



FORNO DE MICROONDAS MANUAL DE INSTRUÇÕES

**MODEL: MS-1944JL
MS-1944JLA
MS1944A
MS1944AA**

LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR
O APARELHO.

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

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICROONDAS

- (a) Não tente comandar este forno com a porta aberta, pois pode resultar numa exposição prejudicial à energia de microondas. É importante não anular ou danificar as proteções de segurança.
- (b) Não coloque qualquer objeto entre a parte da frente do forno e a porta, nem deixe acumular sujeira ou resíduos de detergente nas superfícies vedantes.
- (c) Não utilize o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche corretamente e que não existam danos:
 - (1) Na porta (dobrada),
 - (2) Nas dobradiças e nas linguetas (partidas ou soltas),
 - (3) Nos vedantes da porta e nas superfícies vedantes.
- (d) O forno não deve ser ajustado ou reparado por qualquer pessoa, exceto por pessoal de assistência técnica autorizada devidamente qualificada.
- (e) Este microondas só deve ser utilizado com o TABULEIRO DE VIDRO colocado. Coloque sempre os alimentos dentro de um recipiente por cima do TABULEIRO DE VIDRO.

PRECAUÇÃO

Líquidos, como água, café, ou chá podem aquecer além do ponto de ebulição sem parecer que estejam em ebulição. O borbulhamento ou a ebulição quando o recipiente é removido do forno de microondas nem sempre é muito visível. **ISTO PODE RESULTAR EM LÍQUIDOS EXTREMAMENTE QUENTES EBULIR REPENTINAMENTE QUANDO O RECIPIENTE FOR MEXIDO COM UMA COLHER OU FOR BALANÇADO OU MESMO QUANDO UM OUTRO UTENSÍLIO FOR COLOCADO DENTRO DO LÍQUIDO.**

Para reduzir o risco de danos pessoais;

- 1) Nunca sobre aqueça o líquido.
- 2) Mexer bem o líquido antes de por no forno e na metade do processo de esquentar.
- 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 microondas por algum tempo antes de removê-lo do forno.

ÍNDICE

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.....	3
INSTALAÇÃO.....	4
OUTRAS INFORMAÇÕES ÚTEIS.....	5
UTENSÍLIOS DE COZINHA.....	7
DIAGRAMA DE FUNÇÕES / PAINEL DE CONTROLE.....	8
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	8
INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO.....	9
TABELA DE COZIMENTO DE VEGETAIS.....	16
TABELA DE AQUECIMENTO.....	18
PRECAUÇÕES.....	19
PERGUNTAS E RESPOSTAS.....	20
CERTIFICADO DE GARANTIA.....	21
MEMO.....	22

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

AVISO Para reduzir o risco de queimaduras, choques elétricos, incêndio, lesões pessoais ou exposição a energia de microondas excessiva:

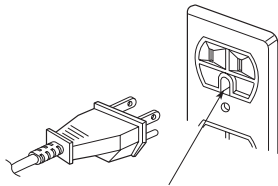
1. Leia todas as instruções antes de utilizar o aparelho.
2. Leia e cumpra as **PRECAUÇÕES ESPECÍFICAS PARA EVITAR UMA POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICROONDAS**, na página 2 deste manual.
3. Este aparelho deve ser ligado à terra. Ligue apenas a uma tomada com ligação à terra. Ver **INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA**, na página 4 deste manual.
4. Instale ou coloque este aparelho apenas de acordo com as instruções de instalação fornecidas.
5. Alguns produtos, como ovos inteiros e recipientes selados - por exemplo, jarros de vidro fechados - podem explodir e não devem ser aquecidos neste forno.
6. Use este aparelho apenas para a utilização descrita neste manual. Não use produtos químicos ou vapores corrosivos neste aparelho. Este tipo de forno foi especificamente concebido para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Não se destina a uso industrial ou laboratorial.
7. Tal como sucede com qualquer aparelho, é necessária supervisão quando for utilizado por crianças.
8. Não utilize este aparelho se o cabo ou a ficha estiverem danificados, se não estiver funcionando corretamente, se estiver danificado ou se tiver caído.
9. Este aparelho só deve ser reparado por pessoal de assistência qualificado. Contate o centro de assistência autorizado mais próximo para serviços de inspeção, reparação ou ajuste.
10. Não cubra nem bloqueie quaisquer aberturas no aparelho.
11. Não guarde este aparelho no exterior. Não use este produto perto de água - por exemplo, perto de uma banca de cozinha, num local úmido ou perto de uma piscina, etc.
12. Não mergulhe em água o cabo ou a ficha.
13. Mantenha o cabo afastado de superfícies quentes.
14. Não deixe o cabo suspenso sobre uma aresta de uma mesa ou bancada.
15. Ao limpar as superfícies da porta e do forno que ficam unidas ao fechar a porta, use apenas sabões e detergentes suaves e não-abrasivos, ou detergentes aplicados com uma esponja ou um pano macio.
16. Para reduzir o risco de incêndio na cavidade do forno:
 - a. Não sobreaqueça os alimentos. Vigie cuidadosamente o aparelho se estiverem colocados no interior papel, plástico ou outros materiais combustíveis, para facilitar a preparação dos alimentos.
 - b. Retire os fios de atar de arame dos sacos de papel ou de plástico, antes de inserir o saco no forno.
 - c. Se os materiais dentro do forno acenderem, **MANTENHA A PORTA DO FORNO FECHADA**, desligue o forno e desligue o cabo elétrico, ou desligue o fusível no quadro elétrico.
 - d. Não use a cavidade para fins de arrumação. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos dentro da cavidade, quando não estiver utilizando o microondas.
17. Não aqueça qualquer tipo de frascos com comida para bebê. Pode ocorrer um aquecimento desigual, o que pode provocar lesões pessoais.
18. Evite aquecer recipientes com gargalos pequenos, como garrafas de xarope.
19. Evite utilizar corrosivos e vapores, como sulfatos e cloretos.
20. Os líquidos aquecidos em certos formatos de recipientes (especialmente recipientes com formato cilíndrico) podem sobreaquecer. O líquido pode ser borrifado, com um ruído forte, durante ou depois do aquecimento, ou ao adicionar ingredientes (café instantâneo, etc.), resultando em danos para o forno e em possíveis lesões. Em todos os recipientes, para melhores resultados, mexa o líquido várias vezes antes de aquecer. Mexa sempre várias vezes o líquido entre as fases de aquecimento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

INSTALAÇÃO

A. INSTRUÇÕES DE LIGAÇÃO À TERRA

Este aparelho deve ser ligado à terra. Em caso de curto-circuito, a ligação à terra reduz o risco de choque elétrico, através de um fio de fuga da corrente elétrica. Este aparelho está equipado com um cabo que possui um fio de ligação à terra com uma plugue de ligação à terra. O plugue deve ser ligado a uma tomada que esteja devidamente instalada e ligada à terra.



Certifique-se de que a ligação à terra existe antes de utilizar

AVISO

Uma ligação incorreta à terra pode resultar num risco de choque elétrico. Consulte um electricista qualificado, se as instruções de ligação à terra não forem completamente inteligíveis, ou se tiver dúvidas sobre se o aparelho está devidamente ligado à terra, e:

1. Se for necessário utilizar uma extensão, use apenas uma extensão de 3 fios, com um plugue de 3 pinos, e uma tomada com 3 orifícios, que irá aceitar o plugue do aparelho. A classificação marcada na extensão deve ser igual ou superior à classificação elétrica do aparelho, ou:
2. Não use um cabo de extensão. Se o cabo de alimentação for demasiado curto, contate um electricista qualificado ou um instalador para instalar uma tomada perto do aparelho.

NOTA:

1. É fornecido um cabo de alimentação curto, para reduzir os riscos resultantes de ficar preso ou de se tropeçar no mesmo, de um cabo mais longo.
2. Estão disponíveis cabos mais longos ou extensões, e podem ser utilizados se forem tomados cuidados com a sua utilização.
3. Se for utilizado um cabo longo ou uma extensão, (1) a classificação elétrica marcada no cabo ou na extensão deve ser, pelo menos, a mesma que a classificação elétrica do aparelho, (2) a extensão deve ser um cabo de 3 fios com ligação à terra, e (3) um cabo mais longo deve ser disposto de forma a não cair sobre o tampo da bancada ou da mesa, onde pode ser puxado por uma criança ou ser pisado acidentalmente.

B. CIRCUITOS

Para fins de segurança, este forno deve ser ligado a um circuito de 15 Amp. Não devem ser ligados outros aparelhos elétricos ou circuitos de iluminação na mesma linha. Se tiver dúvidas, consulte um electricista qualificado.

C. AVISO SOBRE VOLTAGEM

A voltagem utilizada na tomada de parede deve ser a mesma especificada na placa com o nome do forno, localizada na parte de trás ou de lado, no painel de controle do forno. Utilizar uma voltagem superior é perigoso e pode causar um incêndio ou outro tipo de danos no forno. A baixa voltagem causará um abrandamento do cozimento. Caso o seu forno de microondas não funcione normalmente, mesmo com a voltagem correta, retire e volte a inserir o plugue.

D. COLOCAÇÃO DO FORNO

O seu forno de microondas pode ser colocado facilmente na sua cozinha, na sala ou em qualquer outro lugar da sua casa. Coloque o forno sobre uma superfície plana, como o tampo da bancada da cozinha ou um móvel especialmente criado para fornos de microondas. Não coloque o forno sobre uma placa a gás ou elétrica. É importante o fluxo de ar livre à volta do forno.

E. NÃO BLOQUEIE AS ABERTURAS DE VENTILAÇÃO

Todas as aberturas de ventilação devem ser mantidas livres durante a preparação. Se as aberturas de ventilação estiverem cobertas durante a operação do forno, este pode sobreaquecer. Neste caso, um dispositivo de segurança com sensibilidade térmica desliga automaticamente o forno. O forno não fica operacional antes de ter esfriado suficientemente.

F. INTERFERÊNCIAS DE RÁDIO

1. A operação do forno de microondas pode interferir com a recepção de TV ou de rádio.
2. Se ocorrer uma interferência, esta pode ser reduzida ou eliminada, tomando as seguintes medidas:
 - a. Limpe a porta e as superfícies vedantes do forno.
 - b. Reorienta a antena de recepção de rádio ou televisão.
 - c. Reposicione o forno de microondas em relação ao televisor ou ao rádio.
 - d. Afaste o forno de microondas do receptor.
 - e. Ligue o forno de microondas a uma tomada diferente, de forma a que o forno de microondas e o receptor fiquem em diferentes circuitos.

OUTRAS INFORMAÇÕES ÚTEIS

PRECAUÇÕES

- Certifique-se de que a superfície frontal da porta está posicionada a três polegadas (7cm) ou mais afastada da extremidade do tampo da bancada, para evitar uma queda acidental do aparelho durante a utilização normal.
- Para a programação mais precisa das unidades eletrônicas, toque no centro de cada tecla. Não toque em várias teclas ao mesmo tempo, nem toque entre teclas. Deve ser escutado um sinal sonoro a cada toque, quando a tecla é tocada corretamente.
- Não toque nem bata no controle com objetos de prata, utensílios, etc. Pode ocorrer uma ruptura.
- Cuidado ao retirar os utensílios de preparação para fora do forno. Alguns pratos absorvem calor dos alimentos cozidos e podem estar quentes.
- Não lave os utensílios de preparação, colocando-os imediatamente em água logo depois de cozinhar. Tal ação pode causar rachaduras. Deixe o prato giratório esfriar.
- Use apenas utensílios de vidro específicos. Ver seção de utensílios de preparação neste manual.
- Não coloque em funcionamento o forno vazio. O forno deve ter sempre alimentos ou líquidos no interior, quando estiver em funcionamento, para absorver a energia de microondas.
- Não use o seu forno de microondas para secar jornais ou roupa. Estes podem causar incêndio.
- Use apenas termômetros aprovados para microondas ao cozinhar.
- Certifique-se de que o prato giratório está na posição correta ao comandar o forno.
- Fure a pele de batatas, abóboras inteiras, ou qualquer peça de fruta ou legumes que sejam cobertos por casca, antes de cozinhar.
- Nunca use o seu forno de microondas para cozinhar ovos com casca. Pode formar-se pressão dentro da casca, fazendo com que esta exploda.
- Não prepare pipocas, exceto num recipiente próprio para microondas ou em embalagens à venda no mercado, especiais para microondas. Nunca tente preparar pipocas num saco de papel que não seja especial para microondas. O cozimento em excesso pode causar fumaça ou fogo. Não volte a tentar estalar grãos inteiros. Não reutilize sacos de pipocas.

OBTENHA OS MELHORES RESULTADOS COM O SEU FORNO DE MICROONDAS

Mantenha a vigilância. As instruções deste manual foram formuladas com todo o cuidado, mas o seu êxito na preparação de alimentos depende, da atenção que prestar aos alimentos enquanto estes cozinham. Vigie sempre os seus alimentos durante a preparação. O seu forno de microondas está equipado com uma luz que acende automaticamente quando o forno está em funcionamento, para que possa ver o interior e verificar o progresso do seu preparo. As indicações dadas nas receitas sobre virar, mexer, etc., deve ser cumpridas, pelo menos minimamente. Se os alimentos parecem estar preparados de forma desigual, faça os ajustes necessários que considerar adequados para solucionar o problema.

Fatores que afetam os tempos de preparação.

Vários fatores afetam os tempos de preparação. A temperatura dos ingredientes utilizados numa receita faz uma grande diferença nos tempos de cozimento. Por exemplo, um bolo feito com manteiga, leite e ovos gelados demorará consideravelmente mais tempo a preparar do que outro feito com ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual apresentam uma margem para os tempos de preparação. Em termos gerais, pode verificar que os alimentos ficam pouco cozidos no período mais curto e, por vezes, pode desejar cozinhar os alimentos para além do tempo máximo previsto, de acordo com as suas preferências pessoais. A idéia subjacente neste manual é que o melhor é manter os tempos de preparação indicados nas receitas. Enquanto um alimento pouco cozido pode ser sempre cozido um pouco mais, um alimento excessivamente cozido já não pode ser recuperado. Algumas receitas, especialmente aquelas para pães, bolos e pudins, recomendam que os alimentos sejam retirados do forno quando estão ligeiramente mal cozidos. Tal não é um erro. Se forem deixados em repouso, normalmente cobertos, estes alimentos continuarão a cozinhar fora do forno, uma vez que o calor no interior dos alimentos é libertado gradualmente para fora. Se os alimentos forem deixados no forno até estarem completamente cozidos, as porções externas ficarão excessivamente cozidas ou mesmo queimadas. À medida que for ganhando experiência na utilização do seu microondas, conseguirá calcular melhor os tempos de preparação dos vários alimentos.

OUTRAS INFORMAÇÕES ÚTEIS

TÉCNICAS ESPECIAIS DE PREPARAÇÃO EM MICROONDAS

Tostar: A carne e as aves que são cozidas durante quinze minutos ou mais irão tostar ligeiramente na sua própria gordura. Os alimentos cozidos durante um período mais curto podem ser pincelados com um molho para adquirir uma cor mais apetitosa. Os molhos mais comuns para o efeito são o molho Worcestershire, o molho de soja e o molho para barbecue. Como a quantidade de molho adicionada aos alimentos é relativamente pequena, o sabor original das receitas não é alterado.

Cobrir: Uma cobertura retém o calor e o vapor dos alimentos, para que cozinhem mais depressa. Pode utilizar uma tampa ou uma película aderente própria para microondas, com um canto dobrado para evitar derramamentos.

Cobrir com papel manteiga: O papel manteiga evita eficientemente os salpicos e ajuda os alimentos a reterem algum calor. Como se trata de uma cobertura mais solta do que uma tampa ou uma película aderente, deixa a comida secar ligeiramente.

Embrulhar em papel manteiga ou em toalhas de papel: Os sanduíches e muitos outros alimentos contendo pão pré-cozido devem ser embrulhados antes de serem inseridos no microondas, para evitar que sequem.

Dispor e espaçar: Os alimentos individuais, como batatas cozidas e pequenos bolos, aquecerão mais uniformemente se forem colocados no forno e afastados a igual distância, de preferência em forma circular. Nunca empilhe alimentos por cima de outros.

Mexer: Mexer é uma das técnicas mais importantes de preparação no microondas. Na preparação convencional, os alimentos são mexidos com o propósito de se misturarem. No entanto, os alimentos no microondas são mexidos para espalhar e redistribuir o calor. Mexa sempre de fora para o centro, porque o exterior dos alimentos aquece primeiro.

Virar: Os alimentos grandes e altos, como assados e frangos inteiros, devem ser virados, para que a parte de cima e a de baixo cozinhem uniformemente. É sempre uma boa idéia virar os frangos cortados e costeletas.

Colocar porções mais espessas junto da extremidade: Como as microondas são atraídas para a parte externa dos alimentos, faz sentido colocar as porções mais espessas de carne, aves e peixe junto do rebordo externo do prato de cozimento. Deste modo, as porções mais espessas receberão a maioria da energia de microondas e os alimentos serão cozidos uniformemente.

Elevar: Os alimentos espessos ou densos são elevados frequentemente, para que as microondas possam ser absorvidas pela parte inferior e pelo centro dos alimentos.

Perfurar: Os alimentos envolvidos numa casca, pele ou membrana podem estourar dentro do forno, a menos que sejam perfurados antes de cozinhar. Tais alimentos incluem a clara e a gema dos ovos, moluscos e ostras, e muitos legumes e frutos inteiros.

Testar o cozimento: Alguns alimentos cozinhem tão rapidamente num microondas que é necessário verificar o seu cozimento com frequência. Alguns alimentos são deixados no microondas até serem completamente cozidos, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto ainda estão pouco cozidos e devem ser deixados em repouso durante o tempo de pose. A temperatura interna dos alimentos aumentará entre 5°F (3°C) e 15°F (8°C) durante o tempo de pose.

Tempo de descanso: Os alimentos devem ser, frequentemente, deixados repousar durante 3 a 10 minutos, depois de serem removidos do microondas. Normalmente, os alimentos são cobertos durante o tempo de descanso, para reter o calor, a menos que devam secar em textura (alguns bolos e bolachas, por exemplo). O tempo de descanso permite que os alimentos acabem de cozinhar, e também ajuda a misturar e a desenvolver os sabores.

DE QUE FORMA AS CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS AFETAM A PREPARAÇÃO NO MICROONDAS

Densidade dos alimentos: Os alimentos leves e porosos, como bolos e pães, cozinhem mais rapidamente do que os alimentos pesados e densos, como assados e guisados. Tem de ter cuidado com os alimentos porosos no microondas, para que as partes exteriores não fiquem secas e quebradiças.

Altura dos alimentos: A parte superior de alimentos altos, sobretudo assados, cozinha mais rapidamente do que a parte inferior. Por conseguinte, os alimentos altos devem ser virados durante o cozimento, por várias vezes.

Teor de umidade dos alimentos: Como o calor gerado pelo microondas tende a evaporar a umidade, os alimentos relativamente secos, como assados e alguns legumes, devem ser salpicados com água antes de serem cozidos, ou cobertos para reterem a umidade.

Alimentos com ossos e gordura: Os ossos conduzem calor e a gordura cozinha mais rapidamente do que a carne. Por conseguinte, deve ser tomado cuidado ao cozinhar peças de carne com osso ou gordura, para que a carne não cozinhe de forma desigual e não fique demasiado cozida.

OUTRAS INFORMAÇÕES ÚTEIS

Formato dos alimentos: As microondas penetram apenas cerca de 1 polegada (2,5 cm) nos alimentos; a parte interior dos alimentos espessos é cozida à medida que o calor gerado no exterior avança para o interior. Por outras palavras, apenas a camada exterior de qualquer alimento é realmente cozida pela energia de microondas; o resto é cozido por convecção. Assim, o pior formato possível de um alimento para preparar no microondas é um cubo espesso. Os cantos queimam-se antes do centro estar quente. Os alimentos com formato redondo, finos ou em arco cozinham geralmente melhor no microondas.

Quantidade de alimentos: O número de microondas no seu forno permanece constante, independentemente do volume de alimentos que é cozido. Por conseguinte, quanto mais alimentos colocar no forno, maior será o tempo de preparação. Lembre-se de diminuir o tempo de preparação para, pelo menos, um terço, ao fazer apenas metade de uma receita.

UTENSÍLIOS DE COZINHA

UTENSÍLIOS SEGUROS PARA MICROONDAS

Nunca use utensílios de metal ou com partes metálicas dentro do seu microondas: As microondas podem penetrar em metal. Estas serão refletidas em qualquer objeto metálico no forno e produzirão centelhas, um fenómeno alarmante que lembra relâmpagos. A maioria dos utensílios resistentes ao calor não metálicos são seguros para utilizar no seu microondas. No entanto, alguns podem conter materiais que os tornam inadequados para preparação com microondas. Se tiver alguma dúvida sobre um utensílio em particular, existe uma forma simples de descobrir se pode ser utilizado no seu forno de microondas.

Testar os utensílios para utilização em microondas: Coloque o utensílio em questão perto de uma taça de vidro cheia de água dentro do microondas. Ligue o microondas em potência ALTA durante 1 minuto. Se a água aquecer, mas o utensílio continuar fresco ao toque, o utensílio é seguro para microondas. No entanto, se a água não mudar de temperatura, mas o utensílio ficar quente, as microondas estão sendo absorvidas pelo utensílio e este não é seguro para utilização no microondas. Provavelmente, terá muitos utensílios na sua cozinha que podem ser utilizados para cozinhar com o seu microondas. Leia a seguinte lista.

1. Pratos de mesa: Muitos tipos de louça de mesa são seguros para microondas. Se estiver em dúvida, consulta literatura do fabricante ou realize o teste de microondas citado acima.

2. Vidro: Os recipientes em vidro resistentes ao calor são seguros para microondas. Tal inclui todas as marcas de louça de vidro temperado para fornos. No entanto, não use peças de vidro delicado, como copos ou jarros de vinho, porque podem quebrar-se à medida que a comida aquece.

3. Papel: Os pratos e os recipientes de papel são convenientes e seguros para utilizar no seu microondas, desde que o tempo de cozimento seja breve e os alimentos a serem cozidos tenham pouca gordura e umidade. As toalhas de papel também são muito úteis para embrulhar alimentos e revestir tabuleiros com alimentos gordurosos, como bacon. Em geral, evite produtos de papel colorido, porque a tinta pode ser libertada.

4. Recipientes de plástico: Estes podem ser utilizados para conter os alimentos que precisam ser aquecidos rapidamente. No entanto, não devem ser utilizados para os alimentos que precisarão consideravelmente de mais tempo no forno, porque os alimentos quentes podem deformar ou derreter os recipientes de plástico.

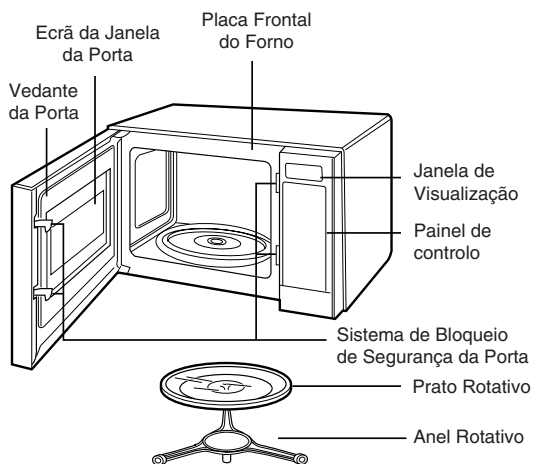
5. Sacos de plástico para cozimento: Estes são seguros para microondas, porque são especialmente feitos para cozinhar. No entanto, certifique-se de que faz um golpe no saco, para que o vapor possa escapar. Nunca use sacos de plástico comuns para cozinhar no seu microondas, porque irão derreter e romper.

6. Louça de plástico para microondas: Está disponível uma variedade de formatos e tamanhos de louça para microondas. Na maioria dos casos, pode provavelmente cozinhar com recipientes que já tenha, sem necessitar de investir em novo equipamento.

7. Cerâmica, louça e olaria: Os recipientes fabricados nestes materiais são, geralmente, adequados para utilizar no seu microondas, mas devem ser testados para verificar se são seguros.

CUIDADO: ALGUNS OBJETOS NÃO SÃO ADEQUADOS PARA COZINHAR, INCLUINDO ALGUMA LOUÇA COM ELEVADO TEOR DE FERRO OU CHUMBÓ.

DIAGRAMA DE FUNÇÕES / PAINEL DE CONTROLE



MS1944A/MS1944AA



MS-1944JL/MS-1944JLA

O seu forno é fornecido com os seguintes materiais:
 Prato Rotativo.....1 cada
 Manual do Utilizador.....1 cada
 Anel Rotativo1 cada

Este microondas for concebido apenas para uso doméstico. Não é recomendado para fins comerciais.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

MODEL	MS-1944JL/MS1944A	MS-1944JLA/MS1944AA
Potência de Entrada	127V ~ 60Hz	220V ~ 60Hz
Potência de Saída	700W (IEC60705 valor standard)	
Frequência de Microondas	2450MHz	
Dimensões Exteriores	458mm(L) x 260mm(A) x 330mm(C)	
Consumo de Microondas	1100W	
Capacidade Efectiva da Cavidade do Forno	19L	


*NORMA DE CLASSIFICAÇÃO IEC 60705
 Especificações sujeitas a alterações sem aviso prévio.


INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

ACERTAR O RELÓGIO


Quando o seu forno é ligado pela primeira vez ou quando a corrente volta depois de um corte, os números no visor são repostos a 0.

Exemplo: Acertar 11:11

 Toque em **PARAR/CANCELAR**.

 Toque em **RELÓGIO**.

1 1 1 1 Insira o tempo, utilizando os botões do teclado numérico. [1], [1], [1] e [1]

 Toque em **RELÓGIO**.
O relógio começa a contar.


NOTA:


Se o relógio (ou o visor) apresentar alguma anomalia, desligue o forno da tomada AC, volte a ligá-lo e acerte o relógio.

PREPARAÇÃO TEMPORIZADA


Esta função permite-lhe cozinhar os alimentos durante um período selecionado. Para conseguir os melhores resultados, existem 10 definições de potência, além de ALTA-POTENCIA, porque muitos alimentos precisam de uma preparação mais lenta (a menos de ALTA-POTENCIA).

Exemplo: Cozinha alimentos a 80% de potência (Power8) durante 5 min e 30 seg


 Toque em **PARAR/CANCELAR**.

 Toque em **TEMPO**.

5 3 0 Insira 5 minutos 30 segundos tocando em [5], [3] e [0]

 Toque em **POTENCIA**. P-HI aparece no visor. Significa que o forno está definido para HI, a menos que tenha sido escolhida outra definição.

8 Toque em **8**. Para selecionar o nível de potência para 80%. O visor apresenta P-80.

 Toque em **INICIO**.

Quando terminar o tempo de preparação, são emitidos dois sons curtos e um longo. A palavra End aparece na janela de visualização. A seguir, o forno desliga-se.

NOTA:

Se não selecionar o nível de potência, o forno funcionará com potência ALTA. Para definir um cozimento ALTA-POTENCIA, pule os passos 4 e 5 acima.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO (cont.)

PREPARAÇÃO TEMPORIZADA EM 3 FASES

Para a Preparação em 2 Fases, repita os passos de temporização de 2 a 5 da página anterior, antes de tocar na tecla INICIO para adicionar o Tempo adicional e o programa de potência que pretender.

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

O seu microondas está equipado com onze níveis de potência, para lhe dar a máxima flexibilidade e controle na preparação dos alimentos. A seguinte tabela indica-lhe alguns dos alimentos que são preparados a cada um dos vários níveis de potência. A tabela seguinte indica as definições dos níveis de potência do seu forno.

TABELA DE NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICROONDAS

Nível de Potência	Utilização
(Alta)	<ul style="list-style-type: none">• Ferver água.• Tostar um bife.• Fazer um bolo.• Cozinhar aves, peixe e vegetais.• Cozinhar pedaços tenros de carne.
9	<ul style="list-style-type: none">• Aquecer arroz, massa 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 carne, aves e marisco.
3	<ul style="list-style-type: none">• Cozinhar pedaços de carne menos tenra.• Cozinhar costeletas e assados.
2	<ul style="list-style-type: none">• Descongelar fruta.• Amolecer manteiga.
1	<ul style="list-style-type: none">• Manter cozinhados e pratos aquecidos.• Amolecer manteiga e queijo cremoso.
0	<ul style="list-style-type: none">• Tempo de espera.• Temporizador independente.

BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

Trata-se de uma função de segurança única, que impede a utilização indesejada do forno por crianças.

Quando o bloqueio para crianças estiver ativado, não é possível cozinhar com o microondas.

Exemplo: Para definir o Bloqueio Infantil



Toque em **PARAR/CANCELAR**.

0

Toque em 0, e mantenha o toque até L aparecer no visor.

Quando o **BLOQUEIO PARA CRIANÇAS** já estiver definido, se tocar em outra tecla de operação, o visor indicará L. Depois, pode cancelar o bloqueio para crianças, de acordo com o seguinte procedimento.

Exemplo: Para cancelar o Bloqueio Infantil

0

Toque em 0, e mantenha o toque até L desaparecer no visor. A hora do dia reaparece na janela de visualização.

Q-DEFROST

A função **Q-DEFROST** proporciona-lhe o método de descongelamento rápido para alimentos congelados de 1.0 lbs (450g). Quando o forno apitar durante a contagem decrescente, abra a porta e vire, separe ou redistribua os alimentos.



Toque em **PARAR/CANCELAR**.



Toque em **DESCONGELAMENTO RÁPIDO**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO (cont.)

MENU AUTOCOZIMENTO

O menu do seu forno foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Indique ao seu forno o que pretende. Depois, deixe o seu microondas cozinhar de acordo com a sua seleção.

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



Toque em **PARAR/CANCELAR**.

- Coloque as pipocas no forno e feche a porta.



Pipoca

Toque em **PIPOCA**.

O forno começa a preparação selecionada.

TABELA DE PREPARAÇÃO EM UM TOQUE

TECLA	TOQUE	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
PIPOCA	1 Veza 2 Vezes 3 Vezes	100 g 85 g 50 g	<ul style="list-style-type: none"> • Siga as instruções da embalagem. • Use a embalagem de pipocas especialmente concebida para preparação em microondas. • Não tente estourar grãos que ficaram por estourar. • Aqueça apenas 1 pacote de cada vez. • Não deixe o forno de microondas sem vigilância enquanto prepara as pipocas.
BATATAS	1 Veza 2 Vezes 3 Vezes 4 Vezes	227g 454g 681g 908g	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque no centro do forno, sobre uma toalha de papel. Fure as batatas várias vezes com um garfo. Depois de cozidas, deixe em repouso durante 5 minutos.
BEBIDAS	1 Veza 2 Vezes	1 xícara (227g) 2 xícaras (454g)	<ul style="list-style-type: none"> • Use uma caneca ou xícara segura para microondas. • Mexa depois de aquecer.
VEGETAIS FRESCOS	1 veza 2 vezes 3 vezes 4 vezes	1 xícara 2 xícaras 3 xícaras 4 xícaras	<ul style="list-style-type: none"> • Prepare os legumes (lave-os e corte-os em pedaços de 5cm). • Cubra com película de plástico e deixe uma abertura.
REFEIÇÃO	1 veza 2 vezes	1 prato 2 pratos	<ul style="list-style-type: none"> • Disponha os alimentos no tabuleiro giratório. • Cubra com película de plástico e deixe uma abertura.
ALIMENTOS CONGELADOS	1 veza	284g	<ul style="list-style-type: none"> • Siga as instruções da embalagem.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO (cont.)

DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO

Estão predefinidas três sequências de descongelamento no forno.

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

O guia de preparação indica que sequência de descongelamento é recomendada para o alimento que está a descongelar.

Com a função de Descongelamento Automático por Peso, o forno acerta automaticamente o tempo de descongelamento e os níveis de potência.

O forno determina automaticamente os tempos de descongelamento necessários para cada alimento de acordo com o peso que inserir.

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

Estão predefinidos três níveis de descongelamento no forno.

1 CARNE MOIDA

2 AVES

3 BIFES

• Pode selecionar a categoria, tocando na tecla (CARNE MOIDA) uma vez, duas vezes em (AVES) ou três vezes em (BIFES).

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

Contudo, se desejar descongelar e cozinhar consecutivamente, deve introduzir menos de 4,0 kg. Se tentar descongelar e cozinhar 4,0 kg ou mais, a mensagem Err aparece no visor.

Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne:



Toque em **PARAR/CANCELAR**.



Toque em **DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO**. dES 1 aparece no visor.

1 2

Insira o peso, tocando em [1] e [2]
1.2 aparece no visor.



Toque em **INICIO**.
O descongelamento começa.

NOTA:

Se tocar na tecla INÍCIO, o visor começa a contagem decrescente do tempo de descongelamento. O forno emitirá dois sinais durante o ciclo de DESCONGELAMENTO. A cada sinal sonoro, pode abrir a porta e virar, separar ou dispor a comida.

Retire as porções que já tiverem descongelado.

Volte a colocar as porções congeladas no forno e toque em INÍCIO para retomar o ciclo de descongelamento. **O forno não irá PARAR durante o sinal sonoro, a menos que a porta esteja aberta.**

- Para melhores resultados, retire o peixe, marisco, carne e aves da sua embalagem original de papel ou de plástico (embrulho). Caso contrário, a embalagem reterá o vapor e os sucos nos alimentos, o que fará cozinhar o exterior dos alimentos.
- Coloque os alimentos num prato de vidro ou num tabuleiro para microondas para recolher os pingos.
- Os alimentos ainda deverão estar um pouco congelados no centro quando forem retirados do forno.

SEQUÊNCIA DE DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO POR PESO

Sequência	Alimento
1 CARNE MOIDA	CARNE DE VACA Bife de vaca, escalopes, Cubos para guisar, bife do lombo, Assado em caçarola, costelinhas assadas, picanha, Cernelha, hamburger. CARNEIRO Costeletas (2,5cm de espessura), rolo de carne. CARNE DE PORCO Costeletas (1,25cm espessura), cachorros, Costeletas de porco, costeletas à lavrador. Rolo de carne, salsichas. VITELA Costeletas (0,5 kg, 1,25cm de espessura)
2 AVES	AVES Inteiras (- de 4,0 kg), peito cortado (sem osso) GALINHA Inteira PERU Peito (- de 4,0 kg)
3 BIFES	BIFES Escalopes, bife do lombo. COSTELETAS Costeletas de carneiro (2,5cm de espessura), Costeletas de porco (1,25cm de espessura).

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO (cont.)

AVISO: Não use a folha de alumínio durante o ciclo de cozimento.

- CARNE MOIDA

1. Não são necessárias técnicas especiais. A carne deve ser preparada e temperada (se desejar), como para os métodos convencionais. A carne deve ser completamente descongelada antes de cozinhar.
2. Coloque a carne num tabuleiro para microondas ou num prato para forno, e coloque sobre o prato rotativo.
3. Quanto mais regular o corte, mais uniforme será o cozimento. Para cozimento de cortes de formato irregular, coloque as partes mais finas voltadas para o centro do forno e as mais espessas viradas para a borda do prato giratório que recebe mais calor das microondas.
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, 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 película, 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 comer.

Guia de Cozimento de Carnes em Microondas

CORTES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 G)	POTÊNCIA DE MICROONDAS
Carne Bovina Sem Osso (Filé)		
- Mal passado	8min30seg a 9 minutos	80%
- Ao ponto	9 a 10 minutos	80%
- Bem passado	11 a 12min30seg	80%
Filé Mignon 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	2 a 3 minutos	100%
- 4 Unidades	4 a 5 minutos	100%
- 8 Unidades	5 a 7 unidades	100%
Cordeiro Pernil, Filés, Paleta	13 a 16 minutos	80%
Suíno Fatias, Pernil Lombo	12 a 15 minutos 30 segundos por pedaço / fatia	80% 80%

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, o corte e a composição do alimento.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO (cont.)

- AVES

1. Não são necessárias técnicas especiais. A carne de aves deve ser preparada tal como para outro método convencional. Tempere, se desejar.
2. As aves devem ser completamente descongeladas, e devem ser removidas as entranhas e quaisquer grampos de metal.
3. Pique a pele e escove ligeiramente com óleo vegetal, a menos que já esteja preparada.
4. A carne de aves deve ser colocada num tabuleiro para microondas ou num prato para microondas, e deve ser colocada sobre o prato giratório.
5. Cozinhe de acordo com a tabela de instruções (a seguir), rodando a ave pelo meio durante o tempo de cozimento. As aves, devido ao seu formato, tendem a cozinhar de modo pouco uniforme, especialmente nas partes mais ossudas. Rodar 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 película, depois de cozinhar, antes de trincar. O tempo de espera é muito importante, porque completa o processo de cozimento.
7. Certifique-se de que a carne está bem cozida antes de comer. A carne está toda cozida quando os sucos já não saírem do interior, quando a carne é furada com um objeto afiado. As porções de aves devem ser furadas com uma faca afiada na sua parte mais espessa, para garantir que os sucos desapareceram e que a carne está firme.

Guia de Cozimento de Aves em Microondas

CORTES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 G)	POTÊNCIA DE MICROONDAS
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%

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, o corte e a composição do alimento.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO (cont.)

- BIFES

1. Disponha o peixe num prato grande ou recipiente não metálico.
2. Cubra com película de plástico para microondas perfurada 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 Microondas

PESCADO	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, o corte e a composição do pescado.

TABELA DE COZIMENTO DE VEGETAIS

- 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 superfície com garfo. Passar sal. Colocar sobre o prato giratório sem cobrir.	5 minutos embrulhado em papel alumínio
Vegetais mistos (abobrinha, beringela, 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 2 colheres (chá) de água e 2 colheres (chá) de suco. 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

TABELA DE COZIMENTO DE VEGETAIS

- 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	100	6 a 8	Descascar. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo e raso. Juntar as espigas e tampar.	2 a 3
	2 espigas	100	9 a 11		
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	100	6 a 8	Furar a pele. Embrulhar em 2 folhas de papel toalha. Virar na metade do tempo de cozimento.	2 a 3
	4 médias	100	8 a 10		
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. Embrulhar em 2 folhas de papel toalha. Virar na metade do tempo de cozimento.	2 a 3

TABELA DE AQUECIMENTO

- VEGETAIS FRESCOS

ITENS	QUANTIDADE	POTÊNCIA (%)	TEMPO DE AQUECIMENTO (min)	INSTRUÇÕES
Aperitivos (pequenos)	2 pratos	100	4 a 6	Aqueça 12 de uma vez, sobre uma toalha de papel ou um tabuleiro para assar em microondas.
Entrada de pequeno almoço	100 a 170g	100	3 a 5	Se o recipiente tiver a profundidade de 2 cm, retire a cobertura de película e volte a colocar o recipiente dentro da caixa original. Para recipientes com profundidade superior a 7,5cm, retire os alimentos para um recipiente de vidro de tamanho similar; aqueça coberto. Se não se formar crosta, mexer ocasionalmente.
Entrada Jantar	200 a 250g	100	8 a 10	
normal estilo TV	595g	100	14 a 17	
Jantar reforçado estilo TV	312g	100	71/2 a 9	
	482g	100	9 a 12	
Frango frito	2 unidades	100	5 a 7	Disponha, num prato forrado com papel de cozinha e cubra com papel de cozinha.
Filetes frescos	4 unidades	100	6 a 8	
fritos	6 unidades	100	7 a 9	
	2 filetes	100	3 a 4	
	4 filetes	100	4 a 6	
Pizzas	1	50	2 a 4	Disponha num tabuleiro para assar em forno de microondas.
	2	50	4 a 5	
	4	50	5 a 7	
Refeições em bolsas	140 a 170g	100	5 a 6	Perfure a bolsa. Coloque no prato. Vire ao meio durante o cozimento.
	280 a 300g	100	9 a 11	
Roscas	2	40	11/2 a 2	Embrulhe cada um individualmente em papel de cozinha (para 1 a 2) ou disponha em pratos de papel e cubra com papel de cozinha.
	4	40	2 a 4	
Bolo com recheio	1	40	1 a 2	
	2	40	2 a 3	
	4 (embalagens de 170g)	40	3 a 4	
	6 (embalagens de 369g)	40	4 a 5	
Pãezinhos Dinner rolls	6	40	2 a 3	
Pãezinhos	1 (1 a 11/110g)	40	1 a 2	
	2	40	11/2 a 21/2	
	4	40	2 a 3	
Sumo congelado	170g	100	1 a 2	Retire a tampa. Se o recipiente for revestido a folha metálica, transfira para um jarro ou uma caixa aberta. Deixe repousar depois de descongelar.
Concentrados	340g	100	2 a 5	
Creme não lácteo	454g	40	10 a 12	
Panquecas	284g	40	5 a 6	
Legumes congelados	170g	100	3 a 5	Perfure a caixa e coloque sobre o prato. Se a caixa estiver envolvida em folha metálica, retire a folha. Se os legumes estiverem dentro de uma bolsa, perfure a bolsa. Deixe repousar durante 5 minutos.
	284g	100	5 a 61/2	
Cheese cake	482g	40	4 a 5	Retire da embalagem original. Disponha num prato de servir. Aguarde 5 minutos depois de cozinhar (para descongelar). Acrescente 1 a 2 minutos adicionais para servir quente.
Brownies	369g	40	2 a 4	
Bolo simples	103/4 g	40	11/2 a 3	
Bolo de café	312g to 340g	40	3 a 5	

PRECAUÇÕES

1. Não tente alterar, ou efetuar quaisquer ajustes ou reparos no painel de controle da porta, nos fechos de segurança ou em qualquer outra parte do forno. As reparações devem ser efetuadas apenas por pessoal de assistência qualificado.
2. Certifique-se de que posicionou a superfície frontal da porta três polegadas (7cm) ou mais afastada da extremidade da bancada, para evitar uma queda acidental do aparelho durante a utilização normal.
3. Para a programação mais precisa das unidades eletrônicas, toque no centro de cada tecla. Não toque em várias teclas ao mesmo tempo, nem toque entre teclas. Deve ser escutado um sinal sonoro a cada toque, quando a tecla é tocada corretamente.
4. Não toque nem bata no controle com objetos de prata, utensílios, etc. Pode ocorrer uma ruptura.
5. Cuidado ao retirar os utensílios de preparação para fora do forno. Alguns pratos absorvem calor dos alimentos cozidos e podem estar quentes.
6. Não lave os utensílios de preparação, colocando-os imediatamente em água logo depois de cozinhar. Isso pode causar rachaduras. Deixe o prato giratório esfriar.
7. Não use utensílios de vidro. Consulte a seção de utensílios de preparação neste manual.
8. Não coloque em funcionamento o forno vazio. O forno deve ter sempre alimentos ou líquidos no interior, quando estiver em funcionamento, para absorver a energia de microondas.
9. Não aqueça recipientes fechados com alimentos no forno. A formação de pressão pode fazer com que o recipiente estoure, resultando em lesões.
10. Não use o seu forno de microondas para secar jornais ou roupa. Estes podem gerar fogo.
11. Use apenas termômetros aprovados para microondas ao cozinhar.
12. Certifique-se de que o prato giratório está no lugar ao comandar o forno.
13. Pique a pele de batatas, abóboras inteiras, ou qualquer peça de fruta ou legumes que sejam cobertos por casca, antes de cozinhar.
14. Nunca use o seu forno de microondas para cozinhar ovos com casca. Pode formar-se pressão no interior da casca, causando o seu estouro.
15. Não prepare pipocas, exceto num recipiente aprovado para pipocas em microondas ou numa embalagem comercial especialmente concebidas para fornos de microondas.
Nunca tente preparar pipocas num saco de papel que não seja especial para microondas. O cozimento em excesso pode causar fumaça ou fogo.
Não volte a tentar estalar grãos inteiros.
Não reutilize sacos de pipocas.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

P O que se passa se a luz do forno não acender?

R • lâmpada está fundida.
• porta não está fechada.

P Porque é que o vapor sai pelas aberturas de exaustão de ar?

R O vapor é normalmente produzido durante as operações de cozedura. O forno de microondas foi concebido para ventilar este vapor pelas aberturas.

P A energia do microondas passa através do ecrã de visualização da porta?

R Não. O ecrã metálico reflecte a energia para a cavidade do forno. Os orifícios ou aberturas são feitos para deixar a luz passar; não deixam passar a energia de microondas.

P O forno microondas ficará danificado 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, estrear ou escalfar ovos, a gema pode estourar devido ao acúmulo de vapor dentro da membrana. Para evitar isso, basta picar a gema antes de cozinhar. Nunca ponha a cozinhar ovos com casca.

P Por que se recomenda um período de repouso no final do cozimento em microondas?

R O tempo de descanso é muito importante. Com o microondas em funcionamento, o calor fica dentro do alimento e não no forno. Muitos alimentos acumulam calor interno suficiente para continuar o processo de cozimento mesmo depois do alimento ser retirado do forno. O tempo de descanso para peças de carne, legumes volumosos e bolos destina-se a deixar cozinhar o interior completamente, sem cozinhar excessivamente o exterior.

P Porque motivo o meu forno não cozinha tão rápido como indica o guia do microondas?

R Verifique novamente o seu guia de preparação, para se certificar de que está seguindo exatamente as instruções, e para ver o que pode estar causando variações no tempo de preparação. Os tempos do guia de cozimento e as definições de calor são sugestões para ajudar a prevenir o cozimento excessivo, o problema mais comum ao habituar-se a utilizar um forno de microondas. As variações no tamanho, no formato, no peso e nas dimensões pode requerer um tempo de preparação mais longo. Use a sua própria avaliação, juntamente com as sugestões do guia de preparação, para verificar se os alimentos ficarão bem cozidos, tal como faria com um forno convencional.

P Por que motivo surgem faíscas e crepitação (centelhas) no forno?

R Existem muitos motivos para aparecerem faíscas e crepitação na cavidade (centelhas).

- Utilizar pratos com filete metálico (prata ou ouro).
- Deixou um garfo ou outro utensílio dentro do forno.
- Utilizar uma grande quantidade de película metálica.
- Utilizar um cordel metálico.

CERTIFICADO DE GARANTIA

Microondas

O seu microondas LG é garantido contra defeitos de fabricação pelo prazo de 12 meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor, sendo:

- 3 (três) primeiros meses – garantia legal;

- 9 (nove) últimos meses – garantia contratual, cedida pela LG Electronics de São Paulo Ltda.

Garantia Contratual

A LG Electronics de São Paulo Ltda., através de sua Rede de Serviços Autorizados, garante ao usuário deste produto os serviços de Assistência Técnica para substituição de componentes ou partes, bem como mão-de-obra necessária para todo equipamento, incluindo o período de garantia legal de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra pelo primeiro proprietário, desde que o mesmo tenha sido instalado conforme orientações descritas no manual do usuário que acompanha o produto e, somente em Território Nacional.

Garantia Legal

O consumidor tem o prazo de 90 (noventa) dias, contados a partir da data de emissão da nota fiscal de compra, para reclamar de irregularidades (vícios) aparentes, de fácil e imediata observação no produto, como os itens que constituam a parte externa, vidros, lâmpadas, peças plásticas, borrachas e cabos elétricos ou qualquer outra acessível ao usuário, assim como, peças de aparência e acessórios em geral.

Condições para validade da garantia legal e contratual

A Garantia Legal e Contratual perderá seu efeito se:

- O produto não for utilizado para os fins de uso doméstico a que se destina (uso comercial, laboratorial, industrial, etc);
- A instalação ou utilização do produto estiver em desacordo com as recomendações do Manual de Instruções e com empresa não credenciada pela LG Electronics de São Paulo Ltda;
- O produto sofrer qualquer dano provocado por mau uso, acidente, queda, agentes da natureza, agentes químicos, aplicação inadequada, alterações, modificações ou consertos realizados por pessoas ou entidades não credenciadas pela LG Electronics de São Paulo Ltda;
- Houver remoção e/ou alteração do número de série ou da identificação do produto.

Condições não cobertas pela garantia legal e contratual

A Garantia não cobre:

- Danos ou corrosão provocados por riscos, amassados e uso de produtos químicos/abrasivos sobre o gabinete;
- Transporte e remoção de produtos para conserto que estejam instalados fora do perímetro urbano onde se localiza o Serviço Autorizado LG mais próximo. Nestes locais, qualquer despesa de locomoção e/ou transporte do produto, bem como despesas de viagem e estada do técnico, quando for o caso, correrão por conta e risco do Consumidor;
- Desempenho insatisfatório do produto devido à instalação em rede elétrica inadequadas;
- Não funcionamento ou falhas decorrentes de problemas de fornecimento de energia elétrica e/ou falta de água no local onde o produto está instalado.
- Troca de peças e componentes sujeitos a desgaste normal de utilização ou por dano de uso tais como: painel de controle, pintura, etc;
- Serviços de instalação, regulagens externas e limpeza, pois essas informações constam no Manual de Instruções;
- Manutenção preventiva do produto que inclui limpeza e troca de filtro de ar.

Observações:

- A LG Electronics de São Paulo Ltda. não assume custos ou responsabilidade relativos a pessoa ou entidade que venham a oferecer garantia sobre produtos LG, além das aqui descritas;
- As despesas decorrentes e conseqüentes da instalação de peças que não pertençam ao produto são de responsabilidade única e exclusiva do comprador;
- A LG Electronics de São Paulo Ltda, buscando a melhoria contínua de seus produtos, reserva-se o direito de alterar as características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos sem prévio aviso;
- A garantia somente é válida mediante a apresentação de nota fiscal de compra deste produto;
- Fica compreendido que em hipótese alguma, a LG Electronics assumirá custos com eventuais perdas e danos ao comprador caso ocorra mau funcionamento ou paralisação do produto, assumindo a responsabilidade apenas nos termos deste Certificado de Garantia.

Para sua conveniência utilize o telefone de atendimento ao consumidor:

Central de Atendimento ao Consumidor 0800-707-5454 (Ligação Gratuita)

