

Model	MA3884VC		
Language	Portuguese		
Page	48	Color(cover/body)	1/1
Material	Vellum paper 80g	Size(W*H)	210X148(mm)
Date	2014.07.11	Designer	Garam
Part No.	MFL31983806	Description	Manual,Owners



MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO ELÉTRICO COM

MICRO-ONDAS SOLARDOM 38L

Leia este manual com atenção antes de utilizar o aparelho.

MA3884VCA



MFL31983806

www.lg.com

Índice

Como Funciona o Forno Micro-ondas

As micro-ondas são uma forma de energia parecida com as ondas de rádio ou televisão e a luz solar normal. Habitualmente, as micro-ondas viajam pela atmosfera e desaparecem sem deixar efeitos. Os fornos com função micro-ondas, porém, 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 forno. As micro-ondas não podem atravessar as paredes de metal que constituem este aparelho, mas penetram nos materiais dos recipientes que são feitos especialmente para micro-ondas, como o vidro, a porcelana e o papel.

As micro-ondas não aquecem os utensílios de cozinha, mas estes podem ficar quentes devido o calor gerado pela comida.

Um aparelho muito seguro

O seu forno "SolarDOM" é um dos mais seguros de todos os eletrodomésticos. Quando se abre a porta, o forno pára imediatamente a emissão de micro-ondas. Ao penetrar na comida, a energia em micro-ondas é totalmente convertida em calor e não deixa qualquer resíduo nocivo que possa afetar a sua saúde.

Índice	2
Instruções de segurança importantes	3 ~ 15
Precauções	16
Desembalagem e Instalação	17 ~ 18
Painel de Comandos	19
Ajustar o Relógio	20
Dispositivo de Segurança Para Crianças	21
+ 30 Segundos	22
Cozinhar com Micro-ondas	23
Níveis de Potência do Micro-ondas	24
Cozinhar com Grelha	25
Cozinhar com Convecção	26
Combinado Rápido	27 ~ 29
Cozimento Menu Programado	30 ~ 33
SteamChef Vapor	34 ~ 37
Descongelamento	38 ~ 39
Cozinhar Mais / Menos	40
Limpeza Automática	41
Utensílios Próprios para Micro-ondas	42
Características da Comida e Cozinhar com Micro-ondas	43 ~ 44
Perguntas e Respostas	45
Dados Técnicos	46

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

Instruções de segurança **importantes**



Este é o símbolo de aviso, que alerta sobre possíveis perigos que podem causar ferimento ou morte.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de aviso com a palavra "AVISO" ou "CUIDADO". O que essas palavras significam?

⚠ AVISO: Este símbolo alerta sobre perigos ou práticas perigosas que podem provocar lesões corporais graves ou morte.

⚠ CUIDADO: Este símbolo alerta sobre perigos ou práticas perigosas que podem provocar lesões corporais graves ou danos ao imóvel.

Instruções de segurança importantes

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

AVISO

1. Se a porta ou a vedação da porta estiver danificada, não se deve ligar o forno até que uma pessoa capacitada realize o reparo. É perigoso que qualquer pessoa além das capacitadas para tal função realize serviços de reparo ou manutenção envolvendo a retirada da capa que protege contra exposição à energia da micro-onda.

➡ Ao contrário de outros dispositivos, o forno com função micro-ondas é um equipamento de tensão e corrente elevadas. A utilização ou reparo indevido pode resultar em exposição excessiva à energia nociva da micro-

onda ou choque elétrico.

2. Não utilize o forno para realizar desumidificação. (por exemplo, secar jornais, roupas, brinquedos, dispositivos elétricos, animal de estimação ou criança molhada, etc.) O forno destina-se ao aquecimento de comidas e bebidas apenas. Secar roupa ou esquentar almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, pano úmido ou similares podem levar ao risco de lesão, ignição ou incêndio.
- ➡ Isso pode ser a causa de graves danos ou riscos à segurança, tais como incêndio, queimadura ou morte súbita por choque elétrico.

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

Instruções de segurança importantes

AVISO

- 3. O aparelho e suas peças acessíveis esquentam durante a utilização. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento. Crianças com menos de 8 anos de idade devem permanecer à distância, a menos que sejam constantemente vigiadas.**
- 4. Este aparelho não deve ser utilizado por crianças ou pessoas enfermas se não forem vigiadas. As crianças só devem ser autorizadas a utilizar o forno sendo vigiadas e quando tiverem recebido instruções apropriadas, para que elas consigam utilizá-lo com segurança e compreensão dos riscos da utilização inadequada.**

- ↻ A utilização inadequada poderá ocasionar em incêndio, choque elétrico e queimadura.**
- 5. As partes acessíveis podem esquentar durante a utilização. Crianças pequenas devem ser mantidas à distância.**
 - ↻ Elas podem se queimar.**
- 6. Não se deve aquecer líquidos e alimentos em recipientes vedados, já que eles poderão explodir. Retire a embalagem plástica dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. Observe que, em alguns casos, é preciso cobrir o alimento com uma película plástica para aquecer ou cozinhar.**
 - ↻ Eles podem transbordar.**

Instruções de segurança importantes

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização o. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

AVISO

7. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou inexperientes e sem o conhecimento adequado, a menos que estejam sendo vigiadas ou tenham recebido as devidas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.
8. Quando o aparelho estiver funcionando no modo combinação, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão adulta devido às temperaturas geradas.

9. O aparelho é destinado para o uso doméstico e aplicações semelhantes, tais como:
 - * Copas dos funcionários em lojas, escritórios e demais ambientes de trabalho;
 - * Casas de fazenda;
 - * Por clientes em hotéis, motéis e demais ambientes residenciais;
 - * Pousadas e similares.

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

Instruções de segurança importantes

⚠ CUIDADO

1. O forno não funciona com a porta aberta devido às travas de segurança integradas ao seu mecanismo. É importante não modificar a trava de segurança.

➡ Isso pode resultar no excesso de exposição à energia nociva das micro-ondas. (As travas de segurança desligam automaticamente eventuais atividades de cozimento com a porta aberta.)

2. Não coloque nenhum objeto (tais como toalha de cozinha, guardanapos, etc.) entre a frente do forno e a porta, nem deixe resíduos de comida ou limpadores acumularem nas superfícies vedantes.

➡ Isso pode resultar no excesso de exposição à energia nociva das micro-ondas.

3. Não ligue o forno se ele estiver danificado. É especialmente importante que a porta do forno se feche adequadamente e que não haja danos à: (1) porta (curvada), (2) dobradiças e trincos (quebrados ou frouxos), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.

➡ Isso pode resultar no excesso de exposição à energia nociva da micro-onda.

Instruções de segurança importantes

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

CUIDADO

4. Verifique a adequação do tempo de cozimento. Para quantidades pequenas de alimento é preciso menos tempo de cozimento ou aquecimento.

➡ Cozinhar demais pode fazer com que o alimento pegue fogo e, conseqüentemente, danificar seu forno.

5. Ao aquecer líquidos; por exemplo, sopas, molhos e bebidas no seu forno :

*** Evite utilizar recipientes de lados retos com gargalos estreitos.**

*** Não sobreaqueça.**

*** Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e novamente na metade do tempo de aquecimento.**

*** Após aquecer, deixe-o repousar por um período curto, mexa ou agite-o novamente e verifique sua temperatura antes de consumi-lo, a fim de evitar queimaduras (sobretudo conteúdos de mamadeiras e potes de comida de bebê).**

➡ As bebidas aquecidas no forno podem entrar em ebulição eruptiva sem antes formar bolhas. Portanto, deve-se tomar cuidado ao manusear o recipiente.

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

Instruções de segurança importantes

⚠ CUIDADO

6. Uma saída de descarga está localizada na parte superior, inferior ou lateral do forno. Não bloqueie a saída.

➡ Isso pode resultar em dano ao forno e em resultados de aquecimento ruins.

7. Não ligue o forno se ele estiver vazio. É aconselhável deixar um copo com água no forno quando ele não estiver sendo utilizado. A água absorve a energia das micro-ondas com segurança caso ele seja ligado acidentalmente.

➡ A utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.

8. Não cozinhe alimentos envoltos em papel-toalha, a menos que seu livro de receitas contenha instruções para a comida que você está cozinhando. E não utilize jornal no lugar de papel-toalha para cozinhar.

➡ A utilização inadequada pode ser a causa de uma explosão ou incêndio.

9. Não utilize recipientes de madeira ou cerâmica revestidos de metal (por exemplo, ouro ou prata). Retire sempre os elásticos metálicos. Somente utilize talheres adequados para utilização em fornos micro-ondas.

➡ Eles podem superaquecer e queimar. Sobretudo objetos metálicos no forno podem arquear, podendo provocar graves danos.

Instruções de segurança importantes

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

CUIDADO

10. Não utilize produtos feitos de papel reciclado.

- ⇒ Eles podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndio se forem utilizados no cozimento.

11. Não enxágue a bandeja e a prateleira, colocando-as na água logo após o cozimento. Isso pode provocar quebras e danos.

- ⇒ A utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.

12. O forno deve ser instalado em um lugar que permita que sua porta esteja a 8 cm ou mais para trás da borda da superfície

onde foi instalado, a fim de evitar que o aparelho incline acidentalmente.

- ⇒ O uso indevido pode resultar em ferimento corporal ou dano ao forno.

13. Fure a casca de batatas, maçãs ou frutas ou vegetais semelhantes antes de cozinhar.

- ⇒ Elas podem explodir.

14. Não cozinhe ovos com casca. Ovos com casca e ovos cozidos não devem ser aquecidos em fornos com função micro-ondas pois podem explodir, até mesmo após o término do aquecimento.

- ⇒ A pressão acumulada dentro do ovo pode provocar uma explosão.

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

Instruções de segurança importantes

⚠ CUIDADO

15. Não tente fritar gordura no forno.

➡ Isso pode fazer com que o líquido quente ferva repentinamente.

16. Se for observada (ou emitida) fumaça, desligue ou desconecte o forno da fonte de energia e mantenha-o fechado para abafar eventuais chamas.

➡ Isso pode ser a causa de graves danos à segurança, tais como incêndio ou choque elétrico.

17. Fique de olho no forno ao aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, devido à possibilidade de ignição.

18. A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta durante o funcionamento do forno. Não toque a porta do forno, gabinete externo, gabinete traseiro, cavidade do forno, acessórios e louças durante o modo grelha, modo convecção e operações de autocozimento. Verifique se essas partes não estão quentes antes de retirar o alimento.

➡ Como elas aquecem, podem provocar queimaduras, a menos que você esteja usando luvas de forno grossas.

Instruções de segurança importantes

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

CUIDADO

19. O forno deve ser limpo regularmente e eventuais acúmulos de comida, removidos.

➔ Se o forno não for mantido limpo, a superfície pode se deteriorar, podendo implicar negativamente na vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação de perigo.

20. Use apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno (para aparelhos que possuem uma instalação para uso da sonda sensível à temperatura).

➔ Não é possível garantir a precisão da temperatura com sondas de temperatura inadequadas.

21. O aparelho fica quente durante o uso se forem fornecidos elementos de aquecimento. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar os elementos de aquecimento dentro do forno.

➔ Você pode se queimar.

22. Siga as instruções exatas fornecidas por cada fabricante de pipoca. Permaneça ao lado do forno enquanto a pipoca estiver estourando. Quando a pipoca parar de estourar além do tempo indicado, interrompa o cozimento. Jamais utilize sacos de papel pardo para estourar a pipoca. Jamais tente estourar as sobras de pipoca.

➔ O superaquecimento pode provocar incêndio no milho.

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

Instruções de segurança importantes

CUIDADO

23. O aparelho deve ser aterrado.

Os fios do condutor de alimentação são coloridos de acordo com os seguintes códigos

AZUL ~ MARROM Neutro ~ **VERDE**

Claro E AMARELO ~ Terra Como as

cores dos fios nos condutores de alimentação deste aparelho podem não corresponder às marcações coloridas que identificam os terminais da sua tomada, adote o procedimento a seguir:

o fio de cor **AZUL** deve ser ligado ao terminal marcado com a letra **N** ou de cor **PRETA**.

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

O fio de cor **VERDE E AMARELO** ou **VERDE** devem ser ligados ao terminal marcado com a letra **E** ou $\underline{\underline{\perp}}$.

Se o cordão de alimentação for danificado, o fabricante ou a assistência técnica ou uma pessoa qualificada para tal deve substituí-lo, a fim de evitar eventuais riscos.

➡ O uso indevido pode resultar em grave dano elétrico.

Instruções de segurança importantes

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

CUIDADO

24. Não use limpadores abrasivos ásperos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno.

➔ Eles podem arranhar a superfície e quebrar o vidro.

25. Este forno não deve ser utilizado por serviços de bufê.

➔ O uso indevido pode resultar em dano ao forno.

26. Este forno deve ser utilizado em uma tomada isolada.

27. Ele pode ser ligado aproximando-se a tomada ou incorporando-se um interruptor na fiação fixa, segundo as regras de fiação.

➔ O uso de um interruptor ou tomada inaqueados pode provocar choque elétrico ou incêndio.

28. Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas, ou inexperientes e sem o conhecimento adequado, a menos que estejam sendo vigiadas ou tenham recebido as devidas instruções sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

Guarde para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de evitar riscos de incêndios, choque elétrico, lesão ou dano durante sua utilização. Neste manual não estão previstas todas as possíveis situações que possam ocorrer. Entre sempre em contato com a assistência técnica ou o fabricante quando encontrar problemas que você não compreenda.

Instruções de segurança importantes

CUIDADO

- 29. Crianças (pequenas) devem ser vigiadas para que não brinquem com o aparelho.**
- 30. O aparelho não deve ser utilizado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.**
- 31. Deve-se mexer ou agitar o conteúdo das mamadeiras e jarros de comida de bebê e verificar a temperatura antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.**
- 32. Não se deve limpar a vapor.**

Precauções

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

O forno não poderá ser utilizado com a porta aberta, graças as 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, quando esta função for utilizada.

Importante: não mexer nem forçar as travas de segurança.

Verifique se não há objetos ou restos de comida acumulados que impeçam a porta de se fechar hermeticamente.

Não utilize o forno se estiver danificado. É extremamente importante que a porta se feche hermeticamente e que o aparelho não apresente os seguintes problemas: (1) porta empenada; (2) dobradiças e trincos partidos ou com folgas; (3) superfícies de isolamento desgastadas.

O seu forno deve ser consertado apenas por pessoas qualificadas da assistência técnica.

AVISO

Certifique-se de escolher o tempo certo de cozimento para cada prato, uma vez que o superaquecimento poderá queimar a comida e incendiar, danificando o aparelho.

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

- 1 Não use recipientes de bordas direitas e gargalos estreitos.
- 2 Não sobre aquecer os líquidos.
- 3 Mexa o líquido antes de por no forno e volte a mexê-lo durante o aquecimento.
- 4 Finalizado o aquecimento, deixe descansar no forno durante alguns segundos, volte a mexer o líquido ou agite-o se o conteúdo for de mamadeiras ou potes de comida para bebê e verifique sempre antes a sua temperatura, em especial a comida das crianças.
Cuidado ao pegar o recipiente.

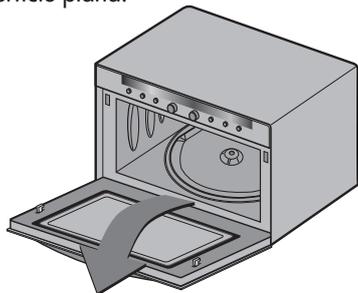
AVISO

Após o cozimento, sempre deixe a comida descansar por alguns segundos e verifique a sua temperatura antes de consumir, especialmente mamadeiras e frascos de comida para crianças.

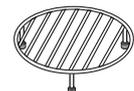
Seguindo as instruções das páginas 4 e 5, você poderá verificar rapidamente se o seu forno está funcionando corretamente. Siga com bastante atenção as instruções sobre o local ideal para instalar o seu forno microondas. Quando retirar o microondas da embalagem, verifique se retirou todos os acessórios. Verifique se o aparelho não foi danificado pelo transporte.

Desembalagem e Instalação

- 1** Retire o aparelho da embalagem e coloque-o numa superfície plana.



GRELHA ALTA
(Suporte para grelhados)



GRELHA BAIXA
(Suporte para micro-ondas e convecção)



PRATO GIRATÓRIO
(Para descongelamento)

APARELHO DE COZIMENTO SteamChef Vapor



TAMPA DO APARELHO



PRATO DO APARELHO

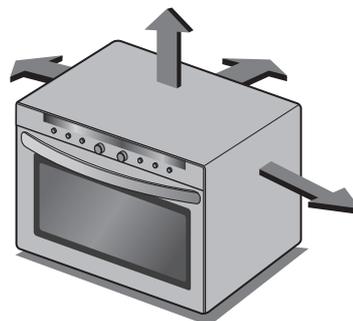


RECIPIENTE DE VAPOR DE ÁGUA (BANDEJA DE METAL) E PRATO CRISP

⚠ ATENÇÃO

Utilize o APARELHO DE STEAMCHEF VAPOR apenas nesta função.

- 2** Instale o forno na superfície da bancada nivelada com mais de 85 cm de altura da sua escolha, verificando se há pelo menos 20 cm de distância da parede na parte superior, 10 cm na traseira e nas duas laterais, permitindo a ventilação adequada. A frente do forno deve estar a pelo menos 8 cm de distância da borda da superfície, evitando que incline. Na parte inferior do forno está instalado uma saída de escape, a qual pode emitir ar a temperaturas muito quentes. Se a bancada for feita de madeira ou tiver acabamento em verniz, deve ser instalada uma proteção entre o forno e a bancada a fim de evitar que seja danificada ou descolorida. Bloquear a saída pode danificar o forno.

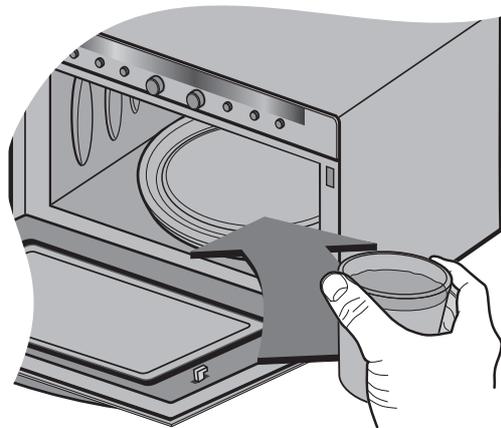


- * ESTE FORNO NÃO É ADEQUADO PARA USO EM COZINHAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS.
- * ESTE FORNO NÃO PODE SER UTILIZADO EMBUTIDO.

3 Ligue o forno numa tomada normal. Não ligue mais nenhum eletrodoméstico a essa tomada. **Se o forno não funcionar, desligue o plugue e volte a colocá-lo na tomada.**

4 Abra a porta do forno através do **PUXADOR**. Coloque o **PRATO GIRATÓRIO** dentro do forno.

5 Encha um **recipiente próprio para micro-ondas** com 300 ml de água. Ponha-o no **PRATO GIRATÓRIO** e feche a porta do forno. Se não souber que tipo de recipiente utilizar consulte a página 42.



6 Pressione o botão **PARAR/CANCELAR** e depois o botão **INÍCIO/+ 30 Seg.** uma vez para ajustar o tempo de cozimento para 30 segundos.



7 O visor faz a contagem regressiva a partir de 30 segundos. Ao chegar a 0 emite um apito. Abra então a porta do forno e verifique quanto à água aqueceu. Se o forno funcionar corretamente, a água deve estar quente.

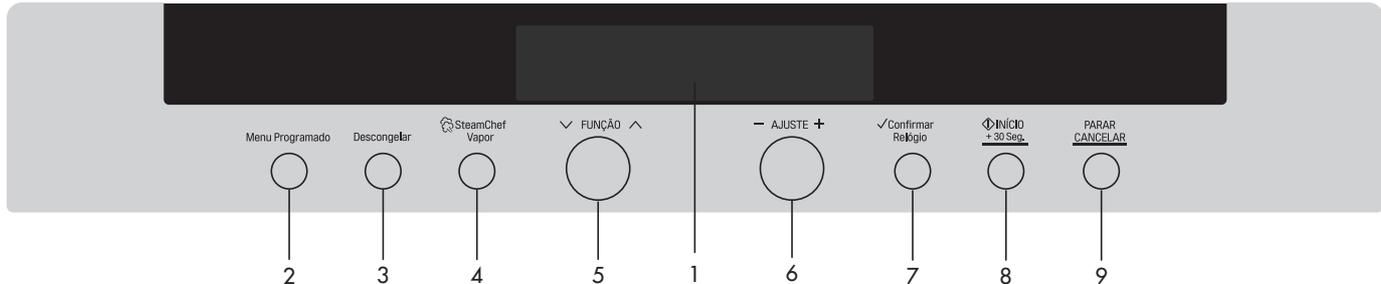
Retire o recipiente com cuidado: pode estar muito quente.



SEU FORNO ESTÁ PRONTO PARA SER UTILIZADO

8 Para evitar queimaduras deverá mexer e verificar a temperatura dos alimentos antes de consumir.

Painel de Comandos



- 1. Visor:** Visualizar o modo função, hora, tempo de cozimento.
- 2. Menu Programado:** Permite cozinhar a maioria das suas comidas favoritas, selecionando o tipo e peso dos alimentos.
- 3. Descongela:** Você pode selecionar o tipo de alimento e do peso do alimento.
- 4. SteamChef Vapor:** A função de cozimento a vapor permite que você prepare a maioria de seus alimentos rapidamente ao selecionar o tipo e o peso desses alimentos.
- 5. FUNÇÃO:** Seleciona a função de operação.
- 6. AJUSTE:**
 - Regular o tempo de cozimento, a temperatura, o peso e as formas de cozimento.
 - Aumentar ou diminuir o tempo, girando o botão na direção de + ou - (exceto no descongelamento).

7. Confirmar/Relógio:

- **Confirmar:** Para escolher a forma de cozimento, potência de micro-ondas ou temperatura.
- **Relógio:** Para ajustar a hora.

8. INÍCIO/+ 30 Seg.:

- Para iniciar o programa escolhido, aperte uma vez neste botão.
- A função + 30 segundos permite regular intervalos de 30 segundos de potência ALTA durante o cozimento. Basta selecionar em +30 segundos.

9. PARAR/CANCELAR:

Para interromper ou cancelar todas as entradas, exceto a hora.

Ajustar o Relógio



NOTA: Informações do Alerta

Para regular o modo de funcionamento, o Alerta irá guiá-lo nos passos seguintes.

Quando o forno é ligado à tomada pela primeira vez ou quando a energia volta após uma interrupção no fornecimento, o visor exibirá "12:00". Será preciso configurar o relógio novamente.

Se o relógio ou o visor mostrarem símbolos estranhos retire o plugue da tomada, volte a ligá-lo e regule o relógio.

No exemplo a seguir, você verá como configurar a hora para 14:35 com o relógio de 24 horas. Verifique se toda a embalagem for retirada do forno.

Certifique-se que instalou bem o seu forno, seguindo as instruções anteriores deste manual.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.

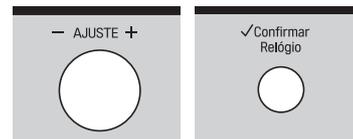


Selecione uma vez em **Confirmar/Relógio**.



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "14:00".

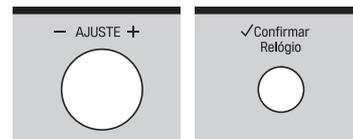
Selecione **Confirmar/Relógio** para confirmar a hora.



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "14:35".

Selecione **Confirmar/Relógio**.

O relógio começará a trabalhar.



Dispositivo de Segurança Para Crianças



O seu forno tem um dispositivo de segurança que impede o seu funcionamento indesejado. Uma vez regulado o dispositivo de segurança para crianças, nenhum comando do painel poderá ser usado, não podendo, assim cozinhar. Porém, a porta do forno poderá ser sempre aberta pelos seus filhos.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.

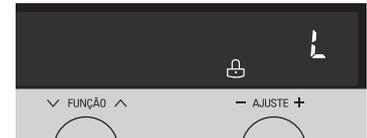


Pressione e mantenha pressionado **PARAR/CANCELAR** até que o visor exibida "L" e "🔒" e seja emitido um som.

O **BLOQUEIO PARA CRIANÇAS** está configurado.



Se qualquer botão for pressionado, o visor exibirá "L" e "🔒".



Para cancelar o **BLOQUEIO PARA CRIANÇAS**, pressione e mantenha pressionado **PARAR/CANCELAR** até que "L" e "🔒" deixem de ser exibidos.

Quando estiver liberado, será emitido um som.



+ 30 Segundos

Nas instruções a seguir, mostraremos como preparar o forno para cozinhar com a função micro-ondas, em potência alta (900 W), durante 2 minutos.



+ 30 Segundos: com um toque no botão **INÍCIO/+ 30 Seg.**, você pode definir um período para cozinhar em nível de potência ALTA (900 W), de 30 segundos.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



Aperte quatro vezes a opção **INÍCIO/+ 30 Seg.** para cozinhar durante 2 minutos em nível de potência ALTA (900 W).

O forno começará a funcionar antes de apertar pela quarta vez.



Nas instruções a seguir, mostraremos como cozinhar com 600 W de potência de micro-ondas em 5 minutos e 30 segundos.



O seu forno possui cinco níveis de potência de micro-ondas. O nível Alto é escolhido automaticamente; girando o botão de seleção poderá selecionar as outras potências.

NÍVEL DE POTÊNCIA

ALTO	900 W
MÉDIO ALTO	600 W
MÉDIO	360 W
DESCONGELAR MÉDIO BAIXO	180 W
BAIXO	90 W

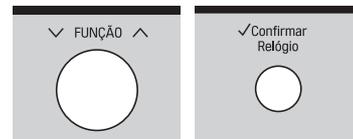
1 Certifique-se que o seu forno está bem instalado, seguindo as instruções anteriores deste manual.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



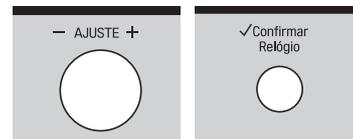
2 Gire **FUNÇÃO** para selecionar micro (≐).

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a opção micro.

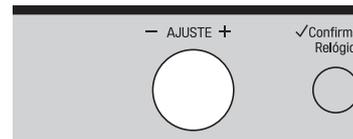


3 Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "600 W".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a potência.



4 Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "5:30".



5 Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **AJUSTE**.



Cozinhar com Micro-ondas

Níveis de Potência do Micro-ondas

O seu forno está equipado com 5 níveis de potência na função micro-ondas, que lhe dão uma maior flexibilidade e controle dos cozidos. A tabela abaixo, a ser usada neste forno, mostra o tipo de alimentos e o nível de potência de micro-ondas a que devem ser cozidos.

NÍVEL DO MICRO-ONDAS	POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO	ACESSÓRIOS
ALTO	900 W	<ul style="list-style-type: none">* Ferver água* Cozinhar pedaços de aves, peixe, legumes* Cozinhar carne tenra cortada	Grelha baixa + Prato giratório
MÉDIO ALTO	600 W	<ul style="list-style-type: none">* Para esquentar* Carne assada e aves* Cozinhar cogumelos e crustáceos* Cozinhar comida contendo queijo e ovos	
MÉDIO	360 W	<ul style="list-style-type: none">* Cozinhar bolos e scones* Preparar ovos* Preparar arroz, sopa	
DESCONGELAR MÉDIO BAIXO	180 W	<ul style="list-style-type: none">* Para descongelar* Derreter manteiga e chocolate* Cozinhar carne cortada menos tenra	
BAIXO	90 W	<ul style="list-style-type: none">* Amolecer manteiga e queijo* Amolecer sorvetes* Fermentar massa para pão, bolos	



Cozinhar com Grelha

Nas instruções a seguir, mostraremos como utilizar a Grelhar – 1 para cozinhar alimentos em 12 minutos e 30 segundos.



Esta função permite dourar a comida rapidamente, deixando-a crocante.

A grelha é colocada no prato giratório, no modo de grelha.

A grelha alta deve ser usada ao cozinhar com a opção grelhar.

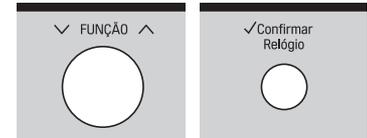


Selecione **PARAR/CANCELAR**.



Gire o **FUNÇÃO** para selecionar a grelha ().

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a grelha

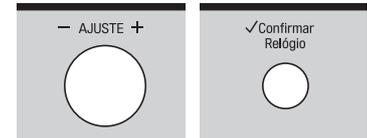


Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "Gr-1".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a categoria.



Categoria	Visor	Fonte de Calor
Grelhar-1	Gr-1	Calor Superior (1500 W)
Grelhar-2	Gr-2	Calor Superior (1100 W)
Grelhar-3	Gr-3	Calor Inferior (700 W)

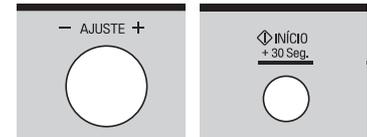


Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "12:30".

Selecione **INÍCIO + 30 Seg.**

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **AJUSTE**.

Depois de cozinhar, use luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Cozinhar com Convecção

Nas instruções a seguir, mostraremos como se deve usar a convecção para cozinhar alimentos o durante 50 minutos a 220 °C.

O forno na função por convecção usa duas temperaturas: uma de 40 °C e outra que oscila entre 100 °C e 230 °C.

O forno tem uma função de fermentação na temperatura de 40 °C.

Deverá esperar até que o forno esfrie, uma vez que não poderá usar esta função se a temperatura do forno for superior a 40 °C.

É possível ajustar o tempo de cozimento para até 9 horas no modo convecção numa temperatura de 40 °C e usar o micro-ondas.

O seu forno levará alguns minutos até atingir a temperatura escolhida.

Quando o forno atingir a temperatura selecionada, emitirá um bip de aviso.

Coloque a comida dentro do forno e inicie o cozimento.

Deve ser usada a grelha baixa durante a convecção.



1. Para pré-aquecer o forno Selecione **PARAR/CANCELAR**.

Gire **FUNÇÃO** para selecionar o modo convecção ().

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a convecção.

Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "220 °C".

2. Cozimento Selecione **PARAR/CANCELAR**.

Gire **FUNÇÃO** para selecionar o modo convecção ().

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a convecção.

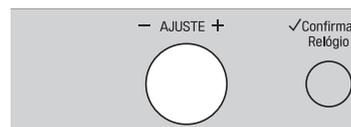
Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "220 °C".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a temperatura.

Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "50:00".

Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**
O visor exibirá "Pr-H"

Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**
Depois de cozinhar, use luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Combinado Rápido

Nas instruções a seguir, mostraremos como programar o seu forno com a potência de micro-ondas de 360 W e grelhar, para um cozimento de 25 minutos.



Combinado Rápido (Co-1, 2, 3)

O seu forno tem uma função para cozimentos combinados que lhe permite cozinhar os alimentos com uma fonte de calor e outra de micro-ondas, ao mesmo tempo ou alternadamente. Deste modo, poderá cozinhar em menos tempo.

Poderá escolher entre três níveis de potência de micro-ondas (180 W, 360 W e 600 W), no modo de Combinação Rápida.

* Tipos de Combinação Rápida

Co-1 ① Grelhar-1 + Micro-ondas

Co-2 ② Grelhar-2 + Micro-ondas

Co-3 ③ Grelhar-3 + Micro-ondas

Co-4 ④ (Calor superior + inferior) + Micro-ondas

Co-5 ⑤ Convecção + Micro-ondas

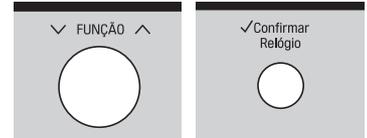
*modo grelhar ver p.25

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



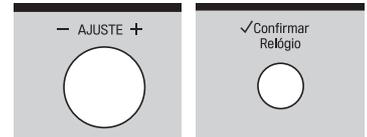
Gire o seletor de velocidade combi () **FUNÇÃO** para selecionar o modo de combinação grelhar (Co-1, 2, 3).

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar combinação de velocidade.



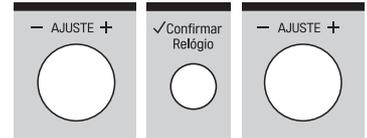
Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "Co-1".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar grelha-1.



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "360 W".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar potência.



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "25:00".

Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **AJUSTE**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Combinado Rápido

Nas instruções a seguir, mostraremos como programar o seu forno com a potência de micro-ondas de 360 W e uma temperatura de 200 °C para um cozimento de 25 minutos.



Combinado Rápido (Co-4)

Poderá escolher entre quatro níveis de potência de micro-ondas (0 W, 180 W, 360 W e 600 W), no modo de Combinação Rápida (Co - 4).

* Tipos de Combinação Rápida

Co-1 1 Grelhar-1 + Micro-ondas

Co-2 2 Grelhar-2 + Micro-ondas

Co-3 3 Grelhar-3 + Micro-ondas

Co-4 4 (Calor superior + inferior) + Micro-ondas

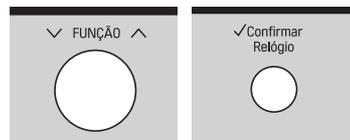
Co-5 5 Convecção + Micro-ondas

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



Gire o botão **FUNÇÃO** de combinação de velocidade () para selecionar o modo de velocidade combinada (Co-4).

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar combinação de velocidade.

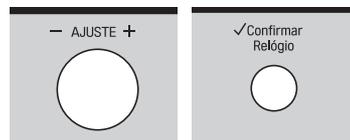


Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "Co-4".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar Combinado Rápido.

Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "200 °C".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar temperatura.



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "360 W".

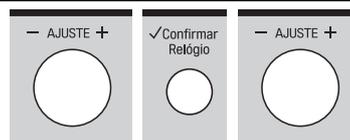
Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar potência.

Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "25:00".

Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **AJUSTE**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Combinado Rápido

Nas instruções a seguir, mostraremos como programar o seu forno com a potência de micro-ondas de 360 W e uma temperatura de 200 °C para um cozimento de 25 minutos.



Combinado Rápido (Co-5)

O seu forno tem uma função para cozimentos combinados que lhe permite cozinhar os alimentos com temperatura de convecção e com micro-ondas, ao mesmo tempo ou alternadamente. Deste modo, poderá cozinhar em menos tempo.

Poderá escolher entre três níveis de potência de micro-ondas (180 W, 360 W e 600 W), no modo de Combinação Rápida (Co-5).

* Tipos de Combinação Rápida

Co-1 1 Grelhar-1 + Micro-ondas

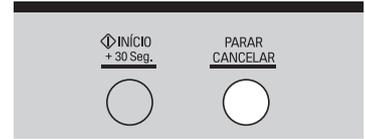
Co-2 2 Grelhar-2 + Micro-ondas

Co-3 3 Grelhar-3 + Micro-ondas

Co-4 4 (Calor superior + inferior) + Micro-ondas

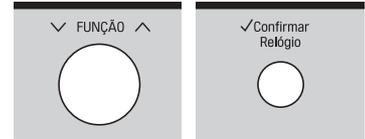
Co-5 5 Convecção + Micro-ondas

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



Gire o botão **FUNÇÃO** de combinação de velocidade () para selecionar o modo de combinação convencional (Co-5).

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar combinação de velocidade.

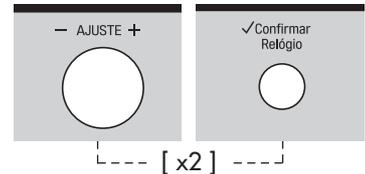


Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "Co-5".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar a convecção.

Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "200 °C".

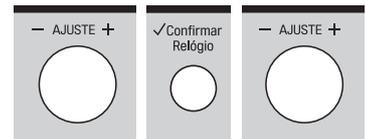
Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar temperatura.



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "360 W".

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar potência.

Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "25:00".



Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **AJUSTE**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Cozimento

Menu Programado

No exemplo a seguir mostraremos como cozinhar 0,9 kg de batatas com casca (Ac 8).



As receitas de cozimento do Menu Programado já estão configuradas. Este modo permite cozinhar a maior parte dos seus pratos favoritos, basta escolher o tipo de alimento e o seu peso.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



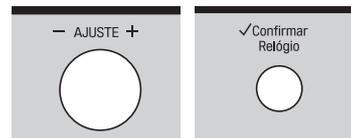
Selecione **Menu Programado** ().



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "Ac 8".



Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar categoria.

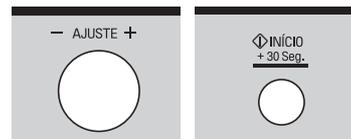


Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "0.90 kg".

Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o seletor **AJUSTE**.

Depois de cozinhar, usar luvas para retirar o prato giratório, uma vez que é feito de metal e fica muito quente.



Guia de Cozimento para Menu Programado

Função	Categoria	Peso Limite	Utensílios	Temp. da Comida	Instruções	
Menu Programado	Ac 1	Pizza congelada	0.30 a 0.50 kg	Prato giratório	Congelados	Para cozinhar a pizza congelada, retire-a da embalagem e coloque-a no prato giratório. Depois de cozida, espere 1 a 2 minutos.
	Ac 2	Batata frita	0.20 a 0.75 kg	Prato giratório	Congelados	Espalhe as batatas congeladas no prato giratório. Para obter melhor resultado cozinhe numa só camada. No final, retire-as do forno e espere 1 a 2 minutos.
	Ac 3	Frango inteiro	0.80 a 1.80 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Refrigerados	Passe manteiga ou margarina derretida no frango completamente e acrescente outros temperos, se desejar. Coloque o peito de frango inteiro voltado para baixo em um prato descoberto na prateleira de baixo na bandeja de metal. Quando ouvir um BIPE, escorra o líquido e vire o alimento de imediato. Após o cozimento, deixe descansar coberto com papel alumínio por 10 minutos.
	Ac 4	Pedaços de frango	0.20 a 0.80 kg	Prato giratório	Refrigerados	Coloque os pedaços de frango no prato giratório. Quando ouvir o BIPE, vire a comida e selecione Início para continuar a cozinhar. No final, tampe com alumínio e espere 2 a 5 minutos.
	Ac 5	Bife	0.30 a 1.20 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Refrigerados	Coloque na grelha baixa. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento. E então pressione Iniciar para continuar o cozimento. Após o cozimento, servir imediatamente.
	Ac 6	Porco assado	0.80 a 1.80 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Refrigerados	Retire o excesso de gordura do porco. Pincele a carne com margarina ou manteiga derretida. Coloque na grelha baixa. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento. E pressione Iniciar para continuar a cozinhar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos.

<i>Função</i>	<i>Categoria</i>		<i>Peso Limite</i>	<i>Utensílios</i>	<i>Temp. da Comida</i>	<i>Instruções</i>
Menu Programado	Ac 7	Rosbife	0.80 a 1.80 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Congelados	Pincele a carne com margarina ou manteiga derretida. Coloque na grelha baixa. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento. Pressione Iniciar para continuar a cozinhar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos.
	Ac 8	Batata com casca	0.20 a 1.00 kg	Prato giratório	Ambiente	Escolha batatas de tamanho médio (200 a 220 g cada). Lave-as e seque-as. Fure-as várias vezes com um garfo. Ponha as batatas no prato giratório. Regule o peso e selecione Início . No final, retire as batatas do forno, cubra-as com alumínio e espere 5 minutos.
	Ac 9	Cozidos e congelados	0.40 a 1.00 kg	Grelha baixa + Prato giratório	Congelados	Coloque o jantar congelado descoberto na prateleira de baixo.
	Ac 10	Legumes frescos	0.20 a 1.00 kg	Grelha baixa + Tigela para micro-ondas com tampa	Congelados	Coloque os legumes numa tigela própria para micro-ondas. Acrescente água. Tampe parcialmente a tigela. Quando soar o BIPE, mexa uma vez. No final, mexa e espere 2 a 3 minutos. Acrescente água em quantidade proporcional à dos legumes: ** 0.20 a 0.50 kg = 2 colheres de sopa ** 0.55 a 1.00 kg = 4 colheres de sopa

Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. da Comida	Instruções																
Menu Programado	Ac 11	Legumes congelados	0.20 a 1.00 kg	Grelha baixa + Prato giratório + Tigela para micro-ondas com tampa	Congelados	Coloque os legumes numa tigela própria para micro-ondas. Acrescente água. Tampe parcialmente a tigela. Quando soar o bip, mexa uma vez. No final, mexa e espere 2 a 3 minutos. Acrescente água em quantidade proporcional à dos legumes: ** 0.2 a 0.5 kg = 2 colheres de sopa ** 0.55 a 1.0 kg = 4 colheres de sopa																
	Ac 12	Arroz/ Massa	0.10 a 0.30 kg	Grelha baixa + Prato giratório + Tigela para micro-ondas com tampa	Ambiente	Ponha o arroz e água a ferver, com 1/4 a 1 colher de chá de sal, numa tigela grande e funda (3 L). Quando soar o bip, mexa uma vez. <table border="1" data-bbox="815 428 1374 521"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100 g</th> <th>200 g</th> <th>300 g</th> <th>Tampa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Água</td> <td>Arroz</td> <td>250 ml</td> <td>350 ml</td> <td>480 ml</td> <td>Sim</td> </tr> <tr> <td>Massa</td> <td>300 ml</td> <td>600 ml</td> <td>900 ml</td> <td>Não</td> </tr> </tbody> </table> ** Arroz - No final, deixe ficar tampado parcialmente durante 5 minutos ou até o arroz ter absorvido a água. ** Massa - Durante o cozimento, mexa várias vezes, se necessário. No final, espere 1 a 2 minutos. Passe a massa por água fria.	Peso		100 g	200 g	300 g	Tampa	Água	Arroz	250 ml	350 ml	480 ml	Sim	Massa	300 ml	600 ml	900 ml
Peso		100 g	200 g	300 g	Tampa																	
Água	Arroz	250 ml	350 ml	480 ml	Sim																	
	Massa	300 ml	600 ml	900 ml	Não																	

< Prato Giratório >



< Grelha Baixa + Prato Giratório >



< Grelha Alta + Prato Giratório >



SteamChef

Vapor

No exemplo a seguir mostraremos como cozinhar 0,6 kg de vagem (St 8).

Este recurso permite que você cozinhe no vapor.

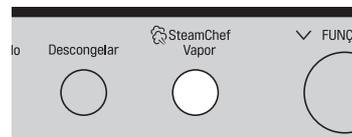
ATENÇÃO:

1. Utilize sempre luvas ao retirar o aparelho de cozimento a vapor do forno. O aparelho fica muito quente.
2. Após o cozimento, não colocar o aparelho quente em uma mesa de vidro ou um em um local que possa derreter facilmente. Certifique-se sempre de usar uma almofada ou bandeja.
3. Quando você usar esse aparelho, adicionar pelo menos 400 ml de água antes do uso. Se a quantidade de água for inferior a 400 ml, pode causar cozimento incompleto, ou pode provocar um incêndio ou dano ao produto.
4. Tenha cuidado ao mover o aparelho contendo água.
5. Quando você usar o vapor, a tampa do aparelho de vapor e o recipiente de vapor de água devem estar perfeitamente ajustados. Ovos e castanhas podem explodir se não forem ajustadas a tampa do aparelho e o recipiente de vapor de água.
6. Nunca use o aparelho com um produto de modelo diferente. Isso pode causar incêndio ou danos permanentes ao produto.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.

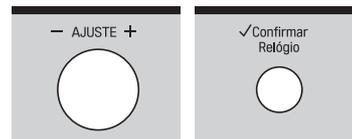


Selecione **SteamChef Vapor** ().



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "St 8".

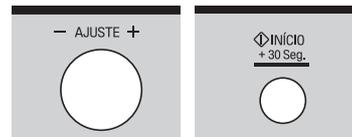
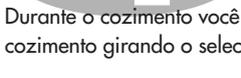
Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar categoria.



Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "0.60 kg".

Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**

Durante o cozimento você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o selector **AJUSTE**.



Guia de Cozimento para SteamChef Vapor

<i>Função</i>	<i>Categoria</i>	<i>Peso Limite</i>	<i>Utensílios</i>	<i>Temp. da Comida</i>	<i>Tamanho dos ingredientes</i>	<i>Instruções</i>	
SteamChef Vapor	St 1	Camarão	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Camarões pequenos ou grandes, pequenos caranguejos, etc.	Lave os camarões. Despeje 400 ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com os camarões em cima do aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 2	Marisco	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Pequenos moluscos (mexilhões, shell arca etc)	Despeje 400 ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com o marisco no aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 3	Peixe	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Espessura máxima de 3 cm Comprimento máximo de 25 cm	Despeje 400 ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com o peixe no aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 4	Filé de peixe	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Espessura máxima de 2,5 cm	Despeje 400 ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque o prato com o filé de peixe em cima do aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.

Nota: O tempo de cozimento pode ser ajustado usando o botão enquanto a refeição estiver cozinhando.

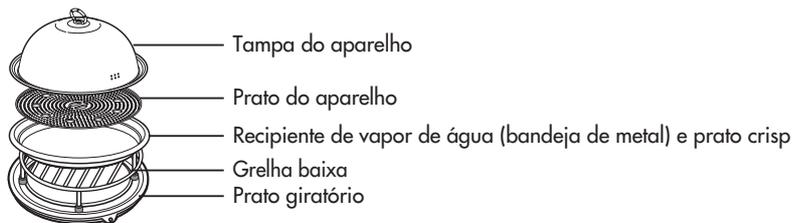
<i>Função</i>	<i>Categoria</i>		<i>Peso Limite</i>	<i>Utensílios</i>	<i>Temp. da Comida</i>	<i>Tamanho dos ingredientes</i>	<i>Instruções</i>
SteamChef Vapor	St 5	Cenoura	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	A temperatura ambiente	Rodelas ou em cubos	Despeje 400 ml de água no recipiente de vapor. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e colocá-lo no forno.
	St 6	Brócolis	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Pequenas porções	Despeje 400 ml de água no recipiente de vapor. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 7	Abobrinha	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Cubos	Despeje 400 ml de água no recipiente de vapor. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 8	Vagem	0.20 a 0.60 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador		Despeje 400 ml de água no recipiente de vapor. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 9	Espinafre	0.20 a 0.50 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador		Despeje 400 ml de água no recipiente de vapor. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.

Nota: O tempo de cozimento pode ser ajustado usando o botão enquanto a refeição estiver cozinhando.

<i>Função</i>	<i>Categoria</i>		<i>Peso Limite</i>	<i>Utensílios</i>	<i>Temp. da Comida</i>	<i>Tamanho dos ingredientes</i>	<i>Instruções</i>
SteamChef Vapor	St 10	Couve-flor	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	A temperatura ambiente	Pequenas porções	Despeje 400 ml de água no recipiente de vapor de água. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e colocá-lo no forno.
	St 11	Batata	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	A temperatura ambiente	Inteiro	Despeje 400 ml de água no recipiente de vapor. Coloque o prato com os legumes. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.
	St 12	Peito de frango	0.20 a 0.80 kg	Tampa do aparelho Prato do aparelho Recipiente de vapor de água Prato giratório	Refrigerador	Espessura máxima de 2,5 cm	Prepare o peito de frango. Despeje 400 ml de água ou vinho branco no recipiente de vapor. Coloque a prato com os peitos de frango no aparelho. Cubra-o com a tampa do SteamChef e coloque no forno.

Nota: O tempo de cozimento pode ser ajustado usando o botão enquanto a refeição estiver cozinhando.

< **Aparelho de SteamChef Vapor + Prato giratório** >



⚠ ATENÇÃO

Utilize o APARELHO DE STEAMCHEF VAPOR apenas nessa função.

Descongelamento

A temperatura e densidade dos alimentos variam. Recomendamos que verifique os alimentos, antes de começar a cozinhar, em particular, pedaços maiores de carne (vitela, porco ou frango). Alguns alimentos não devem ser totalmente descongelados antes de cozidos. É o caso do peixe, que cozinha tão depressa que é melhor começar a cozinhá-lo quando ainda estiver ligeiramente congelado. O programa PÃO é aconselhável para descongelar pães de pequenas dimensões, como a casca. O pão requer um tempo de espera, no final, para descongelar bem o seu interior. Nas instruções a seguir, mostraremos como descongelar 1,4 kg de frango congelado.



O seu forno possui quatro tipos de descongelamento: **CARNES, AVES, PEIXE** e **PÃO**; cada categoria possui uma potência diferente.

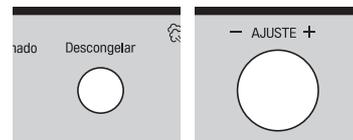
Selecione **PARAR/CANCELAR**.

Pese o alimento que deseja descongelar. Retire-o completamente da embalagem e coloque-o no prato giratório, dentro de um prato próprio para micro-ondas.



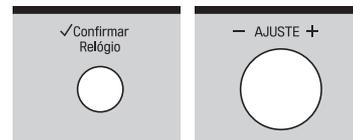
Selecione **Descongelar** (**).

Gire o botão **AJUSTE** até aparecer no visor "dEF2".

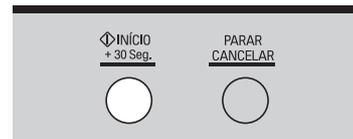


Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar categoria.

Insira o peso da comida a descongelar girando o botão de **AJUSTE** até aparecer "1.4 kg" para o peso dos alimentos congelados.



Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**



Durante o descongelamento, o forno emitirá "BIPES". Cada vez que os ouvir, abra a porta, vire os alimentos e separe-os para descongelarem melhor. Retire as porções que já descongelaram ou proteja-as para atrasar o processo. Depois de cada verificação, feche a porta e selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.** para retomar o descongelamento. **O forno não pára o descongelamento (mesmo depois de soar o BIP), a menos que a porta seja aberta.**

Guia de descongelamento

- * A comida a ser descongelada deve estar num recipiente próprio para micro-ondas que deve ser colocado, destampado, no prato giratório.
- * Se necessário, cubra algumas partes da carne ou das aves com folha de alumínio, evitando assim que as partes mais finas fiquem quentes durante o processo de descongelamento. Certifique-se que o alumínio não toque nas paredes do forno.
- * Logo que possível, separe os alimentos como carne picada, costeletas ou bifes e salsichas.
Quando soar o BIPE, vire os alimentos. Retire os pedaços já descongelados. Continue o descongelamento das porções restantes. No final, deixe os alimentos em repouso, até ficarem completamente descongelados.
- * Por exemplo: peças de carne e frangos inteiros devem ficar em repouso durante, pelo menos, 1 hora, antes de serem cozidos.

Categoria	Peso	Utensílios	Alimentos
Carne (dEF1)	0.1 a 4.0 kg	Material p ra micro-ondas (Raso), Prato Giratório	Carne Carne picada, bife de lombo, carne para cozido, bife, carne para assar, alcatra para assar, hambúrgueres, costeletas de porco ou de carneiro, rolo de carne, salsichas. Vire os alimentos sempre que soar o BIPE. Após o descongelamento, espere 5 a 15 minutos.
Aves (dEF2)			Aves Frango inteiro, coxas, peito, peito de peru (até 2.0 kg). Vire os alimentos sempre que soar o BIPE. Após o descongelamento, espere 20 a 30 minutos.
Peixe (dEF3)			Peixe Filetes, postas, peixe inteiro, marisco. Vire os alimentos sempre que soar o BIPE. Após o descongelamento, espere 10 a 20 minutos.
Pão (dEF4)	0.1 a 0.5 kg	Toalha de papel ou prato raso Prato Giratório	Pão em fatias, pães inteiros, etc.

Cozinhar

Mais / Menos



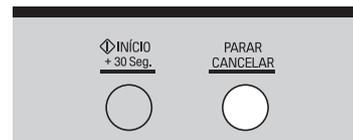
Se os seus alimentos não ficarem totalmente cozidos ao usar as receitas do Menu Programado, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **AJUSTE**.

Você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento (exceto no modo descongelar) em qualquer momento, girando o botão **AJUSTE**.

Tempo de cozimento	Aumentar ou Diminuir o tempo
0 a 3 min.	10 seg.
3 a 20 min.	30 seg.
20 a 30 min.	1 min.
30 a 90 min.	5 min.

Nas instruções a seguir, mostraremos como alterar o tempo de cozimento do Menu Programado anteriormente preparado, aumentando ou diminuindo o tempo.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



Prepare o prato desejado seguindo o Menu Programado.

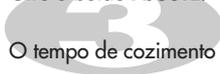
Menu Programado.

Selecione o peso dos alimentos.

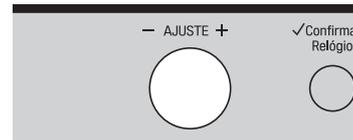
Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**



Gire o botão **AJUSTE**.



O tempo de cozimento aumenta ou diminui.



Limpeza Automática

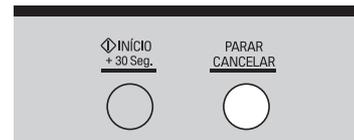
No exemplo a seguir apresentamos como remover o cheiro do forno.



O forno tem uma função especial para remover o cheiro.

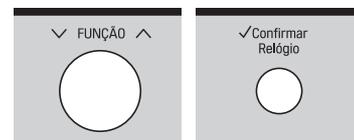
Certifique-se de que não há alimentos no forno quando acionar a função Limpeza Automática.

Selecione **PARAR/CANCELAR**.



Gire **FUNÇÃO** para selecionar auto limpeza (☼).

Pressione **Confirmar/Relógio** para confirmar auto limpeza.



Selecione **INÍCIO/+ 30 Seg.**

(O temporizador funciona automaticamente).



Utensílios Próprios para Micro-ondas

Nunca use objetos metálicos ou com enfeites de metal no forno

As micro-ondas não podem penetrar no metal. Fazem ricochete e provocam faíscas, um fenômeno que faz lembrar relâmpagos. A maior parte dos utensílios de cozinha, resistentes ao calor e não metálicos pode ser usada no seu microondas. Contudo, alguns recipientes podem conter materiais que os tornam impróprios para o uso no micro-ondas. Se tem dúvidas em relação a alguns utensílios há uma maneira simples de verificar se estão aptos a serem usados em fornos com funções para micro-ondas.

Coloque o utensílio em questão junto de uma tigela de vidro cheia de água. Aqueça na função micro-ondas, potência alta, durante 1 minuto. Se a água aqueceu, mas o utensílio ficou frio, então é próprio para micro-ondas. Se a água não aqueceu, mas o utensílio ficou morno, então não é aconselhável para o uso no forno, uma vez que absorve as micro-ondas. Terá, muito provavelmente, vários objetos na sua cozinha que poderá usar no fornos com funções para micro-ondas. Consulte a lista que se segue:

Louça

A maioria das louças podem ser usadas em micro-ondas. Se tiver dúvidas, verifique as instruções do fabricante ou faça o teste referido anteriormente.

Vidro

Utensílios em vidro resistente ao calor são próprios para fornos com funções de micro-ondas. Incluem se todos os tipos de pìrex. Não use, contudo, vidro delicado, como copos de água ou de vinho, dado que podem partir-se quando os alimentos se aquecem.

Recipientes de plástico

Podem ser utilizados para a comida que precise apenas de um aquecimento rápido. Não devem ser utilizados para cozimentos prolongados, porque a comida quente pode torcer ou derreter o plástico dos recipientes.

Papel ou cartão

Pratos ou recipientes em papel são convenientes para cozidos rápidos e com pouca gordura ou líquidos. Os guardanapos de papel também são úteis para embrulhar alimentos ou para forrar travessas com alimentos gordurosos, como o bacon. Evite, porém, papel colorido, porque a cor pode ser absorvida pelos alimentos. O papel reciclado pode conter impurezas que poderão causar faíscas ou chamas, se utilizado no modo micro-ondas.

Sacos de plástico para culinária

São apropriados para usar no seu forno, desde que sejam sacos feitos especificamente para cozinhar. Contudo, não se esqueça de fazer um pequeno corte no saco para deixar escapar o vapor. Nunca utilize sacos de plástico normais, dado que se derretem e rompem.

Recipientes de plástico para micro-ondas

Os recipientes de plástico próprios para micro-ondas existem em grande variedade de formas e tamanhos. No entanto, você já deve possuir na sua cozinha utensílios que pode usar no seu forno, não necessitando, pois, de fazer um grande investimento.

Louça de barro, de pedra e cerâmica

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

ATENÇÃO

Alguns objetos contém chumbo ou ferro, não sendo, por conseguinte, apropriados para usar no micro-ondas.

Deve verificar bem os recipientes para ter a certeza de que são adequados para o uso em forno com funções de micro-ondas.

Características da Comida e Cozinhar com Micro-ondas

Acompanhar os cozidos

As receitas dos livros de culinária foram elaboradas com cuidado, mas o seu sucesso depende da atenção que prestar à comida enquanto esta está sendo cozida. Vigie sempre os alimentos que está cozinhando. Sempre que ligar o seu forno no modo de micro-ondas, acende-se automaticamente uma luz que lhe permite ver bem o interior do forno e verificar o cozido. As instruções das receitas tais como mexer ou misturar, devem ser encaradas como básicas. Se vir que a comida não está cozinhando de maneira uniforme, deverá fazer os acertos que achar necessários para que a comida saia com sucesso.

Fatores que influenciam o tempo de cozimento das micro-ondas

São muitos os fatores que influenciam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes usados numa receita pode fazer uma grande diferença no tempo necessário para cozinhar. Por exemplo: um bolo feito com leite, manteiga e ovos gelados, levará mais tempo a cozinhar do que um feito com os mesmos ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual são acompanhadas do tempo mínimo e máximo de cozimento. Provavelmente, verificará que usando o tempo mínimo, a comida não ficará inteiramente cozida e que, por vezes, terá que continuar a cozinhar além do tempo máximo oferecido. A nossa filosofia é de que, em culinária, é melhor poupar no tempo de cozinhar. É que se a comida ficar muito cozida, o prato fica estragado e sem qualquer conserto possível. Algumas receitas, sobretudo as de pão, bolos e pudins recomendam que estes alimentos sejam retirados do forno ainda não completamente cozidos, isto porque, se os deixarmos repousar tampados, continuarão a cozer fora do forno, dado que o calor que se encontra na parte exterior dos alimentos se espalha gradualmente até o seu interior. Se deixar a comida no forno até estar completamente cozida, a parte exterior pode ficar muito cozida ou, até, queimada. Com a prática, não terá qualquer dificuldade em calcular o tempo de cozimento, como o tempo de repouso dos vários tipos de comida.

Densidade da comida

Comida leve e porosa, como bolos e pão cozinham mais rapidamente do que comida pesada e densa, como carne assada ou de panela. Ao cozinhar comida leve e porosa em microondas, tenha cuidado para não deixar a borda ficar seca e quebradiça.

Comida alta

A parte superior de alimentos altos, em especial carne para assar, cozinha mais depressa do que a parte inferior, pelo que recomendamos que vire a comida várias vezes durante o cozimento.

Líquidos da comida

O calor liberado pelas micro-ondas faz evaporar os líquidos naturais dos alimentos, por isso antes de cozinhar uma comida relativamente seca, como os assados ou alguns legumes, deve borrifá-los com água ou então tampá-las, de modo a conservar os líquidos no seu interior.

Comida com ossos e gordura

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

Quantidade de comida

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

Formato da comida

As micro-ondas só penetram nos alimentos até 2 cm. A parte de dentro de comida espessa cozinha quando o calor gerado na parte exterior progride até o interior. Portanto, só o exterior da comida é cozida por micro-ondas; o resto cozinha por condução. O pior formato para cozinhar em micro-ondas é um quadrado espesso, dado que os cantos ficarão queimados, muito antes de o seu interior ficar sequer morno. Comida pouco espessa, em forma arredondada ou de anel, cozinha muito melhor em microondas.

Tampar a comida

Tampar a comida retém o calor e o vapor que se formam, ajudando a cozinhar mais rapidamente. Use uma tampa ou película aderente própria para micro-ondas, deixando uma pequena abertura num dos cantos, para evitar que a comida fique com rachaduras.

Tostar a comida

Se cozinhar carne de vaca ou porco e aves durante quinze minutos ou mais, a sua gordura ficará mais tostadinha. A comida que é cozida por períodos mais curtos, poderá ser coberta com um molho de soja ou de churrasco, para ficar mais dourada e com um aspecto mais apetitoso. Se puser pequenas quantidades de molho, não altera o sabor original da receita.

Tampar com papel absorvente

O papel absorvente evita os salpicos de gordura e ajuda a comida a manter certo calor. No entanto, dado que não é uma cobertura tão eficaz quanto uma tampa ou película aderente, pode deixar a comida ligeiramente seca.

Disponer a comida no forno

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

Características da Comida e Cozinhar com Micro-ondas

Mexer

Esta é uma das técnicas mais importantes no cozinhar com micro-ondas. Nos cozidos convencionais, mexer para misturar. Com 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

Comida volumosa e alta como carne assada ou frango inteiro, deve ser virada com frequência, para a parte superior e a parte inferior cozinharem uniformemente. Também convém virar o frango cortado aos pedaços e as costeletas.

Colocar porções mais grossas junto à borda do prato

Dado que as micro-ondas cozinham o lado de fora dos alimentos, é conveniente colocar as porções mais espessas de carne, aves ou peixe na borda do prato utilizado. Deste modo, as porções mais grossas receberão a maior parte das micro-ondas e a comida será cozida de maneira mais uniforme.

Proteger a comida

Papel alumínio (que bloqueiam as micro-ondas) podem ser colocado para tampar os cantos das comidas nas formas quadradas ou retangulares, para evitar que fiquem muito passadas.

Não use o alumínio em excesso e certifique-se que fique bem preso ao prato ou à comida, caso contrário poderá causar faíscas.

Colocar a comida num plano elevado

Você pode colocar a comida mais grossa e densa num plano mais elevado, para as microondas penetrarem melhor na parte interior e na parte inferior dos alimentos.

Furar os alimentos

Comida cobertas por conchas, peles ou membranas, poderão arrebentar dentro do forno se não tiverem sido furadas antes. É o caso da gema ou da clara de ovos, mexilhões ou ostras e de legumes ou frutos inteiros.

Verificar se a comida está cozida

A comida cozinha tão rapidamente num forno que é preciso verificar com frequência se está pronta.

Alguns alimentos ficam no forno até estarem completamente cozidas, mas a maior parte, incluindo carne e aves, deve ser retirada do forno ligeiramente mal passada para que acabem de cozinhar em repouso. A temperatura no interior da comida aumentará entre 30°C e 80°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 forno. Normalmente, a comida deve ficar tampada para reter o calor, exceto aquela que deve ficar seca (é o caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que a comida acabe de cozinhar e melhora o sabor final.

1. Mantenha limpo o interior do forno

Pingos de comida ou líquidos derramados grudam nas paredes do forno ou ficam entre o vedante e a superfície da porta. É melhor limpar logo o líquido derramado com um pano úmido. Os pedaços de comida derramados só absorvem micro-ondas, aumentando, por isso, o tempo de cozimento. Use um pano molhado para limpar os pedaços de comida que ficam entre a porta e a parte do forno onde esta encaixa. É importante esta zona estar sempre bem limpa para a porta poder fechar hermeticamente. Remova as manchas e pingos de gordura com um pano ensaboadado limpe com um pano úmido e seque. Não use detergentes fortes, nem outros produtos de limpeza que sejam abrasivos. O prato giratório metálico pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.

2. Mantenha limpo o exterior do forno

Limpe a parte exterior do seu forno com água e sabão e seque com um pano macio ou papel de cozinha. 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 controlo abra a porta do forno para evitar que este comece a funcionar acidentalmente. Para a limpeza do painel, use um pano úmido e limpe imediatamente com um pano seco. Após a limpeza, selecione em Parar/Cancelar.

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 forno é utilizado em condições de grande umidade. Não indica, de modo algum, um mau funcionamento do aparelho.

4. Tanto a porta como os respectivos vedantes devem estar sempre limpos. 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 PALHA DE AÇO OU ESCOVAS DE PLÁSTICO.

As partes metálicas do aparelho serão mais fáceis de conservar se forem limpas frequentemente com um pano úmido.

5. Não use aspiradores a vapor

Perguntas e Respostas

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

R Pode 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 concebidos para deixar passar a luz, mas não deixam passar as micro-ondas.

P Por que é que soa o BIPE quando seleciona algum botão do painel de comando?

R O BIPE assegura que a programação selecionada será efetuada.

P O forno com funções de micro-ondas poderá estragar se funcionar vazio?

R Sim. Nunca o ponha a trabalhar vazio, ou sem o prato giratório.

P Por que motivo os ovos às vezes estouram?

R Ao cozinhar, fritar ou gratinar ovos, a gema pode arrebentar devido ao acumulo de vapor dentro da membrana. Para evitar isso, basta furar a gema antes de cozinhar. Nunca ponha a cozinhar os ovos com casca.

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

R Terminado o cozimento com micro-ondas, a comida continua a cozinhar durante certo período de tempo. O período de repouso permite cozinhar a comida de maneira mais completa e uniforme. O tempo do período de repouso varia conforme a densidade da comida.

P É possível fazer pipocas no modo micro-ondas?

R Sim, se seguir uma destas instruções:

1. Usando utensílios para fazer pipocas, próprios para micro-ondas.
2. Usando milho em pacotes já preparadas para micro-ondas e que contém informações sobre o tempo e potência necessários para obter um produto final aceitável.

SIGA A RISCA AS INSTRUÇÕES DE CADA FABRICANTE SOBRE OS SEUS PRODUTOS. VIGIE O FORNO ENQUANTO FAZ AS PIPOCAS. SE O MILHO NÃO ESTOURAR DENTRO DO TEMPO PREVISTO, PARE O PROGRAMA, VISTO QUE TEMPO A MAIS PODERÁ QUEIMAR E INCENDIAR O MILHO.

ATENÇÃO

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

P Por que motivo o meu forno nem sempre cozinha tão depressa como indica o guia?

Consulte novamente o guia e certifique-se que seguiu corretamente as instruções, de modo a entender o que terá causado a variação no tempo de cozimento. Os tempos e temperaturas que constam do guia são meras sugestões e servem para evitar que a comida fique muito passada, problema mais comum no período de adaptação a um forno com funções de micro-ondas. Variações no tamanho, peso e dimensão dos alimentos, requerem tempos diversos para cozimento.

Misture as sugestões do guia de cozinha com a sua própria experiência, ao verificar as condições dos alimentos, tal como faz com um forno convencional.

Dados Técnicos

Dados Técnicos

		MA3884VCA
Potência de Entrada		220 V~ 60 Hz
Potência de Saída		900 W (IEC60705 rating standard) 800 W (Portaria INMETRO n° 174 / 2012)
Frequência do Microondas		2450 MHz
Dimensões Exteriores		527 mm(W) X 395 mm(H) X 469 mm(D)
Consumo	Microondas	1600 watt
	Grelha	máx. 1500 watt
	Combinado	máx. 2600 watt
	Convecção	2200 watt

- Frequência da micro-onda: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Classe B)
** Equipamentos do Grupo 2: o grupo 2 compreende todos os equipamentos de RF ISM que geram e utilizam energia de rádio-frequência no intervalo de frequência de 9 KHz a 400 GHz intencionalmente, na forma de radiação eletromagnética, acoplamento indutivo e/ou capacitivo para tratamento de materiais ou fins de inspeção/análise. Os equipamentos da Classe B são adequados para uso em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos diretamente ligados a uma rede de fornecimento de energia de baixa tensão, as quais abastecem construções com fins domésticos.
- O manual do proprietário pode ser baixado em <http://www.lge.com.br>

Memo



SAC serviço de atendimento
ao consumidor

4004 5400 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 707 5454 Demais Localidades

www.lg.com

EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC