



# MANUAL DE INSTRUÇÕES

# FORNO DE MICRO-ONDAS

LEIA ESTE MANUAL COM ATENÇÃO ANTES DE UTILIZAR  
O APARELHO.

MH6346SSA

P/No. : MFL67214301

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

[www.lge.com](http://www.lge.com)

## Precauções

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

O micro-ondas 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 usuário não ficar exposto à energia nociva das micro-ondas.

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

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

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

O seu forno micro-ondas deve ser reparado apenas por pessoal qualificado da assistência técnica.

#### Aviso

Certifique-se que escolhe o tempo de cozimento correto para cada prato, dado que o superaquecimento queimará a comida, a qual poderá incendiar-se, danificando o aparelho.

### Como Funciona o Forno Micro-ondas

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

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

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

### Um aparelho muito seguro

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

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 hermeticamente fechados e gargalos estreitos.
- 2 Não supraqueça os líquidos.
- 3 Mexa o líquido antes de pôr no forno e volte a mexê-lo no meio do aquecimento.
- 4 Finalizado o aquecimento, deixe repousar no micro-ondas durante alguns segundos, tome a mexer o líquido ou agite-o ao se tratar do conteúdo de mamadeiras 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 o cozimento, deixe-o sempre aguardando alguns segundos e verifique a temperatura antes de comer, especialmente mamadeiras e frascos de comida para crianças.

## PRECAUÇÃO

Líquidos como água, café ou chá podem aquecer além do ponto de ebulição sem parecer que estejam em ebulição. O aborbulhamento ou a ebulição quando o recipiente é removido do forno de micro-ondas 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 raso ou com gargalos estreitos.
- 4) Tenha muito cuidado ao inserir uma colher ou outro utensílio no recipiente.
- 5) Após esquentar, deixe o recipiente no micro-ondas por algum tempo antes de removê-lo do forno.

# Especificações Técnicas

## ÍNDICE

- 3 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
- 4 DESEMBALAGEM E INSTALAÇÃO
- 5 DIAGRAMA DE FUNÇÕES/ PAINEL DE CONTROLE
- 6 INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO
- 7 COZINHANDO COM O MICRO-ONDAS
  - 7 MENU COZINHAR (PROCEDIMENTOS GERAIS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS)
  - 13 CHEF MENU
  - 15 MENU LIGHT
  - 18 MENU DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO
  - 18 MENU DESCONGELAMENTO RÁPIDO
  - 20 MENU GRILL
  - 21 MENU COMBINAR (MICRO-ONDAS E GRILL)
  - 24 MENU MANTER AQUECIDO
  - 24 MENU AQUECER MAMADEIRA
  - 24 MENU AMOLECER SORVETE
- 25 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES
- 27 UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA MICRO-ONDAS
- 28 CARACTERÍSTICAS DA COMIDA AO COZINHAR COM MICRO-ONDAS
- 30 PERGUNTAS E RESPOSTAS
- 31 CERTIFICADO DE GARANTIA

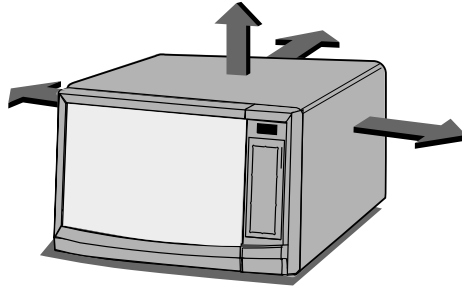
## Dados Técnicos

|                           |             |                                |
|---------------------------|-------------|--------------------------------|
|                           |             | <b>MH6346SSA</b>               |
| Tensão/ frequência        |             | 220V ~ 60Hz                    |
| Potência de Saída         |             | 800W (IEC60705 valor standard) |
| Frequência de Micro-ondas |             | 2450MHz                        |
| Dimensões Exteriores      |             | 485mm(L) x 280mm(A) x 385mm(C) |
| Consumo                   | Grelhador   | Máx. 1000W                     |
|                           | Combinado   | Máx. 1200W                     |
|                           | Micro-ondas | 1200W                          |

## Desembalagem e Instalação

Seguindo estas instruções das páginas 4 e 5, poderá verificar rapidamente se o seu forno está funcionando corretamente. Siga com particular atenção as instruções sobre o local ideal para instalar o seu forno micro-ondas. 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.
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 detrás do forno, para uma ventilação eficaz. A frente do forno deve ficar a uma distância de 8 a 22 cm da borda da superfície, para evitar queda.  
Há uma abertura de ventilação no fundo ou em um dos lados do forno. Não a tape, porque pode danificar o aparelho.



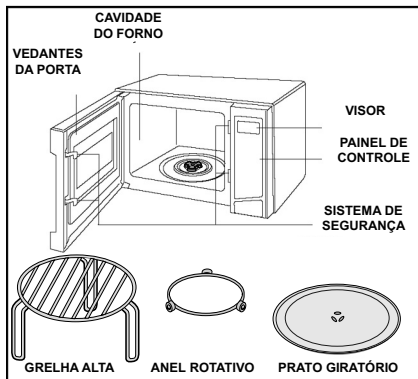
3. Ligue o forno micro-ondas a uma tomada de três pontas. Não ligue mais nenhum eletrodoméstico a essa tomada.  
**Se o forno não funcionar convenientemente, desligue o plugue e volte a colocá-la na tomada.**
4. Abra a porta do forno por meio do respectivo PUXADOR. Coloque o PRATO GIRATÓRIO dentro do micro-ondas.
5. Encha um recipiente próprio para micro-ondas com 300 ml de água. Ponha-o no PRATO GIRATÓRIO e feche a porta do forno. Se não souber que tipo de recipiente utilizar, consulte a página 27 dos Utensílios próprios para micro-ondas.
6. Pressione o botão Cancela e depois o botão Início uma vez seguida para ajustar um tempo de cozimento 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.



### O SEU FORNO ESTÁ PRONTO A SER UTILIZADO

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

## Diagrama de Funções / Painel de Controle



O seu forno está equipado com os seguintes materiais:

|                            |   |
|----------------------------|---|
| Grelha Alta.....           | 1 |
| Prato Giratório .....      | 1 |
| Manual do Utilizador ..... | 1 |
| Anel Rotativo .....        | 1 |

Este forno de micro-ondas foi concebido apenas para uso doméstico. Não é recomendável para fins comerciais.



MH6346SSA

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

## Instruções de Funcionamento

### ACERTAR O RELÓGIO

Trata-se de um relógio de 12 horas ou 24 horas.

Quando o forno é ligado pela primeira vez ou quando a corrente é retomada após uma falha de corrente, os números não aparecem no visor.

#### Exemplo: Para programar 11:11 h



1. Toque em **Cancela**.



RELOGIO

2. Toque em **Relógio**.  
1 vez para 24H ou 2 vezes para 12H



3. Toque em **Início**.

1 1 1 1

4. Insira a hora, utilizando as Teclas numéricas [1], [1], [1] e [1].



RELOGIO

5. Toque em **Relógio**.  
O relógio começa a contar

### + 30 Seg

+30 permite-lhe cozinhar durante 30 segundos com a potência a 100%, tocando simplesmente na tecla +30.

Permite aumentar o tempo de cozimento em múltiplos de 30 segundos, tocando repetidamente na tecla +30 durante o cozimento.

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



1. Toque em **Cancela**.



2. Toque em **+30 SEG** 4 vezes. O forno começa a cozinhar e indica o tempo em contagem decrescente.

### 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.

#### Exemplo: Definir o bloqueio para crianças



Toque em **Cancela**.



Mantenha pressionado a tecla **Cancela** até L aparecer no visor e ser escutado um sinal. L continuará 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 para crianças



Mantenha pressionado a tecla **Cancela** até L desaparecer no visor e ser escutado um sinal. A data e o horário aparecerão no visor.

### NOTA:

O tempo máximo disponível é de 10 minutos.

# Cozinhando com o Micro-ondas

## MENU COZINHAR

Esta função permite-lhe cozinhar durante o tempo selecionado.

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

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



1. Toque em **Cancelar**.



2. Toque em **Cozinhar**.

**5 3 0**

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



4. Toque em **Potência**.

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

**8**

5. Toque em **8**.

Para seleccionar o nível 80%. O visor indica P-80.



6. Toque em **Início**.

## NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

| Nível de Potência | Utilização   |
|-------------------|--|
| (Alta)            | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ferver água.</li><li>• Preparar um bife.</li><li>• Fazer um bolo.</li><li>• Cozinhar aves, peixe e vegetais.</li><li>• Cozinhar pedaços tenros de carne.</li></ul> |
| 9                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aquecer arroz, massa e vegetais.</li></ul>   |
| 8                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Aquecer rapidamente alimentos preparado.</li><li>• Aquecer sanduíches.</li></ul>   |
| 7                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cozinhar ovos, leite e queijo.</li><li>• Cozinhar bolos e pães.</li><li>• Derreter chocolate.</li></ul>  |
| 6                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cozinhar vitela.</li><li>• Cozinhar peixes inteiros.</li><li>• Cozinhar pudins e creme de leite.</li></ul>   |
| 5                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cozinhar presunto, aves inteiras e carneiro.</li><li>• Cozinhar costeletas e lombo de vaca.</li></ul>  |
| 4                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Descongelar carne, aves e marisco.</li></ul>   |
| 3                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cozinhar pedaços de carne menos tenra.</li><li>• Cozinhar costeletas e assados.</li></ul>  |
| 2                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Descongelar fruta.</li><li>• Amolecer manteiga.</li></ul>  |
| 1                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Manter e pratos aquecidos.</li><li>• Amolecer manteiga e queijo cremoso.</li></ul>   |

Quando o tempo de cozimento terminar, são escutados dois sinais curtos e um longo. A palavra End aparece no visor. A seguir, o forno é desligado.

**NOTA:** Se não seleccionar o nível de potência, o forno funcionará com a potência alta em 100%. Para definir o nível de potência, avance os passos 4 e 5 acima.

## NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

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

A seguinte tabela dá-lhe uma ideia dos alimentos que podem ser preparados com os vários níveis de potência.

• A tabela indica os níveis de potência do seu forno.

## COZIMENTO EM 2 FASES

O DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO pode ser programado para uma primeira fase seguido do programa COZINHAR, assim seu micro-ondas irá descongelar primeiro e depois cozinhar.

Para o cozimento em 2 Fases, repita os passos do Menu Cozinhar de 2 a 5, antes de tocar na tecla Início defina o programa de Descongelamento Automático (conforme página 19) que você deseja.

Ao término do descongelamento você ouvirá 2 sinais curtos, isso indica que o descongelamento terminou e que se iniciará automaticamente o cozimento.

**Nota:** Durante o descongelamento automático são escutados 5 sinais sonoros duplos, estes indicam que se deve mexer a carne. O sinal sonoro que indica que terminou o descongelamento e que se iniciará automaticamente o cozimento sem necessidade de manipulação são 2 sinais sonoros.

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

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

### - CARNES

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 micro-ondas ou num prato para micro-ondas, 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 micro-ondas.
4. Cozinhe de acordo com a tabela de preparação (a seguir), utilizando o tempo mais longo para as peças de carne maiores e o tempo mais curto para as peças menores. 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 Micro-ondas

| CORTES  | TEMPO DE COZIMENTO<br>(POR 500 G)                          | POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS |
|---|--|-------------------------|
| <b>Carne Bovina Sem Osso (Filé)</b><br>- Mal passado<br>- Ao ponto<br>- Bem passado | 8min30seg a 9 minutos<br>9 a 10 minutos<br>11 a 12min30seg | 80%<br>80%<br>80%       |
| Filé Mignon Cubos   | 10 minutos   | 100%                    |
| Almôndegas  | 7 minutos  | 100%                    |
| Medalhão de Filé Mignon<br>(Mal passado)  | 6 a 8 minutos  | 100%                    |
| <b>Salsichas</b><br>- 2 Unidades<br>- 4 Unidades<br>- 8 Unidades                    | 2 a 3 minutos<br>4 a 5 minutos<br>5 a 7 unidades           | 100%<br>100%<br>100%    |
| <b>Cordeiro</b><br>Pernil, Filés, Paleta  | 13 a 16 minutos  | 80%                     |
| <b>Suíno</b><br>Fatias, Pernil<br>Lombo   | 12 a 15 minutos<br>30 segundos por pedaço / fatia          | 80%<br>80%              |

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

### - 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 micro-ondas ou num prato para micro-ondas, 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 cortar. 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 Micro-ondas

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

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

### - PEIXES

1. Disponha o peixe num grande prato ou recipiente não metálico.
2. Cubra com película de plástico para micro-ondas perfurada ou com a tampa para micro-ondas.
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 lascas facilmente.

### Guia de Cozimento de Peixes em Micro-ondas

| PESCADO                      | TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 G) | POTÊNCIA | MÉTODO   | TEMPO DE DESCANSO |
|------------------------------|--------------------------------|----------|--|-------------------|
| Filé de Pescada              | 3 Minutos                      | ALTA     | Temperar a gosto e pinçar 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.

## **Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas**

### **- VEGETAIS FRESCOS**

| <b>VEGETAIS</b>  | <b>QUANTIDADE</b>    | <b>POTÊNCIA (%)</b> | <b>TEMPO DE COZIMENTO (min)</b> | <b>INSTRUÇÕES</b>  | <b>TEMPO DE DESCANSO (min)</b>         |
|--|----------------------|---------------------|---------------------------------|--|--|
| 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                                    |
| PEA PIE  | 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<br>4 médias | 100<br>100          | 5 a 7<br>9 a 11                 | Cortar e adicionar e 2 colheres (chá) de água e 2 colheres (chá) de suco. Tampar.  | 2 a 3                                  |
| Aspargo Fresco   | 450g                 | 100                 | 6 a 8                           | Adicionar 2 colheres (sopa) de água. Tampar.   | 2 a 3                                  |
| Beterraba Fresca   | 450                  | 100                 | 14 a 18                         | Colocar ¼ xícara (chá) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as beterrabas e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.                   | 2 a 3                                  |
| Couve ou Repolho picado  | 450g                 | 100                 | 5 a 6                           | Colocar ¼ xícara (chá) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar os vegetais e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento.                     | 2 a 3                                  |
| Couve-Flor   | 450g                 | 100                 | 6 a 8                           | Separar as flores. Colocar 2 colheres (sopa) de água em um refratário redondo de bordas altas. Juntar as flores e tampar. Mexer na metade do tempo de cozimento. | 2 a 3                                  |

## **Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas**

### **- VEGETAIS FRESCOS**

| <b>VEGETAIS</b>             | <b>QUANTIDADE</b> | <b>POTÊNCIA (%)</b> | <b>TEMPO DE COZIMENTO (min)</b> | <b>INSTRUÇÕES</b>  | <b>TEMPO DE DESCANSO (min)</b> |
|-----------------------------|-------------------|---------------------|---------------------------------|--|--------------------------------|
| 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                          |

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

### CHEF MENU

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

**Exemplo: Para preparar Sobrecoxas de frango grelhadas, basta acompanhar os seguintes passos.**

 CANCEL

1. Toque em **Cancela**.

- Coloque as sobrecoxas de frango grelhadas no forno e feche a porta.

 Sobrecoxas de Frango Grelhadas

2. Toque em **Sobrecoxas de frango grelhadas**.

O forno começa a preparação selecionada.

### CHEF MENU

| MENU                                     | QUANTIDADE   | PREPARO  |
|--|--|--|
| Sobrecoxas de frango grelhadas           | 4 coxas de frango<br>sal<br>pimenta<br>1/2 xícara de vinho branco<br>2 dente de alho   | 1. Passar o sal, pimenta e o alho picado nos dois lados das coxas de frango<br>2. Marinar as coxas de frango no vinho branco por uma hora.<br>3. Colocar as coxas de frango na grelha alta e colocar no forno<br>4. Pressionar a tecla 'Sobrecoxas de frango grelhadas' e pressionar a tecla Início.<br>5. Quando ouvir um bipe, vire o alimento.  |
| Batatas gratinadas ao creme              | 250g 2 batatas<br>1/2 xícara de crème branco<br>1/4 xícara de queijo gruyere<br>50g de queijo mussarela<br>sal                 | 1. Fatiar as batatas em 2mm.<br>2. Colocar as fatias de batatas em um pirex.<br>3. Fazer o molho com o creme branco, queijo gruyere & sal, misturando tudo.<br>4. Bater bem a mistura.<br>5. Colocar as batatas no pirex.<br>6. Salpicar o queijo mussarela por cima.<br>7. Por o pirex na grelha alta do forno.<br>8. Pressionar a tecla 'Batatas gratinadas ao crème' e pressionar Início.     |
| Sanduíche de presunto e queijo gratinado | 250g de batatas<br>1/2 xícara de molho branco<br>1/4 xícara de queijo gruyere<br>50g de queijo mussarela<br>Noz moscada<br>Sal | 1. Fatiar as batatas em 2mm.<br>2. Por as fatias de batata no pirex.<br>3. Fazer um molho com o molho branco, queijo gruyere, e o sal, misturando bem.<br>4. Bater toda a mistura<br>5. Por sobre as fatias de batata no pirex.<br>6. Salpicar a mussarela por cima.<br>7. Por o pirex na bandeja de cima e colocar no forno.<br>8. Pressionar 'Batatas ao crème gratinadas' e pressionar Start. |

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

| MENU               | QUANTIDADE  | PREPARO  |
|--------------------|---|--|
| Quiche lorraine    | Molho<br>200g crême branco<br>3 ovos<br>60g presunto<br>120g queijo emmental<br>30g queijo parmesão<br>sal<br>pimenta                           | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Colocar a massa pré-preparada no pirex.</li> <li>2. Fazer o molho com creme branco, ovos, presunto queijo emmental, sal &amp; pimenta, misturar tudo.</li> <li>3. Passar no liquidificador.</li> <li>4. Colocar a mistura no pirex.</li> <li>5. Salpicar queijo parmesão por cima.</li> <li>6. Colocar o pirex na grelha alta do forno.</li> <li>7. Pressionar a tecla 'Quiche lorraine' e pressionar a tecla Início.</li> </ol> <p>* Dica: Massa</p> <p>250g farinha de trigo<br/>125g manteiga gelada<br/>1 ovo<br/>1 colher de chá de água</p> <p>Misturar a massa, manteiga, ovos e a água para fazer a massa. Abrir a massa e mantê-la no refrigerador por 1 hora.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Pressionar a tecla 'MW, 8:00' e apertar a tecla Início.</li> </ol> |
| Espetinho de carne | 500g beef<br>2 paprika<br>sal<br>pimenta<br>Azeite de oliva<br>Espetinhos   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar o bife com páprica em cubos de 2.5cm</li> <li>2. Espetar os cubos de carne com páprica nos espetinhos.</li> <li>3. Adicionar o sal e a pimenta e azeite de oliva.</li> <li>4. Por os espetinhos na parte superior do forno.</li> <li>5. Pressionar a tecla 'Espetinho de carne' e pressionar a tecla Início</li> <li>6. Quando ouvir um bipe, vire o alimento.</li> </ol>   |
| Tomates recheados  | 2 tomates(cada um com 180~200g)<br>400g de queijo ricota<br>10 azeitonas pretas<br>10g aipo<br>9g migalhas de pão<br>Queijo parmesão<br>Alecrim | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cortar os tomates ao meio e retirar as sementes</li> <li>2. Fazer o recheio com a ricota, azeitonas pretas picadas, aipo picado, migalhas de pão e alecrim. Misturar tudo.</li> <li>3. Encher os tomates com esse recheio.</li> <li>4. Salpicar o queijo parmesão no topo.</li> <li>5. Colocar os tomates na grelha alta do forno.</li> <li>6. Pressionar a tecla 'Tomates recheados' e pressionar Início.</li> </ol>  |

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

### MENU LIGHT

O menu do micro-ondas foi pré-programado para cozinhar certos tipos de alimentos de forma automática. Simplesmente coloque as informações necessárias e deixe que seu micro-ondas cozinhe a sua seleção.

#### Exemplo:

Para cozinhar 4 porções de Salmão no papelote simplesmente proceda da seguinte maneira:



1. Toque em **Cancela**.



2. Pressione a tecla **CARNES** 2 vezes. Aparecerá a mensagem CA-2 no visor do painel de controle, referente ao Salmão no Papillote.



3. Pressione a tecla **Início**.

NOTA: Pressionando as teclas de "Vegetais", "carnes" ou "sobremesas", micro-ondas iniciará a sua programação 4 segundos após estação ou pressionando o botão "INÍCIO".

### MENU LIGHT - (1) VEGETAIS

| TIPO                             | MENU             | QUANT     | INGREDIENTES   | PREPARAÇÃO   |
|----------------------------------|------------------|-----------|--|--|
| VEGETAIS<br>1 Toque =<br>Cenoura | CENOURA<br>VE-1  | 4 porções | 4 cenouras descascadas, em rodela finas (450g)<br>2 colheres (sopa) de azeite de oliva<br>1 ½ colheres (chá) de sal, pimenta-do-reino moída<br>8 ramos de salsa lavados e picados              | 1. Coloque as cenouras, sal e pimenta num refratário de vidro e misture bem.<br>2. Cubra o refratário com filme plástico (com furos) ou tampa refratária.<br>3. Leve ao micro-ondas e pressione 1 vez a tecla VEGETAIS, seguida da tecla INÍCIO.<br>4. Ao sinal do BIP aperte CANCELAR e mexa o alimento, feche a porta e pressione a tecla INÍCIO.<br>5. Antes de servir, regue com azeite e polvilhe salsa picada.             |
| 2 Toques =<br>Brócolis           | BRÓCOLIS<br>VE-2 | 4 porções | 1 brócolis limpo, com florzinhas separadas (300g)<br>1 ½ colheres (chá) de sal<br>pimenta-do-reino moída<br>2 colheres (sopa) de azeite de oliva<br>¼ xícara (chá) de nozes picadas e torradas | 1. Coloque os brócolis, sal e pimenta num refratário de vidro e misture bem.<br>2. Cubra o refratário com filme plástico (com furos) ou tampa refratária.<br>3. Leve ao micro-ondas e pressione 2 vezes a tecla VEGETAIS, seguida da tecla INÍCIO.<br>4. Ao sinal do BIP aperte CANCELAR e mexa o alimento, feche a porta e pressione a tecla INÍCIO.<br>5. Antes de servir, regue com azeite e polvilhe com nozes               |
| 3 Toques =<br>Vagem              | VAGEM<br>VE-3    | 4 porções | 500g de vagens lavadas e cortadas em 3 pedaços<br>1 ½ colheres (chá) de sal<br>pimenta-do-reino moída<br>½ colher (sopa) de gengibre ralado<br>2 colheres (sopa) azeite de oliva               | 1. Coloque as vagens, sal, gengibre, pimenta e 2 colheres (sopa) de água num refratário de vidro e misture bem.<br>2. Cubra o refratário com filme plástico (com furos) ou tampa refratária.<br>3. Leve ao micro-ondas e pressione 3 vezes a tecla VEGETAIS, seguida da tecla INÍCIO.<br>4. Ao sinal do BIP aperte CANCELAR e mexa o alimento, feche a porta e pressione a tecla INÍCIO.<br>5. Regue com azeite antes de servir. |
| 4 Toques =<br>Abóbora            | ABÓBORA<br>VE-4  | 4 porções | ½ abóbora japonesa, sem casca, em cubos médios (700g)<br>2 ramos de tomilho lavados<br>2 colheres (chá) de sal<br>pimenta-do-reino moída<br>2 colheres (sopa) de azeite de oliva               | 1. Coloque as abóboras em cubos, sal, pimenta, tomilho num refratário de vidro e misture bem.<br>2. Cubra o refratário com filme plástico (com furos) ou tampa refratária.<br>3. Leve ao micro-ondas e pressione 4 vezes a tecla VEGETAIS, seguida da tecla INÍCIO.<br>4. Ao sinal do BIP aperte CANCELAR e mexa o alimento, feche a porta e pressione a tecla INÍCIO.<br>5. Regue com azeite e sirva                            |

# Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

## MENU LIGHT - CARNES

| TIPO  | MENU                           | QUANT     | INGREDIENTES  | PREPARAÇÃO   |
|---|--------------------------------|-----------|---|--|
| <b>CARNES</b><br>1 Toque =<br>Filé de Pescada | <b>FILÉ DE PESCADA</b><br>CA-1 | 4 porções | 4 filés de pescada (de 90 a 100g cada)<br>1 colher (chá) de sal<br>pimenta-do-reino moída<br>1 colher (sopa) de tomilho lavado e picado<br>raspas de 1 limão<br>1 colher (sopa) de azeite de oliva  | 1. Tempere os 2 lados dos filés com sal, pimenta, tomilho, raspas de limão e azeite.<br>2. Coloque os filés nas bordas de um prato refratário redondo. 3. Cubra com filme plástico e faça alguns furos.<br>4. Leve ao micro-ondas e pressione 1 vez a tecla CARNES, seguida da tecla INÍCIO.   |
| 2 Toques =<br>Filé de Salmão                  | <b>FILÉ DE SALMÃO</b><br>CA-2  | 4 porções | 4 pedaços de salmão (entre 160 e 180 g cada) sem pele<br>1 abobrinha em tiras finas (150g)<br>1 cenoura média em tiras finas (130g)<br>2 talos de cebolinha verde lavados e cortados em pedaços de 5 cm<br>1 colher (chá) de sal<br>pimenta do reino moída na hora<br>1 ramo de alecrim fresco<br>16 tomates cerejas lavados e perfurados | 1. Corte 4 folhas de papel manteiga (20 x 20cm). Tempere os pedaços de salmão com sal e pimenta.<br>2. Coloque ¼ da abobrinha em tiras e ¼ de cenoura em tiras no centro do papel manteiga. Polvilhe sal e pimenta e sobre os vegetais, coloque 1 pedaço de salmão.<br>3. Acrescente ¼ de ramo de alecrim, 4 tomates cereja e faça um envelope / pacotinho (papelote) dobrando as bordas do papel vedando bem para que não escape vapor durante o cozimento. Faça o restante dos papelote da mesma forma.<br>4. Coloque os pacotinhos nas bordas de um prato refratário redondo e leve ao microondas.<br>Pressione 2 vezes a tecla CARNES, seguida da tecla INÍCIO.<br>5. Ao final do ciclo, abra os papelote e sirva. |
| 3 Toques =<br>Filé de Frango                  | <b>FILÉ DE FRANGO</b><br>CA-3  | 4 porções | 4 filés de frango em tiras<br>1 ½ colher (chá) de sal<br>pimenta do reino moída<br>1 dente de alho picado<br>¼ xícara (chá) de vinho branco seco<br>16 tomates cerejas lavados<br>4 ramos de manjerição lavados e picados   | 1. Deixe as tiras de filé de frango marinando em vinho, sal, pimenta-do-reino e alho por 1 hora.<br>2. Corte 4 folhas de papel manteiga (20 x 20 cm).<br>3. Coloque ¼ dos filés em tiras no centro do papel manteiga.<br>4. Acrescente 4 tomates cereja e faça um envelope/pacotinho (papelote) dobrando as bordas do papel vedando bem para que não escape vapor durante o cozimento. Faça o restante dos papelote da mesma forma.<br>5. Coloque os pacotinhos nas bordas de um prato refratário redondo e leve ao microondas.<br>Pressione 3 vezes a tecla CARNES, seguida da tecla INÍCIO.<br>6. Ao final do ciclo, abra os papelote, salpique as folhas de manjeriçã e sirva.                                      |

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

### MENU LIGHT - SOBREMESAS

| TIPO                                    | MENU                              | QUANT     | INGREDIENTES   | PREPARAÇÃO  |
|---|-----------------------------------|-----------|--|---|
| <b>SOBREMESAS</b><br>1 Toque =<br>Pêras | PÊRAS<br>So-1                     | 4 porções | 4 pêras descascadas ,<br>sem sementes, cortadas<br>em metades<br>¼ xícara (chá) de açúcar<br>mascavo<br>1 anis estrelado<br>4 cravos<br>1 pau de canela (5 cm)<br>¼ xícara (chá) de água                         | 1. Num refratário redondo , de vidro, misture todos os ingredientes com exceção das pêras.<br>2. Dissolva bem o açúcar , acrescente as pêras e leve ao micro-ondas.<br>3. Pressione 1 vez a tecla SOBREMESAS, seguida da tecla INÍCIO.  |
| 2 Toques =<br>Abacaxi em<br>papelote    | ABACAXI<br>EM<br>PAPELOTE<br>So-2 | 4 porções | 4 fatias grossas de abacaxi em cubos médios (cada fatia de 150 a 200g)<br>2 colheres (sopa) de coco seco em flocos<br>2 colheres (chá) de rum<br>raspas de 1 limão<br>8 folhas de hortelã frescas para decoração | 1. Corte 4 folhas de papel manteiga (20 x 20cm).<br>2. Coloque 1 fatia em cubos no centro do papel, polvilhe ½ colher (sopa) de coco em flocos e ½ colher (chá) de rum.<br>3. Faça um envelope/ pacotinho (papelote) dobrando as bordas do papel vedando bem para que não escape vapor durante o cozimento.<br>4. Coloque os pacotinhos nas bordas de um prato refratário redondo e leve ao microondas.<br>5. Pressione 2 vezes a tecla SOBREMESAS, seguida da tecla INÍCIO.<br>6. Ao final do ciclo, abra os papelote e polvilhe as raspas de limão. Decore com folhas de hortelã e sirva. |

# Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

## MENU 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, 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.

Estão predefinidos três níveis de descongelamento no forno.

### 1 FEIJÃO

### 2 CARNES

### 3 AVES

### 4 PEIXES

• Pode selecionar a categoria, tocando na tecla (FEIJÃO) uma vez, duas vezes em (CARNES), três vezes em (AVES) ou quatro vezes (PEIXE).

• 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.

#### Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carnes:



1. Toque em **Cancela**.



2. Toque em **Descongelamento Automático 2 vezes**. dES 2 aparece no visor.

1 2

3. Insira o peso, tocando em [1] e [2].  
1.2 Kg aparecem no visor.



4. Toque em **Início**.  
Começa o descongelamento.

#### 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 CANCELAR 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 micro-ondas para recolher os pingos.

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

## MENU DESCONGELAMENTO RÁPIDO

A característica do DESCONGELAMENTO RÁPIDO é descongelar 500g de carnes congeladas. O forno fixa de forma automática o tempo de descongelamento do alimento. (Somente 500g de carnes).

#### Exemplo: Para descongelar 0,5 kg de carnes:



1. Pressione a tecla **Cancela**.



2. Pressione a tecla **Descongelamento Rápido**.

## Guia de Descongelamento Automático

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

O seu forno permite-lhe descongelar carne, aves e peixe automaticamente.

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

Os alimentos não listados na seguinte tabela ou que não estejam dentro dos limites de peso podem ser descongelados manualmente.

Quando o forno 'apitar', os alimentos devem ser separados, dispostos ou virados, se possível.

Certifique-se sempre de que a carne está bem descongelada antes de cozinhar.

### MENU DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO




| MENU                          | QUANT  | TEMP (°C)                | PROCEDIMENTO  | OBSERVAÇÕES  |
|-------------------------------|--|--------------------------|---|--|
| FEIJÃO<br>dES-1<br>(4 Toques) | 1 a 4 xícaras<br>utilizar o<br>teclado<br>numérico de<br><b>[1]</b> a <b>[4]</b> . | Congelado<br>(-20 / -18) | Coloque o recipiente com o feijão congelado, tampado sobre o prato giratório.<br>Pressione 1 vez a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, insira a quantidade de xícaras de feijão (de 1 a 4) a serem descongelado, seguido da tecla INÍCIO<br>A cada sinal de BIP pressione CANCELA e verifique o alimento, torne-o ao forno e pressione INÍCIO para terminar de descongelar.<br>Ao término, aguarde 2 minutos de descanso. Mexa e tempere à gosto. | Indicado para feijões cozidos, sem tempero.  |
| CARNES<br>dES-2<br>(2 Toques) | 0,1 a 4,0 Kg<br>utilizar o<br>teclado<br>numérico de<br><b>[0]</b> a <b>[4]</b> .  | Congelado<br>(-20 / -18) | Coloque a carne em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Inicie com a parte mais gordurosa voltada para baixo.<br>Pressione 2 vezes a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO<br>A A cada sinal de BIP pressione CANCELA e verifique o alimento, torne-o ao forno e pressione INÍCIO para terminar de descongelar. Ao término, espere 30 minutos envolvendo a carne em papel alumínio.               | Indicado para carnes cruas inteiras ou bifes.<br><br>Se houver partes já descongeladas, proteja-as com tiras de papel alumínio.        |
| AVES<br>dES-3<br>(3 Toques)   | 0,1 a 4,0 Kg<br>utilizar o<br>teclado<br>numérico de<br><b>[0]</b> a <b>[4]</b> .  | Congelado<br>(-20 / -18) | Coloque o frango em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas.<br>Inicie com a parte mais gordurosa voltada para baixo.<br>Pressione 3 vezes a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO<br>A cada sinal de BIP pressione CANCELA e verifique o alimento torne-o ao forno e pressione INÍCIO para terminar de descongelar. Ao término, espere 30 minutos envolvendo a ave em papel alumínio.                | Indicado para aves inteiras e em pedaços.<br><br>Se houver partes já descongeladas, proteja-as com tiras de papel alumínio.            |
| PEIXES<br>dES-4<br>(4 Toques) | 0,1 a 4,0 Kg<br>utilizar o<br>teclado<br>numérico de<br><b>[1]</b> a <b>[4]</b> .  | Congelado<br>(-20 / -18) | Coloque o pescado em um prato refratário raso e leve ao micro-ondas. Pressione 4 vezes a tecla DESCONGELAMENTO AUTOMATICO, insira o peso, seguido da tecla INÍCIO<br>A cada sinal de BIP pressione CANCELA e verifique o alimento, torne-o ao forno e pressione INÍCIO para terminar de descongelar. Ao término, espere 20 minutos envolvendo a carne em papel alumínio.  | Indicado para pescados inteiros, filés e em pedaços.<br><br>Se houver partes já descongeladas, proteja-as com tiras de papel alumínio. |

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

### MENU GRILL

Este processo de preparação destina-se a grelhar e a tostar os alimentos para ficarem mais apetitosos. Não é necessário pré-aquecer o forno.

O suporte grelha deve ser usado durante o cozimento com GRILL.

| Exemplo: Para definir a função de Dourar para 10 minutos e 30 segundos.           |  |
|---|--|
|  | 1. Toque em <b>Cancela</b> .   |
|  | 2. Toque em <b>Grill</b> .   |
| <b>1 0 3 0</b>  | 3. Insira o tempo, utilizando o teclado numérico. [1], [0], [3] e [0]. |
|  | 4. Toque em <b>Início</b> .  |

### Instruções Gerais:

1. Retire o excesso de gordura da carne. Raspe a gordura, certificando-se de que não corta a carne.
2. Use apenas o micro-ondas e utensílios de cozinha resistentes ao calor.
3. Cubra os alimentos com papel manteiga, película de plástico ou tampas durante o tempo de micro-ondas.
4. Após o cozimento, retire a cobertura e despeje os sucos.
5. Para dourar melhor e de forma mais rápida, disponha os alimentos no tabuleiro alto que vem com o seu forno, a menos que a carne seja muito alta, como frango inteiro ou rolo de carne.

| Alimento                    | Quantidade                      | Tempo de cozimento e potência do micro-ondas | Tempo de Grill | Método  |
|-----------------------------|---------------------------------|--|----------------|---|
| Sanduíche Gratinado         | 1 Receita (900g)                | 10 minutos – 50%                             | 3 min          | Prepare a receita num refratário quadrado. Use o suporte grelha.  |
| Abobrinha Recheada          | 2 abobrinhas com recheio (450g) | 3 minutos – 100%                             | 4 min          | Corte as abobrinhas ao meio, retire a polpa, misture aos ingredientes do recheio. Recheie. Use um prato refratário e suporte grelha.  |
| Sobrecoxas de Frango        | 4 sobrecoxas médias             | 8 minutos – 100%                             | 7 min          | Tempere os pedaços e coloque-os sobre prato refratário, com a pele voltada para cima. Use o suporte grelha.   |
| Hambúrguer Bovino Congelado | 4 unidades                      | 2 minutos – 100%                             | 8 min          | Use prato refratário e suporte grelha. Vire na metade do tempo.   |
| Salsichão Suíno Fresco      | 4 a 6 unidades                  | 5 a 7 minutos – 100%                         | 5 a 8 min      | Use prato refratário fundo com 2 colheres (sopa) de água e junte os salsichões. Tampe. Vire na metade do tempo de cozimento. Tire a tampa e doure sem a grelha. Vire na metade do tempo de grill. |




## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

|  |  |  |   |   |
|--|--|--|---|---|
| Salsichão Suíno<br>Pré-cozido                | 2 a 4 unidades<br>4 a 6 unidades<br>6 a 8 unidades | 1 a 1min30seg<br>-100%<br>1min30seg a 3<br>minutos - 100%<br>3 a 5 minutos<br>100% | 5 a 8 min<br><br>5 a 8 min<br><br>5 a 8 min | Use um prato refratário sem tampa. Vire na metade do tempo de cozimento.<br>Doure sobre o prato giratório sem a grelha. Vire na metade do tempo de grill.   |
| Filé de Peixe<br>(1,3 cm de espes-<br>sura)  | 500g<br><br>1,0 Kg                                 | 3 a 4 minutos<br>100%<br>5 a 7 minutos<br>100%                                     | 10 a 14 min<br><br>10 a 14 min              | Coloque os filés em um prato refratário e cubra com papel manteiga. Retire o papel e pincele manteiga antes de dourar. Não use suporte grelha.  |
| Postas de Peixe<br>(2,5cm de espes-<br>sura) | 1,0Kg  | 3 a 5 minutos<br>100%  | 10 a 14 min                                 | Coloque as postas em um prato refratário e cubra com papel manteiga. Vire as postas na metade do tempo de cozimento.<br>Retire o papel e pincele manteiga. Não use suporte grelha. Vire-as na metade do tempo de grill. |
| Peixe Inteiro                                | 250 a 300g<br><br>675 a 900g                       | 5 a 7 minutos<br>80%<br><br>7 a 9 minutos<br>80%                                   | 10 a 14 min<br><br>10 a 14 min              | Idem ao postas de peixe.  |

### MENU COMBINAR (MICRO-ONDAS E GRILL)

Este processo de preparação é feito alternadamente pelo micro-ondas e pelo grill. O tempo de cozimento é reduzido, sendo obtidos alimentos com uma cor apetitosa.

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

|   |  |
|---|--|
|    | 1. Pressione a tecla <b>Cancela</b> .  |
|    | 2. Pressione a tecla <b>Combinar</b> 3 vezes. Aparecerá Co-3 no visor do painel de controle. |
| <b>2 5 0 0</b>  | 3. Pressione as teclas 2,5,0 e 0. Aparecerá 25:00 no visor do painel de controle.            |
|  | 4. Pressione a tecla <b>Início</b> .   |

#### TABELA DE COZIMENTO POR COMBINAÇÃO

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

#### NOTA:

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

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

## Instruções Gerais:

1. O método combinado permite-lhe tirar vantagem da velocidade e da retenção de líquidos, e obter o efeito de grelhar e tostar, em alimentos secos.
2. Use apenas o micro-ondas e utensílios de cozinha resistentes ao calor.
3. Para grelhar melhor e de forma mais rápida, disponha os alimentos na grelha alta que vem com o seu forno, a menos que a carne seja muito alta, como frango inteiro ou rolo de carne.




| COMIDA                              | QUANT   | FUNÇÃO COMBINAÇÃO | COMBINAÇÃO TEMPO DE COZIMENTO | MÉTODO  |
|-------------------------------------|---|-------------------|-------------------------------|---|
| Hambúrguer Bovino Congelado         | 4 unidades (240g)   | Co-1              | 10 minutos                    | Arrume as peças dentro de um prato refratário redondo. Coloque o prato sobre o suporte grelha e leve ao micro-ondas. Vire na metade do tempo.   |
| Peito de Frango desossado, sem pele | Médio 200g  | Co-1              | 16 a 20 minutos               | Tempere à gosto. Arrume-os na borda de um prato refratário, direcionando a parte mais fina para o centro do forno. Coloque o refratário sobre o prato giratório ou suporte grelha e acrescente manteiga. Vire na metade do tempo. Ao término, embrulhe-as em papel alumínio e deixe repousar por 3 à 5 minutos. |
|                                     | Inteiro (300 a 400g)  | Co-1              | 20 a 24 minutos               |   |
| Peito de Frango Empanado Congelado  | 4 unidades (480g)   | Co-1              | 20 minutos                    | Coloque os empanados diretamente sobre a grelha suporte e leve ao micro-ondas. Vire na metade do tempo.   |
| Peito de Peru Desossado             | 1,0 a 1,3 Kg  | Co-1              | 30 a 40 min / Kg              | Tempere à gosto e pincele manteiga. Coloque sobre um prato refratário e leve ao suporte grelha do micro-ondas. Ao término, embrulhe-as em papel alumínio e deixe repousar por 10 minutos.   |
| Peru em pedaços                     | 0,5 a 1,0 Kg  | Co-1              | 35 a 40 minutos               | Tempere à gosto. Arrume-os na borda de um prato refratário, direcionando a parte mais fina para o centro do forno. Coloque o refratário sobre o suporte grelha e pincele manteiga. Vire na metade do tempo. Ao término, embrulhe-os em papel alumínio e deixe repousar por 5 minutos.                           |
| Costeleta de Porco                  | 2 unidades (230g cada)  | Co-1              | 22 a 28 minutos               | Tempere à gosto. Coloque as peças em um prato refratário e leve ao suporte grelha ou prato giratório do micro-ondas. Vire-as na metade do tempo de cozimento. Ao término, embrulhe-as em papel alumínio e deixe repousar por 5 minutos.   |
|                                     | 4 unidades (230g cada)  | Co-1              | 32 a 40 minutos               |   |
| Batatas Gratinadas                  | 1 Receita (500g)  | Co-2              | 14 minutos                    | Prepare a receita dentro de um refratário redondo e largo. Coloque o prato sobre o suporte grelha e leve ao micro-ondas   |
| Filé de Frango com Bacon            | 4 filés de 125g/cada, cortados em 8 pedaços e enrolados com 8 fatias de bacon | Co-2              | 18 minutos                    | Disponha os filés de frango temperados e enrolados com bacon em tiras em um prato refratário redondo e largo. Coloque o prato sobre o suporte grelha e leve ao micro-ondas.   |

| COMIDA                            | QUANT                   | FUNÇÃO<br>COMBINAÇÃO | COMBINAÇÃO<br>TEMPO DE<br>COZIMENTO  | MÉTODO   |
|-----------------------------------|-------------------------|----------------------|--|--|
| Sobrecoxas de Frango Grelhadas    | 4 unidades (150g/ cada) | Co-3                 | 23 minutos   | Arrume as sobrecoxas com pele, marinadas, em um prato refratário largo, com a pele voltada para cima. Coloque o prato sobre o suporte grelha e leve ao micro-ondas.  |
| Picanha                           | 1 peça (1,2 -1,5 Kg)    | Co-3                 | 30 minutos   | Espalhe sal grosso num refratário oval e sobre ele coloque a picanha com a gordura voltada para baixo. Coloque o refratário sobre suporte grelha e leve ao micro-ondas. Vire na metade do tempo. Retire do forno, embrulhe em papel alumínio e deixe descansar por 10 minutos antes de cortar. |
| Carne Bovina em Corte para Assado | 0,5 a 1,3Kg             | Co-3                 | 25 a 30 min /Kg (Mal Passado)<br>31 a 35 min/Kg (Ao ponto)<br>36 a 40 min/Kg (Bem Passado) | Arrume a carne em um prato refratário com a gordura virada para baixo. Tempere à gosto. Leve ao micro-ondas sobre o prato giratório. Vire se necessário. Ao término, embrulhe-a em papel alumínio e deixe repousar por 15 minutos antes de cortá-la.   |
| Cordeiro, peça desossada          | 0,5 a 1,3Kg             | Co-3                 | 25 a 30 min/Kg (Mal Passado)<br>31 a 35 min/Kg (Ao ponto)<br>36 a 40 min/Kg (Bem Passado)  | Coloque a carne temperada à gosto sobre o suporte grelha, com a gordura para baixo. Ao término, embrulhe-o em papel alumínio e deixe repousar por 15 minutos antes de cortá-lo.  |
| Lombo de Porco                    | 0,5 a 1,3 Kg            | Co-3                 | 40 a 45 min/Kg   | Tempere à gosto. Coloque as peças em um prato refratário , com a gordura virada para baixo e leve ao prato giratório do micro-ondas. Vire-as na metade do tempo de cozimento. Ao término, embrulhe-as em papel alumínio e deixe repousar por 15 minutos.                                       |
| Galeto                            | 2 unidades              | Co-3                 | 40 a 50 minutos  | Amarre as asas e pernas ao corpo. Coloque os galetos temperados em um prato refratário, de peito para cima e cubra com manteiga. Leve ao prato giratório do forno. Vire os galetos na metade do tempo de cozimento. Ao término, embrulhe-os em papel alumínio e deixe repousar por 5 minutos.  |

## Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

### MENU MANTER AQUECIDO

O seu forno tem uma função de MANTER AQUECIDO, que conserva a comida quente depois de preparada. Essa função continuará por 90 minutos, se a porta não for aberta ou a tecla CANCELAR não for pressionada.

|   |  |
|---|--|
|  | 1. Pressione a tecla <b>Cancelar</b> .                               |
|  | 2. Pressione a tecla <b>Manter Aquecido</b> .<br>O visor indica Hold |
|  | 3. Pressione a tecla <b>Início</b> .                                 |



### AUTO COZIMENTO ADICIONAL

- 1) Aquecer mamadeira
- 2) Amolecer sorvete

### MENU AQUECER MAMADEIRA

1. Permite aquecer mamadeiras, rapidamente, com simples toque, na temperatura confortável para o bebê.
2. Utilize somente mamadeiras que possam ir ao micro-ondas.
3. Abasteça a mamadeira com leite à temperatura ambiente. Coloque o bico e leve ao micro-ondas.
4. Ao término do ciclo, agite levemente para uniformizar a temperatura interna.



#### Exemplo: Para aquecer uma mamadeira de 240 ml (tamanho padrão)

|   |   |
|---|---|
|  | 1. Pressione a tecla <b>Cancelar</b> .          |
|  | 2. Pressione a tecla <b>Aquecer Mamadeira</b> . |

### MENU AMOLECER SORVETE

1. Este menu permite amolecer sorvete sem derretê-lo, mantendo sua forma e textura, para sobremesas e outras preparações.
2. Retire fechos, lacres, selos da embalagem original antes de levar ao micro-ondas.
3. Coloque a embalagem, sem tampa, sobre o prato giratório do micro-ondas.
4. Não coloque embalagens de metal.

#### Exemplo: Para amolecer 1 pote de sorvete de massa de 2 litros:

|   |  |
|---|--|
|  | 1. Pressione a tecla <b>Cancelar</b> .         |
|  | 2. Pressione a tecla <b>Amolecer Sorvete</b> . |

Mais informações na tabela seguinte:

| CATEGORIA         | QUANTIDADE        | RESULTADOS                               | COBERTURA   | RECEITA  |
|-------------------|-------------------|--|---|--|
| Aquecer mamadeira | 240 ml            | Leite quente, mas não demasiado quente.  | Mamadeira com bico e sem tampa.                               | De acordo com as instruções da marca do leite do bebê. |
| Amolecer sorvete  | 2 litros = 1,0 kg | Sorvete amolecido, mas não descongelado. | Caixa de plástico retangular, cantos arredondados, sem tampa. |  |

# Instruções de segurança importantes

## ATENÇÃO

Leia atentamente e conserve para futura consulta






**Certifique-se sempre de que regulou os tempos de cozimento corretamente, na medida em que um cozimento excessivo poderia dar origem a um INCÊNDIO e danificar o forno.**

1. Não tente manipular inadequadamente nem fazer ajustes ou reparações por si próprio na porta do micro-ondas, nos fechos de segurança nem em nenhum elementos do forno. É perigoso tentar reparar ou manipular o forno de forma retirando-se alguma cobertura de proteção contra as microondas. Qualquer reparação deverá ser efetuada por pessoal técnico especializado.
2. Não faça funcionar o micro-ondas se este estiver vazio. É aconselhável colocar um copo de água no seu interior, água que irá absorver as micro-ondas no caso do forno começar a funcionar acidentalmente.
3. Nunca utilize o forno micro-ondas 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 micro-ondas.
5. Se for possível utilizar papel de cozinha, não o substitua por papel de jornal.
6. Não utilize recipientes de madeira: poderiam aquecer demasiadamente 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 objetos metálicos: podem produzir arcos voltaicos que poderiam danificar gravemente o micro-ondas.
7. Nunca coloque em funcionamento o micro-ondas se na junta da porta estiver introduzido papel de cozinha, restos de guardanapos de papel ou qualquer outra substância obstruída: podem representar uma exposição do usuário às micro-ondas.
8. Não utilize papel reciclado, visto que pode conter impurezas que podem provocar faíscas, ou também pode-se incendiar ao cozinhar alimentos.
9. Não passe por água a bandeja giratória imediatamente depois de ter cozinhado: pode ficar danificada ou partir-se.
10. Se introduzir pequenas quantidades de alimentos, o tempo correspondente de aquecimento ou de cozimento também será reduzido. Ao utilizar tempos normais de cozimento, podem aquecer-se demasiadamente ou queimar-se.
11. Para evitar que o forno caia acidentalmente ao chão, deixe pelo menos 8 cm. de espaço 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 cozinhá-las.
13. Nunca introduza ovos com a casca, já que acumulariam pressão que os faria estourar.
14. Não cozinhe alimentos com muito óleo.
15. Antes de cozinhar ou descongelar, retire a embalagem plástica dos alimentos. No entanto, alguns alimentos devem ser cozidos ou aquecidos com plástico transparente.
16. Se a porta do forno ou a selagem estiverem danificadas, não utilize o micro-ondas até que um técnico especializado o repare.
17. Se sair fumaça, desligue o micro-ondas da rede 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 podem se incendiar.
19. As crianças só devem utilizar o micro-ondas com a supervisão de adulto e sempre que lhes for indicado como utilizá-lo corretamente e de forma segura e conhecerem 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 herméticamente. Os líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes herméticos, porque existe o risco de eles explodirem.
22. Use apenas utensílios adequados para utilização num forno de micro-ondas.
23. Ao aquecer comida em recipientes de plástico ou papel, mantenha o forno sob vigilância, devido à possibilidade de ignição.
24. Se for observado fumaça, desligue ou retire da tomada e mantenha a porta fechada de modo a abafar quaisquer chamas.
25. O aquecimento de bebidas no micro-ondas pode causar a sua fervura em erupção, pelo que deve ser tomado cuidado ao manipular o recipiente.
26. O conteúdo de mamadeiras e recipientes de comida para bebês deve ser agitado ou mexido, e a temperatura deve ser verificada antes de consumir, para evitar queimaduras.
27. Não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas ovos dentro da casca ou ovos inteiros bem cozidos, pois podem explodir, mesmo após o aquecimento no micro-ondas ter terminado.
28. Instruções para limpeza dos vedantes da porta, cavidades e peças adjacentes.

## Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e conserve para futura consulta

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, afetando 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 que tenham pouca idade ou pessoas enfermas sem supervisão.
34. 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.
35. Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

-  **ATENÇÃO:** Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser utilizado até a reparação ter sido efetuada por um profissional competente.
-  **ATENÇÃO:** É perigoso para outra pessoa que não seja um profissional competente efetuar qualquer serviço de reparação ou manutenção, que envolva a remoção de uma tampa que ofereça proteção contra a exposição à energia das micro-ondas.
-  **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.

## Utensílios Próprios para Micro-ondas

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

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

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

### **Louça**

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

### **Vidro**

Utensílios em vidro resistente ao calor é próprio para micro-ondas. 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 cozimento prolongado, porque a comida quente pode torcer ou derreter o plástico dos recipientes.

### **Papel ou cartão**

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

Os guardanapos de papel também são úteis para embrulhar alimentos ou para forrar 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 micro-ondas.

### **Sacos de plástico para culinária**

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

### **Recipientes de plástico para micro-ondas**

Os recipientes de plástico para micro-ondas 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, portanto, fazer um grande investimento.

### **Louça de barro, de pedra e cerâmica**

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

### **⚠️ ATENÇÃO**

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

## Acompanhar o cozimento

As receitas dos livros de culinária foram elaboradas com cuidado, mas o seu sucesso depende da atenção que prestar à comida enquanto está cozinhando.

Acompanhe sempre os alimentos que está cozinhando. Sempre que ligar o seu forno no modo de micro-ondas, acende-se automaticamente uma luz que lhe permite ver bem o interior do forno e verificar o cozimento. As instruções das receitas, tais como mexer ou misturar, devem ser encaradas como coisas básicas. Se vir que a comida não está cozinhando de maneira uniforme, deverá fazer os ajustes que achar necessário e que a experiência lhe dita.

## Fatores que influenciam o tempo de cozimento do micro-ondas

São muitos os fatores que influenciam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes usados 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 da geladeira, levará mais tempo a cozinhar do que um feito com os mesmos ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual são acompanhadas pelo tempo mínimo e máximo de cozinhar. Provavelmente, verificará que usando o tempo mínimo, a comida não ficará inteiramente cozida e que, por vezes, necessitará 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 cozinhar 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 cozida, a parte exterior pode ficar demasiadamente cozida ou, até, queimada.

Com a prática, passará a não ter qualquer dificuldade em calcular tanto o tempo de cozimento, como o tempo de repouso dos vários tipos de comida.

## Densidade da comida

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

## Comida alta

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

## Líquidos da comida

O calor libertado pelas micro-ondas 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 cozinha mais rapidamente que a carne. Assim, quando cozinhar peças de carne com ossos ou gordura, tenha cuidado para que o cozimento seja uniforme e a carne não fique demasiadamente passada.

## Quantidade da comida

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

## Formato da comida

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

## Tapar a comida

Tapar a comida retém o calor e o vapor que se formam, ajudando a cozinhar mais rapidamente. Use uma tampa ou filme aderente próprios 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 cozida por períodos mais curtos, poderá ser barrada com um molho de soja ou de churrasco, para ficar mais dourada e com um aspecto mais apetitoso. Se puser pequenas quantidades de molho, não altera o sabor original da receita.

## 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 filme aderente, pode deixar a comida ligeiramente seca.

## Disponer a comida no forno

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

## Mexer

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

## Virar

Comida volumosa e alta, como carne assada ou frango inteiro, deve ser voltada com frequência, para a parte superior e a parte inferior cozinharem uniformemente.

Também convém virar frango cortado aos pedaços e costeletas.

## Pôr porções mais espessas junto ao rebordo do prato

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

## Proteger a comida

Folhas de alumínio (que bloqueiam as micro-ondas), podem ser colocadas a tapar os cantos de comidas em forma de quadrados ou retângulos, 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 micro-ondas 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 cozida

A comida cozinha tão rapidamente num forno que é preciso verificar com frequência se está pronta. Alguns alimentos ficam no micro-ondas até estarem completamente cozidos, 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, exceto aquela que deve ficar seca (é o caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que a comida acabe de cozinhar e melhora o sabor final.

## 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 úmido. Os pedaços de comida entornada só absorvem micro-ondas, aumentando, por isso, o tempo de cozimento. Use um pano molhado para limpar os pedaços de comida que ficam entre a porta e a parte do forno onde esta encaixa. É importante esta zona estar sempre bem limpa para a porta poder fechar hermeticamente.

Remova as manchas e salpicos de gordura com um pano ensaboado, limpe com um pano úmido e seque. Não use detergentes fortes, nem outros produtos de limpeza que sejam abrasivos. O prato giratório metálico pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.

### 2. Mantenha limpo o exterior do forno

Limpe a parte exterior do seu forno com água e sabão e seque com um pano macio ou papel de cozinha.

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

3. Se se acumular vapor à volta da porta, tanto no exterior como no interior, limpe-a com um pano macio. Este fenómeno pode dar-se quando o forno é utilizado em condições de grande umidade. 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 PA-LHA DE AÇO OU PIAÇABAS DE PLÁSTICO.

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

5. Não use aspiradores a vapor.

## Perguntas e Respostas

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

R Pode haver várias razões: A lâmpada fundiu-se. O interruptor não funciona.

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

R Não. Os pequenos orifícios foram concebidos para deixar passar a luz, mas não deixam passar as 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 micro-ondas 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 cozinhar, estrelar ou escalfar ovos, a gema pode rebentar 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 micro-ondas?**

R Terminado o cozimento em micro-ondas, a comida continua a cozinhar durante um certo período de tempo.

O período de repouso permite cozinhar a comida de maneira mais completa e uniforme. O tempo do período de repouso varia conforme a densidade da comida.

**P É possível fazer pipocas no micro-ondas?**

R Sim, se seguir um destes dois métodos:

1. Usando utensílios para fazer pipocas, próprios para micro-ondas.
2. Usando milho em pacotes já preparados para micro-ondas 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. ACOMPANHE 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 corretamente as instruções, de modo a compreender o que terá causado a variação no tempo de cozimento. 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 micro-ondas. Variações no tamanho, peso e dimensão dos alimentos, requerem tempos diversos para cozinhar. 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.

# Certificado de Garantia

A LG Electronics do Brasil Ltda., através da sua rede de Serviços Autorizados, garante ao usuário deste produto os serviços de Assistência Técnica para substituição de partes e componentes, bem como a mão de obra necessária para reparos de eventuais defeitos, devidamente comprovados como sendo de fabricação, pelo período de **01 ano (um ano)** incluindo o período de garantia legal de 90 dias, contados a partir da emissão da nota fiscal de compra pelo primeiro proprietário, desde que o mesmo tenha sido instalado conforme orientações descritas neste manual. A garantia do produto é válida em todo o território nacional.

Condições:

Para validar a garantia é necessário apresentar este certificado de garantia devidamente preenchido pelo revendedor, juntamente com a nota fiscal de compra do produto a uma de nossas Assisências Técnicas Credenciadas.

A Empresa se compromete a reparar ou substituir partes e peças defeituosas sem custos para o consumidor durante o período de validade da Garantia do presente certificado.

As peças de reposição e acessórios do produto podem ser adquiridas na Assistência Técnica Autorizada LG.

## Condições não cobertas pela garantia:

- A) Se o produto não for utilizado em conformidade com as instruções do manual do usuário.
- B) Se não forem observadas as advertências contidas no manual do usuário.
- C) Danos causados por agentes naturais como incêndio, inundação, raios, descargas elétricas, maresia etc.
- D) Danos causados por golpes, quedas no produto e seus acessórios.
- E) Se o produto for reparado por pessoas ou empresas não credenciadas a LG.

Produto: \_\_\_\_\_

Modelo: \_\_\_\_\_

Revendedor: \_\_\_\_\_

Cidade: \_\_\_\_\_ Estado: \_\_\_\_\_

Data de Entrega: \_\_\_\_\_



Carimbo de Revendedor



**LG** 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**



# **LG Electronics Inc.**



## **LG Electronics do Brasil Ltda.**

CNPJ: 01.166.372/0008-21

Distrito Industrial Marechal Castelo Branco  
INDÚSTRIA BRASILEIRA

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

**PRODUZIDO NO  
POLO INDUSTRIAL  
DE MANAUS**



**REV.02 FEV/12**