



# FORNO DE MICROONDAS "SolarDOM"

## MANUAL DE INSTRUÇÕES

**MP-9483SLR**

LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR  
O APARELHO.

P/No: 3828W5A4688

**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

## Cuidados a ter para evitar a exposição em excesso à energia microondas

O microondas não poderá ser utilizado com a porta aberta, graças aos fechos de segurança que se encontram na porta e que desligam automaticamente o aparelho quando se abre a porta, para o utilizador não ficar exposto à energia nociva das microondas.

**Importante: não mexer nem forçar os fechos de segurança.**

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

Não utilize o forno microondas 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 microondas deve ser reparado apenas por pessoal qualificado da assistência técnica.

## Aviso

**Certifique-se que escolhe o tempo de cozedura correcto para cada prato, dado que o sobreaquecimento queimará a comida, a qual poderá incendiar-se, danificando o aparelho.**

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

- 1 Não use recipientes de bordas direitas e gargalos estreitos.
- 2 Não sobreaqueça os líquidos.
- 3 Mexa o líquido antes de o pôr no forno e volte a mexê-lo a meio do aquecimento.
- 4 Finalizado o aquecimento, deixe repousar no microondas durante alguns segundos, torne a mexer o líquido ou agite-o se se tratar do conteúdo de biberons ou frascos de comida para bebé e verifique sempre antes a sua temperatura, em especial da comida para crianças.  
Cuidado ao pegar no recipiente.

## Aviso

**Após a cozedura, deixe sempre repousar a comida durante alguns segundos e verifique a sua temperatura antes de comer, especialmente biberons e frascos de comida para crianças.**

## Como Funciona o Forno Microondas

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

As microondas entram no espaço da cozedura através de aberturas no interior do forno. As microondas não podem atravessar as paredes de metal que constituem este aparelho, mas penetram nos materiais de que são feitos os recipientes próprios para microondas, como o vidro, a porcelana e o papel.

As microondas não aquecem os utensílios de cozinha, os quais poderão ficar quentes devido ao calor gerado pela comida.

## Um aparelho muito seguro

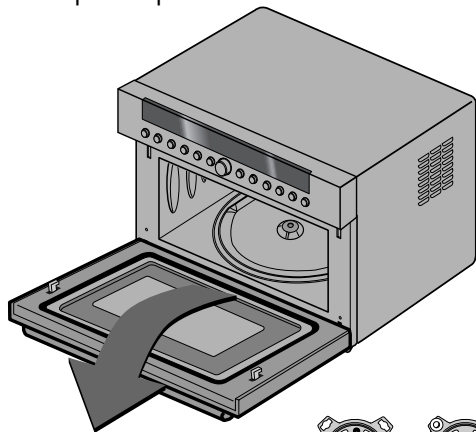
**O seu forno "SolarDOM" é um dos mais seguros de todos os electrodomésticos. Quando se abre a porta, o forno pára imediatamente a emissão de microondas. Mal penetra na comida, a energia em microondas é totalmente convertida em calor e não deixa qualquer resíduo nocivo que possa afectar a sua saúde.**

Precauções .....	2
Índice .....	3
Desembalagem e Instalação .....	4 ~ 5
Painel de Comandos .....	6
Regular o Relógio .....	7
Dispositivo de Segurança para Crianças .....	8
Cozinhar por Convecção .....	9
Combinado Rápido .....	10 ~ 12
Auto-Cozinhar Rápido .....	13 ~ 18
Descongelação .....	19 ~ 20
Cozinhar com Grelhador .....	21
Cozinhar com Microondas .....	22
Níveis de Potência do Microondas .....	23
Cozinhar em Duas Fases .....	24
Cozinhados Favoritos .....	25 ~ 26
Início Rápido .....	27
Cozinhar Mais / Menos .....	28
Espeto Instalacao & Cozimento .....	29 ~ 32
Espeto Montagem .....	33
Cozinhados-testes de acordo com a norma EN 60705 .....	34
Instruções de Segurança Importantes .....	35 ~ 36
Utensílios Próprios para Microondas .....	37
Características da Comida e Cozinhar com Microondas .....	38 ~ 39
Perguntas e Respostas .....	40
Informações sobre a Ligação Eléctrica /Dados Técnicos .....	41

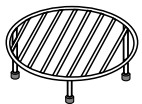
# Desembalagem e Instalação

Seguindo estas instruções das páginas 4 e 5, poderá verificar rapidamente se o seu forno está a funcionar correctamente. Siga com particular atenção as instruções sobre o local ideal para instalar o seu forno microondas. Quando proceder à desembalagem, verifique se retirou todos os acessórios. Verifique se o aparelho não ficou danificado pelo transporte.

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



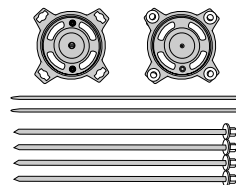
**GRELHA ALTA**  
(Suporte para grelhados)



**GRELHA BAIXA**  
(Suporte para microondas e convecção)



**PRATO GIRATÓRIO**  
(Para descongelamento)

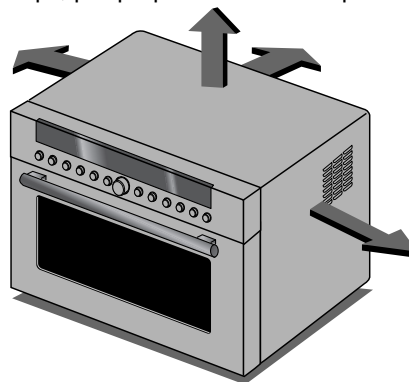


**ESPETO**



**SUPORTE**

- 2** Coloque o forno na superfície escolhida, que deve ter uma altura mínima de 85 cm. Certifique-se que deixa um espaço livre de, pelo menos, 20 cm por cima do aparelho e de 10 cm, no mínimo, na parte de trás do forno, para uma ventilação eficaz. A frente do forno deve ficar a uma distância de 8 a 22 cm do bordo da superfície, para evitar que possa cair. Há uma abertura de ventilação no fundo ou num dos lados do forno. Não a tape, porque pode danificar o aparelho.

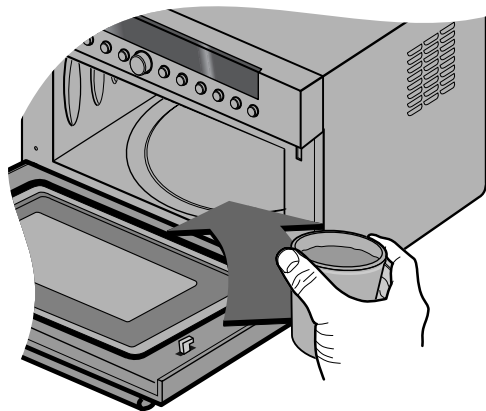


- \* ESTE FORNO NÃO DEVE SER USADO EM COZINHAS DE ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS.
- \* PODE SER ENCASTRADO NUM MÓVEL DE PAREDE.
- \* TERÁ DE USAR O KIT DE ENCASTRANÇA FABRICADO PELA LG ELECTRONICS.

**3** Ligue o forno microondas a uma tomada normal. Não ligue mais nenhum electrodoméstico a essa tomada. **Se o forno não funcionar convenientemente, desligue a ficha e volte a colocá-la na tomada.**

**4** Abra a porta do forno por meio do respectivo **PUXADOR**. Coloque o **PRATO GIRATÓRIO** dentro do microondas.

**5** Encha um **recipiente próprio para microondas** 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 37.



**6** Pressione o botão **Desligar** e depois o botão **Ligar** uma vez seguidas para ajustar um tempo de cozedura de 30 segundos.



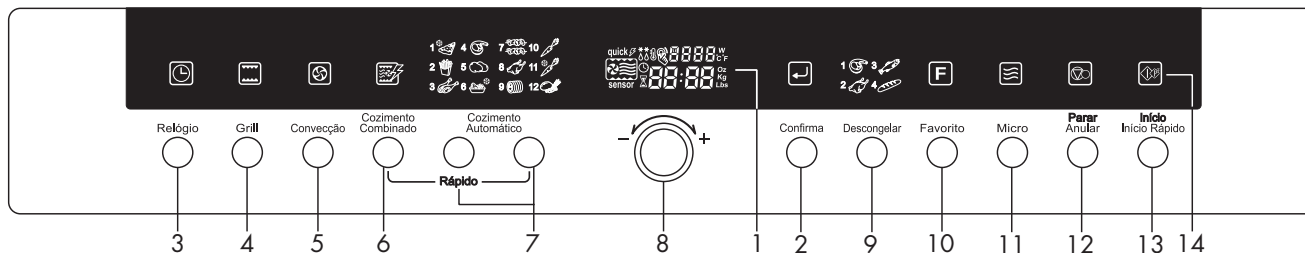
**7** O visor começa a contar para trás desde 30 segundos. Ao chegar a 0 emite um apito. Abra então a porta do forno e verifique quanto a água aqueceu. Se o microondas funcionar correctamente, a água deve estar bastante quente. **Retire o recipiente com cuidado: pode estar muito quente.**



**O SEU FORNO ESTÁ PRONTO A SER UTILIZADO**

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

# Painel de Comandos



- 1. Visor:** mostra a hora, tempo de cozinhar, potência e formas de cozinhar.
- 2. Confirma:** para escolher a forma de cozinhar, potência de microondas ou temperatura.
- 3. Relógio:** para regular a hora.
- 4. Grill:** para escolher os tipos de grelhador.
- 5. Convecção:** para seleccionar a temperatura e o tempo da convecção.
- 6. Cozimento Combinado Rápido:** para seleccionar os tipos de combinado.
- 7. Cozimento Automático Rápido:** permite cozinhar a maior parte da sua comida favorita, seleccionando o tipo e peso dos alimentos.
- 8. Botão de Seleção:**
  - Pode regular o tempo de cozinhar, a temperatura, o peso e as formas de cozinhar.
  - Ao cozinhar com as funções Auto e Manual, pode alongar ou encurtar o tempo, rodando o botão na direcção de + ou - (excepto na descongelação).
- 9. Descongela:** permite escolher o tipo de alimento e o seu peso.
- 10. Favorito:** pode guardar, em memória, até 9 programas de cozinhar (FA-1 a FA-9).

- 11. Micro:** para escolher entre cinco níveis de potência.
- 12. Parar/Anular:** para interromper ou cancelar todas as entradas, excepto a hora.
  - Carregue uma vez no botão Parar/Anular e verá todos os símbolos no visor.
  - Carregue outra vez no botão Parar/Anular e todos os símbolos desaparecem.
- 13. Início/Início Rápido:**
  - Para iniciar o programa escolhido, carregue uma vez neste botão.
  - A função Início Rápido permite-lhe regular intervalos de 30 segundos de potência ALTA durante o cozinhar. Basta carregar em Início Rápido.
- 14. Símbolos:** Carregando uma vez neste botão, pode ver todos os símbolos; Voltando a carregar, pode cancelar todos os símbolos (estes desaparecem automaticamente após 15 segundos). O boneco Pisca irá orientar a sua regulação. Durante o funcionamento, é visível, no mostrador, o símbolo da forma de cozinhar.

# Regular o Relógio

Pode regular o mostrador do relógio para 12 ou 24 horas.

Neste exemplo, mostrar-lhe-ei como regular a hora para as 14:35, usando o mostrador de 24 horas.

Certifique-se que procedeu à desmontagem completa do seu forno.



## NOTA: Informações do Pisca

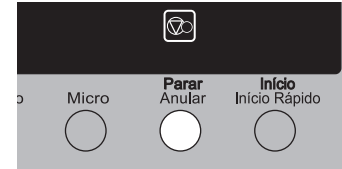
**Para regular o modo de funcionamento, o Pisca irá guiá-lo nos passos seguintes.**

Quando ligar o forno à tomada pela primeira vez, ou quando a corrente volta depois de um corte, o visor mostrará um 0. Deverá, pois, proceder à regulação do relógio.

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

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

Carregue em **Parar/Anular**.



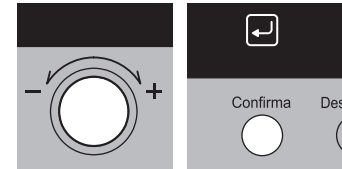
Carregue uma vez em **Relógio**.

(Se quiser usar um mostrador de 12 horas, volte a carregar em **Relógio**. Após a regulação do relógio, se quiser optar pelas 24 horas, terá de retirar a ficha da tomada e voltá-la a ligar).



Rode o **botão de selecção** até surgir "14:00" no visor.

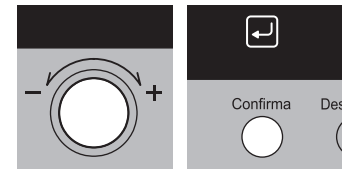
Carregue em **Confirma** para confirmar a hora.



Rode o **botão de selecção** até surgir "14:35" no visor.

Carregue em **Confirma**.

O relógio começa 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, não poderá usar nenhum comando do painel, não podendo, pois cozinhar.

Contudo, a porta do forno poderá ser sempre aberta pelos seus filhos.

Carregue em **Parar/Anular**.



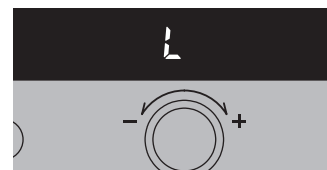
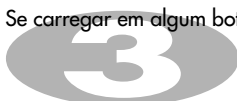
Carregue sem largar em **Parar/Anular**, até aparecer a letra "L" no visor e se ouvir um bip.

O **Dispositivo de Segurança Para Crianças** está preparado.

A hora desaparecerá do visor, mas voltará a surgir segundos mais tarde.



Se carregar em algum botão do painel, surgirá no visor a letra "L".



Para cancelar o **Dispositivo de Segurança Para Crianças**, carregue novamente sem largar em **Parar/Anular**, até o "L" desaparecer. Ouvirá, então, um bip.





# Cozinhar por Convecção

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como se deve usar a convecção para cozinhar alimentos durante 50 minutos a 220°C.

O forno por convecção usa duas temperaturas: uma de 40°C e outra que oscila entre 100°C e 250°C.

O forno tem uma função de fermentação à temperatura de 40°C. Deverá esperar até que o forno arrefeça, dado que não poderá usar esta função se a temperatura do forno for superior aos 40°C.

É possível ajustar o tempo de cozimento para até 9 horas no modo convecção temperatura de 40°C e operar o microondas.

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

Quando o forno atingir a temperatura seleccionada, emitirá um bip de aviso. Coloque a comida dentro do forno e dê-lhe ordem para iniciar a cozinhar.

Deve ser usada a grelha baixa durante a convecção.



**1. Para pré-aquecer o forno**  
Carregue em **Parar/Anular**.

Carregue em **Convecção** para escolher essa função.

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "220°C".

**2. Co Zedura**  
Carregue em **Parar/Anular**.

Carregue em **Convecção** para escolher essa função.

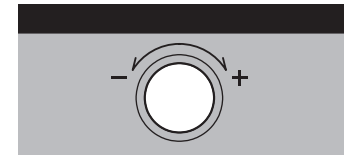
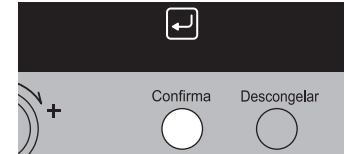
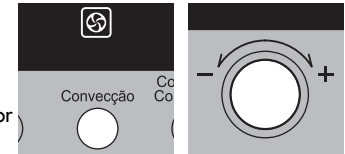
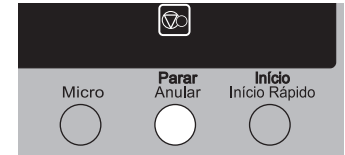
Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "220°C".

Carregue em **Confirma** para confirmar a temperatura.

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "50:00".

Carregue em **Início**.  
O visor mostrará "Pr-H"  
(Pré-aquecer)

Carregue em **Início**.  
**Depois de cozinhar, tem de usar luvas para retirar o prato giratório, dado que é feito de metal e fica muito quente.**



# Combinado Rápido

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como programar o seu forno com a potência micro de 360W e com o grelhador, para um cozinhado de 25 minutos.



## Combinado Rápido (Co-1, 2, 3)

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

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

### \* Tipos de Combinação Rápida

Co-1 **1** Grelhador-1 + Microondas

Co-2 **2** Grelhador-2 + Microondas

Co-3 **3** Grelhador-3 + Microondas

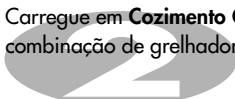
Co-4 **4** (Calor superior + inferior) + Microondas

Co-5 **5** Convecção + Microondas

Carregue em **Parar/Anular**.



Carregue em **Cozimento Combinado Rápido** para escolher a combinação de grelhador (Co-1, 2, 3).



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "Co-1".



Carregue em **Confirma** para confirmar grelhador-1

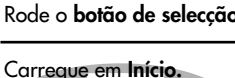


Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "360W"

Carregue em **Confirma** para confirmar a potência.

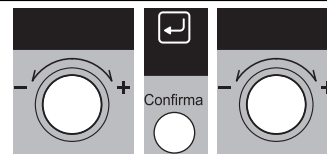
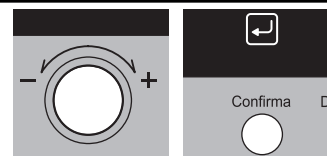
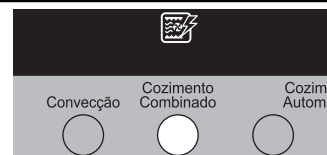


Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "25:00".



Carregue em **Início**.

**Depois de cozinhar, tem de usar pegas para retirar o prato giratório, dado que é feito de metal e fica muito quente.**



\* Modo de grelhador: ver p.21

# Combinado Rápido

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como programar o seu forno com a potência micro de 360W e uma temperatura de 200°C para um cozinhado de 25 minutos.



## Combinado Rápido (Co-4)

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

### \* Tipos de Combinação Rápida

**Co-1** 1 Grelhador-1 + Microondas

**Co-2** 2 Grelhador-2 + Microondas

**Co-3** 3 Grelhador-3 + Microondas

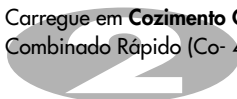
**Co-4** 4 (Calor superior + inferior) + Microondas

**Co-5** 5 Convecção + Microondas

Carregue em **Parar/Anular**.



Carregue em **Cozimento Combinado Rápido** para escolher o modo de Combinado Rápido (Co- 4).

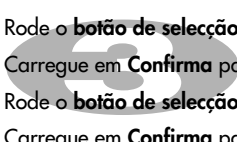


Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "Co-4".

Carregue em **Confirma** para confirmar Combinado Rápido.

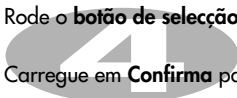
Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "200°C".

Carregue em **Confirma** para confirmar a temperatura.



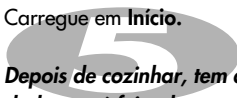
Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "360W".

Carregue em **Confirma** para confirmar a potência.

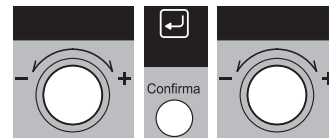
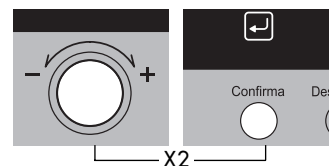
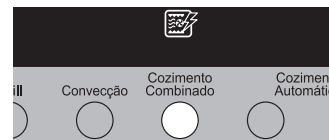


Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "25:00".

Carregue em **Início**.



**Depois de cozinhar, tem de usar pegas para retirar o prato giratório, dado que é feito de metal e fica muito quente.**



# Combinado Rápido

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como programar o seu forno com a potência micro de 360W e com a temperatura de convecção a 200°C, para um cozinhado de 25 minutos.



## Combinado Rápido (Co-5)

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

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

### \* Tipos de Combinação Rápida

**Co-1** **1** Grelhador-1 + Microondas

**Co-2** **2** Grelhador-2 + Microondas

**Co-3** **3** Grelhador-3 + Microondas

**Co-4** **4** (Color superior + inferior) + Microondas

**Co-5** **5** Convecção + Microondas

Carregue em **Parar/Anular**.

Carregue em **Cozimento Combinado Rápido** para escolher o modo de combinação.

Rode o **botão de selecção** até aparecer "Co-5" no visor.

Carregue em **Confirma** para confirmar a convecção

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "200°C".

Carregue em **Confirma** para confirmar a temperatura.

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "360W".

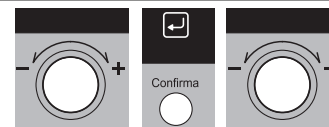
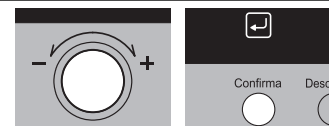
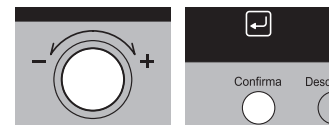
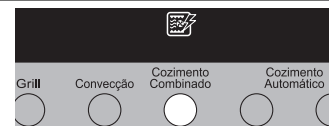
Carregue em **Confirma** para confirmar a potência.

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "25:00".

Carregue em **Início**.

Durante o funcionamento pode rodar o botão de selecção para aumentar ou diminuir o tempo de cozinhar.

**Depois de cozinhar, tem de usar pegas para retirar o prato giratório, dado que é feito de metal e fica muito quente.**



# Auto-Cozinhar

## Rápido

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como cozinhar 0.4 kg de pizza congelada (Sc 1).

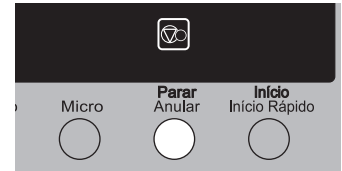


Os menus do Auto-Cozinhar Rápido já estão programados. Este modo permite-lhe cozinhar a maior parte dos seus pratos favoritos, bastando para isso escolher o tipo de alimento e o seu peso.

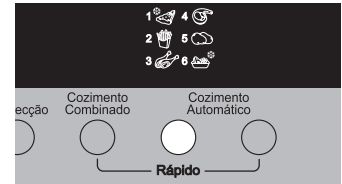
### \* Categorias para Auto-Cozinhar Rápido

SC 1	<b>1</b>	Pizza congelada
SC 2	<b>2</b>	Batatas fritas
SC 3	<b>3</b>	Pedaços de frango
SC 4	<b>4</b>	Bifes
SC 5	<b>5</b>	Batatas com casca
SC 6	<b>6</b>	Cozinhados congelados

Carregue em **Parar/Anular**.

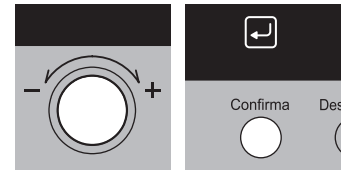


Carregue em **Cozimento Automático Rápido**.



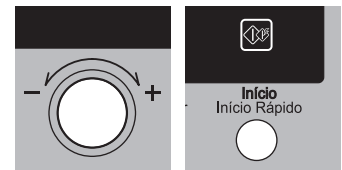
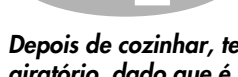
Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "SC 1".

Carregue em **Confirma** para confirmar a categoria de alimento (pizza congelada).



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "0.40kg".

Carregue em **Início**.



**Depois de cozinhar, tem de usar pegas para retirar o prato giratório, dado que é feito de metal e fica muito quente.**

# Auto-Cozinhar

## Rápido

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como cozinhar 0.9 kg de batatas com casca (SC 8).



Os menus do Auto-Cozinhar Rápido já estão programados. Este modo permite-te cozinhar a maior parte dos seus pratos favoritos, bastando para isso escolher o tipo de alimento e o seu peso.

### \* Categorias para Auto-Cozinhar Rápido

SC 7 **7** Carnes

SC 8 **8** Frango inteiro

SC 9 **9** Rosbife

SC 10 **10** Legumes frescos

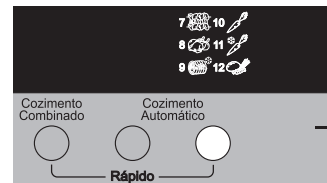
SC 11 **11** Legumes congelados

SC 12 **12** Arroz / Massa

Carregue em **Parar/Anular**.



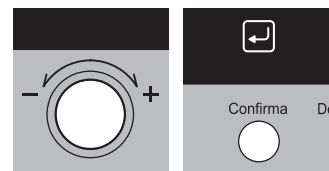
Carregue em **Cozimento Automático Rápido**.



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "SC 8".



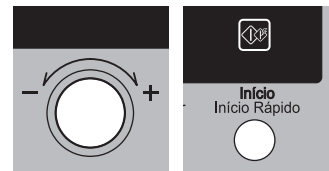
Carregue em **Confirma** para confirmar a categoria.



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "0.90kg".



Carregue em **Início**.



**Depois de cozinhar, tem de usar pegas para retirar o prato giratório, dado que é feito de metal e fica muito quente.**

## GUIA PARA AUTO-COZINHAR RÁPIDO

Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. Alimentos	Instruções
Cozimento Automático Rápido	SC 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 cozinhada, espere 1 a 2 minutos.
	SC 2	Batatas fritas	0.20 a 0.75 kg	Prato giratório	Congelados	Espalhe as batatas congeladas no prato giratório. Para obter melhores resultados, cozinhe numa só camada. No final, retire-as do forno e espere 1 a 2 minutos.
	SC 3	Pedaços de frango	0.20 a 0.80 kg	Prato giratório	Frio	Coloque os pedaços de frango no prato giratório. Quando ouvir o bip, volte a comida e carregue em <b>Início</b> para continuar a cozinhar. No final, tape com alumínio e espere 2 a 5 minutos.
	SC 4	Bifes	0.30 a 1.20 kg	Grelha baixa + prato giratório	Frio	Coloque os bifes na grelha baixa. Quando soar o bip, volte-os e carregue em <b>Início</b> para continuar a cozinhar. No final, tape com alumínio e espere 10 minutos.
	SC 5	Batatas com casca	0.20 a 1.00 kg	Prato giratório	Temp. ambiente	Escolha batatas de tamanho médio (200 a 220g cada). Lave-as e seque-as. Pique-as várias vezes com um garfo. Ponha as batatas no prato giratório. Regule o peso e carregue em <b>Início</b> . No final, retire as batatas do forno, tape-as com alumínio e espere 5 minutos.
	SC 6	Cozinhados congelados	0.40 a 1.00 kg	Grelha baixa + prato giratório	Congelados	Coloque o cozinhado congelado na grelha baixa.

## GUIA PARA AUTO-COZINHAR RÁPIDO

Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. Alimentos	Instruções
Cozimento Automático Rápido	SC 7	Carnes	0.20 a 0.80 kg	Espeto + Prato giratório	Refrigerado	<p><b>Kibe de carne</b></p> <p>600g de coxão mole 2 Colheres cheias de azeite</p> <p>1 Cebola grande Sal</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Corte a carne em pedaços pequenos e iguais. Rale a cebola e separe o "suco". Misture o "suco" da cebola com o azeite. Depois jogue por cima da carne a mistura de azeite com suco de cebola e deixe por 3-4 horas. (O sal só será colocado depois do cozimento da carne).</li> <li>2. Fixe a carne com espetos. Os espetos devem atravessar o centro da carne. Insira a carne nas barrinhas em cima da travessa de metal dentro do forno.</li> <li>3. Após cozimento, retire-o do forno.</li> </ol> <p><b>Kibe de frango</b></p> <p>600g pedaços de frango 2 Colheres cheias de azeite</p> <p>1 Cebola grande 2 Colheres cheias de tempero Sal</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cubra os pedaços de frango com o "suco de cebola, tempero, sal e azeite por 3-4 horas.</li> <li>2. Fixe os pedaços de frango com espetos. Note que os espetos devem atravessar o centro da carne.</li> <li>3. Insira a carne dentro do forno.</li> <li>4. Após cozimento, retire-o do forno.</li> </ol> <p>Devido ao peso do frango ou da carne, o peso dos ingredientes deverá ser alterado.</p>

**Obs:** O tempo de cozimento pode ser ajustado usando o dial enquanto a carne está sendo cozida.



## GUIA PARA AUTO-COZINHAR RÁPIDO

Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. Alimentos	Instruções
Cozimento Automático Rápido	SC 8	Frango inteiro	0.80 a 1.50 kg	Espeto + Prato giratório	Refrigerado	<p>Um frango inteiro aprox. 1.2kg (com pele)</p> <p>2 Cebolas grandes</p> <p>3 Colheres cheias de azeite</p> <p>3 Colheres cheias de tempero (Dissolvido em água)</p> <p>Sal</p> <p>1. Cubra o frango com o "suco" de cebola, sazón, sal e óleo (ou manteiga) por 1/2~1 hour.</p> <p>2. Prenda o frango nos espetos . Note que o espeto atravessa o frango completamente.</p> <p>3. Amarre as patas, asas e o resto com um fio de algodão e insira a barra na churrasqueira em cima da travessa de metal no forno.</p> <p>4. Após cozimento, retire-o do forno. Cubra com uma folha de alumínio por 5 minutos antes de servir.</p>
	SC 9	Rosbife	0.80 a 1.80 kg	Espeto + Prato giratório	Refrigerado	<p>1. Passe margarina derretida ou manteiga na carne.</p> <p>2. Prenda o bife nos espetos. Note que o espeto atravessa o bife completamente.</p> <p>3. Amarre o bife com um fio de algodão e insira a barra na churrasqueira em cima da travessa de metal no forno.</p> <p>4. Após cozimento, retire-o do forno. Cubra com uma folha de alumínio por 10 minutos antes de servir.</p>
	SC 10	Legumes frescos	0.20 a 1.00 kg	Grelha baixa +prato giratorio +tigela para microondas com tampa	Congelados	<p>Coloque os legumes numa tigela própria para microondas. Acrescente água.</p> <p>Tape 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:</p> <p>** 0.20 a 0.50 kg = 2 colheres de sopa</p> <p>** 0.55 a 1.00 kg = 4 colheres de sopa</p>

## GUIA PARA AUTO-COZINHAR RÁPIDO

Função	Categoria		Peso Limite	Utensílios	Temp. Alimentos	Instruções																
Cozimento Automático Rápido	SC 11	Legumes congelados	0.20 a 1.00 kg	Grelha baixa + prato giratório + tigela para microondas com tampa	Congelados	Coloque os legumes numa tigela própria para microondas. Acrescente água. Tape 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																
	SC 12	Arroz / Massa	0.10 a 0.30 kg	Grelha baixa + prato giratório + tigela para microondas com tampa	Temp. ambiente	Ponha o arroz e água a ferver, com $\frac{1}{4}$ a 1 colher de chá de sal, numa tigela grande e funda (3L). Quando soar o bip, mexa uma vez. <table border="1" data-bbox="834 451 1348 552"> <thead> <tr> <th colspan="2">Peso</th> <th>100g</th> <th>200g</th> <th>300g</th> <th>Tampa</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="2">Água</td> <td>Arroz</td> <td>280ml</td> <td>380ml</td> <td>500ml</td> <td>Sim</td> </tr> <tr> <td>Massa</td> <td>400ml</td> <td>800ml</td> <td>1200ml</td> <td>Não</td> </tr> </tbody> </table> ** Arroz – No final, deixe ficar tapado durante 5 minutos ou até o arroz ter absorvido a água. ** Massa – Durante a cozedura, mexa várias vezes, se necessário. No final, espere 1 a 2 minutos. Passe a massa por água fria	Peso		100g	200g	300g	Tampa	Água	Arroz	280ml	380ml	500ml	Sim	Massa	400ml	800ml	1200ml
Peso		100g	200g	300g	Tampa																	
Água	Arroz	280ml	380ml	500ml	Sim																	
	Massa	400ml	800ml	1200ml	Não																	

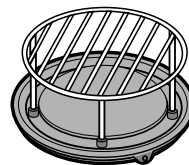
< Prato Giratório >



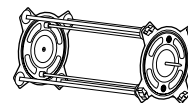
< Grelha Baixa + Prato Giratório >



< Grelha Alta + Prato Giratório >



< Espeto >







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 cozinhados. É o caso do peixe, que coze tão depressa que é melhor começar a cozinhá-lo quando ainda está ligeiramente congelado. O programa PÃO é aconselhável para descongelar pães de pequenas dimensões, como a carcaça. O pão requer um tempo de espera, no final, para descongelar bem o seu interior. Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como descongelar 1.4 kg de frango congelado.

# Descongelação

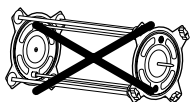
\* Quando descongelar, use apenas o prato giratório.



O seu forno tem quatro tipos de descongelação: **CARNE, AVES, PEIXE e PÃO**; cada categoria tem uma potência diferente. Carregando repetidamente no botão de **Descongelação**, poderá escolher a categoria que pretende.

Categoria	Descong. Nº
CARNE	dEF1 
AVES	dEF2 
PEIXE	dEF3 
PÃO	dEF4 

**Não use**



ESPETO

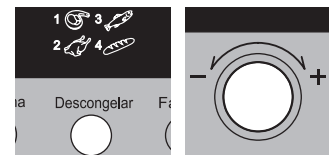
Carregue em **Parar/Anular**.

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



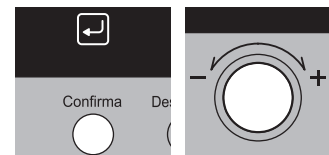
Carregue uma vez em **Descongelar**.

Rode o **botão de selecção** até aparecer "dEF2" no visor.



Carregue em **Confirma** para confirmar a categoria (aves).

Para dar entrada ao peso da comida a descongelar, rode o **botão de selecção** até aparecer "1.4kg".



Carregue em **Início**.



Durante a descongelação, o forno emitirá "bips". De cada vez que os ouvir, abra a porta, vire os alimentos e separe-os para descongelarem melhor. Retire as porções que já descongelaram ou atrase-as para atrasar o processo. Depois de cada verificação, feche a porta e carregue em **Início** para retomar a descongelação.

**O forno não pára a descongelação (mesmo depois de soar o bip), a menos que a porta seja aberta.**

## GUIA DE DESCONGELAÇÃO

- \* A comida a descongelar deve estar num recipiente próprio para microondas que deve ser colocado, destapado, 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 descongelação. Certifique-se que o alumínio não toca nas paredes do forno.
- \* Logo que possível, separe os alimentos como carne picada, costeletas ou bifés, salsichas ou entremeadas.

**Quando soar o bip, volte os alimentos.** Retire os pedaços já descongelados. Continue a descongelação 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 cozinhados.

<b>Categoria</b>	<b>Peso</b>	<b>Utensílio</b>	<b>Alimentos</b>
<b>Carne</b>	0.1 a 4.0 kg	Material para Microondas(Raso), Travessa de Metal	<b>Carne</b> Carne picada, bife de lombo, carne para guisar, bife, carne para assar, alcatra para assar, hamburguers, costeletas de porco ou de carneiro, rolo de carne, salsichas. Volte os alimentos sempre que soar o bip. Após a descongelação, espere 5 a 15 minutos.
<b>Aves</b>			<b>Aves</b> Frango inteiro, coxas, peito, peito de peru (até 2.0 kg). Volte os alimentos sempre que soar o bip. Após a descongelação, espere 20 a 30 minutos.
<b>Peixe</b>			<b>Peixe</b> Filetes, postas, peixe inteiro, marisco. Volte os alimentos sempre que soar o bip. Após a descongelação, espere 10 a 20 minutos.
<b>Pão</b>	0.1 a 0.5 kg	Toalha de papel ou prato raso Travessa de Metal	Pão às fatias, carcaças, cacetes, etc.

# Cozinhar com Grelhador

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como utilizar o Grelhador – 1 para cozinhar alimentos em 12 minutos e 30 segundos.



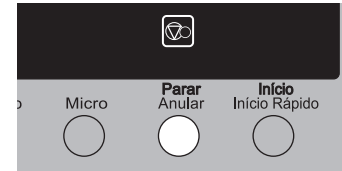
Esta função permite-lhe alourar a comida mais depressa, deixando-a estaladiça.

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

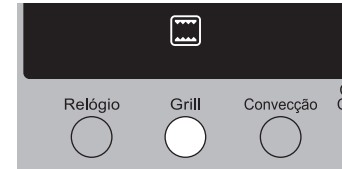
A grelha alta deve ser usada ao cozinhar com grelhador.



Carregue em **Parar/Anular**.



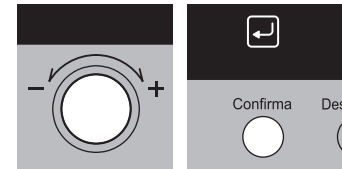
Carregue em **Grill** para escolher este modo.



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "gr-1".

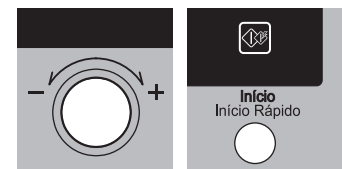
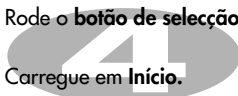
Carregue em **Confirma** para confirmar o grelhador.

Categoria	Visor	Fonte de Calor
Grelhador-1	gr-1	Calor Superior (1950W)
Grelhador-2	gr-2	Calor Superior (1100W)
Grelhador-3	gr-3	Calor Inferior (650W)



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "12:30".

Carregue em **Início**.



**Depois de cozinhar, tem de usar pegas para retirar o prato giratório, dado que é feito de metal e fica muito quente.**

# Cozinhar com Microondas

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como cozinhar com 600W de potência de microondas em 5 minutos e 30 segundos.

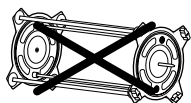


O seu forno tem cinco níveis de potência de microondas. O nível Alto é escolhido automaticamente; rodando o botão de selecção, poderá seleccionar as outras potências.

## NÍVEL DE POTÊNCIA

<b>ALTO</b>	900 W
<b>MÉDIO ALTO</b>	600 W
<b>MÉDIO</b>	360 W
<b>DESCONGELAÇÃO MÉDIO BAIXO</b>	180 W
<b>BAIXO</b>	90 W

**Não use**



ESPETO

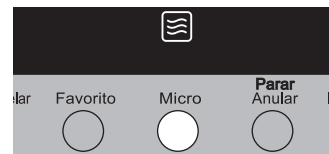
Certifique-se que instalou bem o seu forno, seguindo as instruções anteriores deste manual.

Carregue em **Parar/Anular**.

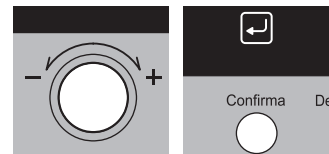


Carregue uma vez em **Micro** para escolher este modo.

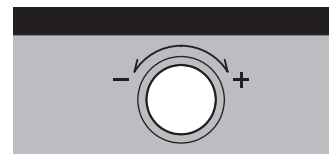
Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "600W".



Carregue em **Confirma** para confirmar a potência.



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "5:30".






Carregue em **Início**.



# Níveis de Potência do Microondas

O seu forno microondas está equipado com 5 níveis de potência que lhe dão uma maior flexibilidade e controlo dos cozinhados. A tabela em baixo, a ser usada com este forno, mostra-lhe o tipo de alimentos e o nível de potência de microondas a que devem ser cozinhados.

NÍVEL DO MICROONDAS	POTÊNCIA	UTILIZAÇÃO	ACESSÓRIOS
ALTO	900W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Ferver água</li><li>* Carne de vaca picada</li><li>* Cozinhar pedaços de aves, peixe, legumes</li><li>* Cozinhar carne tenra cortada</li></ul>	Grelhador baixo + Prato giratório 
MÉDIO ALTO	600W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Para reaquecer</li><li>* Carne assada e aves</li><li>* Cozinhar cogumelos e crustáceos</li><li>* Cozinhar comida contendo queijo e ovos</li></ul>	
MÉDIO	360W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Cozer bolos e scones</li><li>* Preparar ovos</li><li>* Cozer leite creme</li><li>* Preparar arroz, sopa</li></ul>	
DESCONGE-LAÇÃO MÉDIO BAIXO	180W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Para descongelar</li><li>* Derreter manteiga e chocolate</li><li>* Cozinhar carne cortada menos tenra</li></ul>	Prato giratório 
BAIXO	90W	<ul style="list-style-type: none"><li>* Amolecer manteiga e queijo</li><li>* Amolecer gelados</li><li>* Levedar massa para pão, bolos</li></ul>	Grelhador baixo + Prato giratório 



# Cozinhar em Duas Fases

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como cozinhar em duas fases. A primeira fase cozinhará a comida durante 11 minutos no nível ALTO (900W); a segunda fase, cozinhará a 360W, durante 35 minutos.

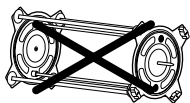


Durante o cozinhar em duas fases, pode abrir a porta do forno e verificar a comida. Depois de fechar a porta, carregue em **Início** para retomar o cozinhado.

No final da fase 1, ouvirá um bip, começando logo a fase 2.

Se quiser cancelar o programa, carregue duas vezes em **Parar/Anular**.

**Não use**

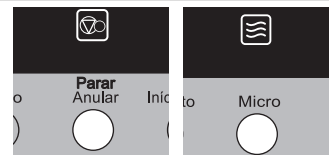


ESPETO

Carregue em **Parar/Anular**.

Preparar a potência e o tempo de cozer para a **fase 1**.

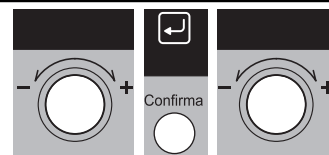
Carregue uma vez em **Micro** para escolher o modo de microondas.



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "900W".

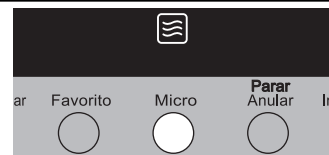
Carregue em **Confirma** para confirmar a potência.

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "11:00".



Preparar a potência e o tempo de cozer para a **fase 2**.

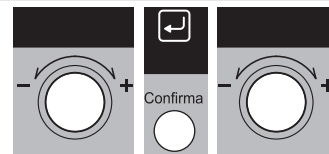
Carregue **uma vez em Micro** para escolher o modo de microondas.



Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "360W".

Carregue em **Confirma** para confirmar a potência.

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "35:00".



Carregue em **Início**.





# Cozinhados Favoritos

Esta função permite-lhe preparar e executar um programa de uma só fase, que use com frequência. Uma vez preparado o programa, bastará carregar no botão de cozinhado Favorito. Nas instruções que se seguem, irei mostrar-lhe como preparar o programa para 10 minutos e 30 segundos, a 600W de potência.

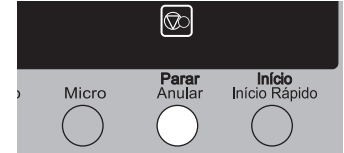


## 1. Para Preparar

O programa para cozinhar pode ser guardado na memória do seu forno. Se quiser mudar o seu COZINHADO FAVORITO, basta dar entrada a um novo programa.

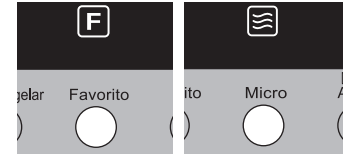
Pode memorizar até 9 Programas (FA-1 a FA-9).

Carregue em **Parar/Anular**.



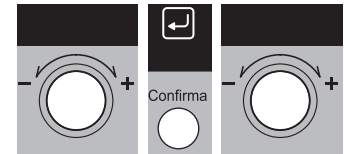
Carregue em **Favorito** surge FA-1 no visor.

Carregue em **Micro**.



Rode o **botão de selecção** até aparecer no visor "600W".

Carregue em **Confirma**.



Rode o **botão de selecção** até aparecer no visor "10:30".

Carregue em **Favorito**. (Carregue em **Início**, o programa começa e fica automaticamente guardado na memória do forno).

Acabou de instalar um cozinhado favorito.



# Cozinhados

## Favoritos



### 2. Para Cozinhar

Quando cozinhar, utilize esta função carregando no botão de cozinhado favorito.

Carregue em **Favorito** até surgir no visor "FA-1".



Carregue em **Início**.



### 3. Para mudar de programa

(Se FA-1 já contiver algum programa de cozinhado favorito).

Carregue em **Favorito**; no visor surgem FA-1 e os dados para cozinhar.

Carregue no botão de **Funções** que deseja para o programa. Prepare um novo programa para cozinhar.

Carregue em **Favorito**.

(Carregue em **Início**, o programa começa e fica automaticamente guardado na memória do forno).



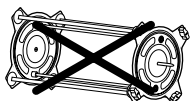
# Início Rápido

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como preparar para cozinhar com microondas em Alto (900W), durante 2 minutos.



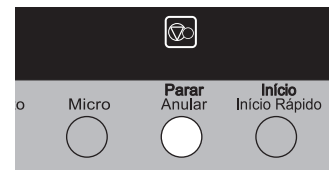
**Início Rápido:** com um toque no botão **Início**, pode preparar um período para cozinhar em nível de potência ALTO (900W), de 30 segundos.

**Não use**



ESPETO

Carregue em **Parar/Anular**.



Carregue quatro vezes em **Início** para preparar 2 minutos em nível de potência ALTO (900W). O forno começará a funcionar antes de carregar pela quarta vez.



# Cozinhar

## Mais / Menos

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como alterar o programa Auto-Cozinhar Rápido anteriormente preparado, de modo a aumentar ou diminuir o tempo de cozinhar.

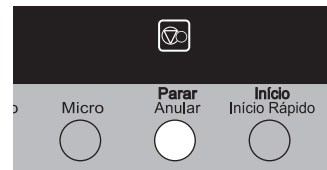


Quando usar o Auto-Cozinhar Rápido, se vir que a comida está atrasada ou, pelo contrário, já está quase pronta, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura, bastando para isso, rodar o BOTÃO DE SELECÇÃO.

Pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura (excepto no modo de descongelação) em qualquer momento; basta rodar o BOTÃO DE SELECÇÃO.

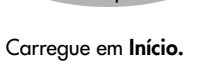
Tempo de cozedura	Aumentar ou Diminuir o tempo
0 a 3 min.	10 seg.
3 a 20 min.	30 seg.
20 a 30 min.	1 min.
30 a 90 min.	5 min.

Carregue em **Parar/Anular**.



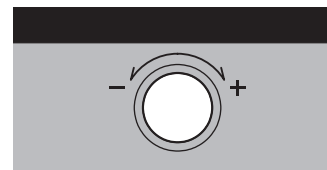
Prepare o programa requerido em **Cocción automática rápida**.

Introduza o peso dos alimentos.



Rode o **botão de selecção** para a direita ou para a esquerda.

O tempo de cozedura aumenta ou diminui.



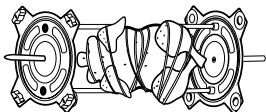
Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como cozinhar 1 kg de frango inteiro (SC 8).



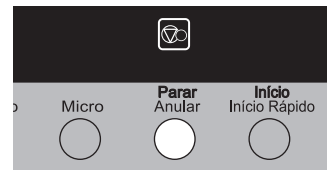
Não deixe o frango na vertical ao colocá-lo no espeto.  
(como mostra a figura)



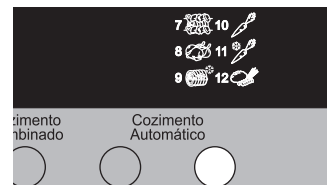
As patas, asas e o resto devem estar amarrados antes e durante o cozimento como o frango mostrado na figura.



Carregue em **Parar/Anular**.

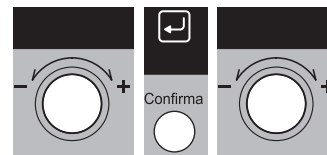
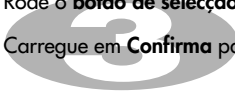


Carregue em **Cozimento Automático Rápido**.



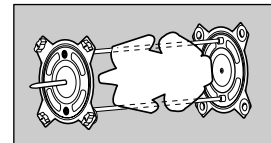
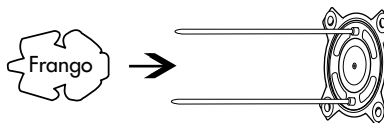
Rode o **botão de seleção** até o visor mostrar "SC 8".

Carregue em **Confirma** para confirmar a categoria (frango inteiro).



Rode o **botão de seleção** até o visor mostrar "1.00kg".

Prepare pratos no Espeto.



# Espeto

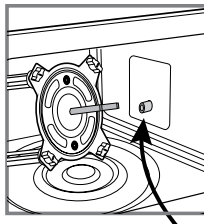
## Instalacao & Cozimento



### Para limpar Espeto e Travessa de Metal

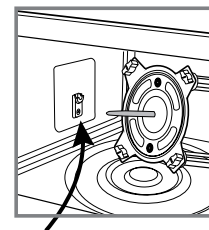
Após cozimento completo, separe o espeto e o alimento. Tome cuidado ao mexer na espeto, a travessa e o alimento estao muito quentes. Durante o cozimento e é normal o espeto e travessa ficarem manchados pela comida. Simplesmente limpe o espeto e a travessa com agua morna com detergente e um pano suave. O espeto e a travessa continuarao manchados apos lavagem. Esfregue com detergente os uten - silios e deixe por alguns minutos. Não use esponja de metal ou bombril. Isso so vai arranhar a superficie.

Insira o eixo da parte direita no eixo do motor.



Eixo do motor

Insira o eixo da parte esquerda que segura o Espeto.



Suporte do espeto

Carregue em **Início**.

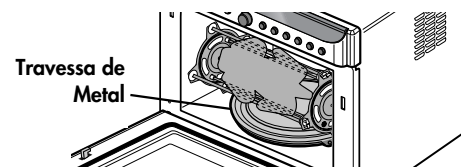
**Após cozimento segure a barra do Espeto pelos dois lados com o suporte e levante a parte esquerda e puxe a parte direita levemente.**

### OBS:

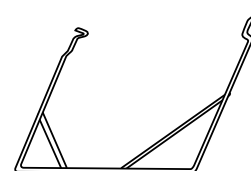
1. O espeto pode ser conveniente para grelhados e aves. Toda superficie da carne ficara dourado sem ter que virar.
2. O espeto pode ser usado no modo grelha, modo convencional e modo de autocozimento raápido.
3. A barra da espeto é somente para assados. Terminado o cozimento retire a barra e guarde com os outros acesoórios.

### ATENCAO

1. **NAO UTILIZE O ESPETO SEM PESO NENHUM, IRA DANIFICAR O FORNO.**
2. **APOS COZIMENTO, A TRAVESSA DE METAL ESTARA EXTREMAMENTE QUENTE.**
3. E recomendavel que se retire a gordura da giratoria toda vez apos cozimento. Gordura quente no churrasqueira produz fumaca.



Travessa de Metal



Suporte

Nas instruções que se seguem, mostrar-lhe-ei como cozinhar 0.8 kg de carnes (SC 7).

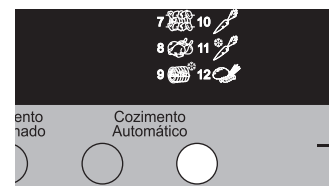
## Instalacao & Cozimento



Carregue em **Parar/Anular**.



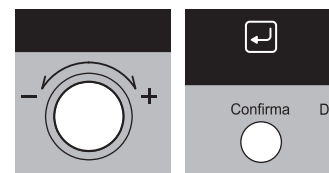
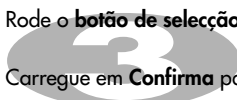
Carregue em **Cozimento Automático Rápido**.



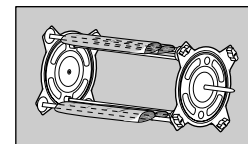
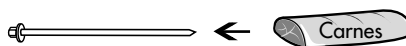
Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "SC 7".

Carregue em **Confirma** para confirmar a categoria (carnes).

Rode o **botão de selecção** até o visor mostrar "0.8kg".



Prepare pratos no Espeto.



# Espeto

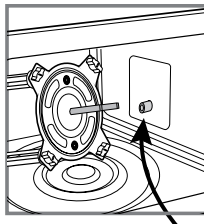
## Instalacao & Cozimento



### Para limpar Espeto e Travessa de Metal

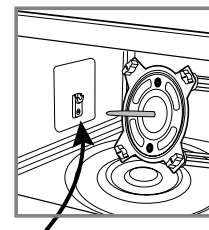
Após cozimento completo, separe o espeto e o alimento. Tome cuidado ao mexer na espeto, a travessa e o alimento estao muito quentes. Durante o cozimento e é normal o espeto e travessa ficarem manchados pela comida. Simplesmente limpe o espeto e a travessa com agua morna com detergente e um pano suave. O espeto e a travessa continuarao manchados apos lavagem. Esfregue com detergente os uten - silios e deixe por alguns minutos. Não use esponja de metal ou bombril. Isso so vai arranhar a superficie.

Insira o eixo da parte direita no eixo do motor.



Eixo do motor

Insira o eixo da parte esquerda que segura o Espeto.



Suporte do espeto

Carregue em **Início**.

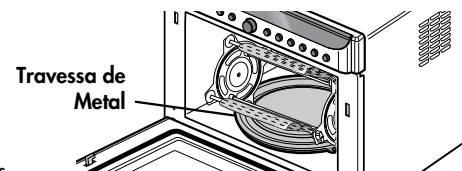
**Após cozimento segure a barra do Espeto pelos dois lados com o suporte e levante a parte esquerda e puxe a parte direita levemente.**

### OBS:

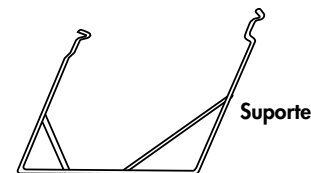
1. O espeto pode ser conveniente para grelhados e aves. Toda superficie da carne ficara dourado sem ter que virar.
2. O espeto pode ser usado no modo grelha, modo convencional e modo de autocomzimento raápido.
3. A barra da espeto é somente para assados. Terminado o cozimento retire a barra e guarde com os outros acesoórios.

### ATENCAO

1. **NAO UTILIZE O ESPETO SEM PESO NENHUM, IRA DANIFICAR O FORNO.**
2. **APOS COZIMENTO, A TRAVESSA DE METAL ESTARA EXTREMAMENTE QUENTE.**
3. E recomendavel que se retire a gordura da giratoria toda vez apos cozimento. Gordura quente no churrasqueira produz fumaca.



Travessa de Metal



Suporte



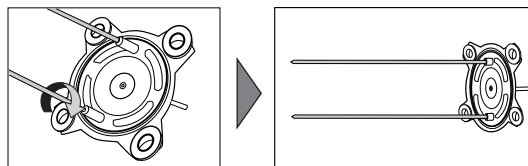
# Espeto

## Montagem



Prenda os parafusos da barra na peça da direita.

1



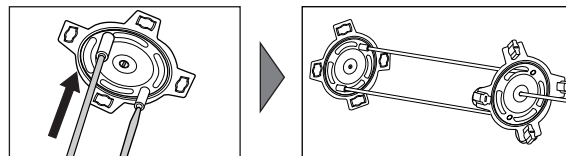
Gire os parafusos no sentido horário na peça da direita

### ATENCAO

O espeto não é brinquedo.  
Mantenha-o fora do alcance das crianças

Monte a peça da direita

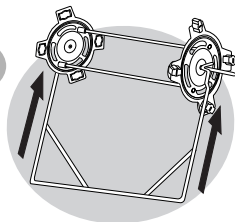
2



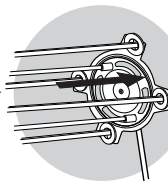
Empure as barras do espeto para dentro da peça.

Montar os espetos

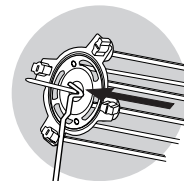
3



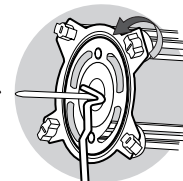
Instale o suporte na espeto.



Insira a parte pontuda do espeto no furo da peça da direita.



Insira o outro lado do espeto no furo da peça da esquerda.



Gire no sentido anti-horário até estar fixado. Repita isso 4x até o espeto estar fixo.

# Cozinhados-testes de acordo com a norma EN 60705

Função	Cozinhado	Microondas em watts e Tempo em minutos	Tipo de calor Temperatura em °C	Notas
Descongelar com microondas	Carne	180 watts, 6-7min. + 90 watts, 8-10min.	-	Prato raso. Coloque-o no prato giratório. Vire após os 180 watts, 6-7 minutos.
Cozinhar com Microondas	Leite creme	600 watts, 5min. + 360 watts, 12-15min.	-	Coloque o pirex na grelha baixa.
	Massa levedada	600 watts, 9-11min.	-	Coloque um pirex com 22cm de diâmetro na grelha baixa.
	Empadão de carne	600 watts, 25-30min.	-	Coloque o pirex na grelha baixa.
Combinado com Microondas	Batatas gratinadas	360 watts, 30-35min.	Combinado Rápido-5 140°C	Coloque um pirex com 22 cm de diâmetro no prato giratório.
	Bolos	180 watts, 20-25min.	Combinado Rápido-5 180°C	Coloque um pirex com 22 cm de diâmetro no prato giratório.
	Frango	360 watts, 35-40min.	Combinado Rápido-5 230°C	Coloque o frango, de peito para baixo, na grelha baixa. Vire após 20 minutos.

## ATENÇÃO

***Certifique-se sempre de que regulou os tempos de cozedura correctamente, na medida em que uma cozedura excessiva poderia dar origem a um INCÊNDIO e danificar o forno.***

# Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e conserve para futura consulta

1. Não tente manipular inadequadamente nem fazer ajustes ou reparações por si próprio na porta do microondas, nos fechos de segurança nem em nenhum elemento do forno. É perigoso tentar reparar ou manipular o forno de forma retirando-se alguma cobertura de protecção contra as microondas. Qualquer reparação deverá ser efectuada por pessoal técnico especializado.
2. Não faça funcionar o microondas se este estiver vazio. É aconselhável colocar um copo de água no seu interior, água que irá absorver as microondas no caso do forno começar a funcionar acidentalmente.
3. Nunca utilize o forno microondas para secar roupa, visto que esta poderia ficar carbonizada ou incendiar-se por um aquecimento prolongado.
4. Não cozinhe alimentos embrulhados em papel de cozinha a não ser que assim conste num livro de cozinha por microondas.
5. Se for possível utilizar papel de cozinha, não o substitua por papel de jornal.
6. Não utilize recipientes de madeira: poderiam aquecer demasiado e ficar carbonizados. Também não utilize recipientes cerâmicos que tenham incrustações metálicas (por exemplo, de ouro ou prata). Tire sempre todos os elementos metálicos de sujeição. Não introduza nunca objectos metálicos: podiam produzir-se arcos voltaicos que poderiam danificar gravemente o microondas.
7. Nunca coloque em funcionamento o microondas se na junta da porta estiver introduzido papel de cozinha, restos de guardanapos de papel ou qualquer outra substância obstruída: poderia representar uma exposição do utilizador às microondas.
8. Não utilize papel reciclado, visto que pode conter impurezas que poderiam provocar faíscas, ou também se podia incendiar ao cozinhar alimentos.
9. Não passe por água a bandeja giratória imediatamente depois de ter cozinhado: podia ficar danificada ou partir-se.
10. Se introduzir pequenas quantidades de alimentos, o tempo correspondente de aquecimento ou de cozedura também será reduzido. Ao utilizar tempos normais de cozedura podiam aquecer demasiado ou queimar-se.
11. Para evitar que o forno possa cair acidentalmente ao chão, deixe pelo menos 8 cm. entre a parte frontal do forno e a beira da superfície onde está colocado.
12. Fure sempre as batatas, maçãs ou outras frutas ou alimentos vegetais antes de os cozinhar.
13. Nunca introduza ovos com a casca, já que acumulariam pressão que os faria rebentar.
14. Não cozinhe alimentos com muito azeite.
15. Antes de cozinhar ou de descongelar, retire a embalagem plástica dos alimentos. No entanto, alguns alimentos devem ser cozinhados ou aquecidos com plástico transparente.
16. Se a porta do forno ou a selagem estiverem danificadas, não utilize o microondas até que um técnico especializado o repare.
17. Se sair fumo, apague ou desligue da rede o microondas e mantenha-o fechado para sufocar o fogo.
18. Ao cozinhar ou aquecer alimentos em recipientes de um só uso de plástico, papel ou de outros materiais inflamáveis, observe frequentemente o interior do forno visto que se podem incendiar.
19. As crianças só devem utilizar o microondas com a supervisão de adulto e sempre que lhes for indicado como utilizá-lo correctamente e de forma segura e conhecem os possíveis riscos de uma utilização inadequada.
20. Líquidos e outros alimentos não se devem aquecer em recipientes fechados visto que poderiam explodir.
21. Não use recipientes fechados hermética-mente. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, porque existe o risco de eles explodirem.

# Instruções de segurança importantes

## Leia atentamente e conserve para futura consulta

- 22 Use apenas utensílios adequados para utilização num forno de microondas.
- 23 Ao aquecer comida em recipientes de plástico ou papel, mantenha o forno sob vigilância, devido à possibilidade de ignição.
- 24 Se for observado fumo, desligue ou retire a ficha da tomada e mantenha a porta fechada de modo a abafar quaisquer chamas.
- 25 O aquecimento de bebidas no microondas pode causar a sua fervura em erupção, pelo que deve ser tomado cuidado ao manipular o recipiente.
- 26 O conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés deve ser agitado ou mexido, e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.
- 27 Não devem ser aquecidos em fornos microondas ovos dentro da casca ou ovos inteiros bem cozidos, pois podem explodir, mesmo após o aquecimento no microondas ter terminado.
- 28 Instruções para limpeza dos vedantes da porta, cavidades e peças adjacentes.
- 29 O forno deve ser regularmente limpo, devendo ser removidos quaisquer depósitos de comida.
- 30 Se o forno não for mantido limpo, tal pode causar a deterioração da superfície, afectando adversamente a duração da aplicação e, possivelmente, resultando numa situação perigosa.
- 31 Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno (em aparelhos com a opção de utilização de uma sonda de detecção de temperatura).
- 32 Se forem fornecidos elementos de aquecimento, o aparelho torna-se quente durante a utilização. Deve ser tomado cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- 33 O aparelho não se destina à utilização por crianças de tenra idade ou pessoas enfermas sem supervisão.
- 34 O microondas tem de ser utilizado com a porta decorativa aberta.

- 35 Esta ligação pode ser alcançada tendo a ficha acessível ou através da incorporação de um interruptor na cablagem fixa de acordo com as regras relativas a regras de cablagem.
- 36 Não utilize produtos de limpeza abrasivos e duros ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do forno, porque podem riscar a superfície, o que pode levar à quebra do vidro.

**ATENÇÃO:** Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser utilizado até a reparação ter sido efectuada por um profissional competente.

**ATENÇÃO:** É perigoso para outra pessoa que não seja um profissional competente efectuar qualquer serviço de reparação ou manutenção, que envolva a remoção de uma tampa que ofereça protecção contra a exposição à energia das microondas.

**ATENÇÃO:** Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, porque poderão explodir.

**ATENÇÃO:** O forno apenas deverá ser utilizado por crianças sem a supervisão de um adulto se estas tiverem recebido instruções adequadas para o utilizarem de forma segura e se compreenderem os riscos de uma utilização indevida.

**ATENÇÃO:** Os componentes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças deverão manter-se afastadas.

**ATENÇÃO:** Este aparelho não está destinado para ser usado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, excepto se tiverem recebido supervisão ou instruções relativamente ao uso do aparelho, por uma pessoa responsável para sua segurança.

# Utensílios Próprios para Microondas

## **Nunca use objectos metálicos ou com enfeites de metal no forno microondas**

As microondas não podem penetrar no metal. Fazem ricochete e provocam faíscas, um fenómeno 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 microondas. Se tem dúvidas em relação a alguns utensílios, há uma maneira simples de verificar se estão aptos a serem usados no microondas.

Coloque o utensílio em questão junto de uma tigela de vidro cheia de água. Aqueça em microondas, nível ALTO, durante 1 minuto. Se a água aqueceu, mas o utensílio ficou frio, então é próprio para microondas. Se a água não aqueceu, mas o utensílio ficou morno, então não é aconselhável para o uso no forno, dado que absorve as microondas. Terá, muito provavelmente, vários objectos na sua cozinha que poderá usar no forno microondas. Consulte a lista que se segue:

### **Louça**

A maioria da louça pode ser usada no microondas. Se tiver dúvidas, verifique as instruções do fabricante ou faça o teste referido anteriormente.

### **Vidro**

Utensílios em vidro resistente ao calor é próprio para microondas. Incluem-se todos os tipos de pirex. Não use, contudo, vidro delicado, como copos de água ou de vinho, dado que podem partir-se quando os alimentos aquecem.

### **Recipientes de plástico**

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

### **Papel ou cartão**

Pratos ou recipientes em papel, são convenientes para cozinhados rápidos e com pouca gordura ou líquidos. Os guardanapos de papel também são úteis para embrulhar alimentos ou para forrar tabuleiros 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 de microondas.

### **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 microondas**

Os recipientes de plástico para microondas existem em grande variedade de formas e tamanhos. No entanto, 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 objectos contêm chumbo ou ferro, não sendo, por conseguinte, apropriados para usar no microondas.**

**Deve verificar bem os recipientes para ter a certeza que são adequados ao uso em forno microondas.**

# Características da Comida e Cozinhar com Microondas

## Vigiar os cozinhados

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

## Factores que influenciam o tempo de cozedura das microondas

São muitos os factores que influenciam o tempo de cozedura. A temperatura dos ingredientes usados numa receita pode estabelecer uma grande diferença no tempo necessário para cozinhar. Por exemplo: um bolo feito com leite, manteiga e ovos acabados de tirar do frigorífico, levará mais tempo a cozer do que um feito com os mesmos ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual são acompanhadas pelo tempo mínimo e máximo de cozinhar. Provavelmente, verificará que usando o tempo mínimo, a comida não ficará inteiramente cozida e que, por vezes, quererá continuar a cozinhar para além do tempo máximo que lhe demos. A nossa filosofia é que, em culinária, é melhor poupar no tempo de cozinhar. É que se a comida ficar demasiado cozida, o prato fica estragado e sem qualquer emenda 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 tapados, continuarão a cozer fora do forno, dado que o calor que se encontra na parte exterior dos alimentos espalhar-se-á gradualmente até ao seu interior. Se deixar a comida no forno até estar completamente cozinhada, a parte exterior pode ficar demasiado cozida ou, até, queimada. Com a prática, passará a não ter qualquer dificuldade em calcular tanto o tempo de cozedura, como o tempo de repouso dos vários tipos de comida.

## Densidade da comida

Comida leve e porosa, como bolos e pão coze mais rapidamente do que comida pesada e densa, como carne assada ou guisada. Ao cozinhar comida leve e porosa em microondas, tenha cuidado para não deixar o rebordo ficar seco e estaladiço.

## Comida alta

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

## Líquidos da comida

O calor libertado pelas microondas faz evaporar os líquidos naturais dos alimentos, por isso antes de cozinhar comida relativamente seca, como os assados ou alguns legumes, deve borrifá-la com água ou então tapá-la, de modo a conservar os líquidos no seu interior.

## Comida com ossos e gordura

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

## Quantidade da comida

A quantidade de microondas 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 cozedura. Quando reduzir a metade os ingredientes de uma receita, lembre-se de diminuir de um terço (1/3) o tempo de cozedura.

## Formato da comida

As microondas só penetram nos alimentos até 2 cm. A parte de dentro de comida espessa coze quando o calor gerado na parte exterior progride até ao interior. Portanto, só o exterior da comida é cozinhada por microondas; o resto coze por condução. O pior formato para cozinhar em microondas 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 em anel, coze muito melhor em microondas.

## Tapar a comida

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

## 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 cozinhada por períodos mais curtos, poderá ser barrada com um molho de soja ou de churrasco, para ficar mais alourada e com um aspecto mais apetitoso. Se puser pequenas quantidades de molho, não altera o sabor original da receita.

## Tapar com papel absorvente

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

## Dispor a comida no forno

Alimentos como batatas, pequenos bolos e "hors d'oeuvres" cozem 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 Microondas

## Mexer

Esta é uma das técnicas mais importantes no cozinhar com microondas. Nos cozinhados convencionais, mexe-se para misturar. Em microondas, 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 voltada com frequência, para a parte superior e a parte inferior cozerem uniformemente. Também convém virar frango cortado aos pedaços e costeletas.

## Pôr porções mais espessas junto ao rebordo do prato

Dado que as microondas cozinham o lado de fora dos alimentos, é conveniente colocar as porções mais espessas de carne, aves ou peixe junto ao rebordo do prato utilizado. Deste modo, as porções mais espessas receberão a maior parte das microondas e a comida será cozinhada de maneira mais uniforme.

## Proteger a comida

Folhas de alumínio ( que bloqueiam as microondas), podem ser colocadas a tapar os cantos de comidas em forma de quadrados ou rectângulos, para evitar que fiquem demasiado passadas. Não use o alumínio em excesso e certifique-se que fica bem preso ao prato ou à comida, caso contrário poderá causar faíscas.

## Colocar a comida num plano elevado

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

## Picar os alimentos

Comida envolta em conchas, peles ou membranas, poderá rebentar dentro do forno se não tiver sido picada antes. É o caso da gema ou da clara de ovos, de ameijoas ou ostras e de legumes ou frutos inteiros.

## Verificar se a comida está cozinhada

A comida coze tão rapidamente num forno que é preciso verificar com frequência se está pronta. Alguns alimentos ficam no microondas até estarem completamente cozinhados, mas a maior parte, incluindo carne e aves, deve ser retirada do forno ligeiramente mal passada para poder acabar de cozinhar em repouso. A temperatura no interior da comida aumentará entre 3°C e 8°C durante o período de repouso.

## Período de repouso

Os alimentos podem ser deixados em repouso durante 3 a 10 minutos, após terem sido retirados do forno. Normalmente, a comida deve ficar tapada para reter o calor, excepto aquela que deve ficar seca (é o caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que a comida acabe de cozer e melhora o sabor final.

## Como Limpar o Seu Forno

### 1 Mantenha limpo o interior do forno

Salpicos de comida ou líquidos derramados agarram-se às paredes do forno ou ficam entre o vedante e a superfície da porta. É melhor limpar logo o líquido entornado com um pano húmido. Os pedaços de comida entornada só absorvem microondas, aumentando, por isso, o tempo de cozedura. 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 salpicos de gordura com um pano ensaboado, limpe com um pano húmido 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 húmido e limpe imediatamente com um pano seco. Após a limpeza, carregue em Parar/Anular.

- 3 Se se acumular vapor à volta da porta, tanto no exterior como no interior, limpe com um pano macio. Este fenómeno pode dar-se quando o forno é utilizado em condições de grande humidade. Não traduz, 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 PIAÇABAS DE PLÁSTICO. As partes metálicas do aparelho serão mais fáceis de conservar se forem limpas frequentemente com um pano húmido.
- 5 Não use aspiradores a vapor.

# Perguntas e Respostas

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

R Pode haver várias razões:

- A lâmpada fundiu-se.
- O interruptor não funciona.

**P As microondas atravessam o vidro da porta do forno?**

R Não. Os pequenos orifícios foram concebidos para deixar passar a luz, mas não deixam passar as microondas.

**P Por que é que soa o bip quando se carrega em algum botão do painel de comando?**

R O bip assegura-lhe que a programação pretendida está a ser feita.

**P O forno microondas poderá ficar estragado se funcionar vazio?**

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

**P Por que motivo os ovos às vezes rebentam?**

R Ao cozer, estrelar ou escalfar ovos, a gema pode rebentar devido ao acumular de vapor dentro da membrana. Para evitar isso, basta picar a gema antes de cozinhar. Nunca ponha a cozer ovos com casca.

**P Por que se recomenda um período de repouso no final do cozinhado a microondas?**

R Terminado o cozinhado a microondas, a comida continua a cozer durante um certo período de tempo. O período de repouso permite cozer a comida de maneira mais completa e uniforme. O tempo do período de repouso varia consoante a densidade da comida.

**P É possível fazer pipocas no microondas?**

R Sim, se seguir um destes dois métodos:

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

SIGA À RISCA AS INSTRUÇÕES DE CADA PRODUTOR SOBRE OS SEUS PRODUTOS. VIGIE O FORNO ENQUANTO ESTÁ A FAZER AS PIPOCAS. SE O MILHO NÃO SALTAR 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 NUNCA 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?**

R Consulte novamente o guia e certifique-se que seguiu correctamente as instruções, de modo a compreender o que terá causado a variação no tempo de cozinhar. Os tempos e temperaturas que constam do guia, são meras sugestões e destinam-se a evitar que a comida fique muito passada, o problema mais comum no período de adaptação a um microondas. Variações no tamanho, peso e dimensão dos alimentos, requerem tempos diversos para cozer. Tempere as sugestões do guia de cozinha com a sua própria experiência, ao verificar as condições dos alimentos, tal como faz com um forno convencional.



# Informações sobre a Ligação Eléctrica / Dados Técnicos

## Aviso

### Este aparelho tem de ser ligado à terra

Os fios do cabo de alimentação têm as seguintes cores:

AZUL – Neutro

CASTANHO – Com Corrente

VERDE e AMARELO, ou VERDE – Ligação à Terra

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

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

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

Deve ligar o fio VERDE e AMARELO, ou VERDE, ao terminal da ficha marcado com a letra E, ou com o símbolo  $\perp$ .

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

### Dados Técnicos

		MP-9483SLR
Potência de Entrada		220 V AC / 60Hz
Potência de Saída		900 W (IEC60705 valor standard)
Frequência doMicroondas		2450 MHz
Dimensões Exteriores		527 mm(L) X 392mm(A) X 480 mm(C)
Consumo	Grelhador	Máx. 2050 W
	Combinado	Máx. 2700 W
	Convecção	1850 W
	Microondas	1520 W

# ***Memo***

# ***Memo***



**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**