LG
Life's Good

MANUAL DE INSTRUÇÕES

FORNO DE MICRO-ONDAS

Leia este manual atentamente antes de operar o aparelho e conserve o mesmo para futuras referências.

MH7053R
MH7053RA
MH7044L
MH7044LA
MH7057Q
MH7057QA
MH7054L
MH7054LA
MH7048G
MH7048GA
MH7058G
MH7058GA
MH7043R
MH7043RA

MFL56715907
Rev.14 NOV-2016

www.lg.com/br

⚠ *Precauções*

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

O micro-ondas não poderá ser utilizado com a porta aberta, graças às travas de segurança que se encontram na porta e que desligam automaticamente o aparelho quando se abre a porta, para que o usuário não fique exposto à energia nociva das micro-ondas.
Importante: Não mexer nem forçar as travas de segurança.
Verifique se não há objetos ou resíduos acumulados de comida que impeçam o fechamento da porta.
Não utilize o forno micro-ondas se estiver danificado.
É extremamente importante que a porta se feche totalmente e que o aparelho não apresente os seguintes problemas: (1) porta emperrada ; (2) dobradiças e trincos quebrados ou com folgas ; (3) superfícies de isolamento desgastadas.
Para maior segurança, o seu forno micro-ondas deve ser reparado apenas por um profissional qualificado da assistência técnica.

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

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

⚠ *Aviso*

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

⚠ *Aviso*

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

Como Funciona o Micro-ondas

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

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

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

Um aparelho muito seguro

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

⚠ PRECAUÇÃO

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

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

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

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

8 PROCEDIMENTOS GERAIS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

8 Carne
9 Aves
10 Peixes
11 Vegetais Frescos
13 Menu Brasileiro
15 Menu Light
16 Menu Infantil
17 Menu Grill / Menu Gourmet
18 Menu Descongelamento
20 Menu Manter Aquecido
20 Menu Minha Receita
21 Menu Combinar (Micro-ondas e Grill)

22 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

24 UTENSÍLIOS PRÓPRIOS PARA MICRO-ONDAS

25 CARACTERÍSTICAS DA COMIDA AO COZINHAR COM MICRO-ONDAS

27 PERGUNTAS E RESPOSTAS

28 INFORMAÇÕES SOBRE A LIGAÇÃO ELÉTRICA

29 CERTIFICADO DE GARANTIA

Especificações Técnicas

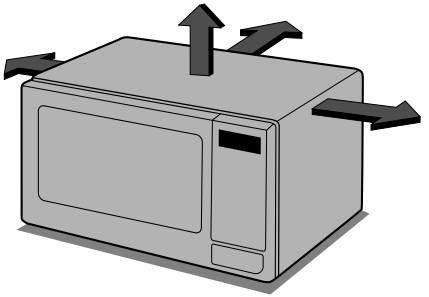
		MH7053R MH7057Q MH7044L MH7054L	MH7053RA MH7057QA MH7044LA MH7054LA
Tensão de Entrada		127 V ~ 60 Hz	220 V ~ 60 Hz
Potência de Saída		900 W (IEC60705 valor standard) 850 W (Portaria INMETRO nº 174/2012)	
Frequência de Micro-ondas		2450 MHz	
Dimensões Externas		507,7 mm (L) x 291,5 mm (A) x 405 mm (C)	
Consumo	Grelhador	Máx.1000 W	
	Combinado	Máx. 1350 W	
	Micro-ondas	1350 W	

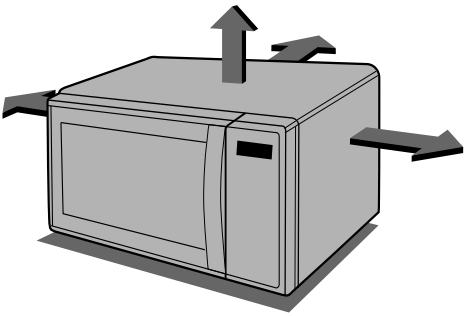
Desembalagem e Instalação

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

1. Retire o aparelho da embalagem e coloque-o em uma superfície plana.

2. Coloque o micro-ondas na superfície escolhida, que deve ter uma altura mínima de 85 cm. Certifique-se de que há um espaço livre de pelo menos 20 cm acima do aparelho e de10 cm, no mínimo, na parte de trás do micro-ondas para uma ventilação eficaz. A frente deve ficar a uma distância de 8 a 22 cm da borda da superfície para evitar queda.
   Há uma abertura de ventilação no fundo ou em um dos lados do micro-ondas. Não a tampe, porque pode danificar o aparelho.





3. Ligue o micro-ondas em uma tomada de três pontas. Não ligue mais nenhum eletrodoméstico na mesma tomada.
   Se o micro-ondas não funcionar corretamente, desligue o plugue e volte a colocá-lo na tomada.

4 Abra a porta do micro-ondas por meio do respectivo BOTÃO DE ABERTURA. Coloque o PRATO GIRATÓRIO dentro do aparelho.

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

6. Pressione a tecla Cancela e depois a tecla +30 SEG para ajustar um tempo de cozimento de 30 segundos.



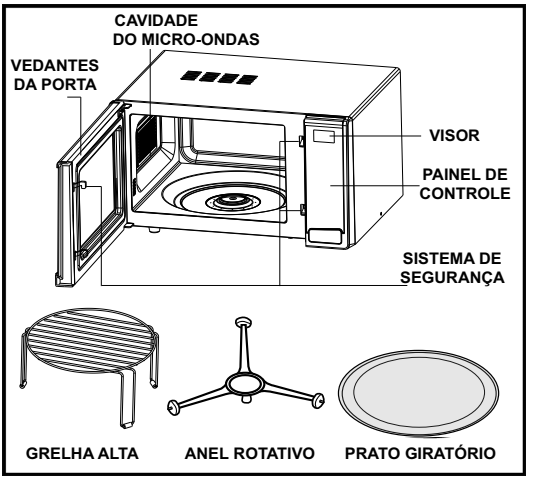
7. O visor começa a contar regressivamente a partir dos 30 segundos. Ao chegar no 0, emitirá um "bip". Abra então a porta do micro-ondas e verifique o quanto a água aqueceu. Se o micro-ondas funcionar corretamente, a água deve estar quente. Retire o recipiente com cuidado.



O SEU MICRO-ONDAS ESTÁ PRONTO PARA SER UTILIZADO

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

Diagrama de Funções / Painel de Controle



*Imagens meramente ilustrativas.

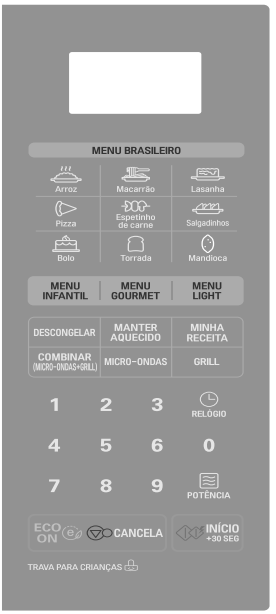
O seu micro-ondas está equipado com os seguintes materiais:

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

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

⚠ ATENÇÃO:

Não utilize o forno vazio ou sem a bandeja de vidro. O melhor é deixar um copo de água no forno quando este não está em uso.
A água será preparada para absorver toda a energia de micro-ondas, se o forno for acidentalmente iniciado.



MH7053R/A
MH7044L/A



MH7057Q/A
MH7054L/A

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

Instruções de Funcionamento

ACERTAR O RELÓGIO

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

Exemplo: Para programar 11:11 h

ECO ON CANCELA 1. Pressione **Cancela.**

RELÓGIO 2. Pressione **Relógio.**
1 vez para 24 h ou 2 vezes para 12 h

INÍCIO +30 SEG 3. Pressione **Início.**

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

RELÓGIO 5. Pressione **Relógio.**
O relógio começa a contar.

+30 SEG

Permite o cozimento durante 30 segundos com a potência a 100%, pressionando simplesmente a tecla +30 SEG.
Também permite aumentar o tempo de cozimento em múltiplos de 30 segundos quando se pressiona repetidamente a tecla +30 SEG.

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

ECO ON CANCELA 1. Pressione **Cancela.**

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

NOTA:
O tempo máximo disponível é de 10 minutos.

BLOQUEIO PARA CRIANÇAS

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

Exemplo: Ativar o bloqueio para crianças

ECO ON CANCELA Pressione **Cancela.**

ECO ON CANCELA Mantenha pressionada a tecla **Cancela** até um L a parecer no visor e escutar um "bip". O L continuará no visor.

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

Exemplo: Cancelar o bloqueio para crianças

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

ECO ON CANCELA Pressione **Cancela.**

ECONOMIA DE ENERGIA

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

ECO ON CANCELA 1. Pressione Cancela (ECO ON). Aparece "**:**" no visor. Pressione Cancela (ECO ON) novamente, o visor desligará.

ECO ON CANCELA 2. Pressione Cancela (ECO ON). Aparece "**:**" no visor. Após 5 minutos com a porta aberta ou fechada, o visor é desligado.

3. Durante o modo ECO ON, se pressionar alguma tecla, o visor ligará.

Cozinhando com o Micro-ondas

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

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

1. Pressione **Cancela**.

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

POTÊNCIA 3. Pressione **Potência**.
Aparece P-HI no visor. Significa que o micro-ondas está definido para 100 %, a menos que seja escolhida uma potência diferente.

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

5. Pressione **Início**.

NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

Nível de Potência	Utilização
(Alta)	• Ferver água. • Preparar bifes. • Fazer bolos. • Cozinhar aves, peixes e vegetais. • Cozinhar pedaços tenros de carne.
9	• Aquecer arroz, massas e vegetais.
8	• Aquecer rapidamente alimentos preparados. • Aquecer sanduíches.
7	• Cozinhar ovos, leite e queijo. • Cozinhar bolos e pães. • Derreter chocolate.
6	• Cozinhar vitela. • Cozinhar peixes inteiros. • Cozinhar pudins e creme de leite.
5	• Cozinhar presunto, aves inteiras e carneiro. • Cozinhar costeletas e lombo de vaca.
4	• Descongelar carnes, aves e mariscos.
3	• Cozinhar pedaços de carne menos tenras. • Cozinhar costeletas e assados.
2	• Descongelar frutas. • Amolecer manteiga.
1	• Manter cozidos e pratos aquecidos. • Amolecer manteiga e queijo cremoso.

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

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

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O seu micro-ondas está equipado com dez níveis de potência, dando a máxima flexibilidade e controle ao cozinhar.
A seguinte tabela traz uma idéia dos alimentos que podem ser preparados com os vários níveis de potência.

• A tabela indica os níveis de potência do aparelho.

COZIMENTO EM 2 FASES

O DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO pode ser programado para uma primeira fase seguido do programa COZINHAR, permitindo que o micro-ondas descongele antes e depois cozinhe.
Para o cozimento em 2 Fases, repita os passos do Menu Cozinhar de 2 a 5 e antes de pressionar a tecla Início, defina o programa de Descongelamento Automático (conforme página 18) que você deseja.
Ao término do descongelamento, você ouvirá 2 "bips" curtos, indicando que o descongelamento terminou e que o cozimento será iniciado automaticamente.

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

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

- CARNES

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

Guia de Cozimento de Carnes em Micro-ondas

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- AVES

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

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

Guia de Cozimento de Aves em Micro-ondas

AVES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 g)	POTÊNCIA DE MICRO-ONDAS (%)
Filé de Peito de Frango (1,2 cm de espessura)	4 minutos	100 %
Filé de Frango em Cubos	8 minutos	100 %
Sobrecoxas ou pedaços	9 a 11 minutos	100 %
Frango Inteiro	9 min 30 s a 12 minutos	80 %
Peito de Frango	8 a 10 minutos	80 %
Codorna Inteira	8 min 30 s a 11 min 30 s	80 %
Peru inteiro	13 a 15 minutos	80 %

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- PEIXES

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

Guia de Cozimento de Peixes em Micro-ondas

PEIXES	TEMPO DE COZIMENTO (POR 500 g)	POTÊNCIA	MÉTODO	TEMPO DE DESCANSO
Filé de Pescada	3 minutos	ALTA	Temperar a gosto e pincelar azeite. Cobrir.	Não
Salmão em pedaços (160-180 g)	5 a 7 minutos	ALTA	Temperar a gosto. Cobrir.	Não
Cação em postas (100 g)	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	2 min 30 s a 4 minutos	ALTA	Juntar 1 a 2 colheres (chá) de leite.	2 a 3 minutos
Truta inteira e limpa	5 a 7 minutos	ALTA	---	3 a 4 minutos
Marisco Limpo	4 a 6 minutos	ALTA	---	3 a 4 minutos
Cavala inteira e limpa	5 a 7 minutos	ALTA	---	3 a 4 minutos

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- VEGETAIS FRESCOS

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

- VEGETAIS FRESCOS

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU BRASILEIRO

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

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

ECO ON CANCELA 1. Pressione **Cancela.**

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

Lasanha 2. Pressione **Lasanha.**
O micro-ondas começará a cozinhar conforme a seleção indicada.

MENU BRASILEIRO

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

<table>
<tr><th>CATEGORIA</th><th>QUANTIDADE</th><th>INSTRUÇÕES</th></tr>
<tr><td>ESPETINHO DE CARNE</td><td>500 g carne bovina
2 pimentões
Sal
Pimenta
Azeite
Espetos</td><td>1.Corte a carne bovina e pimentões em cubos de 2,5 cm.
2.Enfie a carne e os pimentões nos espetos.
3.Adicione pimenta e azeite.
4.Coloque os espetos em um refratário e depois coloque dentro do micro-ondas
5.Pressione ‘Espetinhos de carne’ e depois Início.
6.Após o "bip", vire os espetinhos.</td></tr>
<tr><td>SALGADINHOS
Programas
(2~6)</td><td>2 a 6 unidades</td><td>Em um refratário para micro-ondas forrado com papel manteiga, distribua os salgadinhos. Leve ao micro-ondas. No final do aquecimento, retire e sirva em seguida.</td></tr>
<tr><td>BOLO*</td><td>1 receita</td><td>Ingredientes:
• 3 ovos
• 1 1/2 xícara (chá) de açúcar (270 g)
• 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180 g)
* 5 colheres (sopa) de margarina (100 g)
• 1 xícara (chá) de leite ou suco de frutas
• 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo:
Bata as claras em neve e sem parar de bater, acrescente as gemas, a margarina, os ingredientes secos peneirados, o leite e o fermento em pó, que deverá ser acrescentado por último. Despeje a massa em uma fôrma refratária própria para micro-ondas untada com margarina. Não é necessário cobrir. Leve ao micro-ondas. Ao final do preparo, aguarde 5 minutos no tempo de espera.</td></tr>
<tr><td>TORRADA</td><td>9 fatias</td><td>Coloque as nove fatias de pão dispostas na grelha.</td></tr>
<tr><td>MANDIOCA
Programas
(2~8)</td><td>0.2~0.8 kg</td><td>Ingredientes:
<table><tr><td>Mandioca</td><td>200 g</td><td>400 g</td><td>600 g</td><td>800 g</td></tr><tr><td>Água</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td><td>1000 ml</td></tr></table>Corte a mandioca e coloque em uma vasilha profunda e grande própria para micro-ondas. Despeje água fervente e cubra com a tampa.
Coloque a vasilha no micro-ondas. Escolha o menu e pressione Início.</td></tr>
<tr><td>PIPOCA**</td><td>1 embalagem de Pipoca para Micro-ondas (100 g)</td><td>1. Coloque o saco contendo as pipocas no centro do prato giratório do micro-ondas.
2. Selecione a opção Pipoca no Menu Brasileiro.</td></tr>
</table>

*Somente nos modelos MH7053R/A e MH7044L/A
** Somente nos modelos MH7057Q/A e MH7054L/A

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU LIGHT

O menu do micro-ondas foi pré-programado para cozinhar certos tipos de alimentos de forma automática. Coloque as informações necessárias para o preparo, seguindo as instruções abaixo.O usuário poderá visualizar os programas (Li-1~Li-3) Conforme exemplo abaixo.

Exemplo: Para cozinhar sopas, proceda da seguinte maneira:



1. Pressione **Cancela.**



2. Pressione **MENU LIGHT 2 vezes.**



3. Pressione **Início.**

MENU LIGHT

		CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
L1	UE-1	VEGETAIS 1 (cenoura+couve-flor)	560 g	Coloque a cenoura e couve-flor em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
L1	UE-2	VEGETAIS 2 (brócolis+couve-flor+vagem)	490 g	Coloque o brócolis, couve-flor e vagem em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
L1	UE-3	VEGETAIS 3 (cenoura + brócolis + couve-flor + vagem)	660 g	Coloque a cenoura, brócolis, couve-flor e vagem em uma tigela grande. Despeje 400 ml de água e cubra com tampa. Ao sinal do "bip", mexa bem.
L2		SOPAS	Serve 2 pessoas	**Ingredientes** 2 folhas de couve \ 1 cenoura \ 1 chuchu \ 1 tomate 1 cebola \ 1 L de água \ alho triturado Frite tomate, cebola e alho no fogão. Coloque a mistura, outros ingredientes e água em uma tigela profunda e grande. Cubra com tampa.
L3		FRUTAS	0.2~0.8 kg	**Ingredientes** 4 pedaços de abacaxi \ 1/2 copo do suco de abacaxi canela em pó Coloque pedaços de abacaxi em uma tigela profunda e grande. Misture o suco e pó de canela. Cubra com tampa.

Procedimento para utilizar a função MENU LIGHT nas opções (Li-1~Li-3).

• Pressionar L1 e em seguida pressionar a tecla INICIAR, depois escolher a opção desejada no visor de 1 a 3 utilizando a tecla numérica, em seguida pressionar a tecla INICIAR.

• Pressionar L2 e em seguida pressionar o número 1(um) para a opção SOPAS utilizando a tecla numérica, em seguida pressionar a tecla INICIAR.

• Pressionar L3 para a opção FRUTAS, depois escolher o valor desejado no visor de 2 a 8 utilizando a tecla numérica, em seguida pressionar a tecla INICIAR.

Nota:

• Caso não seja pressionada a tecla INÍCIO após a escolha da função desejada, o cozimento será iniciado automaticamente após 5 segundos.

• Após pressionar a tecla desejada, o visor começa a contagem do tempo de preparo e, em alguns casos, o micro-ondas emitirá "bips" durante o ciclo. A cada "bip", a porta pode ser aberta para virar, separar ou colocar alimentos.

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU INFANTIL

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Programe a função desejada e, depois, deixe que o seu aparelho desempenhe a função programada até o fim, de acordo com a sua seleção. O usuário poderá visualizar os programas (In-1~In-4)

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

ECO ON CANCELA 1. Pressione **Cancela.**

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

MENU INFANTIL 2. Pressione **MENU INFANTIL 2 vezes.** O micro-ondas estará programado para cozinhar.

INÍCIO +30 SEG 3. Pressione **Início.**

MENU INFANTIL

CATEGORIA	QUANTIDADE	INSTRUÇÕES
HAMBÚRGUER	4 unidades = 224 g	**Ingredientes** carne picada 220 g \ 2 cebolas raladas \ sal e pimenta a gosto \ óleo Misture a carne, cebola e salsa. Retire bolas da mistura com cerca de 50 ~ 5 5 g , 4 ~ 5 centímetros de diâmetro. Esfregue a superfície do hambúrguer com óleo. Coloque-os no prato. Pressione a função no menu. Quando ouvir o sinal do "bip", vire os alimentos.
PIPOCA*	1 embalagem de Pipoca para Micro-ondas (100 g)	1. Coloque o saco contendo as pipocas no centro do prato giratório do micro-ondas. 2. Selecione a opção Pipoca no Menu Infantil.
PUDIM DE LEITE	1 Receita (880 g de pudim +150 g de caramelo)	Calda: 1.Coloque o açúcar e a água em uma forma de vidro com anel central. Leve ao micro-ondas na potência alta (100%), por 12 minutos, ou até adquirir uma coloração dourada média. 2. Espalhe bem a calda no fundo e laterais da forma com ajuda de uma colher. Esfrie. Pudim 1. Bata todos os ingredientes e despeje na forma de vidro caramelizada. 2. Cubra com filme plástico e faça alguns furos. 3. Leve ao micro-ondas e selecione PUDIM DE LEITE no Menu Infantil. 4. Ao sinal do "bip", seu micro-ondas iniciará automaticamente o tempo de descanso (5 minutos) dentro do forno. Retire-o somente após o segundo "bip".
BRIGADEIRO	1 Receita (410 g)	**Ingredientes** 1 lata de leite condensado \ 2 colheres (sopa) de chocolate em pó 1 colher (sobremesa) de margarina chocolate granulado para envolver os docinhos Em um refratário fundo e próprio para micro-ondas, misture todos os ingredientes com exceção do chocolate granulado. Na pausa, mexa e retorne ao micro-ondas. No final do preparo, retire, mexa e a guarde esfriar. Faça bolinhas, envolva com o chocolate granulado e coloque em forminhas de papel.
BOLO**	1 receita	Ingredientes: • 3 ovos • 1 1/2 xícara (chá) de açúcar (270 g) • 1 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (180 g) * 5 colheres (sopa) de margarina (100 g) • 1 xícara (chá) de leite ou suco de frutas • 1 colher (sopa) de fermento em pó Modo de Preparo: Bata as claras em neve e sem parar de bater, acrescente as gemas, a margarina, os ingredientes secos peneirados, o leite e o fermento em pó, que deverá ser acrescentado por último. Despeje a massa em uma fôrma refratária própria para micro-ondas untada com margarina. Não é necessário cobrir. Leve ao micro-ondas. Ao final do preparo, aguarde 5 minutos no tempo de espera.

* Somente nos modelos MH7053R/A e MH7044L/A
** Somente nos modelos MH7057Q/A e MH7054L/A

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU GRILL / MENU GOURMET

O menu do seu micro-ondas foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Programe a função desejada e depois deixe que ele desempenhe a função programada até o fim, de acordo com sua seleção. O usuário poderá visualizar os programas (Gr-1~Gr-4)

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

1. Pressione **Cancela.**

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

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

3. Pressione **Início**.

MENU GRILL
MODELO: MH7048G, MH7058G
MH7048GA, MH7058GA

MENU GOURMET
MODELO: MH7043R, MH7053R, MH7044L
MH7043RA, MH7053RA, MH7044LA

MENU GRILL / MENU GOURMET

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU DESCONGELAMENTO

Estão pré-definidas três sequências de descongelamento no micro-ondas.
A função de descongelamento permite o melhor método de descongelamento de alimentos congelados.
O guia de preparação indica qual sequência de descongelamento é recomendada para cada tipo de alimento que será descongelado.
Com a função de Descongelamento Automático por Peso, o micro-ondas acerta automaticamente o tempo de descongelamento e os níveis de potência, de acordo com o peso inserido.
Para maior conveniência, a função de Descongelamento Automático por Peso contém um mecanismo incorporado de sinal sonoro, que lhe permite verificar, virar, separar ou colocar os alimentos, conforme recomendado no GUIA DE DESCONGELAMENTO POR PESO.
Estão pré-definidos quatro níveis de descongelamento no micro-ondas:

1 CARNES
2 AVES
3 PEIXES
4 FEIJÃO

• Para selecionar a categoria, pressione uma vez a tecla para CARNES, duas vezes para AVES, três vezes para PEIXES ou quatro vezes para FEIJÃO.
• O peso disponível é de 0,1 a 4,0 kg.
Se desejar descongelar e cozinhar, consecutivamente, é necessário colocar menos de 4,0 kg. Se tentar descongelar e cozinhar 4,0 kg ou mais, a mensagem Err aparecerá no visor.
O usuário poderá visualizar os programas (dES1~dES4)

Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne:	
ECO ON CANCELA	1. Pressione **Cancela.**
DESCONGELAMENTO	2. Pressione **Descongelamento.** dES1 aparece no visor.
1 2	3. Insira o peso, pressionando **[1]** e **[2]**. 1.2 aparecem no visor.
INÍCIO +30 SEG.	4. Pressione **Início.** Começa o descongelamento.

NOTA:
Se pressionar a tecla INÍCIO, o visor começará a contagem regressiva do tempo de descongelamento.
O micro-ondas emitirá dois sinais durante o ciclo de DESCONGELAMENTO.
A cada sinal sonoro, pode-se abrir a porta e virar, separar ou colocar alimentos. Retire as porções que já estiverem descongeladas. Os alimentos que ainda estiverem congelados devem voltar para o micro-ondas e, pressionando a tecla INÍCIO, o processo de descongelamento será retomado.
O micro-ondas não PÁRA durante o sinal sonoro, a menos que a porta esteja aberta.
• Para melhores resultados:
Retire a embalagem dos alimentos, caso contrário, a embalagem reterá o vapor e cozinhará os alimentos por fora, mantendo a parte de dentro congelada.
• Coloque os alimentos em um prato de vidro ou em um recipiente próprio para micro-ondas.
• Os alimentos ainda deverão estar um pouco congelados no centro quando forem retirados do micro-ondas.

Guia de Descongelamento

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

O seu micro-ondas permite descongelar carnes, aves e peixes automaticamente.
Para obter melhores resultados com o descongelamento automático, é aconselhável seguir as instruções da tabela abaixo.
Os alimentos não listados na tabela abaixo ou que não estejam dentro dos limites de peso, devem ser descongelados manualmente.
Quando soar o "bip" do micro-ondas, os alimentos devem ser separados, colocados ou virados, se necessário.
Certifique-se sempre que o alimento está bem descongelado antes de cozinhar.

MENU DESCONGELAMENTO

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

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU MANTER AQUECIDO

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

ECO ON CANCELA	1. Pressione **Cancela.**
MANTER AQUECIDO	2. Pressione **Manter Aquecido.** O visor indica Hold.
INÍCIO +30 SEG	3. Pressione **Início.**

MENU MINHA RECEITA

A função MINHA RECEITA permite gravar uma receita e utilizá-la sempre que for necessário, pois ficará gravada na memória do micro-ondas.

Exemplo: Memorizar 2 minutos

ECO ON CANCELA	1. Pressione **Cancela.**
MINHA RECEITA	2.Pressione **Minha Receita.**
2 0 0	3.Selecione o tempo de cozimento
INÍCIO +30 SEG	4.Pressione **Início**

Exemplo: Usando a memória

ECO ON CANCELA	1. Pressione **Cancela.**
MINHA RECEITA	2.Pressione **Minha Receita.**
INÍCIO +30 SEG	3.Pressione **Início**
	Quando o tempo de cozimento terminar, será emitido quatro "bips" e aparecerá END .

Procedimentos gerais para cozinhar no micro-ondas

MENU COMBINAR (MICRO-ONDAS E GRILL)

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

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

ECO ON CANCELA 1. Pressione **Cancela.**

COMBINAR (MICRO-ONDAS e GRILL) 2. Pressione **Combinar** 3 vezes. Aparecerá Co-3 no visor do painel de controle.

2 5 0 0 3. Pressione 2, 5, 0 e 0. Aparecerá 25:00 no visor do painel de controle.

INÍCIO +30 SEG 4. Pressione Início **.**

TABELA DE COZIMENTO POR COMBINAÇÃO

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

NOTA:

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

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

FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Esta função permite cozinhar com a função micro-ondas.

Exemplo: Para cozinhar alimentos durante 5 minutos e 30 segundos.

ECO ON CANCELA 1. Pressione **Cancela.** MICRO-ONDAS 2. Pressione **Micro-ondas.**

5 3 0 3. Insira o tempo, utilizando o teclado numérico. [5], [3] e [0].

INÍCIO +30 SEG 4. Pressione **Início.**

FUNÇÃO 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.

ECO ON CANCELA 1. Pressione **Cancela.**

GRILL 2. Pressione **Grill.**

1 0 3 0 3. Insira o tempo, utilizando o teclado numérico. [1], [0], [3] e [0].

INÍCIO +30 SEG 4. Pressione **Início.**

Instruções Gerais:

1. Retire o excesso de gordura da carne. Raspe a gordura, certificando-se de que não corta a carne. (Tal impede que a gordura ondule).
2. Use apenas o microondas e utensílios de cozinha resistentes ao calor.
3. Cubra os alimentos com papel manteiga, película de plástico ou tampas durante o tempo de microondas.
4. Após o cozimento, retire a cobertura e despeje os sucos.
5. Para alourar 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.

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e guarde para futura consulta

ATENÇÃO

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

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

Instruções de segurança importantes

Leia atentamente e guarde para futura consulta

⚠ ATENÇÃO

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

29. O micro-ondas deve ser regularmente limpo, removendo quaisquer restos de alimento.
30. Se o micro-ondas não for mantido limpo, poderá causar a deterioração da superfície, afetando a vida útil do produto e, possivelmente, resultando em uma situação perigosa.
31. Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este micro-ondas (em aparelhos com a opção de utilização de uma sonda de detecção de temperatura).
32. Caso possua elementos de aquecimento, o aparelho ficará quente durante a utilização. Deve ser tomado o cuidado de evitar tocar nos elementos de aquecimento no interior do aparelho.
33. O micro-ondas não se destina à utilização por crianças que tenham pouca idade ou pessoas enfermas sem supervisão.
34. Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou esponja de aço para limpar o vidro da porta do micro-ondas pois podem riscar a superfície, além de fazer com que o vidro se quebre.
35. Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela segurança.
36. Este aparelho não deve ser instalado em armário.
37. Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
38. Este aparelho se destina a ser utilizado somente em aplicações domésticas e similares, tais como: Por funcionários de lojas em áreas de cozinha, escritório ou outros ambientes de trabalho; Casas de fazenda; Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; Em ambientes do tipo café da manhã.

⚠ **ATENÇÃO:** Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificados, o micro-ondas não deve ser utilizado até a reparação ter sido efetuada por um profissional.

⚠ **ATENÇÃO:** É perigoso para uma pessoa que não seja um profissional competente efetuar qualquer serviço de reparação ou manutenção que envolva a remoção da tampa, que oferece proteção contra a exposição da energia das micro-ondas.

⚠ **ATENÇÃO:** Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, porque há riscos de explosão.

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

⚠ **ATENÇÃO:** Os elementos de aquecimento podem ficar quentes durante a utilização. Crianças deverão se manter afastadas.

⚠ **ATENÇÃO:** Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser substituído pelo fabricante, pelos seus representantes de serviço ou pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.

⚠ **ATENÇÃO:** Este aparelho se destina a uso independente, ou seja, não deve ser instalado em um armário.

Utensílios Próprios para Micro-ondas

Nunca use objetos metálicos ou com enfeites de metal no micro-ondas.
As micro-ondas não podem penetrar no metal, pois provocam faíscas, ocasionando um fenômeno que lembra relâmpagos. A maior parte dos utensílios de cozinha, resistentes ao calor e não metálicos, pode ser utilizada no seu micro-ondas, contudo, alguns recipientes podem conter materiais que os tornam impróprios para o uso no aparelho. Caso tenha dúvidas com relação à alguns utensílios, há uma maneira simples de verificar se estão aptos para serem utilizados no micro-ondas:
Coloque o utensílio em questão junto a uma tigela de vidro cheia de água. Aqueça no micro-ondas, potência alta, durante 1 minuto. Se a água aquecer e o utensílio continuar frio, então é próprio para micro-ondas. Se a água não aqueceu, mas o utensílio ficar morno, então não é aconselhável para o uso pois absorve as micro-ondas. Haverá vários objetos em sua cozinha que poderão ser utilizados no micro-ondas. Consulte a lista seguinte:

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

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

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

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

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

Louça de barro, de pedra e cerâmica
Recipientes feitos destes materiais são, normalmente, bons para utilizar no forno micro-ondas, mas é sempre conveniente testá-los antes.

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

Características da Comida ao Cozinhar com Micro-ondas

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

Fatores que influenciam o tempo de cozimento do micro-ondas
São muitos os fatores que infiuenciam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes usados em uma receita pode estabelecer uma grande diferença no tempo necessário para cozinhar. Por exemplo: um bolo feito com leite, manteiga e ovos acabados de tirar da geladeira, levará mais tempo para cozinhar do que um feito com os mesmos ingredientes à temperatura ambiente. Todas as receitas deste manual são acompanhadas pelo tempo mínimo e máximo de cozinhar. Provavelmente, você irá verificar que usando o tempo mínimo, a comida não ficará inteiramente cozida e que às vezes, necessitará continuar a cozinhar além do tempo máximo informado.
Em culinária, é melhor economizar no tempo de cozinhar. Quando o alimento fica muito cozido, não é possível fazer qualquer ajuste para melhorar o prato. Em algumas receitas, sobretudo as de pão, bolos e pudins, é recomendado que sejam retirados do micro-ondas ainda não completamente cozidos, isto porque se os deixarmos repousar tampados, continuarão a cozinhar fora do forno devido ao calor que se encontra na parte exterior dos alimentos e que vai se espalhando gradualmente até ao seu interior. Deixando o alimento no micro-ondas até estar completamente cozido na parte exterior, pode resultar em um prato excessivamente cozido ou até mesmo, queimado.
Com a prática, você passará a não ter qualquer dificuldades em calcular tanto o tempo de cozimento quanto o tempo de repouso dos alimentos.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Características da Comida ao Cozinhar com Micro-ondas

Disposição da comida no forno
Alimentos como batatas e pequenos bolos cozinham de maneira mais eficaz se forem colocados a distâncias iguais uns dos outros, de preferência em círculo. Nunca empilhe os alimentos.

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

Virar
Alimentos volumosos e espessos, como carne assada ou frango inteiro, devem ser virados com frequência, para que as partes superior e inferior cozinhem uniformemente.
Também convém virar costelas e frangos cortados em pedaços.

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

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

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

Verificar se o alimento está cozido
Os alimentos cozinham tão rapidamente no micro-ondas que é preciso verificar com frequência se estão prontos. Geralmente, ficam no micro-ondas até estarem completamente cozidos, mas alguns deles como carnes e aves, devem ser retirados ligeiramente mal passados para acabar o cozimento em repouso.
A temperatura no interior dos alimentos poderá aumentar entre 3ºC à 8ºC durante o período de repouso.

Período de repouso
Os alimentos podem ser deixados em repouso durante 3 a 10 minutos, após terem sido retirados do micro-ondas.
Normalmente, o alimento deve ficar tampado para reter o calor, exceto aqueles que devem ficar secos (no caso de alguns bolos e biscoitos). O repouso permite que acabem de cozinhar, melhorando o sabor final.

Como Limpar o Seu Micro-ondas

1. **Mantenha interior do micro-ondas limpo**
   Respingos de comida ou líquidos derramados agarram-se às paredes do micro-ondas ou ficam entre a vedação e a superfície da porta. O melhor é limpar o líquido assim que derramado com um pano úmido. Restos ou pedaços de comida só absorvem as micro-ondas, aumentando o tempo de cozimento. Use um pano molhado para limpar os restos de comida que ficam entre a porta e a parte do micro-ondas onde esta encaixa. É importante que esta zona esteja sempre bem limpa para que a porta feche hermeticamente. Remova as manchas e respingos de gordura com um pano ensaboado, depois com um pano úmido e seque. Não use detergentes fortes ou produtos de limpeza que sejam abrasivos. O prato giratório pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.
2. **Mantenha limpo o exterior do micro-ondas**
   Limpe a parte exterior do seu micro-ondas com água e sabão e seque com um pano macio ou papel toalha.
   Para evitar que a limpeza danifique o interior do aparelho, não deixe que a água se infiltre na grelha de ventilação. Antes de limpar o painel de controle, abra a porta do micro-ondas para evitar que comece a funcionar acidentalmente. Para a limpeza do painel, use um pano úmido e limpe imediatamente com um pano seco. Após a limpeza, pressione a tecla CANCELA.
3. Se acumular vapor em volta da porta, tanto no exterior como no interior, limpe-a com um pano macio. Este fenômeno pode acontecer quando o micro-ondas é utilizado em condições de grande umidade, não significando de modo algum um mau funcionamento do aparelho.
4. Tanto a porta como as vedações devem estar sempre limpas. Para a sua limpeza, use apenas água morna com sabão, limpe bem e seque cuidadosamente.
   NÃO USE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO DETERGENTE EM PÓ, ESPONJAS DE AÇO OU PIAÇAVAS DE PLÁSTICO.
   As partes metálicas do aparelho vão se conservar por mais tempo se forem limpas frequentemente com um pano úmido.

Perguntas e Respostas

P A luz do forno não se acende. Qual é o problema?
R Podem haver várias razões: A lâmpada queimou. O interruptor não funciona.

P As micro-ondas atravessam o vidro da porta do forno?
R Não. Os pequenos orifícios foram feitos para deixarem passar a luz, mas não deixam passar as micro-ondas

P Por que se ouve um "bip" quando algum botão do painel de comando é pressionado?
R O "bip" assegura que a seleção pretendida foi foi feita.

P O micro-ondas poderá danificar se colocarmos para funcionar vazio?
R Sim. Nunca coloque-o para trabalhar vazio ou sem o prato giratório.

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

P Por que se recomenda um período de repouso ao final do cozimento no micro-ondas?
R Terminado o cozimento no micro-ondas, o alimento continua cozinhando durante um certo período de tempo.
O período de repouso permite cozinhar de maneira mais completa e uniforme, podendo variar de acordo com a densidade de cada alimento.

P É possível fazer pipocas no micro-ondas?
R Sim. Basta seguir um dos métodos abaixo:

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

SIGA CORRETAMENTE AS INSTRUÇÕES DE CADA FABRICANTE SOBRE OS SEUS PRODUTOS. ACOMPANHE O MICRO-ONDAS ENQUANTO PREPARA AS PIPOCAS.
SE OS MILHOS NÃO ESTOURAREM DENTRO DO TEMPO PREVISTO, PARE O PROGRAMA, VISTO QUE TEMPO EM EXCESSO PODERÁ QUEIMAR A PIPOCA.

⚠ ATENÇÃO
NUNCA USE OUTROS TIPOS DE EMBALAGENS PARA FAZER PIPOCAS. NUNCA UTILIZE OS GRÃOS QUE SOBRARAM SEM ESTOURAR PARA FAZER PIPOCAS NOVAMENTE.

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

Informações sobre a Ligação Elétrica

Aviso

Este aparelho tem de ser ligado à terra

Os fios do cabo de alimentação têm as seguintes cores:
AZUL – NEUTRO
MARROM – Com Corrente
VERDE e AMARELO, ou VERDE – Ligação à Terra
Dado que as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não coincidir com as cores que identificam os terminais na sua tomada, siga estes passos:
Deve ligar o fio AZUL ao terminal da tomada marcado com a letra N, ou de cor PRETA.
Deve ligar o fio MARROM ao terminal da tomada marcado com a letra L, ou de cor ENCARNADA.
Deve ligar o fio VERDE e AMARELO, ou VERDE, ao terminal da tomada marcado com a letra E, ou com o símbolos.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, terá de ser substituído pelo serviço de assistência técnica do fabricante, ou por um técnico qualificado.

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 Assistências 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.LG.COM/BR

EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC

Anotações

Anotações



PRODUZIDO NO PÓLO INDUSTRIAL DE MANAUS
CONHEÇA A AMAZÔNIA

LG Electronics do Brasil Ltda.
C.N.P.J.: 01.166.372/0008-21
Rua Javari, nº 1.004, Distrito Industrial, CEP 69075-110, Manaus/AM
Indústria Brasileira

SAC serviço de atendimento ao consumidor
4004 5400 Capitais e Regiões Metropolitanas
*0800 707 5454 Demais localidades
*Somente chamadas originadas de telefone fixo
WWW.LG.COM/BR
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC