como Limpar o Seu Micro-ondas

1. Mantenha interior do micro-ondas limpo

Respingos de comida ou líquidos derramados agarram-se às paredes do micro-ondas ou ficam entre a vedação e a superfície da porta. O melhor é limpar o líquido assim que derramado com um pano úmido. Restos ou pedaços de comida só absorvem as micro-ondas, aumentando o tempo de cozimento. Use um pano molhado para limpar os restos de comida que ficam entre a porta e a parte do micro-ondas onde esta encaixa. É importante que esta zona esteja sempre bem limpa para que a porta feche hermeticamente. Remova as manchas e respingos de gordura com um pano ensaboado, depois com um pano úmido e seque. Não use detergentes fortes ou produtos de limpeza que sejam abrasivos. O prato giratório pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.

2. Mantenha limpo o exterior do micro-ondas

Limpe a parte exterior do seu micro-ondas com água e sabão e seque com um pano macio ou papel toalha.

Para evitar que a limpeza danifique o interior do aparelho, não deixe que a água se infiltre na grelha de ventilação. Antes de limpar o painel de controle, abra a porta do micro-ondas para evitar que comece a funcionar acidentalmente. Para a limpeza do painel, use um pano úmido e limpe imediatamente com um pano seco. Após a limpeza, pressione a tecla CANCELA.

3. Se acumular vapor em volta da porta, tanto no exterior como no interior, limpe-a com um pano macio. Este fenómeno pode acontecer quando o micro-ondas é utilizado em condições de grande umidade, não significando de modo algum um mau funcionamento do aparelho.

4. Tanto a porta como as vedações devem estar sempre limpas. Para a sua limpeza, use apenas água morna com sabão, limpe bem e seque cuidadosamente. NÃO USE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO DETERGENTE EM PÓ, ESPONJAS DE AÇO OU PIAÇAVAS DE PLÁSTICO.

As partes metálicas do aparelho vão se conservar por mais tempo se forem limpas frequentemente com um pano úmido.

5. Não use aspiradores a vapor.

Perguntas e Respostas

P A luz do forno não se acende. Qual é o problema?

R Podem haver várias razões: A lâmpada queimou. O interruptor não funciona.

P As micro-ondas atravessam o vidro da porta do forno?

R Não. Os pequenos orifícios foram feitos para deixarem passar a luz, mas não deixam passar as micro-ondas

P Por que se ouve um "bip" quando algum botão do painel de comando é pressionado?

R O "bip" assegura que a seleção pretendida foi feita.

P O micro-ondas poderá danificar se colocarmos para funcionar vazio?

R Sim. Nunca coloque-o para trabalhar vazio ou sem o prato giratório.

P Por que às vezes os ovos estouram?

R Ao cozinhar ovos, a gema pode estourar devido ao acúmulo de vapor dentro da membrana. Para evitar que isso aconteça, fure a gema antes de cozinhar. Nunca coloque para cozinhar ovos com a casca.

P Por que se recomenda um período de repouso ao final do cozimento no micro-ondas?

R Terminado o cozimento no micro-ondas, o alimento continua cozinhando durante um certo período de tempo. O período de repouso permite cozinhar de maneira mais completa e uniforme, podendo variar de acordo com a densidade de cada alimento.

P É possível fazer pipocas no micro-ondas?

R Sim. Basta seguir um dos métodos abaixo:

1. Usando utensílios para fazer pipocas, próprios para micro-ondas.
2. Usando pipocas próprias para micro-ondas que contém informações sobre o tempo e potência necessários.

SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES DE CADA FABRICANTE SOBRE OS SEUS PRODUTOS. ACOMPANHE O MICRO-ONDAS ENQUANTO PREPARA AS PIPOCAS.

SE OS MILHOS NÃO ESTOURAREM DENTRO DO TEMPO PREVISTO, PARE O PROGRAMA, VISTO QUE TEMPO EM EXCESSO PODERÁ QUEIMAR A PIPOCA.

⚠ ATENÇÃO

NUNCA USE SACOS DE PAPEL DE EMBRULHO PARA FAZER PIPOCAS. NÃO UTILIZE NUNCA OS GRÃOS QUE SOBRARAM E NÃO ABRIRAM, PARA VOLTAR A FAZER PIPOCAS.

P Por qual motivo o meu micro-ondas nem sempre cozinha tão depressa como indica o guia?

R Consulte novamente o guia e certifique-se de que seguiu corretamente as instruções, com o intuito de identificar o que causou a variação no tempo de cozimento. Os tempos e as temperaturas que constam no guia são meras sugestões e servem para evitar que o alimento fique queimado ou cozido em excesso. Variações no tamanho, peso e dimensão dos alimentos, requerem tempos diversos para cozinhar. Tempere os alimentos à gosto, fazendo da mesma forma que já faz para cozinhá-los em fornos convencionais.

Informações sobre a Ligação Elétrica

Aviso

Este aparelho tem de ser ligado à terra

Os fios do cabo de alimentação têm as seguintes cores:

AZUL – Neutro

CASTANHO – Com Corrente

VERDE e AMARELO, ou VERDE – Ligação à Terra

Dado que as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não coincidir com as cores que identificam os terminais na sua tomada, siga estes passos:

Deve ligar o fio AZUL ao terminal da tomada marcado com a letra N, ou de cor PRETA.

Deve ligar o fio CASTANHO ao terminal da tomada marcado com a letra L, ou de cor ENCARNADA.

Deve ligar o fio VERDE e AMARELO, ou VERDE, ao terminal da tomada marcado com a letra E, ou com o símbolo .

Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo serviço de assistência técnica do fabricante, ou por um técnico qualificado.



LG Electronics do Brasil Ltda.

CNPJ: 01.166.372/0008-21

Distrito Industrial Marechal Castelo Branco
INDÚSTRIA BRASILEIRA

<http://www.lge.com.br>

**PRODUZIDO NO
POLO INDUSTRIAL
DE MANAUS**



CONHEÇA A AMAZÔNIA

REV.02 FEV/12