Escaneie para consultar o manual online.

MANUAL DO USUÁRIO

FORNO DE MICRO-ONDAS

Antes de iniciar a instalação, leia atentamente estas instruções. Isso simplificará a instalação e assegurará que o produto seja instalado corretamente e com segurança. Deixe este manual perto do produto após a instalação para consultas futuras.

PORTUGUÊS

MG3035DS MG3035DSA

LG SAC

Faça o scan do QRCode para suporte via WhatsApp

WWW.LG.COM/BR

www.lg.com/br

MFL56715916
Rev.00_092223

Copyright © 2023 LG Electronics Inc. Todos os direitos reservados

ÍNDICE

Este manual pode incluir imagens ou conteúdos que não correspondem ao modelo comprado.

Este manual está sujeito a revisão por parte do fabricante.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E MANTENHA O MANUAL PARA REFERÊNCIA FUTURA 3
AVISO 3
CUIDADO 9

INSTALAÇÃO

Resumo do Produto 13
Requisitos de instalação 14

FUNCIONAMENTO

Painel de Controle 16
Antes de Usar 17
Início Rápido 18
Modo de Cozimento 19
Guia de Utensílios 25
Guia de Cozimento 27

FUNÇÕES SMART

Aplicativo LG ThinQ 28
Smart Diagnosis 28

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Perguntas frequentes 29
Antes de requisitar o serviço de manutenção 29

APÊNDICE

Garantia 32

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E MANTENHA O MANUAL PARA REFERÊNCIA FUTURA

As diretrizes de segurança a seguir destinam-se a evitar riscos imprevisíveis ou danos decorrentes da operação insegura ou incorreta do aparelho. As diretrizes são separadas em '**AVISO**' e '**CUIDADO**' conforme descrito abaixo.

Alertas de segurança

⚠	Este símbolo é exibido para indicar eventos e operações que podem causar riscos. Leia a parte com este símbolo com atenção e siga as instruções para evitar riscos.
⚠	**AVISO** Indica que o não cumprimento das instruções pode provocar lesões graves ou a morte.
⚠	**CUIDADO** Indica que o não cumprimento das instruções pode provocar lesões menores ou danos ao aparelho.
	Este símbolo é exibido para alertar a superfície quente. Não toque nas superfícies durante o uso para evitar risco de queimadura.

AVISO

⚠ AVISO

- Para reduzir o risco de explosão, incêndio, morte, choque elétrico, lesões ou escaldaduras nas pessoas ao utilizar o produto, siga as precauções básicas, incluindo o que se segue:

Segurança Técnica

- Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos de idade e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, desde que sejam supervisionadas ou instruídas quanto ao uso do aparelho e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção realizada pelo usuário não devem ser feitas por crianças sem alguma forma de supervisão.
- Este aparelho não é destinado a pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de conhecimento e experiência, a menos que sejam supervisionadas ou recebam instruções referentes ao uso do mesmo por meio da pessoa responsável por sua segurança. As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- Para reduzir o risco de queimaduras, choques elétricos, incêndios, ferimentos ou exposição a energia excessiva do micro-ondas ao usar o forno, leia todas as instruções antes de usar o aparelho.
- Durante o uso, o aparelho fica quente. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno. As crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- Não tente mexer ou fazer ajustes ou reparos na porta, nas vedações da porta, no painel de controle, nos interruptores de segurança ou em qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer tampa que proteja contra a exposição à energia de micro-ondas.
- Somente o técnico qualificado do centro de serviço LG Electronics deve desmontar, reparar ou modificar o aparelho.
- É perigoso para alguém que não seja uma pessoa competente executar qualquer operação de serviço ou reparo que implique a remoção de uma tampa que proteja contra a exposição à energia de micro-ondas.
- Ao contrário de outros aparelhos, o forno de micro-ondas é um equipamento de alta tensão e alta corrente elétrica. O uso ou reparo inadequado pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva do micro-ondas ou choque elétrico.

- Se a porta ou os vedantes da porta estiverem danificados, o forno não deve ser utilizado até que seja consertado por uma pessoa competente.
- Não use o forno de micro-ondas para cozinhar ovos com casca. A pressão pode se acumular dentro da casca, causando explosão.
- Os líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados, pois podem explodir. Retire a embalagem de plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. Note que, em alguns casos, os alimentos devem ser cobertos com filme plástico, para aquecimento ou cozimento.
- Não use produtos de limpeza abrasivos ou raspadores de metal afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois podem arranhar a superfície, o que pode resultar em estilhaços do vidro.
- O forno de micro-ondas não deve ser colocado em um armário. O forno de micro-ondas foi projetado para ser usado de forma independente.
- Mantenha o aparelho e o fio fora do alcance de crianças com menos de 8 anos.
- O aparelho não se destina a ser operado por meio de um timer externo ou sistema de controle remoto separado.
- Este aparelho não deve ser utilizado para fins de restauração comercial. Este aparelho deve ser usado em aplicações domésticas e similares, como:
  - Equipe de áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casa de fazenda;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - Ambientes tipo pousada.
- Não instale este aparelho dentro de veículos móveis (carros de camping).
- Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, fique atento ao forno devido à possibilidade de ignição.

- O conteúdo de mamadeiras e recipientes de comida para bebê deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.
- Use apenas utensílios adequados para fornos de micro-ondas. Eles podem aquecer e queimar.
  - Remova as braçadeiras metálicas antes de usar o aparelho.
  - Não use recipientes de madeira e cerâmicos com incrustações metálicas (por exemplo, ouro ou prata).
  - Os recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o cozimento no micro-ondas. Os objetos de metal, em particular, podem arder no forno, o que pode causar sérios danos.
- O forno de micro-ondas é destinado ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de absorventes, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar a riscos de ferimentos, ignição ou incêndio.
- Se for observado emitindo fumo desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.
- Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.
  - Não é possível verificar se a temperatura é precisa com uma sonda de temperatura inadequada.
  - Este modelo não fornece uma sonda de temperatura.
- Ao aquecer líquidos, por exemplo, sopas, molhos e bebidas no forno micro-ondas,
  - Evite usar recipientes com lados retos e gargalos estreitos.
  - Não superaqueça.
  - Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e novamente na metade do tempo de aquecimento.
  - Tenha cuidado ao manusear o recipiente.

    O aquecimento de bebidas por microondas pode resultar em ebulição eruptiva atrasada; portanto, é necessário tomar cuidado ao manusear o recipiente.

- Após o aquecimento, deixe repousar no aparelho por um curto período de tempo; mexa ou agite novamente com cuidado e verifique a temperatura antes de consumir para evitar queimaduras (especialmente o conteúdo de mamadeiras e potes de comida para bebê).

- O forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos devem ser removidos. A falha em manter o forno em condições limpas pode levar à deterioração da superfície que pode afetar adversamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.
- A limpeza e a manutenção do usuário não devem ser feitas por crianças, a menos que sejam maiores de 8 anos e supervisionadas.
- Não deve ser utilizado o limpador a vapor.
- Durante o uso, o aparelho fica quente. Deve-se tomar cuidado para evitar tocar nos elementos de aquecimento dentro do forno.
- Só permita que crianças usem o forno sem supervisão quando tiverem sido dadas instruções adequadas para que a criança seja capaz de usar o forno de forma segura e compreenda os perigos do uso indevido.

Instalação

- Certifique-se que a tomada esteja apropriadamente aterrada, e que o pino terra do cabo de alimentação não esteja danificado ou removido da tomada. Para mais detalhes sobre o aterramento, consulte o centro de informações ao consumidor LG Electronics.
- Este aparelho deve ser aterrado. Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com os seguintes códigos:
  - BRANCO: Neutro
  - PRETO: Com corrente
  - VERDE: Terra
- Como as cores dos fios no cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder às marcações coloridas que identificam os terminais no plugue, proceda da seguinte maneira:

- O fio colorido BRANCO deve ser conectado ao terminal marcado com a letra N ou com o fio colorido PRETO.
- O fio colorido PRETO deve ser conectado ao terminal marcado com a letra L ou com o fio colorido VERMELHO.
- O fio colorido VERDE e AMARELO ou VERDE deve ser conectado ao terminal marcado com a letra G ou o símbolo de terra.

⏚ Símbolo de terra

- Este aparelho inclui uma ligação à terra para fins funcionais.
- Se o cabo de abastecimento elétrico estiver danificado, ele deverá ser substituído pelo fabricante, seu agente de serviço com pessoas com qualificações semelhantes, para evitar riscos. O uso inadequado pode causar sérios danos elétricos.
- O aparelho recebe o abastecimento elétrico a partir de um conjunto de extensão de cabo ou de um dispositivo elétrico de tomada portátil; o conjunto de extensão de cabo no dispositivo de tomada elétrica deve ser posicionado de forma que não fique sujeito a salpicos ou entrada de umidade.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado ou a tomada estiver solta, não utilize o cabo de alimentação e contate um centro de assistência técnica autorizado.

Funcionamento

- As crianças não devem brincar com acessórios ou pendurar na porta ou em qualquer parte do aparelho.
- Quando o aparelho é operado no modo combinado, as crianças só devem usar o aparelho sob a supervisão de um adulto devido às temperaturas geradas.
- Nunca opere o aparelho quando estiver vazio. A comida ou água sempre devem estar no aparelho durante a operação para absorver a energia do micro-ondas.
- Não opere seu aparelho se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno se feche adequadamente e que não haja danos nas: (1) porta (dobrada), (2) dobradiças e trincos

(quebrados ou soltos), (3) vedações da porta e superfícies de vedação. Isso pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva do micro-ondas.

- Não use o aparelho para fins de desumidificação. (p. ex., operação do forno de micro-ondas com jornais molhados, roupas, brinquedos, dispositivos elétricos, animais de estimação ou crianças etc.) Pode causar sérios danos à segurança, como incêndios, queimaduras ou morte súbita devido a choque elétrico.
- Certifique-se de usar acessórios adequados em cada modo de operação. O uso inadequado pode resultar em danos ao seu aparelho e acessórios ou causar faíscas e um incêndio.

CUIDADO

⚠ CUIDADO

- Para reduzir o risco de lesões a pessoas, mau funcionamento ou danos ao produto ou à propriedade ao utilizar este aparelho, siga as precauções básicas, incluindo o seguinte:

Instalação

- Instale o aparelho de acordo com os requisitos de instalação deste manual.
- Deixe pelo menos 8 cm da frente da porta do forno para evitar tombamento acidental do aparelho.
- O prato giratório deve estar sempre no lugar quando operar o aparelho.
- Não bloqueie uma saída de ar localizada na parte superior, inferior ou lateral do aparelho.
- Não coloque nenhum objeto (como toalhas de cozinha, guardanapos, etc.) entre a face frontal do aparelho e a porta.
- Para evitar perigos devido ao rearme inadvertido do disjuntor térmico, este aparelho não deve ser alimentado através de um dispositivo de comutação externo, como um temporizador, ou ligado

a um circuito que seja regularmente ligado e desligado pela rede elétrica.

Funcionamento

- Não toque o aparelho (incluindo a porta do forno, o gabinete externo, o gabinete traseiro, a cavidade do forno, acessórios e louças) durante as operações do modo de grelha, modo de convecção e cozimento automático. A temperatura das superfícies acessíveis pode estar alta quando o aparelho estiver em funcionamento. Existe o risco de queimadura, a menos que esteja usando luvas grossas de culinária.
- Não coloque um objeto (um livro, uma caixa, garrafa de água, vaso etc.) sobre o aparelho. O aparelho pode superaquecer ou pegar fogo ou o objeto pode cair, causando ferimentos às pessoas.
- Não opere o aparelho com a porta aberta. Isso pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva do micro-ondas.
- Defina os tempos de cozimento corretamente. As pequenas quantidades de alimentos requerem menor tempo de cozimento ou aquecimento. O excesso de cozimento pode resultar em incêndio nos alimentos e danos subsequentes no seu aparelho.
- Não use produtos de papel reciclado. Eles podem conter impurezas que podem causar faíscas ou incêndios quando usadas no cozimento.
- Não cozinhe alimentos embrulhados em papel toalha ou jornal, a menos que o livro de receitas contenha instruções para os alimentos que você está cozinhando.
- Não use jornal no lugar de toalhas de papel para cozinhar.
- Não use o aparelho para secar jornais ou roupas. Eles podem pegar fogo.
- Não cozinhe ovos com casca. Os ovos na casca e os ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, pois podem explodir, mesmo após o término do aquecimento. A pressão se acumula dentro do ovo, que se rompe.
- Não tente fritar gordura em seu aparelho. Isso pode resultar em uma fervura repentina do líquido quente.

- Perfure a casca das batatas, maçãs ou qualquer fruta ou verdura antes de cozinhar. Elas podem explodir.
- Se for observado emitindo fumo desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar qualquer chama.
- Siga as instruções exatas fornecidas por cada fabricante para o seu produto de pipoca.
  - Nunca use um saco de papel marrom para fazer pipoca.
  - Nunca force o cozimento das sementes restantes.
  - Não deixe o aparelho sem vigilância enquanto a pipoca estiver sendo feita.
  - Se a pipoca não for feita após os horários sugeridos, interrompa o cozimento.
  - O cozimento excessivo pode resultar no incêndio da pipoca.
- A conexão de energia pode ser obtida com o plugue acessível ou com a incorporação de um interruptor na fiação fixa, de acordo com as regras de fiação. O uso de um plugue ou interruptor inadequado pode causar choque elétrico ou incêndio.
- Todas as saídas de ar devem ser mantidas limpas durante o cozimento. Se as aberturas de ventilação estiverem cobertas durante a operação do aparelho, o aparelho poderá superaquecer.

Manutenção

- Se for necessário tomar precauções durante a manutenção do usuário, devem ser fornecidos os detalhes apropriados.
- Não lave os recipientes, o prato e a grelha colocando-os na água imediatamente após o cozimento.
- Desconecte o plugue e deixe esfriar antes de limpar.
- Sempre use luvas ao remover alimentos e acessórios depois de cozinhar, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.
- Deixe o prato esfriar antes de removê-lo do aparelho.
- Não permita que alimentos ou resíduos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação do aparelho.
- Mantenha o interior e o exterior do aparelho limpos.

Limpeza

Mantenha o forno limpo por dentro e por fora. Tome especial cuidado para manter o painel interno da porta e a estrutura frontal livres de acúmulo de alimentos ou graxa. Limpe o forno semanalmente ou com mais frequência, se necessário.

- Os produtos de limpeza abrasivos, esponjas de lã de aço, panos de lavagem sujos, e algumas toalhas de papel, etc., podem danificar o painel de controle e o interior e o exterior do forno.

Limpando o interior

Use um pano úmido para limpar as superfícies da porta e limpe as migalhas entre a porta e a estrutura. Remova os respingos de gordura com um pano com detergente, depois enxágue e seque.

- Limpe os respingos imediatamente com uma toalha de papel molhada, especialmente depois de cozinhar frango ou bacon.
- Se o vapor se acumular dentro ou fora da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio.

Limpando o exterior

Limpe a parte externo do forno com sabão e água. Enxágue com água limpa e seque com um pano macio ou papel toalha.

- Não deixe a água penetrar nas aberturas de ventilação para evitar danos às partes operacionais dentro do forno.
- A porta e as vedações da porta devem ser mantidas limpas. Use apenas água morna com sabão, enxague e seque bem.
- Limpe frequentemente as peças de metal com um pano úmido.

Limpando o painel de controle

Abra a porta para evitar que o forno inicie acidentalmente. Passe um pano úmido e logo em seguida use um pano seco. Pressione **PARAR** ou **PARAR/Cancelar** após a limpeza.

Limpando os acessórios

Lave o prato de vidro e o anel rotativo em água morna e com sabão. Para áreas muito sujas, use um limpador suave e uma esponja de limpeza. Seque completamente antes de usar.

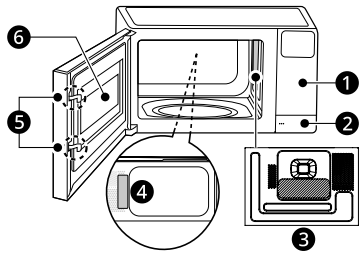
- O prato de vidro e o anel rotativo podem ser lavados na lava-louças.

INSTALAÇÃO

Resumo do Produto

A aparência ou componentes podem se diferenciar entre outros modelos.

Vista frontal



❶ Painel de Controle

❷ Botão de abertura da porta

❸ Placa de mica

❹ Etiqueta de classificação

❺ Sistema de segurança de bloqueio de porta

❻ Janela

⚠ AVISO

- Não opere o forno quando estiver vazio ou sem o prato de vidro. É melhor deixar um copo de água no forno quando não estiver em uso. A água absorverá com segurança toda a energia de micro-ondas, se o forno for acidentalmente iniciado.

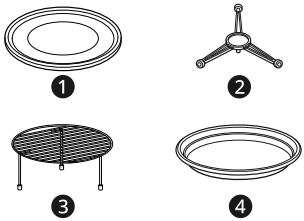
⚠ CUIDADO

- Para evitar risco de ferimentos pessoais ou danos à propriedade, não use panelas de faiança, utensílios de cozinha de metal ou utensílios de cozinha com aros de metal no forno.

OBSERVAÇÃO

- Não remova a cobertura da cavidade interna do forno. Ela está aí para proteger os componentes do micro-ondas contra salpicos de alimentos.

Acessórios



❶ Prato de vidro

❷ Anel rotativo

❸ Grelha

❹ Bandeja crocante

⚠ CUIDADO

- Não use o forno de micro-ondas sem o prato de vidro e o anel rotativo.

Especificações

A tensão de entrada e o consumo elétrico podem variar de acordo com o modelo adquirido. Consulte as etiquetas para obter detalhes.

Modelo MG3035DS, MG3035DSA

- **Potência de micro-ondas**: Max. 900 W[*1]
- **Frequência**: 2 450 MHz[*2]
- **Dimensões (L x A x P)**: 508 mm x 290 mm x 416 mm
- **Tensão de entrada**
  - 127 V~ 60 Hz (Modelo MG3035DS)

- 220 V~ 60 Hz (Modelo MG3035DSA)

• **Consumo elétrico**: Microondas 1 350 W, Grelha 1 000 W, Combinar 1 350 W

*1 NORMA DE CLASSIFICAÇÃO IEC 60705. As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio.

*2 Frequência do microondas: 2 450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2/Classe B)

Equipamento do grupo 2: o grupo 2 contém todos os equipamentos ISM RF nos quais a energia de radiofrequência na faixa de frequências de 9 kHz a 400 GHz é intencionalmente gerada e usada ou usada apenas na forma de radiação eletromagnética, acoplamento indutivo e/ou capacitivo, para tratamento de material ou fins de inspeção/ análise.

O equipamento da classe B é um equipamento adequado para uso em residências domésticas e residências domésticas diretamente conectadas a uma rede de abastecimento de elétrico de baixa tensão que fornece edifícios usados para fins domésticos.

OBSERVAÇÃO

• Ao operar com níveis de energia de 100%, 90% e 80% por períodos prolongados, a potência de saída será reduzida gradualmente para ajudar a evitar que a unidade superaqueça eletricamente.

Requisitos de instalação

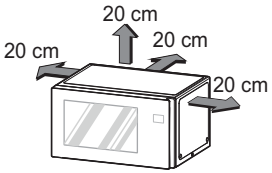
Localização da instalação

1 Coloque o forno de micro-ondas em uma superfície plana com mais de 85 cm de altura.

- A frente do forno deve estar a pelo menos 8 cm da borda da superfície para evitar tombamento.

2 Deixe pelo menos 20 cm da parte superior, 20 cm do lados e 20 cm de trás do forno para uma ventilação adequada.

- O fluxo de ar livre ao redor do forno é importante.
- Uma saída de ar está localizada na parte inferior ou lateral do forno. Se usar o forno de micro-ondas em um espaço ou armário fechado, o fluxo de ar para resfriar o produto poderá ser pior. Isso pode resultar em desempenho inferior e vida útil reduzida.



3 Coloque o anel rotativo dentro do forno e coloque o prato de vidro por cima.

4 Insira o plugue de energia em uma tomada.

- Não bloqueie a tomada para evitar danos ao forno.
- Verifique se o forno de micro-ondas é o único aparelho conectado à tomada.
- Se o seu forno não funcionar corretamente, desconecte-o da tomada e conecte-o novamente.

OBSERVAÇÃO

• Não coloque o forno acima de um fogão de gás ou elétrico.

Interferências de radiofrequência

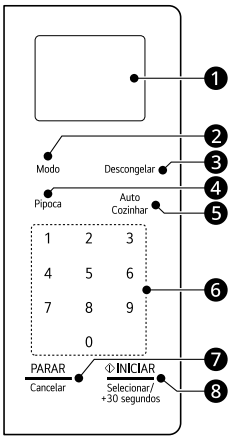
- Ao operar o forno de micro-ondas, se usar um produto como rádio, TV, LAN sem fio, Bluetooth, equipamento médico, equipamento sem fio etc.
- Usando a mesma frequência que o forno de micro-ondas, o produto pode receber interferências desses produtos. Essas interferências não indicam um problema do micro-ondas ou do produto e não é um mau funcionamento. Portanto, é seguro de usar. No entanto, os equipamentos médicos também

podem receber interferências, portanto, tenha cuidado ao usar equipamentos médicos próximos ao produto.

FUNCIONAMENTO

Painel de Controle

Recursos do Painel de Controle



❶ **Visor**

Mostra a hora do dia, as configurações do tempo de cozimento e as funções de cozimento selecionadas.

❷ **Modo**

Selecione um modo de cozimento para o modo de forno de micro-ondas, grill, e combinar.

❸ **Descongelar**

Pressione o botão para selecionar os modos de descongelamento.

❹ **Pipoca**

Pressione o botão para selecionar pipoca.

❺ **Auto Cozinhar**

Pressione o botão para selecionar as configurações pré-programadas de cozimento para alimentos populares.

❻ **Teclas numéricas**

Pressione as teclas numéricas para configurar o tempo de cozimento, o nível de potência, quantidade ou peso.

❼ **PARAR/Cancelar**

Pare o forno ou limpe todas as entradas.

- Se você pressionar e segurar esse botão por 3 segundos para bloquear o painel de controle.

❽ **INICIAR/Selecionar**

Pressione este botão para iniciar o forno, inserir quantidades ou cozinhar com 100% de potência por 30 segundos.

- Se pressionar este botão durante o cozimento para aumentar o tempo de cozimento em 30 segundos. (Até 99 minutos e 99 segundos)

Exibição de ícone

Um ícone é exibido quando uma função é selecionada ou um peso/nível de potência é selecionado usando **Teclas numéricas**.

Ícone	Indicação
	Micro-ondas
	Grill
	Combinar
Auto	Auto Cozinhar
	Descongelar
	Iniciar Cozimento
+	Usar Mais ou Menos
kg	Selecione um Peso

OBSERVAÇÃO

- Um bipe soa cada vez que você pressiona uma tecla. Uma melodia sinaliza o fim de um temporizador ou de um ciclo de cozimento.
- Este forno possui travamentos internos de segurança integrados para evitar a exposição a energia excessiva no micro-ondas. O forno desliga automaticamente qualquer cozimento quando a porta é aberta.

Antes de Usar

Níveis de potência de micro-ondas

Este forno de micro-ondas está equipado com 10 níveis de potência para oferecer a máxima flexibilidade e controle sobre o cozimento. Consulte a tabela para obter os níveis de potência sugeridos para vários alimentos.

- Ao operar com níveis de energia de 100%, 90% e 80% por períodos prolongados, a potência de saída será reduzida gradualmente para ajudar a evitar que a unidade superaqueça eletricamente.

Nível de potência	Uso
900 W (100%)	• Ferver água. • Dourar carne moída. • Fazer doces. • Cozinhar aves inteiras, pedaços de aves, peixes e verduras. • Cozinhar cortes macios de carne.
810 W (90%)	• Reaquecer arroz, macarrão e verduras.
720 W (80%)	• Reaquecer alimentos preparados rapidamente. • Reaquecer sanduíches.
630 W (70%)	• Cozinhar pratos de ovo, leite e queijo. • Cozinhar bolos e pães. • Derreter chocolate.
540 W (60%)	• Cozinhar vitela. • Cozinhar peixe inteiro. • Cozinhar pudins e creme.
450 W (50%)	• Cozinhar presunto, aves inteiras e cordeiro. • Cozinhar costela assada e ponta de lombo.
360 W (40%)	• Descongelar carnes, aves e frutos do mar.
270 W (30%)	• Cozinhar cortes menos macios de carne.
180 W (20%)	• Retirar o frio das frutas. • Amolecer manteiga.
90 W (10%)	• Manter os guisados e pratos principais quentes. • Amolecer manteiga e requeijão.

Ajustando o relógio

Quando o forno é conectado pela primeira vez ou quando a alimentação é retomada após uma interrupção de alimentação, o relógio volta ao modo de 24 horas e 24H aparece no visor. Você pode definir a hora do dia.

1 Pressione as teclas numéricas para ajustar a hora e os minutos desejados (para 10:30: **1**, **0**, **3**, e **0**), e pressione **INICIAR/Selecionar**.

OBSERVAÇÃO

- Para redefinir o modo do relógio, desconecte e reconecte o cabo de alimentação.
- Se não deseja que a hora do dia apareça no visor, pressione **PARAR/Cancelar**, depois de conectar o forno.
- Quando o forno não está em uso, o visor apaga-se para economizar energia, a menos que a hora do dia esteja definida para aparecer no visor.

Bloqueio

Use este recurso de segurança para travar o painel de controle e impedir que o forno seja ligado ao limpá-lo ou impedir que crianças usem o forno sem supervisão.

Configurando o Bloqueio para LIGADO

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Mantenha pressionado **PARAR/Cancelar** até que **Loc** apareça no visor (aproximadamente 3 segundos).

Cancelando o Bloqueio
Mantenha pressionado **PARAR/Cancelar** até que **Loc** desapareça no visor (aproximadamente 3 segundos).

OBSERVAÇÃO

- Se definida, a hora do dia reaparece no visor após 1 segundo.
- Se o forno estiver bloqueado, **Loc** aparecerá no visor quando qualquer tecla for pressionada.
- Destrave o forno para retomar o uso normal.

Início Rápido

Recurso de Início Rápido

Este recurso permite definir intervalos de 30 segundos de cozimento de potência Alta a cada pressão do botão **INICIAR/Selecionar**.

Cozinhar por 2 Minutos em Alta Potência

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Pressione **INICIAR/Selecionar** quatro vezes.

- O forno começa a cozinhar e o tempo diminui no visor.

OBSERVAÇÃO

- O forno começará a cozinhar imediatamente por 30 segundos em potência alta.
- Pressione **INICIAR/Selecionar** repetidamente para aumentar o tempo de cozimento em 30 segundos sempre que o botão for pressionado.
- O tempo de cozimento pode ser estendido até 99 minutos e 99 segundos.

Cozimento Manual

Quando não estiver usando as funções de cozimento automático, o tempo de cozimento e o nível de potência são ajustados manualmente.

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Pressione **Modo** até que o **P-HI** (nível de potência alta) apareça no visor.

3 Pressione as teclas numéricas para ajustar o nível de potência desejado, e pressione **INICIAR/Selecionar**.

4 Pressione as teclas numéricas para ajustar o horário desejado, e pressione **INICIAR/ Selecionar**.

- Quando o cozimento estiver concluído, um sinal sonoro será emitido e **Fim** aparecerá na janela do visor. **Fim** permanece no visor e o sinal sonoro se repete a cada minuto até que a porta seja aberta ou qualquer botão seja pressionado.

OBSERVAÇÃO

- Se um nível de potência não for selecionado, o forno ligará com potência Alta.

Cozimento com Grill

Esse recurso permite dourar e torrar os alimentos rapidamente, sem pré-aquecimento.

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Pressione **Modo** até que **GrlL** apareça no visor, e pressione **INICIAR/Selecionar**.

3 Pressione as teclas numéricas para ajustar o horário desejado, e pressione **INICIAR/ Selecionar**.

⚠ CUIDADO

- Sempre use luvas ao remover alimentos e acessórios depois de cozinhar, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

OBSERVAÇÃO

- A grelha pode ser usada para cozimento com grill e combinar. Coloque a grelha na bandeja de vidro.



Cozimento com Combinar

Este recurso permite combinar o cozimento no micro-ondas com grelha para cozinhar rapidamente.

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Pressione **Modo** até que **Co-1** seja exibido no visor.

3 Pressione as teclas numéricas para ajustar o níveis de potência desejado do microondas, e pressione **INICIAR/Selecionar**.
- Código de nível de potência de micro-ondas
  - **Co-1**: 180 W, **Co-2**: 360 W, **Co-3**: 540 W

4 Pressione as teclas numéricas para ajustar o horário desejado, e pressione **INICIAR/ Selecionar**.

⚠ CUIDADO

- Sempre use luvas ao remover alimentos e acessórios depois de cozinhar, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.
- A grelha pode ser usada para cozimento com grill e combinar. Coloque a grelha na bandeja de vidro.



Modo de Cozimento

Este recurso possui configurações pré-programadas para cozinhar automaticamente determinados alimentos.

Modo de Cozimento Automático

O cozimento automático lhe permite cozinhar facilmente a maioria dos seus alimentos favoritos, selecionando o tipo de alimento e inserindo a qualidade do alimento.

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Pressione **Auto Cozinhar** até que um código de menu desejado seja exibido no visor.
- 1: **Healthy Fry**
- 2: **Populares**
- 3: **Gourmet**
- 4: **Menu infantil**
- 5: **Light**

3 Pressione as teclas numéricas para ajustar o menu desejado, e pressione **INICIAR/ Selecionar**.

4 Pressione as teclas numéricas para ajustar a quantidade desejada, e pressione **INICIAR/ Selecionar**.

Menu de Cozimento Automático

Consulte abaixo para definir o código e a quantidade desejados.

1-1 Asinha de frango (0,2 - 0,6 kg)

- Temperatura inicial: congelado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Coloque as asas de frango congeladas na bandeja crocante na grelha.

1-2 Frango empanado (0,2 - 0,6 kg)
Ingredientes

- 150-200 g de peito de frango cada
- 1 xícara de farinha
- 2 ovos, batidos levemente
- 1 xícara de farinha de rosca
- Sal e pimenta a gosto

Instruções

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Tempere os peitos de frango com sal e pimenta a gosto, passe na farinha e pincele com ovos batidos.
- Passe na farinha de rosca e pincele com azeite.
- Coloque os alimentos na bandeja crocante na grelha.
- Quando o bipe soar, vire a comida.

1-3 Churros (0,2 - 0,3 kg)

- Temperatura inicial: congelado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Se os churros forem muito compridos, os corte ao meio.
- Coloque os alimentos na bandeja crocante na grelha.
- Quando o bipe soar, vire a comida.

1-4 Frango Crocante (0,2 - 0,4 kg)

- Temperatura inicial: congelado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Coloque os pedaços de frango congelados na bandeja crocante na grelha.

1-5 Peixe empanado (0,2 - 0,6 kg)
Ingredientes

- 150-200 g de filé de peixe cada
- 1 xícara de farinha
- 2 ovos, batidos levemente
- 1 xícara de farinha de rosca
- Sal e pimenta a gosto

Instruções

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Tempere os files de peixe com sal e pimenta a gosto, passe na farinha e pincele com ovos batidos.
- Passe na farinha de rosca e pincele o peixe com azeite.
- Coloque os alimentos na bandeja crocante na grelha.
- Quando o bipe soar, vire a comida.

1-6 Hambúrguer (0,2 - 0,4 kg)

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Escolha hambúrgueres de 100 g e 1 cm de espessura cada. Pincele os hambúrgueres com óleo.
- Coloque os alimentos na bandeja crocante na grelha.
- Quando o bipe soar, vire a comida.

1-7 Carne suína empanada (0,2 - 0,4 kg)
Ingredientes

- 100 - 150 g de costeletas de porco cada (1 cm de espessura)
- 1 xícara de farinha
- 2 ovos, batidos levemente
- 1 xícara de farinha de rosca
- Sal e pimenta a gosto

Instruções

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante

- Tempere as costeletas de porco com sal e pimenta ou a gosto, passe na farinha e pincele com os ovos batidos.
- Passe na farinha de rosca e pincele com azeite.
- Coloque os alimentos na bandeja crocante na grelha.
- Quando o bipe soar, vire a comida.

1-8 Linguiça (0,2 - 0,6 kg)

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Remova todas as embalagens e faça um corte na superfície.
- Coloque os alimentos na bandeja crocante na grelha.

2-1 Arroz (1 - 2 xícaras)
Ingredientes

- Arroz/Água
  - 0,2 kg / 500 ml
  - 0,3 kg / 1 000 ml
- 1 colher de sopa de óleo
- 0,5 colher de sopa de sal
- 1 colher de sopa de cebolinha, picada

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Coloque todos os ingredientes e misture.
- Tempo de espera: 5 -10 minutos, deixando tampado
- Se preferir refogar os temperos, leve ao micro-ondas por 30 segundos na potência 100%.

2-2 Macarrão (0,1 - 0,3 kg)
Ingredientes

- Macarrão/água
  - 0,1 kg / 400 ml
  - 0,2 kg / 800 ml
  - 0,3 kg / 1 000 ml
- Sal a gosto
- Tomate, cebola, alecrim, manjericão, salsa, alho, queijo, parmesão

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: prato seguro para micro-ondas, tigela segura para micro-ondas
- Adicione o macarrão a uma tigela segura para micro-ondas com água fervida e 1 colher de sopa de óleo.
- Quando o bipe soar, misture bem.
- Dicas de molho: Processe o tomate no processador de alimentos, coloque em uma prato segura para micro-ondas com as ervas, sal, açúcar, cebola, alho e leve ao micro-ondas por 2 a 3 minutos.
- Espalhe o molho de tomate sobre a massa. Espalhe o queijo parmesão ralado.

2-3 Lasanha (1 porção (350 g), 2 porções (650 g))

- Temperatura inicial: congelado
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Leve o tigela ao micro-ondas e siga as orientações de manuseio descritas na embalagem, de acordo com o fabricante.
- Tempo de espera: 2 minutos

2-4 Pizza (1 - 3 fatias)

- Temperatura inicial: refrigerado
- Utensílio: prato seguro para micro-ondas
- Forre um prato giratório com papel manteiga e distribua as fatias de pizza.
- As pizzas de bordas altas recebem menos calor em comparação com as de bordas finas.

2-5 Espetinho De Carne (0,5 kg)
Ingredientes

- 0,5 kg de carne bovina
- 2 pimentões, sal, pimenta, espetos de azeite de oliva

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: grelha
- Corte a carne e os pimentões em cubos de 2,5 cm.
- Espete a carne e os pimentões nos espetos.
- Adicione pimenta e o azeite de oliva.
- Coloque os espetos na grelha.

- Quando o bipe soar, vire a comida.

2-6 Salgadinhos (2 ~ 6 unidades)

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Em uma tigela forrada com papel manteiga, distribua os salgadinhos.

2-7 Torrada (9 fatias)

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: grelha
- Coloque as nove fatias de pão dispostas na grelha.

2-8 Mandioca (0,2 - 0,8 kg)
Ingredientes

- Mandioca/Água
  - 0,2 kg / 400 ml
  - 0,3 kg / 500 ml
  - 0,4 kg / 600 ml
  - 0,5 kg / 700 ml
  - 0,6 kg / 800 ml
  - 0,7 kg / 900 ml
  - 0,8 kg / 1 000 ml

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Corte a mandioca e coloque em uma tigela grande.
- Coloque água fervente e cubra com uma tampa.

3-1 Frango inteiro (1,2 kg)

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: prato seguro para micro-ondas
- Limpe o frango e seque, misture 5 g de sal, 0,5 g de pimenta, 1 colher de chá de óleo.
- Coloque o frango de barriga para baixo em um recipiente.
- Quando o bipe soar, vire a comida.

3-2 Quiche Lorraine (0,9 kg)
Ingredientes para o molho

- 200 g de creme de leite
- 3 ovos
- 60 g de presunto
- 120 g de queijo emmental
- 30 g de queijo parmesão
- Sal e pimenta

Ingredientes para a massa

- 250 g de farinha
- 125 g de manteiga gelada
- 1 ovo
- 1 xícara de água

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: grelha, prato seguro para micro-ondas
- Misture a farinha, o ovo, a manteiga e a água para a massa. Espalhe a massa e leve à geladeira por 1 hora.
- Coloque a massa preparada em um prato resistente ao micro-ondas.
- Faça o recheio misturando o creme de leite, os ovos, o presunto, o queijo emmental, o sal e a pimenta.
- Coloque o molho na massa.
- Salpique queijo parmesão por cima.
- Coloque o prato na grelha.

3-3 Batata Gratinada (0,6 kg)
Ingredientes

- 2 batatas (250 g)
- 0,5 xícara de creme de leite
- 0.25 xícara de queijo gruyere
- 50 g de queijo muçarela
- Sal
- 1 colher de queijo parmesão

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: grelha, prato seguro para micro-ondas
- Corte as batatas em pedações de aproximadamente 2 mm.
- Separe.
- Misture o creme de leite, o queijo gruyère, a muçarela e o sal.

- Misture este creme com as batatas.
- Salpique queijo parmesão por cima.
- Coloque o prato na grelha.

3-4 Sanduíche de Presunto e Queijo Gratinado (0,2 kg)
Ingredientes

- 8 fatias de pão
- 2 ovos
- 0,25 de xícara de leite
- 0,25 colher de chá de noz-moscada
- 4 fatias de presunto
- 8 fatias de queijo muçarela
- 5 g de manteiga para pincelar

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: grelha, bandeja crocante
- Corte as cascas das fatias de pão.
- Unte a bandeja crocante com manteiga.
- Bata o leite com os ovos no liquidificador.
- Coloque quatro fatias de pão na bandeja crocante.
- Espalhe a mistura sobre as fatias de pão.
- Adicione as fatias de presunto e queijo.
- Adicione mais uma camada de fatias de pão e passe a mistura novamente.
- Coloque o queijo muçarela em cima.
- Coloque bandeja crocante na grelha.

4-1 Bolo (1 receita)
Ingredientes

- 3 ovos
- 1,5 xícaras (chá) de açúcar (270 g)
- 1,5 xícaras (chá) de farinha de trigo (180 g)
- 5 colheres de sopa de margarina (100 g)
- 1 xícara de leite (chá) ou suco de fruta
- 1 colher de sopa de fermento em pó

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Bata as claras até ficarem firme e sem parar de bater, junte as gemas, a margarina, os ingredientes secos peneirados, o leite e por último adicione o fermento em pó.
- Despeje a massa em uma tigela untada com margarina. Não é necessário cobrir.
- Tempo de espera: 5 minutos

4-2 Pudim de leite (1 receita)
Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 1 de xícara de leite
- 0,5 xícara de água
- 1 xícara de açúcar refinado

Instruções para a calda

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Colocar o açúcar e a água numa forma de vidro com aro central.
- Leve ao micro ondas em potência alta (100%) por 10 a 12 minutos ou até dourar.
- Espalhe bem a calda no fundo e nas laterais da forma com o auxílio de uma colher.
- Deixe esfriar.

Instruções para o pudim

- Bata todos os ingredientes e despeje na forma de vidro caramelizada.
- Cubra com envoltório plástico ventilado.
- Após o cozimento, deixe esfriar um pouco e leve à geladeira por 2 horas.

4-3 Brigadeiro (1 receita)
Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa (sobremesa) de margarina
- Doces cobertos com granulado de chocolate

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas

- Em uma tigela funda, misture todos os ingredientes com exceção do chocolate granulado.
- Quando soar o bipe, mexa bem e espere esfriar.
- Após o cozimento, faça pequenas bolinhas e envolva-as com chocolate granulado e coloque-as em forminhas de papel.

5-1 Vegetais (490 - 660 g)
Ingredientes

- Vegetais 1 (cenoura + couve-flor) 560 g
- Vegetais 2 (cenoura + couve-flor + vagem) 490 g
- Vegetais 3 (cenoura + brócolis + couve-flor + vagem) 660 g

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Coloque os legumes em uma tigela grande.
- Despeje 400 ml de água e cubra com uma tampa.
- Quando o bipe soar, mexa bem.

5-2 Sopas (2 porções)
Ingredientes

- 2 folhas de couve
- 1 cenoura
- 1 chuchu
- 1 tomate
- 1 cebola
- 1 litro de água
- Alho, picado

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Frite os tomates, as cebolas e o alho no fogão.
- Coloque a mistura, os outros ingredientes e a água em uma tigela grande e funda.
- Feche com tampa.

5-3 Frutas (0,2 - 0,8 kg)
Ingredientes

- 4 pedaços de abacaxi
- 0,5 xícara de suco de canela em pó de abacaxi

Instruções

- Temperatura inicial: ambiente
- Utensílio: tigela segura para micro-ondas
- Coloque os pedaços de abacaxi em uma tigela grande e funda.
- Misture o suco e a canela em pó. Cubra com tampa.

Modo Pipoca

O modo pipoca permite cozinhar pipoca pré-embalada.

Configurando a função pipoca

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Pressione **Pipoca**.

3 Pressione **INICIAR/Selecionar**.

⚠ CUIDADO

- Nunca use um saco de papel pardo para estourar milho ou tente estourar restos de grãos.

OBSERVAÇÃO

- Ao estourar pipoca pré-embalada, coloque o saco com cuidado no forno para que não toque nas paredes ao girar. Dobre as pontas do saco para cima e em direção ao centro do saco.



- Prepare apenas um saco por vez.
- Não use dispositivos para estourar pipoca em forno de microondas com esse recurso.

- Não deixe o forno sem vigilância enquanto estoura a pipoca.
- Não tente reaquecer ou cozinhar grãos não estourados.
- Não reutilize o saco. Cozinhar demais pode resultar em incêndio no forno.

Modo de Descongelamento

O forno possui 4 ciclos de descongelamento predefinidos. A função de descongelamento fornece o método de descongelamento para alimentos congelados. A tabela de descongelamento mostra o ciclo de descongelamento sugerido para vários alimentos. A função de descongelamento faz um sinal sonoro conveniente durante o ciclo para lembrá-lo de virar ou misturar os alimentos.

1 Pressione **PARAR/Cancelar**.

2 Pressione **Descongelar** até que um código de menu desejado seja exibido no visor.

3 Pressione as teclas numéricas para ajustar a quantidade desejada, e pressione **INICIAR/ Selecionar**.
   - O visor começa a contar regressivamente.

4 Ao sinal sonoro, abra a porta e retire as porções que descongelaram e vire ou misture os alimentos.

5 Pressione **INICIAR/Selecionar** para retomar o ciclo de descongelamento.

OBSERVAÇÃO

- Remova peixes, mariscos, carnes e aves da embalagem original ou embalagem plástica. Caso contrário, o envoltório reterá vapor e suco perto dos alimentos, o que pode cozinhar a superfície externa dos alimentos.
- Os alimentos ainda devem estar um pouco gelados no centro quando removidos do forno.
- O tempo de descongelamento varia de acordo com a congelação dos alimentos.
- O formato da embalagem afeta a rapidez com que os alimentos descongelam. Pacotes rasos descongelam mais rapidamente do que um bloco grosso.
- Dependendo da forma dos alimentos, pode ser descongelado mais ou menos.

Menu Descongelar

Consulte abaixo para definir o código e a quantidade desejados.

dES1 Carnes (0,1 - 4,0 kg)

- Indicado para carnes cruas inteiras ou bifes.
- Coloque a carne em um prato raso resistente ao micro-ondas.

dES2 Aves (0,1 - 4,0 kg)

- Indicado para aves inteiras ou em pedaços.
- Coloque as aves em um prato raso resistente ao micro-ondas.

dES3 Peixes (0,1 - 4,0 kg)

- Indicado para peixes inteiros, filés em pedaços.
- Coloque o peixe em um prato raso resistente ao micro-ondas.

dES4 Feijão (1 - 4 xícaras)

- Indicado para feijão cozido, sem tempero.
- Coloque o recipiente com o feijão congelado, tampado, no prato giratório.

Guia de Utensílios

Utensílios para micro-ondas

- **Vidro à prova de forno**: os artigos de vidro resistentes ao calor são seguros para micro-ondas. Isso incluiria todas as marcas de utensílios de vidro temperado para forno. No entanto, não use copos delicados, como copos ou copos de vinho, pois eles podem quebrar à medida que a comida esquenta.

- **Olaria Faiança Cerâmica**: use tigelas, xícaras, pratos de servir, olaria, faiança, cerâmica e travessas sem aro metálico. Muitos recipientes feitos com esses materiais são seguros para micro-ondas, mas teste-os antes do uso.
- **Plástico**
  - **Recipientes de armazenamento de plástico**: estes podem ser usados para armazenar alimentos que devem ser reaquecidos rapidamente. No entanto, eles não devem ser usados para armazenar alimentos que precisarão de um tempo considerável no forno, pois os alimentos quentes eventualmente deformarão ou derreterão os recipientes de plástico.
  - **Sacos de plástico para cozimento**: se eles foram feitos especialmente para cozinhar, os sacos de cozimento são seguros para micro-ondas. Lembre-se de fazer uma fenda no saco para que o vapor possa escapar. Nunca use sacos plásticos comuns para cozinhar no forno micro-ondas, pois eles derreterão e se romperão.
  - **Utensílios de micro-ondas de plástico**: existe uma disponibilidade de variedade de formas e tamanhos de utensílios de micro-ondas. Poderá usar itens que já possui em vez de investir em novos equipamentos de cozinha.
- **Papel**: use toalhas de papel, papel encerado, guardanapos de papel e pratos de papel sem aro ou design metálico. Pratos e recipientes de papel são convenientes e seguros para uso no forno micro-ondas, desde que o tempo de cozimento seja curto e os alimentos a serem cozidos tenham pouca gordura e umidade. Toalhas de papel também são muito úteis para embalar alimentos e forrar bandejas nas quais alimentos gordurosos, como bacon, são cozidos. Em geral, evite produtos de papel colorido, pois a cor pode deteriorar-se. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar arcos elétricos ou incêndios quando eles são usados no micro-ondas.
- **Utensílios de mesa**: muitos recipientes feitos de olaria, faiança e cerâmica também são seguros para micro-ondas. Em caso de dúvida, consulte as instruções do fabricante ou execute o teste de micro-ondas. Não coloque pratos com decoração pintada no forno, pois a tinta pode conter metal e causar arcos elétricos.

Utensílios inseguros para micro-ondas

- **Recipientes de metal** e **Decoração de metal**
  - Nunca use utensílios de metal ou com aros de metal no forno de micro-ondas.
  - As micro-ondas não conseguem penetrar no metal. Eles ricochetearão qualquer objeto de metal no forno e causarão arcos elétricos, um fenômeno alarmante que se assemelha a um raio.
  - O metal protege os alimentos da energia de micro-ondas e produz um cozimento irregular. Evite também espetos de metal, termômetros, bandejas, louças com aro de metal ou faixas de metal, caçarolas, etc. O aro de metal interfere com o cozimento normal e pode danificar o forno.

Teste de utensílios antes do uso

A maioria dos utensílios resistentes ao calor e não metálicos é segura para uso em seu forno. No entanto, alguns utensílios podem conter materiais que não são adequados para uso no micro-ondas. Siga as etapas abaixo para descobrir se utensílios podem ser usados no micro-ondas.

1. Coloque o recipiente em questão e um copo medidor de vidro cheio de água um ao lado do outro dentro do forno.

2. Aqueça o recipiente e o copo medidor de vidro por 1 minuto em ALTA potência.
   - Se a água aquecer, mas o recipiente permanecer frio para a impressora, ele poderá ser usado no micro-ondas.
   - Se a temperatura da água não mudar, mas o recipiente ficar quente, não é seguro usá-lo no forno micro-ondas.

⚠ CUIDADO

- Alguns itens com alto teor de chumbo ou ferro não são adequados para cozinhar no micro-ondas.
- Os utensílios devem ser verificados para garantir que sejam adequados para uso no micro-ondas.

- Tenha sempre cuidado ao tirar os utensílios do forno. Alguns pratos absorvem o calor dos alimentos cozidos e podem estar quentes.

Guia de Cozimento

Dicas de Cozimento

Monitore cuidadosamente os alimentos no forno micro-ondas quando estiverem cozidos. Instruções dadas nas receitas para elevar, mexer, etc., são as etapas mínimas recomendadas. Se o alimento parecer estar cozido de forma desigual, basta fazer os ajustes necessários para corrigir o problema.

- **Cobrir**: cubra o prato com uma tampa, papel manteiga (papel não encerado) ou filme plástico aderente para uso no forno de micro-ondas. Uma tampa retém calor e vapor, o que ajuda a cozinhar os alimentos mais rapidamente.
- **Mexer**: mexa de fora para o centro, pois a comida do lado de fora do prato esquenta mais rapidamente.
- **Tempo de espera**: o tempo de espera permite que os alimentos terminem de cozinhar e também ajuda a misturar e desenvolver sabores. Os alimentos geralmente são deixados em repouso por 3 a 10 minutos após serem removidos do forno.
- **Tempo de cozimento**: defina o tempo de cozimento de acordo com a temperatura dos ingredientes. Ingredientes gelados levam muito mais tempo para cozinhar do que ingredientes à temperatura ambiente.
- **Respingar**: os alimentos com baixa umidade, como assados e verduras, devem ser respingados com água antes de cozinhar ou cobertos para reter a umidade.
- **Organizar**: a porção superior dos alimentos espessos será cozida mais rapidamente do que a porção inferior. Vire os alimentos várias vezes durante o cozimento.
- **Perfurar**: perfure os alimentos que estão dentro de uma casca, pele ou membrana antes de cozinhar para impedir que eles estourem.
  - Esses alimentos incluem gemas e claras de ovos, amêijoas, ostras, batatas e outros verduras e frutas integrais.
- **Forma dos alimentos**: as micro-ondas penetram apenas cerca de 2 cm nos alimentos. Somente a borda externa dos alimentos é cozida com energia de micro-ondas; o resto é cozido à medida que o calor se move para dentro.
  - Coloque as porções mais espessas de alimentos como carne, aves ou peixe em direção à parte externa dos utensílios para ajudá-los a cozinhar de maneira mais uniforme.
  - Se possível, forme os alimentos em rodelas ou anéis finos.
- **Densidade**: os alimentos leves e porosos, como bolos e pães, são cozidos mais rapidamente do que alimentos pesados e densos, como assados e guisados.
- **Ossos e gordura**: os ossos conduzem calor e gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Tome cuidado com cortes ósseos ou gordurosos de carne.
- **Quantidade**: quanto mais comida colocar no forno, maior o tempo de cozimento necessário.
- **Proteção**: cubra os cantos dos pratos quadrados com tiras de papel alumínio para evitar o cozimento excessivo. Não use papel em excesso e verifique se o papel está preso ao prato. Se a folha ficar muito perto das paredes do forno durante o cozimento, poderá causar arcos elétricos.

FUNÇÕES SMART

Aplicativo LG ThinQ

Este recurso está disponível apenas em modelos com o ícone ou .

O aplicativo **LG ThinQ** permite que você se comunique com o dispositivo usando um smartphone.

Recursos do Aplicativo LG ThinQ

Comunique-se com o aparelho através do smartphone usando recursos inteligentes.

Smart Diagnosis

Se tiver um problema durante a utilização do aparelho, esta funcionalidade de Smart Diagnosis ajudá-lo-á a diagnosticar o problema.

OBSERVAÇÃO

- A aplicação está sujeita a mudanças a fim de melhorar o aparelho, sem aviso prévio aos usuários.
- As funções podem variar com o modelo.

Instalando o aplicativo LG ThinQ

Procure pelo aplicativo **LG ThinQ** no Google Play Store & Apple App Store no smartphone.

- Siga as instruções para download e instale o aplicativo.
- Execute o aplicativo **LG ThinQ** e siga as instruções para registrar o aparelho.

Smart Diagnosis

Este recurso está disponível apenas em modelos com o ícone ou .

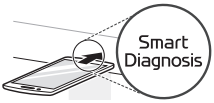
Utilize esta função caso precise de um diagnóstico preciso de nosso centro de serviço de informação quando o aparelho apresentar um mau funcionamento ou falhar.

OBSERVAÇÃO

- Por motivos não imputáveis à negligência do LGE, o serviço pode não funcionar devido a fatores externos, tais como, mas não limitado a, indisponibilidade Wi-Fi, desligação Wi-Fi, política local de loja de aplicativos ou indisponibilidade de aplicativos.
- A funcionalidade pode estar sujeita a alterações sem aviso prévio e pode ter uma forma diferente dependendo da sua localização.

Utilização do diagnóstico audível para diagnosticar problemas

1) Segure o microfone do telefone sobre o logo **Smart Diagnosis**. Não toque em nenhum outro botão.



2) Pressione e segure o botão **PARAR/Cancelar** por 8 segundos até que **5** apareça no visor.
3) Depois de ouvir três bipes, solte o botão **PARAR/Cancelar**.
4) Mantenha o telefone no lugar até a transmissão do tom terminar. O visor irá contar o tempo. Depois que a contagem regressiva terminar e os tons pararem, o diagnóstico será exibido no aplicativo.

OBSERVAÇÃO

- Para obter melhores resultados, não mova o telefone enquanto os tons estiverem sendo transmitidos.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Perguntas frequentes

Perguntas frequentes

P: **O que está errado quando a luz do forno não acende?**

R: Pode haver várias razões pelas quais a luz do forno não acende. A lâmpada queimou ou deu curto no circuito elétrico.

P: A energia do microondas passa pela tela de visualização na porta?

R: Não. Os orifícios ou portas são feitos para permitir a passagem da luz; eles não deixam passar a energia de microondas.

P: Por que o sinal sonoro soa quando um botão no painel de controle é tocado?

R: O sinal sonoro soa para garantir que a configuração esteja sendo inserida corretamente.

P: A função do microondas será danificada se funcionar vazio?

R: Sim. Nunca ligue o forno de microondas vazio.

P: Por que os ovos às vezes estalam?

R: Ao assar, fritar ou escalfadar ovos, a gema pode estourar devido ao acúmulo de vapor dentro da membrana da gema. Para evitar isso, basta furar a gema antes de cozinhar. Nunca coloque ovos com casca no microondas.

P: Por que é recomendado um tempo de espera após o término do cozimento no microondas?

R: Após o cozimento no microondas, os alimentos continuam sendo cozidos durante o tempo de espera. Este tempo de espera finaliza o cozimento uniformemente do alimento. O tempo de espera depende da densidade do alimento.

P: Por que meu forno nem sempre cozinha tão rápido como diz o guia de cozimento?

R:

- Verifique seu guia de cozimento novamente para garantir que seguiu as instruções corretamente e para ver o que pode causar variações no tempo de cozimento.
- Os tempos do guia de cozimento e as configurações de aquecimento são sugestões, escolhidas para ajudar a evitar o cozimento excessivo, que é o problema mais comum ao se acostumar com este forno.
- As variações no tamanho, forma, peso e dimensões dos alimentos exigem mais tempo de cozimento.
- Use seu próprio julgamento, juntamente com as sugestões do guia de culinária, para testar as condições dos alimentos, como faria com um fogão convencional.

Antes de requisitar o serviço de manutenção

Se os seguintes sintomas aparecem enquanto estiver usando o forno de micro-ondas, verifique-o mais uma vez. Pode não ser uma falha.

Funcionamento

Sintomas	Possível causa e solução
O forno de micro-ondas não liga	**O cabo de alimentação está desconectado, a porta está aberta. Ou o tempo de cozimento não está definido.** • Conecte o cabo de alimentação. • Feche a porta do forno. • Tempo de cozimento definido.
	É possível que um fusível em sua casa tenha queimado ou que o disjuntor tenha disparado. Alternativamente, se o aparelho estiver conectado a uma tomada GFCI (Ground Fault Circuit Interrupter), o disjuntor da tomada disparou. • Substitua o fusível ou reinicie o disjuntor após inspecionar a caixa elétrica principal. Nunca aumente a capacidade do fusível. Se o problema for uma sobrecarga no circuito, peça a um eletricista licenciado que o conserte. • Reinicialize o disjuntor do GFCI. Um eletricista deve ser contatado se o problema persistir.
Arcos elétricos ou faíscas	**Utensílios não são seguros para micro-ondas. Ou, operou o forno quando estava vazio.** • Use utensílios para micro-ondas. Em caso de dúvida, teste os utensílios antes de usá-los. • Não opere o forno enquanto estiver vazio.
Hora do dia incorreta	**Alimentação é interrupção.** • Redefina a hora. Consulte a seção Ajustando o relógio para redefinir a hora do dia.
Alimentos cozidos desigualmente	**Utensílios não são seguros para micro-ondas. Ou, as configurações de cozimento estavam erradas.** • Teste os utensílios para garantir que eles sejam seguros para micro-ondas. • Não cozinhe sem o prato de vidro. • Vire ou mexa os alimentos enquanto cozinha. • Descongele completamente os alimentos antes de cozinhar. • Use o tempo de cozimento correto e o nível de potência.
Alimentos cozidos demais	**As configurações e métodos de cozimento estão errados.** • Altere o tempo de cozimento ou o nível de potência.

Sintomas	Possível causa e solução
Alimentos malcozidos	**Utensílios não são seguros para micro-ondas. Ou, as configurações de cozimento estavam erradas.** • Teste se os utensílios são seguros para micro-ondas. • Descongele completamente os alimentos antes de cozinhar. • Altere o tempo de cozimento ou o nível de potência. • Verifique se as portas de ventilação não estão bloqueadas.
Descongelamento inadequado	**Utensílios não são seguros para micro-ondas. Ou, as configurações de cozimento estavam erradas.** • Teste se os utensílios são seguros para micro-ondas. • Altere o tempo ou o peso do descongelamento. • Vire ou mexa os alimentos durante o ciclo de descongelamento.

APÊNDICE

Garantia

Garantia

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, contado a partir da data de entrega efetiva do produto ao primeiro adquirente ou da data de emissão da nota fiscal de compra, desde que o mesmo tenha sido instalado conforme orientações descritas neste manual. A garantia do produto é válida em todo 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 do Revendedor

LG

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

Circular

Circular

Circular

LG
Life's Good

PRODUZIDO NO POLO 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

LG SAC

Faça o scan do QRCode para suporte via WhatsApp

WWW.LG.COM/BR