

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

Por favor lea detenidamente este manual de instrucciones
antes de poner

MH653****

(por favor, compruebe las especificaciones de cada modelo)



MFL69662609_01

www.lg.com

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Todos los derechos reservados

Cómo Funciona el Horno de Microondas

Las microondas son un tipo de energía similar a las ondas de radio, televisión y la luz solar diaria. Normalmente, las microondas se dispersan hacia el exterior mientras se propagan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto.

Sin embargo, este horno, está dotado de un magnetrón que está diseñado para hacer uso de la energía dentro de las microondas. La electricidad, suministrada al conducto del magnetrón, se utiliza para generar la energía de las microondas.

Estas microondas entran en la zona de cocción a través de ranuras dentro del horno. Se coloca una bandeja dentro del horno. Las microondas no pueden atravesar las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales, tales como, vidrio, porcelana y papel, materiales de los cuales los son fabricadas las vajillas para la cocción segura en microondas.

Las microondas no calientan los utensilios o menaje de cocina, aunque los recipientes finalmente se calentaran debido al calor generado por su contenido.

Un aparato muy seguro

Su Horno de Microondas, es uno de los electrodomésticos más seguros. Cuando la puerta del horno está abierta, el horno automáticamente deja de producir microondas. La energía de microondas se convierte completamente en calor cuando entra en los alimentos, no dejando energía "sobrante" que pueda causar daño alguno cuando se ingiere la comida.

ÍNDICE

3 INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE

7 ANTES DE USAR

- 7 Desembalaje e Instalación
- 9 Panel De Control
- 9 Imagen
- 10 Ajuste De Reloj
- 10 Inicio Rápido
- 10 Mas / Menos
- 10 Ahorro De Energía

11 COMO USAR

- 11 Cocción Con Temporizador
- 11 Niveles De Potencia Del Microondas
- 12 Cocción Grill
- 12 Combi. Cocción Grill
- 13 Bloqueo Niños
- 13 Asado
- 13 Instrucciones Para Menú De Asado
- 14 Menús
- 15 Instrucciones Para Menús
- 18 Ablandar y Derretir
- 18 Instrucciones Para Menú De Ablandar y Derretir
- 19 Descongelar y Cocinar
- 19 Instrucciones Para Menú De Descongelar & Cocinar
- 21 Yogurt
- 21 Instrucciones Para Menú De Yogurt
- 22 Mantener Caliente
- 22 Cocción Al Vapor
- 22 Instrucciones Para Menú De Cocción Al Vapor
- 24 Descongelación Inverter
- 24 Instrucciones Para Menú De Descongelación Inverter

25 UTENSILIOS SEGUROS PARA EL MICROONDAS

26 CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

28 CÓMO LIMPIAR EL HORNO

28 USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

29 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

30 ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD: IMPORTANTE

LEA DETENIDAMENTE Y CONSERVE ESTE DOCUMENTO PARA CONSULTARLO EN EL FUTURO

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno a fin de prevenir incendios, electrocuciones, lesiones y daños al usar el horno. Esta guía no abarca todas las situaciones posibles.

Contacte a su técnico de servicio o al fabricante para preguntarles sobre lo que no entienda.

ADVERTENCIA

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Es un aviso de posibles peligros que podrían ocasionar su muerte y la de otros, así como lesiones. Todos los siguientes mensajes de seguridad se situarán después del símbolo de alerta de seguridad junto con la palabra "PRECAUCIÓN o ADVERTENCIA". Significan lo siguiente:

ADVERTENCIA

Este símbolo le avisa de los peligros o prácticas no seguras que podrían causarle lesiones físicas graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Este símbolo le avisa de los peligros o prácticas no seguras que podrían causarle lesiones físicas graves o daños en sus bienes.

ADVERTENCIA



- 1 **N**o trate de manipular, ajustar ni reparar la puerta, los sellos, el panel de control, los interruptores de seguridad u otras partes del horno cuya manipulación podría conllevar la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas. **N**o utilice el horno si los sellos de la puerta y las partes adyacentes presentan defectos. **S**olo ha de reparar el horno un técnico de servicio debidamente cualificado.
 - **A**diferencia de otros aparatos, el horno de microondas es un dispositivo de alto voltaje con alta corriente eléctrica. **U**tilizarlo indebidamente o pretender repararlo podría exponerlo a un exceso de energía de microondas o producir una electrocución.
- 2 **N**o emplee el horno para deshumidificar (por ejemplo, con periódicos, ropas, y juguetes húmedos, otros aparatos eléctricos, mascotas, niños, etc.).
 - **H**acerlo podría poner en grave peligro su seguridad, ocasionando incendios, quemaduras o la muerte súbita por electrocución.
- 3 **E**ste aparato no está destinado a que lo usen personas —niños incluidos— con capacidades físicas, sensoriales y mentales reducidas, con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que la persona responsable de su seguridad los supervise o les dé instrucciones en cuanto al uso del aparato. **L**os niños deberían contar con la supervisión de un adulto para cerciorar que no juegan con el dispositivo.
 - **U**n uso indebido podría causar incendios, electrocuciones y quemaduras.
- 4 **P**uede que las partes que se pueden tocar se calienten mientras se usa el aparato. **A**léjese a los niños del horno.
 - **P**ues pueden sufrir quemaduras.
- 5 **L**os líquidos y otros alimentos no han de calentarse en contenedores sellados herméticamente, pues pueden acabar explotando. **R**etire las envolturas de plástico de la comida antes de cocinarla o descongelarla. **E**n algunos casos, sí es necesario cubrir la comida con una película de plástico para calentarla o cocinarla.
 - **D**e lo contrario, podría explotar.
- 6 **A**segúrese de emplear los accesorios correctos para cada función.
 - **U**n uso indebido podría causar daños al horno y a los accesorios, o podría ocasionar un incendio.
- 7 **L**os niños no han de jugar con los accesorios o colgar del mango de la puerta.
 - **S**i lo hacen, podrían sufrir lesiones.

- 8 **E**s un peligro para todos excepto para las personas cualificadas llevar a cabo reparaciones o manipulaciones que conlleven la retirada de las cubiertas que protegen contra la exposición a la energía de microondas.
- 9 **C**uando se use el aparato en el modo combinación, solo es posible que los niños utilicen el horno bajo la supervisión de un adulto a causa de las altas temperaturas que se generan.
- 10 **N**o utilice el horno si este está dañado. **E**s muy importante que se cierre bien la puerta del horno y que no se presenten daños a los siguientes componentes: (1) la puerta (torcida), (2) las bisagras y los pestillos (rotos o sueltos), (3) los sellos de la puerta y las superficies de sellado.
- **S**i los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 11 **S**i la puerta o los sellos de la puerta presentan daños, no se debe emplear el horno hasta que lo repare el técnico cualificado.
- 12 **E**l aparato viene con un cable alargador o un dispositivo portátil de toma de corriente. **S**e ha de colocar el alargador de manera que no se exponga al agua o a la humedad.
- 13 **S**olo permita que los niños usen el horno sin supervisión cuando les hayan dado instrucciones claras, de manera que los niños puedan usar el horno de manera segura y comprendan los peligros de un uso indebido.
- 14 **E**l aparato y las partes que se pueden tocar se calientan durante el uso. **T**enga cuidado al tocar los componentes de calentamiento. **S**e ha de mantener alejados a los niños de menos de 8 años a menos que cuenten con supervisión continua.
- 15 **E**l aparato se calienta durante el uso. **E**vite tocar los componentes de calentamiento del interior del horno.
- 16 **N**o emplee productos abrasivos de limpieza ni rascadores de metal para limpiar el cristal de la puerta, pues pueden rayar la superficie de aquel y podría acabar rompiendo el cristal.

PRECAUCIÓN

- 1 **N**o puede emplear el horno con la puerta abierta a causa de los interruptores instalados en el mecanismo de la puerta. Recuerde no manipular tales interruptores.
- **S**i los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas. (Los interruptores detienen todo proceso de cocinado cuando se abre la puerta).
- 2 **N**o coloque ningún objeto (paños de cocina, pañuelos, etc.) **E**ntre la parte delantera del horno y la puerta, ni permita que la comida o los residuos de productos de limpieza se acumulen en las superficies de sellado.
- **S**i los hay, podría exponerse a un exceso de energía de microondas.
- 3 **A**segúrese de que los tiempos de cocinado se fijan adecuadamente. **L**as cantidades pequeñas de alimento requieren un tiempo de cocinado y calentamiento menor.
- **C**ocinar durante demasiado tiempo la comida puede incendiar los alimentos y ocasionar daños al aparato.
- 4 **A**l calentar líquidos (por ejemplo, sopas, salsas y bebidas) con el horno abierto,
- * **E**vite usar contenedores de lados rectos y con cuellos estrechos.
 - * **N**o sobrecaliente la comida.
 - * **A**gite el líquido antes de colocar el contenedor en el horno, y hágalo otra vez a mitad del proceso de calentamiento.
 - * **D**espués del calentamiento, deje reposar los alimentos en el horno durante un breve periodo de tiempo.
- M**uévalos o agítelos de nuevo con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlos para evitar quemaduras (sobre todo, en el caso de biberones y contenedores para comida de bebés).
- **T**enga cuidado al manipular el contenedor. **C**alentar bebidas con microondas puede retrasar el hervido. **P**or tanto, tenga cuidado al manipular el contenedor.
- 5 **E**n la parte superior, el fondo o el lateral del horno, se encuentra un sistema de escape. **N**o bloquee ese escape.
- **P**odría ocasionar daños al horno y perjudicar a la cocción.
- 6 **N**o utilice el horno cuando esté vacío. Lo mejor es dejar un vaso de agua en el horno cuando no lo utilice.
- E**l agua absorberá la energía de microondas si se enciende accidentalmente el horno.

- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 7 No cocine la comida envuelta en papel a menos que su libro de cocina contenga esas instrucciones para la comida que está cocinando. No emplee periódicos en lugar de papel para cocinar.**
- Un uso indebido podría causar explosiones o incendios.
- 8 No emplee contenedores de madera ni contenedores de cerámica que contengan capas de metal (oro, plata, etc.). Retire los alambres metálicos siempre. Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas. Los contenedores metálicos de comida y bebida no se pueden usar con el microondas.**
- Puede que se sobrecalienten y quemen. Los objetos de metal podrían formar un arco eléctrico, lo que podría causar serios daños.
- 9 No emplee productos de papel reciclado.**
- Pueden contener impurezas que hagan chispa y ocasionen incendios al cocinar con ellos.
- 10 No limpie la bandeja ni la parrilla poniéndolas en agua justo después de cocinar. Podría romperlas o dañarlas.**
- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 11 Asegúrese de colocar el horno de manera que la parte frontal del horno esté a más de 8 cm de distancia del borde de la superficie sobre la que se sitúa. Así, evitará que se caiga el horno.**
- Un uso indebido podría causar lesiones físicas y daños al horno.
- 12 Antes de cocinar, pele las patatas, las manzanas y alimentos similares.**
- De lo contrario, podría explotar.
- 13 No cocine los huevos con cáscara. No se debe calentar huevos con cáscara ni huevos duros enteros dentro del microondas porque podrían explotar, incluso, después de que se apague el aparato.**
- La presión interior del huevo aumentará y hará que estalle.
- 14 No trate de freír alimentos con grasas en el horno.**
- Podría causar un hervido repentino del aceite.
- 15 Si se encuentra humo, desconecte o apague el aparato y mantenga cerrada la puerta, a fin de apagar llamas.**
- Podría causar daños graves como incendios o electrocuciones.
- 16 Cuando caliente la comida en contenedores de plástico o papel, vigile el horno para evitar igniciones.**
- Puede que se salga la comida a causa del deterioro del contenedor, lo que podría causar un incendio.
- 17 La temperatura de las partes que se pueden tocar del horno puede ser muy elevada mientras se usa. No toque la puerta, la caja exterior, la caja posterior, la cavidad interior, los accesorios y los platos durante el modo grill, el modo convección y las operaciones de cocción automática. Antes de retirar cada componente, asegúrese de que no están calientes.**
- Conforme se calientan, corre peligro de quemarse si no lleva guantes gruesos de cocina.
- 18 Se ha de limpiar asiduamente el horno, retirando los depósitos de comida.**
- No limpiar el horno podría dañar la superficie, lo que afecta negativamente a la vida del aparato y también podría generar peligros para el usuario.
- 19 Solo use la sonda de temperatura recomendada para este horno.**
- No se puede comprobar correctamente la temperatura con otra herramienta.
 - Este modelo no viene con sonda de temperatura.
- 20 Este dispositivo está destinado a usos en hogares domésticos y fines similares, por ejemplo:**
- Cocinas de tiendas, oficinas y otros lugares de trabajo;
 - Granjas;
 - Hoteles, moteles y otros lugares de residencia;
 - Establecimientos en régimen de alojamiento y desayuno.

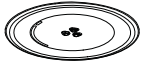
- 21** Este aparato solo lo pueden usar los niños de 8 años o más de edad y las personas con discapacidades físicas, sensoriales y mentales, y con falta de experiencia y conocimientos, si cuentan con la supervisión debida o con instrucciones claras en cuanto a un uso seguro del aparato y a los peligros de su uso. Los niños no han de jugar con el horno. Los niños de más de ocho años pueden limpiar y asear el horno si y solo si cuentan con la supervisión adecuada.
- El horno de microondas está destinado a calentar comida y bebida. Secar la comida y la ropa, así como calentar mantas eléctricas, zapatillas, esponjas, ropa húmeda, y otros usos similares podrían causar lesiones, igniciones e incendios.
- 22** El aparato no está destinado a usarse con un reloj externo o con un sistema de control remoto separado.
- 23** Siga las instrucciones exactas de cada fabricante para sus productos de palomitas. No descuide el horno mientras hace palomitas. Si no se hacen las palomitas después de intentarlo varias veces, deje de cocinarlas.
- 24** Nunca use una bolsa de papel marrón para hacer palomitas. Nunca trate de recocer las semillas sobrantes.
- Un cocinado excesivo podría incendiar las palomitas.
- 25** Este aparato ha de conectarse a tierra.
- Los cables de red siguen este código de colores:
- AZUL** - Neutro
- MARRÓN** -Potencial
- VERDE Y AMARILLO** - Tierra
- Como puede que los colores de los cables de red de este aparato no correspondan con las marcas de color que identifican los terminales de su enchufe, siga estas instrucciones.
- El cable **AZUL** ha de conectarse al terminal marcado con la letra **N** o de color **NEGRO**.
- El cable **MARRÓN** ha de conectarse al terminal con la letra **L** o de color **ROJO**.
- El cable de color **VERDE** y **AMARILLO**, o solo verde, debe conectarse al terminal marcado con la letra **G** o .
- Si resulta dañado el cordón de alimentación, debe sustituirlo el fabricante, el técnico de servicio de este y otras personas cualificadas para evitar peligros.
- Un uso indebido puede causar daños eléctricos graves.
- 26** Solo emplee los utensilios adecuados para los microondas.
- 27** Este horno no esta diseñado para el uso de restauración u hostelería comercial
- Un uso indebido podría causar daños al horno.
- 28** No se ha de colocar el microondas en un armario.
- Debe de colocarse en un espacio libre y despejado.
- 29** Se puede conectar a un enchufe cercano o incluyendo un interruptor en el cableado fijo de acuerdo con las normas de cableado.
- Usar un enchufe o un interruptor inadecuados puede causar electrocuciones o incendios.
- 30** La puerta o la superficie exterior pueden calentarse mientras se usa el aparato.
- 31** Mantenga el aparato y el cordón fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- 32** Se ha de batir o agitar el contenido de los biberones y de los contenedores de comida para bebés y se ha de comprobar su temperatura a fin de evitar quemaduras.
- 33** Mantenga limpio el interior y el exterior del horno. Para encontrar instrucciones de limpieza para el horno, véase la sección "Limpiar el horno".
- 34** De acuerdo con las condiciones de instalación, considere que el impacto de calor puede conllevar peligros.
- 35** No ha de usar el limpiador de vapor.
- 36**  **P**ercaución: superficie caliente
- Cuando se emplea este símbolo, significa que las superficies pueden calentarse durante el uso.
- 37** No coloque ningún objeto (un libro, un cuadro y demás) sobre el producto.
- El producto se puede recalentar e incendiarse o el objeto se podría caer y causar lesiones a las personas.

ANTES DE USAR

DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

Siguiendo los pasos básicos en estas dos paginas, será capaz de rápidamente comprobar que su horno funciona correctamente. Preste atención especial a las indicaciones en la sección de instalación de su horno. Asegúrese de retirar todos los accesorios y elementos de embalaje durante el desempaqueado. Compruebe que su horno se ha sufrido daños durante su expedición y transporte.

1. Desempaque su horno y coloque en una superficie plana.



BANDEJA DE CRISTAL



PARRILLA ALTA



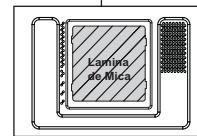
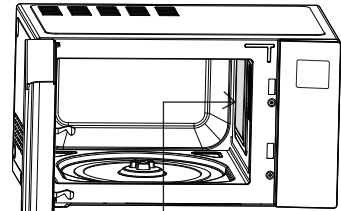
ARO DE ROTACIÓN



EJE GIRATORIO



RECIPIENTE PARA COCINAR AL VAPOR



*No retire la lamina de mica

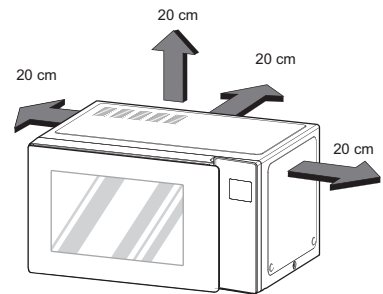
! NOTA

- No se debe retirar la lamina de mica de la cavidad (baño de plata) en el interior del horno. La lamina de mica está para proteger los componentes de microondas de las salpicaduras de los alimentos.

2. Colocar el horno en el nivel de altura deseado a mas de 85cm de altura para asegurarse que se tiene al menos 20cm de espacio en la parte superior y 20cm en la parte trasera, derecha e izquierda del horno microondas para una adecuada ventilación La parte delantera del horno deberá estar alejado al menos a 8cm del borde de la superficie para evitar su posible caída.

La salida de evacuación esta ubicada en el fondo o en el lateral del horno. Si se bloquea esta salida puede causar daños en el horno.

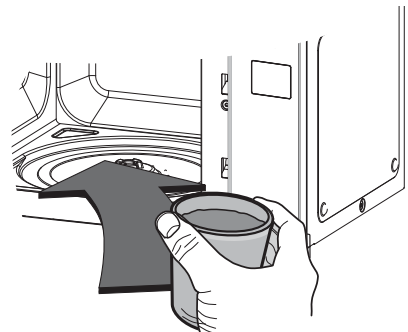
En caso de utilizar el horno de microondas en un espacio cerrado o en un armario, el flujo del aire del producto de refrigeración puede ser peor. Puede resultar en inferior rendimiento y mermar su vida útil. Siendo posible, por favor, utilice el horno de microondas en modo mostrador.



! NOTA

- ESTE HORNO NO ESTA DISEÑADO PARA EL USO DE RESTAURACIÓN U HOSTELERIA COMERCIAL.

3. Conecte su horno a un enchufe doméstico estándar. Asegúrese de que su horno es el único electrodoméstico conectado al enchufe. En caso de que el horno no funcione correctamente, desconecte del enchufe y vuelva a conectar.
4. Abrir el horno tirando del tirador de la puerta . Colocar el aro de rotación en el interior del horno y a continuación la bandeja de cristal encima de este.
5. Llenar un recipiente, adecuado para microondas, con 300 ml (1/2 pinta) de agua. Colocar el recipiente encima de la bandeja de cristal y cerrar la puerta del horno. En caso de dudas acerca del tipo de recipiente adecuado para hornos microondas, refiérase a la sección de Utensilios o Menaje Seguros para el Microondas



6. Pulse el botón de **DETENER / CANCELAR**, y pulse el botón de **INICIO/INTRO** una vez para establecer 30 segundos de cocción.



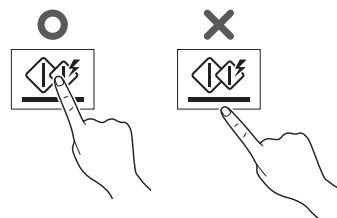
7. La **PANTALLA** ira descontando desde los 30 segundos. Cuando llegue al 0 se escucharán PITIDOS. Abrir la puerta del horno y comprobar la temperatura del agua. Si el horno funciona correctamente el agua estará caliente. **Tenga cuidado al retirar el recipiente ya que puede que este caliente.**
SU HORNO ESTA LISTO PARA USARSE



8. El índice de biberones y los tarrinas de alimentación infantil deberán removerse o agitarse y comprobar la temperatura antes de su consumo para así evitar quemaduras.

9. La detección de la instrucción del botón podrá obstaculizarse en las siguientes circunstancias:

- Solo si se pulsa la parte exterior del botón.
- El botón se pulsa usando una uña o la punta del dedo.



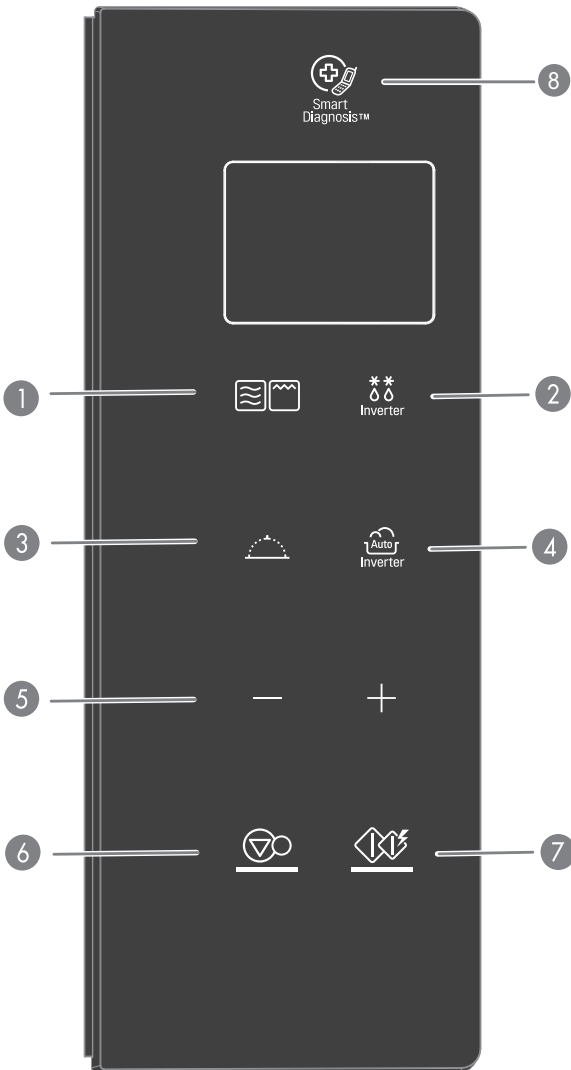
! NOTA

No utilice guantes de goma o guantes desechables.

A la hora de limpiar el panel de control táctil con un paño húmedo, asegúrese de retirar la humedad del panel de control táctil una vez finalizado.

10. La configuración del tiempo de cocción deberá ser mas corto que otros horno de microondas convencionales (700 W, 800 W) debido a la alta potencia de energía del producto. El calentamiento excesivo con el producto causar la concentración de humedad en la puerta.

PANEL DE CONTROL



| Parte | |
|----------------------------------|--|
| 1 MODO COCCIÓN | Ver pagina 11 "Cocción con Temporizador" Ver pagina 12 "Cocción Grill" Ver pagina 12 "Combi. Cocción Grill" |
| 2 DESCONGELACIÓN INVERTER | Ver pagina 24 "Descongelación Inverter" |
| 3 COCCIÓN AL VAPOR | Ver pagina 22 "Cocción al Vapor" |
| 4 COCCIÓN INVERTER | La cocción Inverter le permite cocinar la mayoría de sus platos favoritos mediante la selección del tipo de alimento y peso de la comida. Ver pagina 13 "Asado" Ver pagina 14 "Menús" Ver pagina 18 "Ablandar y Derretir" Ver pagina 19 "Descongelar y Cocinar" Ver pagina 21 "Yogurt" Ver pagina 22 "Mantener Caliente" |
| 5 MAS / MENOS | <ul style="list-style-type: none"> Elegir el menú de cocción. Configurar el tiempo de cocción y el peso. Mientras se cocina con la función manual y automática, se podrá incrementar o reducir el tiempo de cocción en cualquier momento pulsando el botón (a excepción de la función de descongelación) |
| 6 DETENER / CANCELAR | <ul style="list-style-type: none"> Detener y cancelar todos los registros salvo el tiempo o momento del día. |
| 7 INICIO / INTRO | <ul style="list-style-type: none"> Para iniciar la cocción seleccionada, pulsar el botón una vez. La función de inicio rápido permite configurar intervalos de 30 segundos de potencia de cocción ALTA con la pulsación del botón INICO / INTRO. |
| 8 SMART DIAGNOSIS | Sostenga el micrófono del teléfono en dirección a este icono cuando así se lo indique el personal del centro de servicios. De esta forma, podrá recibir ayuda para diagnosticar un problema con el microondas cuando llame al centro de servicios. |

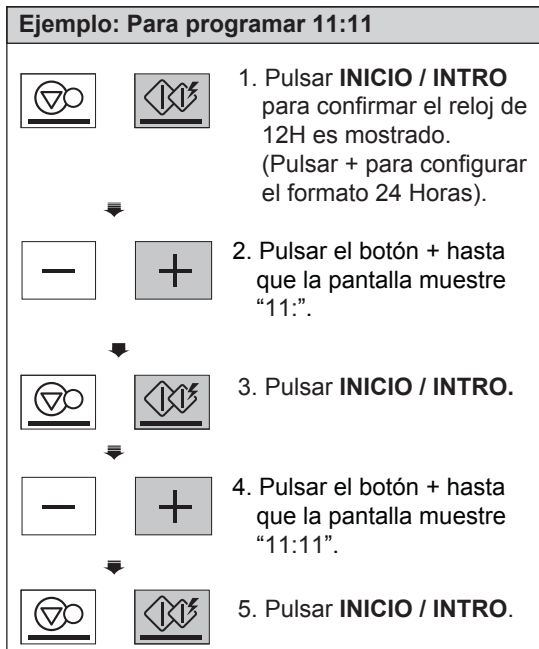
IMAGEN

| Icono | | | |
|-------|---|--|--|
| | Cuando el Microondas esta en funcionamiento, se muestra el icono en la pantalla. | | Cuando se configura Más / Menos, se muestra el icono en la pantalla. |
| | Cuando se utiliza el Grill, se muestra el icono en la pantalla. | | Cuando se Inicia la Cocción, se muestra el icono en la pantalla. |
| | Cuando se utiliza el Combi. Grill, se muestra el icono en la pantalla. | | Cuando se configura la Potencia de Salida, se muestra el icono en la pantalla. |
| | Cuando se utiliza el Cocción Inverter / Cocción al Vapor, se muestra el icono en la pantalla. | | Cuando se configura el Peso, se muestra el icono en la pantalla. |
| | Cuando se utilizar el Cocción Inverter se muestra el icono en la pantalla. | | |

AJUSTE DE RELOJ

Cuando se conecta a corriente el horno por primera vez o cuando se reinicia la conexión tras una larga interrupción, los números en la pantalla se resetean a "12H".

Ejemplo: Para programar 11:11



1. Pulsar **INICIO / INTRO** para confirmar el reloj de 12H es mostrado. (Pulsar + para configurar el formato 24 Horas).
2. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "11:.".
3. Pulsar **INICIO / INTRO**.
4. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "11:11".
5. Pulsar **INICIO / INTRO**.

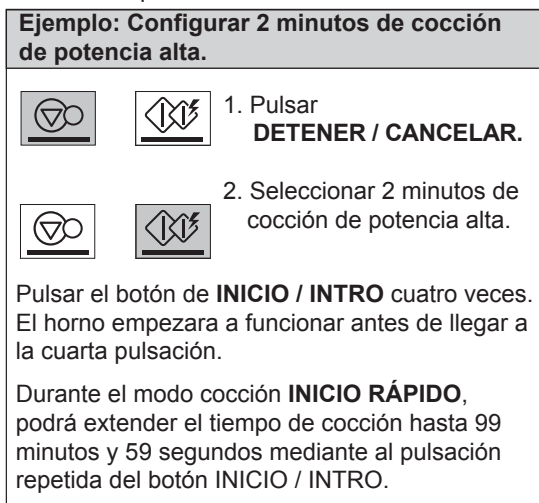
! NOTA

- Si desea configurar el reloj nuevamente o cambiar las opciones, deberá desenchufar el cable de alimentación y volver a conectar.
- Si no desea usar el modo reloj, presione el botón de **DETENER / CANCELAR** luego de conectar el dispositivo.

INICIO RÁPIDO

La función de inicio rápido permite configurar intervalos de 30 segundos de potencia de cocción ALTA con la pulsación del botón INICIO / INTRO.

Ejemplo: Configurar 2 minutos de cocción de potencia alta.



1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Seleccionar 2 minutos de cocción de potencia alta.

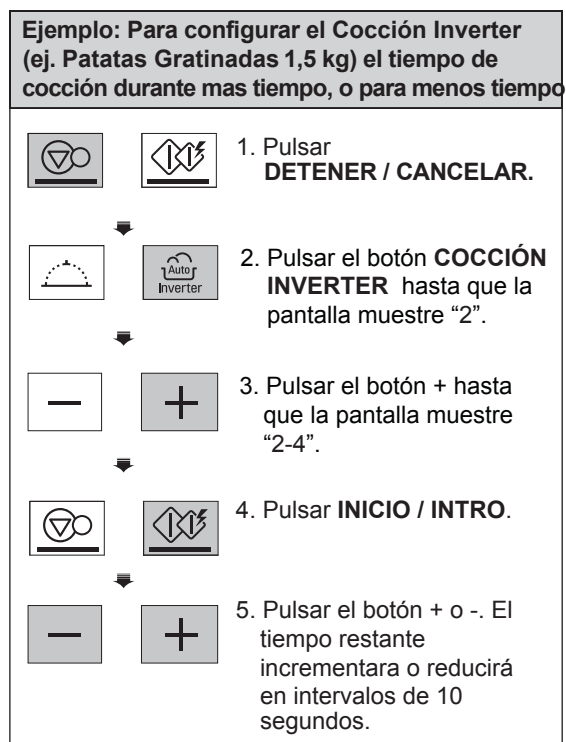
Pulsar el botón de **INICIO / INTRO** cuatro veces. El horno empezara a funcionar antes de llegar a la cuarta pulsación.

Durante el modo cocción **INICIO RÁPIDO**, podrá extender el tiempo de cocción hasta 99 minutos y 59 segundos mediante al pulsación repetida del botón **INICIO / INTRO**.

MAS / MENOS

Mediante el uso de los botones - o +, el programa **COCCIÓN TEMPORIZADA O PROGRAMADA** podrá ser ajustada para cocinar alimentos durante un periodo mas largo o mas corto. Pulsando el botón + incrementara 10 segundos el tiempo de cocción con cada pulsación. Pulsando el botón - reducirá 10 segundos el tiempo de cocción con cada pulsación. El tiempo máximo posible es de 99 minutos y 59 segundos.

Ejemplo: Para configurar el Cocción Inverter (ej. Patatas Gratinadas 1,5 kg) el tiempo de cocción durante mas tiempo, o para menos tiempo



1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar el botón **COCCIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "2".
3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "2-4".
4. Pulsar **INICIO / INTRO**.
5. Pulsar el botón + o -. El tiempo restante incrementara o reducirá en intervalos de 10 segundos.

AHORRO DE ENERGÍA

El ahorro de energía significa que se ahorra energía mediante el apagado de la pantalla. Esta característica solo funciona cuando el horno de microondas esta en modo standby y entonces la pantalla se apagara.

! NOTA

- Cuando el horno esta bajo el modo reloj, la pantalla permanecerá encendida.

COMO USAR COCCIÓN CON TEMPORIZADOR (COCCIÓN MANUAL)

Esta función permite cocinar platos en el tiempo deseado. Existen 5 niveles de potencia disponibles. El ejemplo que se muestra a continuación muestra como configurar la potencia de 800 W para el tiempo deseado.

Ejemplo: Cocinar platos en Potencia de 800 W durante 5 minutos y 30 segundos.

1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar **MODO COCCIÓN** una vez, la Pantalla muestra "1000 W" (Esto es para indicar que el horno esta configurado en 1000 W salvo que se elija una configuración de potencia distinta.)
3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "800 W".
4. Pulsar **INICIO / INTRO**.
5. Configurar 5 minutos y 30 segundos mediante la pulsación del botón + hasta que la pantalla muestre "5:30".
6. Pulsar **INICIO / INTRO**.

Cuando la cocción este terminada, sonara un Aviso. La palabra **End** se mostrara en pantalla. "End" permanecerá en la pantalla y el Aviso sonara cada minuto hasta que la puerta del horno se abra, o cualquier otro botón sea pulsado.

! NOTA

- En caso de no seleccionar el nivel de potencia, el horno funcionar en potencia ALTA. Para configurar la cocción en POTENCIA-ALTA, saltar el paso 3 arriba indicado.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno de microondas esta equipado con cinco niveles de potencia para suministrarle con la máxima flexibilidad y control para su cocción. El cuadro contiguo le dará algunas ideas de que platos se pueden preparar en cada unos de los niveles de potencia.

- El cuadro contiguo muestra las configuraciones de los niveles de potencia del horno.

CUADRO DE NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

| Niveles de Potencia | Uso |
|---------------------|--|
| Alto 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> • Agua hirviendo. • Dorado de carne picada. • Preparar Dulces. • Cocción de trozos ave, pescado y vegetales o verduras. • Cocción cortes tiernos de carne. |
| 800 W | <ul style="list-style-type: none"> • Recalentamiento arroz, pasta y vegetales o verduras. • Recalentamiento rápido de platos preparados. • Recalentamiento de sándwiches. |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none"> • Cocción de huevo, leche y platos de queso. • Cocción de pasteles y panes. • Derretir chocolate. • Cocinar ternera. • Cocinar pieza entera de pescado. • Cocción de pudín y natillas (cremas caseras). |
| 400 W | <ul style="list-style-type: none"> • Descongelación de carnes, aves y mariscos. • Cocción cortes menos tiernos de carne. • Cocción de chuletas de cerdo y asado. |
| 200 W | <ul style="list-style-type: none"> • Retirar la sensación de enfriamiento de la fruta. • Ablandamiento de la mantequilla. • Mantener calientes las cacerolas y los platos principales. • Ablandamiento de la mantequilla y del queso cremoso. |

COCCIÓN GRILL

Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente. No existe necesidad de precalentar.

Usar siempre guantes de cocina para retirar la comida y los accesorios tras la cocción, ya que el horno y los accesorios estarán muy calientes.

Ejemplo: Utilice el Grill para cocinar alimentos durante 5 minutos y 30 segundos



1. Pulsar **DETERNER / CANCELAR.**



2. Pulsar **MODO COCCIÓN** dos veces.



3. Pulsar **INICIO / INTRO.**



4. Introducir 5 minutos y 30 segundos pulsando el botón + hasta que la pantalla muestre "5:30".



5. Pulsar **INICIO / INTRO.**



PRECAUCIÓN

Utilizar siempre guantes de cocina a la hora de retirar la comida y los accesorios tras la cocción ya que el horno y accesorios estarán muy calientes.



NOTA

- Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.



PARRILLA ALTA

COMBI. COCCIÓN GRILL

Su horno esta dotado de una función de cocción combinada la cual permite que se puede cocinar alimentos con Grill y microondas.

Ejemplo: Programe su horno con potencia micro del 300 W y combi para un tiempo de cocción de 25 minutos.



1. Pulsar **DETERNER / CANCELAR.**



2. Pulsar **MODO COCCIÓN** tres veces.



3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "Co-2".



4. Pulsar **INICIO / INTRO.**



5. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "25:00".



6. Pulsar **INICIO / INTRO.** Durante la cocción podrá pulsar el botón de + / - para incrementar o reducir el tiempo de cocción. Tenga cuidado al retirar la comida ya el recipiente que puede que este caliente.



NOTA

- Su horno esta dotado de una función de cocción combinada la cual permite que se puede cocinar alimentos con grill y microondas. Generalmente esto implica menor tiempo para cocinar su comida.
- Podrá configurar tres tipos de niveles de potencia de microondas (Co-1: 200 W, Co-2:300 W, Co-3:400 W) en modo combi parrilla.
- Esta función permite dorar y hacer que la comida quede crujiente rápidamente.
- Para mejores resultados utilizar los siguientes accesorios.



PARILLA ALTA

BLOQUEO NIÑOS

Esta es una característica singular de seguridad que evita funciones no deseadas. Una vez configurada el BLOQUEO NIÑOS, no se podrá realizar ningún tipo de cocción.

Ejemplo: Para configurar el BLOQUEO NIÑOS

1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar y mantener el botón de **DETENER / CANCELAR** hasta que "Loc" desaparece de la pantalla y se escucha el aviso.

En caso de haber previamente configurado la hora, esta aparecerá en la pantalla después de 1 segundo.

En caso de haber previamente configurado el BLOQUEO NIÑOS y se toca otra tecla, se mostrara la palabra L oc en la pantalla. Se puede cancelar la función BLOQUEO NIÑOS, siguiendo el procedimiento a continuación detallado.

Ejemplo: Para cancelar el BLOQUEO NIÑOS

1. Pulsar y mantener el botón de **DETENER / CANCELAR** hasta que "Loc" desaparece de la pantalla.

Una vez apagada la función de BLOQUEO NIÑOS, el horno funcionara de manera habitual.

ASADO

El menú del horno ha sido pre programadas para asar automáticamente la comida. Dar la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos cocinaremos. A continuación dar la instrucción al horno de microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de verduras asadas

1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar el botón **COCCIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "1".
3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "1-6".

4. Pulsar **INICIO / INTRO**.
5. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "0.3 kg".
6. Pulsar el botón de **INICIO / INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE ASADO

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|--------------|--------------------------------------|---------------------|---|-------------------------------------|
| 1-1 | Patata Asada | 0,2 - 1,0 kg (180 - 220 g /cada una) | Espacio | 1. Lavar las patatas y secar con papel de cocina. 2. Perforar cada patata 8 veces con un tenedor. 3. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 4. Después de cocinar, dejar reposar durante 3 minutos. | Parrilla |
| 1-2 | Carne Asada | 0,5 - 1,5 kg | Refrigerado | 1. Pincelar la carne con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos. | Plato de vidrio resistente al calor |
| 1-3 | Pollo Asado | 0,8 - 1,8 kg | Refrigerado | 1. Pincelar el pollo entero con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos. | Plato de vidrio resistente al calor |

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|-----------------|--------------|---------------------|--|--|
| 1-4 | Cordero Asado | 0,5 - 1,5 kg | Refrigerado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincelar el cordero con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos. | Plato de vidrio resistente al calor |
| 1-5 | Cerdo Asado | 0,5 - 1,5 kg | Refrigerado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincelar el cerdo con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. 4. Después de cocinar, dejar reposar recubierto con papel de aluminio durante 10 minutos. | Plato de vidrio resistente al calor |
| 1-6 | Verduras Asadas | 0,2 - 0,3 kg | Espacio | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <p>Ingredientes Berenjenas, cortar en grosor de 1 - 2 cm Calabacines, cortar en grosor de 1 - 2 cm Cebollas, cortar en rodajas Pimiento dulce, cortar en mitades longitudinalmente y Descartar las semillas Tomates cherry enteros Champiñón, corta a la mitad</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincelar los vegetales o verduras con mantequilla derretido y sazonar al gusto. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio en la parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, escurrir los jugos y dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. | Plato de vidrio resistente al calor en la parrilla |

! NOTA

Si es posible, utilizar una parrilla de asado para cocinar los asados.

MENÚS

El menú del horno ha sido preprogramado para asar automáticamente la comida. De la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y de cuantos alimentos existen. A continuación de instrucción al horno de microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de arroz / pasta

1. Pulsar **DETEGER / CANCELAR**.
2. Pulsar el botón **COCCIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "2".
3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "2-6".

4. Pulsar **INICIO / INTRO**.
5. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "0.3 kg".
6. Pulsar el botón de **INICIO / INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA MENÚS

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|--|-------------|---------------------|--|---|
| 2-1 | Muslos de Pollo con Ciruelas | 1,2 kg | Espacio | <p>Ingredientes 1 cebolla, cortada 1 zanahoria, cortada 500 g de muslos de pollo 15 ciruelas pasas sin semillas (deshuesadas), cortadas en mitades 1 taza de caldo de pollo, Sal y Pimienta al gusto</p> <p>1. Añadir todos los ingredientes en un recipiente grande y hondo y mezclar bien. Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. 2. Colocar la comida en el horno Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. Revolver el contenido al menos dos veces durante la cocción.</p> | Recipiente adecuado para microondas |
| 2-2 | Bollos en Juliana | 0,8 kg | Espacio | <p>Ingredientes 4 - 5 bollos 50 g de queso rallado</p> <p>1. Cortar la parte superior de los bollos y retirar el interior, tenga cuidado de no perforar la corteza. 2. Rellenar cada bollo con relleno y colocar los bollos rellenos en un plato de vidrio. 3. Añadir queso en la parte superior de cada bollo. 4. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.</p> <p>※ Relleno 2 cucharadas de mantequilla 200 g de pechugas de pollo, troceadas 100 g de champiñones, troceados 1 cebolla, troceada 1 taza de nata Sal y pimienta al gusto</p> <p>1. Cocinar la pechugas de pollo, las setas o champiñones y la cebolla en una sartén con mantequilla. 2. Añadir la nata y cocinar a fuego lento hasta que se haya espesado la nata. Sazonar con sal y pimienta.</p> | Plato de vidrio resistente al calor En la Parrilla |
| 2-3 | Solomillo de Cerdo en Panceta con Berenjena | 1,2 kg | Espacio | <p>Ingredientes 400 g de solomillo de cerdo 8 tiras de panceta 1/2 berenjena 2 cucharadas de aceite de oliva Sal y pimienta al gusto</p> <p>1. Cortar el solomillo de cerdo en 8 porciones (alrededor de 50 g), añadir sal y pimienta. 2. Envolver el solomillo de cerdo con la panceta. 3. Cortar en rodajas la berenjena y depositar en aceite de oliva. 4. Colocar los solomillos de cerdo envueltos y las rodajas de las berenjenas en un plato de vidrio. 5. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO.</p> | Plato de vidrio resistente al calor en la parrilla |













| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------------------------|---------------------|--------------|---------------------|---|---|-------|-------|-------|------------------------|------|------|------|-----------------|------|------|-------|-----------------------|--------|--------|--------|-----|----------|--|--|-------|-------|-------|-------|------|--------|--------|---------|-----|----------|--|--|-------------------------------------|
| 2-4 | Patatas Gratinadas | 1,5 kg | Espacio | <p>Ingredientes 1 kg de patatas 1 diente de ajo 20 g de mantequilla 300 g de nata 100 g de queso rallado Nuez moscada, Sal y pimienta al gusto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pelar y lavar las patatas, a continuación cortar en rodajas de 5 mm. Untar el interior del recipiente con el diente de ajo y la mantequilla. 2. Colocar la mitad de las patatas en el recipiente para hornear y sazonar. Rellenar con las patatas restantes y sazonar, a continuación verter la nata y el queso encima. 3. Colocar el recipiente o molde para hornear en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Recipiente o molde para hornear de 20 x 20 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2-5 | Ratatouille o Pisto | 1,5 kg | Espacio | <p>Ingredientes 1 cebolla, cortar en trozos 1 berenjena, cortar en trozos 1 calabacín, cortar en trozos 1 pimiento dulce de color, cortar en trozos 3 tomates, troceados 1 cucharada de puré de tomate 2 dientes de ajo, machacado 1 cucharada fresh greens, troceadas 2 cucharadas de vinagre 1 cucharada de azúcar Sal y pimienta al gusto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir todos los ingredientes en un recipiente grande y hondo y mezclar bien. Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. 2. Colocar la comida en el horno Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO Revolver el contenido al menos dos veces durante la cocción. | Recipiente adecuado para microondas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2-6 | Arroz / Pasta | 0,1 - 0,3 kg | Espacio | <p>Ingredientes para pasta</p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Mantequilla, derretida</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cebolla rallada</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Caldo de pollo O agua</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">Al gusto</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Añadir arroz, la mantequilla derretida y la cebolla en un recipiente grande y hondo (3 L) y mezclar bien. Verter el caldo de pollo hirviendo y añadir la sal. Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. 2. Colocar la comida en el horno Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO 3. Después de cocinar, revolver y en caso necesario, dejar en reposo recubierto de 5 - 10 minutos. <p>Ingredientes para pasta</p> <table border="1"> <tr> <td>Pasta</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Agua</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">Al gusto</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> 1. Colocar la pasta y el agua hirviendo con sal en un recipiente grande y hondo (3 L). Cubrir con envoltorio de plástico y hacer un orificio. 2. Colocar la comida en el horno Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Después de cocinar, Escurrir la pasta con agua fría. | Arroz | 100 g | 200 g | 300 g | Mantequilla, derretida | 30 g | 40 g | 50 g | Cebolla rallada | 50 g | 75 g | 100 g | Caldo de pollo O agua | 250 ml | 500 ml | 750 ml | Sal | Al gusto | | | Pasta | 100 g | 200 g | 300 g | Agua | 400 ml | 800 ml | 1000 ml | Sal | Al gusto | | | Recipiente adecuado para microondas |
| Arroz | 100 g | 200 g | 300 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mantequilla, derretida | 30 g | 40 g | 50 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cebolla rallada | 50 g | 75 g | 100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caldo de pollo O agua | 250 ml | 500 ml | 750 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | Al gusto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Pasta | 100 g | 200 g | 300 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Agua | 400 ml | 800 ml | 1000 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | Al gusto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|-------------------|-------------|---------------------|--|-------------------------------------|
| 2-7 | Tomates Rellenos | 1,0 kg | Espacio | <p>Ingredientes 4 tomates medianos Sal y pimienta al gusto 300 g carne picada ½ taza de pan rallado 2 dientes de ajo, machacado 1 cucharada de mostaza Dijon 1 cucharada de greens deshidratados 1 cucharada de queso parmesano</p> <ol style="list-style-type: none"> Cortar la parte superior de los tomates para formar sombreros y retirar las semilla, con cuidado de no perforar la carne. A continuación espolvorear cada tomate con sal y pimienta. Añadir el resto de los ingredientes en un recipiente, mezclar bien. Rellenar los tomates con la mezcla de carne y colocar de nuevo los sombreros. Colocar los tomates rellenos en un plato de vidrio y cubrir con un envoltorio de plástico. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Recipiente adecuado para microondas |
| 2-8 | Calabacín Relleno | 1,2 kg | Espacio | <p>Ingredientes 4 calabacines redondos (200 g / cada uno) 500 g carne picada 2 cucharadas de aceite de oliva Sal y pimienta al gusto</p> <ol style="list-style-type: none"> Cortar la parte superior de los calabacines para formar sombreros retirar las semillas, con cuidado de no perforar la carne o la piel. A continuación espolvorear cada calabacín con sal y pimienta. Rellenar los calabacines con la mezcla de carne y colocar de nuevo los sombreros. Colocar la comida en un plato de vidrio y rociar con aceite de oliva. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Recipiente adecuado para microondas |

ABLANDAR Y DERRETIR

El horno utiliza baja potencia para ablandar / derretir alimentos, Ver el siguiente cuadro.

Ejemplo: Para derretir 0,2 kg de chocolate

1. Pulsar   1. Pulsar **DETENER / CANCELAR.**
2. Pulsar el botón   2. Pulsar el botón **COCCIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "3".
3. Pulsar el botón   3. Pulsar el botón **+** hasta que la pantalla muestre "3-4".
4. Pulsar   4. Pulsar **INICIO / INTRO.**
5. Pulsar el botón   5. Pulsar el botón **+** hasta que la pantalla muestre "0.2 kg".
6. Pulsar   6. Pulsar **INICIO / INTRO.**

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE ABLANDAR Y DERRETIR

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|--------------------------------|---|---------------------|---|-------------------------------------|
| 3-1 | Ablandar Queso Cremoso | 0,1 - 0,3 kg | Refrigerado | 1. Desenvolver y colocar en un plato. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. El queso cremoso deberá estar a temperatura ambiente y listo para usar en cualquier receta. | Recipiente adecuado para microondas |
| 3-2 | Ablandar Helado | 2 / 4 tazas | Congelado | 1. Retirar la tapa y cubrir. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. El helado deberá estar lo suficientemente blando para poder retirar con cacito fácilmente. | - |
| 3-3 | Derretir la Mantequilla | 1 - 3 cada una (100 - 150 g / cada una) | Refrigerado | 1. Colocar la comida en un recipiente. 2. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Después de cocinar, revolver para terminar el derretido. | Recipiente adecuado para microondas |
| 3-4 | Derretir el Chocolate | 0,1 - 0,3 kg | Espacio | 1. Se puede usar pepitas de chocolate o cuadraditos de chocolate negro. 2. Desenvolver y colocar en un plato. 3. Colocar la comida en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 4. Después de cocinar, revolver para terminar el derretido. | Recipiente adecuado para microondas |

DESCONGELAR Y COCINAR

El menú del horno ha sido preprogramado para asar automáticamente la comida. De la instrucción al horno de aquello que se desea hacer y cuantos elementos existen. A continuación de la instrucción al horno de microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de bocaditos de pollo

1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar el botón **COCCIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "4".
3. Pulsar el botón **+** hasta que la pantalla muestre "4-3".
4. Pulsar botón de **INICIO / INTRO**.
5. Pulsar el botón **+** hasta que la pantalla muestre "0.3 kg".
6. Pulsar **INICIO / INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE DESCONGELAR Y COCINAR

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|--------------------|--------------|---------------------|---|-------------------------------------|
| 4-1 | Baguette / Cruasán | 0,1 - 0,3 kg | Congelado | 1. Retirar el envoltorio de la baguette / el cruasán congelado. 2. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Plato de vidrio resistente al calor |
| 4-2 | Palitos de Queso | 0,2 - 0,4 kg | Congelado | 1. Retirar todo envoltorio de los palitos de queso. 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. | Parrilla |
| 4-3 | Bocaditos de Pollo | 0,2 - 0,3 kg | Congelado | 1. Retirar todo envoltorio de los bocaditos de pollo. 2. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 3. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. | Parrilla |

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|-------------------------------|--|---------------------|---|-------------------------------------|
| 4-4 | Lasaña Congelada | 0,3 kg | Congelado | <ol style="list-style-type: none"> Retirar la lasaña de todas la cajas de empaquetado y retirar la tapa. Colocar la comida en el horno Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | - |
| 4-5 | Pizza Congelada (Masa Gruesa) | 0,5 kg | Congelado | <ol style="list-style-type: none"> Retirar la pizza de corteza gruesa de todo su empaquetado. Colocar la comida en un plato de vidrio. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Plato de vidrio resistente al calor |
| 4-6 | Pizza Congelada (Masa Fina) | 0,2 - 0,4 kg | Congelado | <ol style="list-style-type: none"> Retirar la pizza de corteza fina de todo su empaquetado. Colocar la comida en una parrilla. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Parrilla |
| 4-7 | Filetes de Salmón | 0,2 - 0,6 kg (180 - 220 g, 2,5 cm de espesor / cada uno) | Congelado | <ol style="list-style-type: none"> Pincelar el salmón congelado con mantequilla derretida y sazonar al gusto. Colocar la comida en la Parrilla en un plato para goteos. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. | Parrilla en un plato para goteos |
| 4-8 | Camarones o Gambas | 0,2 - 0,4 kg | Congelado | <ol style="list-style-type: none"> Pincelar los gambas congeladas con mantequilla derretida y sazonar al gusto. Colocar la comida en la Parrilla en un plato para goteos. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. Cuando se escucha el PITIDO, dar la vuelta a la comida inmediatamente. Y a continuación pulsar el botón de INICIO / INTRO para continuar con la cocción. | Parrilla en un plato para goteos |

YOGURT

Esta función permite cocinar Yogurt mediante la pulsación del botón de COCCIÓN INVERTER.

Ejemplo: Para cocina 0,6 kg de Yogurt

1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.
2. Pulsar el botón **COCCIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "5".
3. Pulsar **INICIO / INTRO** "5h00" se mostrara en la pantalla.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE YOGURT

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio | | | | | | | | | | | | |
|-----------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------------|--|-----------|--|---------|--|-------|--------|-------|--------|-----------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 5 | Yogurt | 0,6 kg | Tibio | <p>Ingredientes 500 de leche entre pasteurizada 100 g de yogurt natural</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lavar a fondo el recipiente adecuado para microondas con agua caliente. 2. Verter 500 ml de leche en el recipiente. 3. Calentar durante 1 minutos 30 segundos - 2 minutos y 30 segundos en modo potencia alta de microondas hasta los 40 - 50°C temperatura. 4. Añadir 100 ml de yogurt en el recipiente y revolver bien. 5. Cubrir con envoltorio de plástico o tapar y colocar el contenido en el horno. Elegir el menú, pulsar el botón de INICIO / INTRO. 6. Después de probar, dejar reposar en la nevera durante al menos 5 horas. 7. Tiene buen sabor con mermelada, azúcar o frutas. <p>Nota: • Se pueden utilizar los siguientes tipos de leche y yogurt:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Usar</th> <th colspan="2">No usar</th> </tr> <tr> <th>Leche</th> <th>Yogurt</th> <th>Leche</th> <th>Yogurt</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Leche entera pasteurizada</td> <td>Natural Sin sabor Yogurt</td> <td>• Leche desnatada, o con un 1% o 2 % de grasa • Leche enriquecida con calcio • Leche de soja • Leche sobrante • Leche caducada</td> <td>• Yogur sobrante • Yogur caducado</td> </tr> </tbody> </table> <ol style="list-style-type: none"> • Lave todas las herramientas con agua caliente y séquelas antes de probar el yogurt. • Asegúrese de que la leche esté tibia (de 40 a 50 °c) antes de probarla. • No mezcle ni agite el yogurt durante la prueba, pues hacerlo afectaría su firmeza. • Si se emplea una cantidad de ingredientes mayor a la indicada, aumente el tiempo de prueba. | Usar | | No usar | | Leche | Yogurt | Leche | Yogurt | • Leche entera pasteurizada | Natural Sin sabor Yogurt | • Leche desnatada, o con un 1% o 2 % de grasa • Leche enriquecida con calcio • Leche de soja • Leche sobrante • Leche caducada | • Yogur sobrante • Yogur caducado | Recipiente adecuado para microondas |
| Usar | | No usar | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leche | Yogurt | Leche | Yogurt | | | | | | | | | | | | | | |
| • Leche entera pasteurizada | Natural Sin sabor Yogurt | • Leche desnatada, o con un 1% o 2 % de grasa • Leche enriquecida con calcio • Leche de soja • Leche sobrante • Leche caducada | • Yogur sobrante • Yogur caducado | | | | | | | | | | | | | | |

MANTENER CALIENTE

La función "Mantener caliente" mantiene la comida cocinada a una temperatura lista para servir. Inicie siempre con comida caliente. Emplee utensilios seguros para el microondas.

Ejemplo: Utilice la función "Mantener caliente" de manera manual para calentar la comida a un nivel alto en 90 minutos.



1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.



2. Pulsar el botón **COCCIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "6".



3. Pulsar **INICIO / INTRO**. "1h30" se mostrara en la pantalla.

Notas:

Debe retirarse la cubierta de los alimentos crujientes (hojaldres, pasteles, sustitutos, etc.) Mientras se utilice la función "Mantener caliente". Los alimentos húmedos han de envolverse con una película de plástico o una tapa segura para microondas. La cantidad de comida para la función "Mantener caliente" sirve para generar de 1 a 3 raciones.

COCCIÓN AL VAPOR

El menú del horno ha sido preprogramado para asar automáticamente la comida. De la instrucción al horno de aquello que se desea cocinar y cuantos elementos existen. A continuación de la instrucción al horno de microondas para asar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 0,4 kg de zanahoria, siga estos pasos



1. Pulsar **DETENER / CANCELAR**.



2. Presione **COCCIÓN AL VAPOR** una vez. "1" se mostrara en la pantalla.



3. Presione + una vez. "2" se mostrara en la pantalla.



4. Pulsar **INICIO / INTRO**.



5. Pulsar el botón + una vez, la pantalla muestra "0.4 kg".



6. Pulsar **INICIO / INTRO**.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE COCCIÓN AL VAPOR

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|--------------------|--------------|---------------------|--|--|
| 1 | Brócoli / Coliflor | 0,2 - 0,4 kg | Espacio | 1. Lave las verduras y córtelas en trozos de tamaño similar. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. 3. Cúbralo todo con la tapa de vapor. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. – Corte unos cogollos pequeños (12 a 15 g por trozo). | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |

| Código | Menú | Limite Peso | Temperatura Inicial | Instrucciones | Utensilio |
|--------|--------------------|--------------|---------------------|--|--|
| 2 | Zanahoria | 0,2 - 0,4 kg | Espacio | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave las verduras y córtelas en trozos de tamaño similar. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. – Grosor de menos de 5 mm. | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |
| 3 | Pechugas de Pollo | 0,2-0,6 kg | Refrigerado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave la comida y sazónela. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. – Grosor de menos de 2,5 cm. | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |
| 4 | Filetes de Pescado | 0,2-0,6 kg | Refrigerado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave la comida y sazónela. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. – Grosor de menos de 2,5 cm. | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |
| 5 | Judías Verdes | 0,1-0,3 kg | Espacio | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave las verduras y córtelas en trozos de tamaño similar. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |
| 6 | Mejillones | 0,2-0,6 kg | Refrigerado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave los mejillones y deseche aquellos que estén muertos o que tengan la concha rota. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |
| 7 | Gambas | 0,2-0,5 kg | Refrigerado | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave la comida y sazónela. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. – Longitud de menos de 20 cm. | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |
| 8 | Tomates | 0,2-0,6 kg | Espacio | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave los alimentos. Si el tomate es demasiado grande, córtelo en dos mitades. 2. Vierta 300 ml de agua del grifo en la olla de vapor. Coloque el plato humeante en la olla de vapor. Deposite la comida preparada en el plato humeante, formando una sola capa. Cúbralo todo con la tapa de vapor. 3. Introduzca la olla de vapor en el horno. Elegir el menú y peso, pulsar el botón de INICIO / INTRO. | Tapa de vapor Plato humeante Olla de vapor |

DESCONGELACIÓN INVERTER

El horno cuenta con cuatro secuencias de descongelación predeterminadas.









La función "DESCONGELACIÓN INVERTER" es el mejor método para descongelar alimentos.

El manual de cocina muestra qué secuencia de descongelación se recomienda para cada alimento en cuestión.

Para que sea más conveniente al usuario, la función "DESCONGELACIÓN INVERTER" incluye una alarma de pitido como recordatorio para comprobar la comida, darle la vuelta, separarla o recolocarla de manera que se consigan los mejores resultados durante la descongelación. Se establecen cuatro niveles de descongelación diferentes.

(CARNE / AVES / PESCADO / PAN)

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne

- 

 1. Pulsar **DETERNER / CANCELAR.**
- 

 2. Pulsar el botón **DESCONGELACIÓN INVERTER** hasta que la pantalla muestre "dEF1".
- 

 3. Pulsar el botón + hasta que la pantalla muestre "1.2 kg".
- 

 4. Pulsar **INICIO / INTRO** Inicie la descongelación.

NOTA:

Al presionar el botón de **INICIO / INTRO**, la pantalla muestra una cuenta atrás a la descongelación. El horno emitirá un pitido una vez durante el ciclo de **DESCONGELACIÓN**.

Cuando lo escuche, abra la puerta del horno, retire las porciones que se hayan derretido y de la vuelta a la comida.

Devuelva las porciones congeladas al horno y presione

INICIO / INTRO para continuar el ciclo de descongelación.

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y el ave de su envoltura original de papel o plástico. De lo contrario, la cubierta mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que podría hacer que estos se cocinen.
- Coloque los alimentos en un contenedor vacío o una parrilla de microondas para asados, de forma que se retengan los goteos.
- La comida debería quedar algo fría en el centro cuando se retire del horno.

- La longitud del tiempo de descongelación varía según el grado de solidez del congelado.
- La forma del paquete también incide en la rapidez de la descongelación. Los paquetes más finos se descongelan más rápido que los gruesos.
- Según su forma, la comida se descongela más o menos rápido.

INSTRUCCIONES PARA MENÚ DE DESCONGELACIÓN INVERTER

| Categoría | Alimentos para descongelar |
|--|--|
| CARNE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg | Tenera Tenera picada, bistec de carne, Carne en cubitos para estofado, bistec de lomo, carne asada, costillas, grupa, lomo asado, hamburguesa Cordero Chuletas, enrollado Cerdo Chuletas, perritos calientes, Costillas "spareribs", costillas al estilo campestre, Enrollado, salchichas Venado Chuletas (0,5 kg, grosor 20 mm) Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 15 minutos. |
| AVES (dEF2) 0,1 - 4,0 kg | Ave Entera, cortada, pechuga (sin hueso) Gallinas de Cornualles Enteras Pavo Pechugas de pollo Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 30 a 60 minutos. |
| PESCADO (dEF3) 0,1 - 4,0 kg | Pescado Filetes Mariscos Carne de cangrejo, cola de langosta, gambas Vieiras Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 5 a 10 minutos. |
| PAN (dEF4) 0,1 - 0,5 kg | Rodajas, bollos, barras, etc. Separe las rodajas y colóquelas en una tira de papel o un plato llano. Dele la vuelta a la comida cuando escuche un pitido. Después de descongelar, deje reposar de 1 a 2 minutos. |

UTENSILIOS SEGUROS PARA EL MICROONDAS

Nunca use utensilios de metal o con componentes de metal mientras emplea el microondas

Las microondas no penetran el metal, sino que rebotan contra el objeto de metal de dentro del horno y generan un arco eléctrico, un fenómeno peligroso que se parece a un relámpago. La mayoría de utensilios de cocina no metálicos y resistentes al calor pueden usarse con el horno. Sin embargo, algunos pueden contener componentes que los convierten en no idóneos para el uso del horno. Si tiene dudas acerca de un utensilio particular, existe una vía sencilla para comprobar si es posible usarlo con el microondas.

Coloque el utensilio en cuestión junto a un bol de vidrio lleno de agua mientras usa el microondas. Encienda el microondas y colóquelo en intensidad ALTA durante un minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio se mantiene frío al tacto, entonces puede usarlo. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura, pero sí se calienta el utensilio, entonces este está absorbiendo las microondas y, por lo tanto, no es seguro usarlo. Probablemente, tenga en su cocina varios utensilios que pueden utilizarse con el microondas. Lea la siguiente lista.

Platos de cena

La mayoría de cubiertos pueden utilizarse con el microondas. Si tiene dudas, consulte las guías del fabricante o lleve a cabo una prueba.

Cristalería

La cristalería resistente al calor puede usarse con el microondas. Esto abarca todos los tipos de ollas de vidrio templado. Sin embargo, no emplee cristalería frágil como copas de vino o vasos, pues estos podrían romperse mientras se calienta la comida.

Recipientes para almacenamiento de plástico

Se pueden usar para almacenar comida que se ha de recalentar rápidamente. Sin embargo, no deben emplearse para almacenar comida que necesitará mantenerse largo tiempo en el horno, pues con el tiempo la comida caliente acabará derritiendo o torciendo el plástico del contenedor.

Papel

Las bandejas y contenedores de papel pueden usarse con el microondas, siempre y cuando el tiempo de cocción sea corto, y los alimentos tengan una composición baja en grasas y sean poco húmedos. Las servilletas de papel también se pueden usar para envolver alimentos y para recubrir las bandejas donde se cocinan alimentos grasos como el bacón. Por lo general, evite los papeles de colores, pues la tinta puede correrse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o incendios al usarlos con el microondas.

Bolsas de cocción de plástico

Estas bolsas se pueden usar con el microondas siempre y cuando se trate de un plástico específico para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un corte en la bolsa como vía de escape para el vapor. Nunca emplee bolsas de plástico normales para cocinar al usar el microondas, pues se derretirán y romperán.

Menaje de cocina para microondas de plástico

Existe una amplia variedad disponible de utensilios para microondas, de distintos tamaños y formas. Por lo general, se pueden emplear los artículos que ya se tienen en vez de comprar otros nuevos.

Cerámica, objetos de barro y loza

Los contenedores fabricados con estos materiales se pueden usar en el microondas, pero debería llevarse a cabo una prueba primero por precaución.



PRECAUCIÓN

- Algunos artículos que contienen mucho hierro o plomo no pueden usarse como utensilios de cocina con el microondas.
- Toda herramienta ha de testarse primero antes de usarla con el microondas.

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

Esté siempre alerta

Vigile los alimentos durante la cocción. El microondas está equipado con una luz que se enciende automáticamente cada vez que el horno se enciende, de manera que se pueda ver el interior y comprobar el estado de los alimentos. Se han de considerar las instrucciones de las recetas en cuanto a alzar los alimentos, batirlos y realizar demás operaciones como los pasos mínimos recomendados. Si parece que los alimentos no se cocinan equitativamente, haga los ajustes necesarios para corregir el problema.

Factores que afectan a los tiempos de cocción en microondas

Existen varios factores que inciden en el tiempo de cocción. Por ejemplo, muy importante es la temperatura de los ingredientes de la receta. Una tarta elaborada con mantequilla, leche y huevos muy fríos tardará más tiempo en cocinarse que otra hecha con ingredientes a temperatura normal. En algunas de estas recetas —sobre todo, las de pan, tartas y natillas—, se recomienda retirar la comida del horno cuando todavía no está cocinada del todo.

No se trata de un error. Cuando se dejan reposar (generalmente, cubiertas), estos alimentos seguirán cocinándose fuera del horno porque el calor de las zonas exteriores de la comida se desplaza poco a poco hacia el interior. Si la comida se deja en el horno todo el tiempo, las zonas exteriores se cocinan demasiado e incluso puede que se queme. Con el tiempo, se adquiere experiencia en estimar los tiempos de cocción y reposo para los distintos alimentos.

Densidad

Los alimentos ligeros y porosos como las tartas y el pan se cocinan más rápidamente que los densos y pensados (por ejemplo, asados y estofados). Tenga cuidado al cocinar alimentos porosos con el microondas, de manera que los bordes exteriores no se resequen y se vuelvan quebradizos.

Altura del alimento

La parte superior de los platos de gran altura, como los asados, se cocina más rápido que la zona inferior.

Por tanto, conviene dar la vuelta a la comida durante la cocción.

Humedad

Como el calor de las microondas evapora la humedad, la comida relativamente seca como los asados y algunos vegetales deberían rociarse con agua antes de la cocción o cubrirse para retener la humedad.

Huesos y grasa

Los huesos conducen el calor, y la grasa se cocina más rápido que la carne. Se ha de tener cuidado cuando se cocinan cortes de carne con hueso o componentes grasos para evitar que la carne no se cocine toda pareja o se cocine demasiado.

Cantidad

El número de microondas del horno permanece constante, sea cual sea la cantidad de comida que se esté cocinando. Por tanto, cuanta más comida se introduzca en el horno, más tiempo de cocción se necesitará. Recuerde reducir el tiempo de cocción al menos un tercio cuando hace la mitad de una receta.

Forma

Las microondas penetran solo unos 2 cm en los alimentos. La parte interior de los alimentos gruesos se cocina conforme el calor que se genera desde el exterior se desplaza hacia dentro. Solo la parte exterior de la comida la cocina la energía de microondas. El resto se cocina por conducción. La peor forma posible de un alimento que se desee cocinar en un microondas es un cuadrado grueso.

Pues las esquinas se quemarán mucho tiempo antes de que el centro incluso llegue a calentarse. El microondas cocina mejor los alimentos redondos y finos, y aquellos que tienen forma de anillo.

Cubierta

Una cubierta atrapa el calor y el vapor, lo que causa que los alimentos se cocinen más rápido. Utilice una tapa o una película para uso en microondas con una esquina doblada a fin de evitar roturas.

Dorado

La carne y las aves que se cocinan durante quince minutos o más se doran ligeramente con su propia grasa. Los alimentos que se cocinan por menos tiempo pueden cubrirse con una salsa para dorar, como la salsa de soja o

CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS Y COCCIÓN CON EL MICROONDAS

barbacoa, a fin de lograr un color apetecible. Como solo se añaden pequeñas cantidades de estas salsas, el sabor original de la receta no se ve alterado.

Cubrir con papel sulfurado

Se trata de una cubierta más holgada que una tapa o una película. Sin embargo, por esta misma razón, puede que la comida se seque ligeramente.

Organización y separación

Los alimentos individuales como las patatas horneadas, las tartas pequeñas y los entremeses se calientan uniformemente si se colocan en el horno a distancias iguales entre sí. Lo mejor es posicionarlos en círculo. Nunca los apile uno encima de otro.

Agitado

El agitado es una de las técnicas más importantes para emplear un microondas. En la cocina tradicional, se agitan los ingredientes para mezclarlos. Sin embargo, en el caso del microondas, se agita el alimento para extender y redistribuir el calor.

Agite siempre desde afuera hacia adentro mientras se calienta primero la zona exterior de la comida.

Dar la vuelta

Las comidas grandes y voluminosas como los asados y los pollos enteros deberían darse la vuelta para que se cocinen las partes superior e inferior uniformemente. También es buena idea trocear el pollo y las chuletas.

Se han de poner las porciones más gruesas orientadas hacia afuera

Como las microondas están atraídas a la parte exterior del alimento, es lógico poner las porciones más gruesas de carne, ave y pescado en el borde exterior de la bandeja del horno. Así, tales porciones recibirán la mayor parte de la energía de microondas, de manera que la comida se cocine uniformemente.

Protección

Se pueden colocar tiras de papel de aluminio, que bloquean las microondas, sobre las esquinas y bordes de comidas cuadradas y rectangulares, de manera que no se cocinen demasiado. Nunca emplee demasiado papel, y asegúrese de que este se encuentra bien fijo al plato. De lo contrario, puede generar arcos eléctricos.

Levantar

Las comidas gruesas o voluminosas pueden levantarse para que se absorban las microondas en la parte inferior y el centro.

Perforar

Los alimentos que se encierran en una concha, una piel o una membrana suelen explotar en el horno si no se les practican unos agujeros antes de la cocción. Entre dichos alimentos, se cuentan las yemas y claras de los huevos, las ostras y almejas, y muchos vegetales y frutas.

Comprobación de la cocción

La comida se cocina tan rápido en el horno, que se necesita probarla con frecuencia. Algunos alimentos se dejan en el microondas hasta que estén totalmente cocinados, pero la mayoría, incluidas la carne y las aves, se retiran del horno sin haberse cocinado del todo, y terminan de cocinarse durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos sube entre 5 °F(3 °C) y 5 °F(8 °C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo

Se suele dejar reposar a la comida entre 3 y 10 minutos después de retirarla del horno. Generalmente, se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor a menos que tengan que mostrar una textura seca (por ejemplo, algunas tartas y galletas). El reposo permite que los alimentos se terminen de cocinar y también ayuda a que el sabor se mezcle y evolucione.

CÓMO LIMPIAR EL HORNO

1 Mantener limpio el interior del horno

Los restos de comida y líquidos se pegan a las paredes del horno y entre las superficies de sellado y la puerta. Limpie los restos con una tela húmeda cuanto antes. Las migas y los restos absorben las microondas y alargan el tiempo de cocción. Utilice un paño húmedo para retirar las migas que caen entre la puerta y el marco. Asegúrese de mantener limpia esta zona para mantener un sellado firme. Retire los restos grasientos con un paño enjabonado; luego, aclare y seque.

No utilice productos de limpieza fuertes ni abrasivos. La bandeja de metal se puede limpiar a mano o en el lavavajillas.

2 Mantener limpio el exterior del horno

Limpie el exterior del horno con jabón y agua. Después, aclare con agua limpia y seque con un paño suave o una servilleta. Para no dañar los componentes del interior del horno, no debe colarse agua en las ranuras de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta a fin de no encender el horno sin querer; limpie con un paño húmedo; y de inmediato repase con una tela seca. Presione STOP / CLEAR después de limpiar.

3 Si el vapor se acumula dentro o alrededor de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando se usa el horno en condiciones de mucha humedad, y no indica un defecto en el aparato.

4 Se ha de mantener limpios la puerta y los sellos de esta. Emplee solo agua caliente con jabón. Luego de aclarar, séquelo todo bien.

NO EMPLEE PRODUCTOS ABRASIVOS COMO DETERGENTES NI ESPONJAS DE METAL O PLÁSTICO.

Es más fácil preservar las partes metálicas si se limpian con un paño húmedo frecuentemente.

USO DE LA FUNCIÓN SMART DIAGNOSIS™

Use esta función si necesita un diagnóstico preciso de un Centro de servicios LG Electronics cuando el producto está averiado o falla. Use esta función solo para contactarse con el representante de servicios, no si el producto funciona normalmente.

1. Cuando se le indique por el agente del centro de llamadas, mantenga la boquilla de su teléfono sobre el logotipo de Smart Diagnosis™ en la máquina.

! NOTA

- No toque ningún otro botón.



2. Con la puerta cerrada, mantenga presionado el botón detener / cancelar durante 3 segundos hasta que aparezca "Loc" en la pantalla.

Mantenga presionado el botón Borrar 5 segundos más hasta que aparezca "5" en la pantalla.

(Es decir, el botón Borrar deberá mantenerse presionado de forma continua durante 8 segundos).

Entonces, se oirá un tono de detrás del símbolo de Smart Diagnosis.

3. Mantenga el teléfono allí hasta que la transmisión del tono haya finalizado.

La pantalla inicia una cuenta regresiva.

4. Una vez que haya finalizado la cuenta regresiva y los tonos se hayan detenido, reanude su conversación con el agente del centro de llamadas quien entonces podrá ayudarlo usando la información transmitida para análisis.

! NOTA

- Para obtener mejores resultados, no mueva el teléfono mientras se transmiten los tonos.
- Si el agente del centro de llamados no es capaz de obtener un registro preciso de los datos, es posible que se le pida que vuelva a intentarlo.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

| PREGUNTAS COMUNES | Respuesta |
|---|---|
| ¿Qué ocurre si la luz del horno no se enciende? | Puede ser por varias razones por las cuales la luz del horno no se enciende. O bien la bombilla se ha fundido o el circuito eléctrico tiene está en mal estado. |
| ¿La energía de microondas pasa por el vidrio de la puerta? | No. los agujeros de la puerta, están hechos para permitir el paso de la luz; pero no deja pasar la energía del microondas. |
| ¿Por qué suena el PITIDO cuando se aprieta un botón del panel de control? | El PITIDO suena para confirmar que la configuración se ha establecido correctamente. |
| ¿Sufre daños el microondas si se pone a funcionar vacío? | Sí. Nunca lo encienda si está vacío. |
| ¿Por qué estallan los huevos a veces? | Cuando se hornean, fríen o cuecen los huevos, puede que estalle la yema a causa del vapor que se acumula en su membrana. Para evitar esto, agujeree la yema antes de la cocción. Nunca cocine huevos con cáscara en el microondas. |
| ¿Por qué se recomienda dejar un tiempo de reposo una vez ha acabado la cocción? | Después de que finalice la cocción con microondas, la comida sigue cocinándose durante el tiempo de reposo. Este termina de cocinar uniformemente el alimento. La cantidad de tiempo de reposo necesaria depende de la densidad del alimento. |
| ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como indica el manual de cocina? | Compruebe nuestro manual de cocina otra vez para asegurarse de que ha seguido las instrucciones al pie de la letra, y para comprobar qué ha podido causar los cambios en el tiempo de cocción. La configuración de tiempo y calor que aparece en el manual de cocina horno son simples sugerencias destinadas a evitar una cocción excesiva, que es el problema principal que uno encuentra mientras se acostumbra a usar el horno. Las variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones de los alimentos afectan al tiempo de cocción. Utilice su propio criterio junto con el manual de cocina alimento para probar diferentes condiciones, igual que lo haría con una cocina normal. |
| ¿Por qué aparece la palabra "Cool" o el tiempo restante de cocción en la pantalla mientras se escucha el ruido del ventilador después de que haya finalizado la cocción en el microondas? | Después de que concluya la cocción, puede que se encienda el ventilador para enfriar el horno. Así, en la pantalla se muestra la palabra "Cool". Si abre la puerta o presiona detener / cancelar antes de que concluya el tiempo de cocción, se mostrará el tiempo restante en la pantalla. Esto no es un defecto del aparato. |

Cuando se utiliza el microondas, si emplea un dispositivo como una radio, un televisor, una red wifi, un bluetooth, equipo médico, aparatos inalámbricos, etc., Usar la misma frecuencia que el microondas hace que este reciba interferencias de dichos aparatos. Las interferencias no son problema del microondas o del producto, ni es un defecto. Por tanto, tales aparatos pueden usarse con total seguridad. Sin embargo, el equipo médico también puede recibir interferencias, así que tenga cuidado al emplear dispositivos médicos cerca del horno.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| MH653**** | | |
|----------------------------------|--|-------------|
| Potencia de entrada | 230 V~ 50 Hz | |
| Potencia de salida de microondas | Máximo 1000 vatios (estándar IEC60705) | |
| Frecuencia de microondas | 2450 MHz | |
| Dimensiones externas | 476 mm(ancho) X 272 mm(alto) X 388 mm(largo) | |
| Consumo eléctrico | Microondas | 1150 vatios |
| | Grill | 900 vatios |
| | Combinación | 1450 vatios |

- A 1000 W y 800 W, se disminuye poco a poco la potencia eléctrica para evitar un sobrecalentamiento.

Símbolo para marcar AEE



- 1 El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
- 2 Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados.
- 3 Este producto contiene pilas y/o acumuladores. Siempre que no sea necesaria la intervención de un profesional cualificado para ello, y antes del depósito final del producto en las instalaciones de recogida selectiva, usted debe extraer las pilas y acumuladores de forma segura y separadamente para su adecuada gestión.
- 4 Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling.

Frecuencia de microondas : 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Clase B) **

Equipo del grupo 2: El grupo 2 contiene todo el equipo de ISM RF en el que se genera la energía de radiofrecuencia en el ratio de 9 khz a 400 GHz de manera intencionada y se emplea —en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo o capacitativo— para el tratamiento de material o análisis e inspecciones.

El equipo de clase B es el adecuado para el uso en establecimientos domésticos y en aquellos conectados a una red de alimentación de bajo voltaje que sirve a edificios con fines domésticos.

Puede descargar el manual de instrucciones en <http://www.lg.com>



MANUAL DO UTILIZADOR

FORNO MICRO-ONDAS

Por favor leia cuidadosamente estas instruções antes de utilizar o forno.

MH653****
(Opcional, verifique as especificações do modelo)

Como funciona a função de micro-ondas

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante às ondas de rádio, televisão e à luz solar normal. Normalmente, as micro-ondas expandem-se, propagando-se pela atmosfera e desaparecendo, sem qualquer efeito.

Este forno, no entanto, tem um magnetrão para fazer uso da energia em micro-ondas. A electricidade, fornecida ao tubo do magnetrão, é utilizada para criar a energia das micro-ondas.

Estas micro-ondas entram na zona de cozedura através de aberturas dentro do forno. Há uma bandeja dentro do forno. As micro-ondas não podem atravessar as paredes metálicas do forno, mas podem penetrar materiais como vidro, porcelana e papel, materiais com os quais os pratos para micro-ondas são construídos.

As micro-ondas não aquecem os utensílios, embora os recipientes fiquem, eventualmente, quentes com calor gerado pela comida.

Um aparelho muito seguro

O seu forno micro-ondas é um dos eletrodomésticos mais seguros. Quando a porta for aberta, o forno vai interromper automaticamente a produção de micro-ondas. A energia das micro-ondas é convertida completamente em calor quando entra no alimento, não deixando nenhuma “sobra” de energia para prejudicá-lo quando consumir o alimento.

CONTEÚDO

3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

7 ANTES DE UTILIZAR

- 7 Desembalar e instalação
- 9 Painel de controlo
- 9 Visualizar imagem
- 10 Configurações de relógio
- 10 Início rápido
- 10 Mais/Menos
- 10 Economia de energia

11 COMO UTILIZAR

- 11 Cozinhar com temporizador
- 11 Níveis de potência do micro-ondas
- 12 Cozinhar com grill
- 12 Cozinhar com grill combinado
- 13 Bloqueio de segurança para crianças
- 13 Assar
- 13 Instruções do menu assar
- 14 Menu popular
- 15 Instruções do menu popular
- 18 Amolecer e derreter
- 18 Instruções do menu amolecer e derreter
- 19 Descongelar e cozinhar
- 19 Instruções do menu descongelar e cozinhar
- 21 logurte
- 21 Instruções do menu logurte
- 22 Manter quente
- 22 Cozinhar a vapor
- 22 Instruções do menu cozinhar a vapor
- 24 Descongelar com Inverter
- 24 Instruções do menu descongelar com Inverter

25 UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

26 CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

28 PARA LIMPAR SEU FORNO

28 UTILIZAR A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

29 PERGUNTAS E RESPOSTAS

30 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

LEIA COM ATENÇÃO E GARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao usar o forno. Este guia não cobre todas as condições possíveis que possam ocorrer.

Contacte sempre seu agente de manutenção ou o fabricante para obter informações sobre problemas que não compreenda.

! ATENÇÃO

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre potenciais perigos que podem matar ou ferir você e outras pessoas. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas por um símbolo de alerta de segurança e pela palavra "ATENÇÃO" ou "CUIDADO". Essas palavras significam:

! ATENÇÃO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar danos corporais graves ou morte.

! CUIDADO

Este símbolo alerta sobre perigos e práticas inseguras que podem causar ferimentos ou danos materiais.

! ATENÇÃO

- 1 **N**ão tente adulterar ou fazer quaisquer ajustes ou reparações na porta, vedação da porta, painel de controlo, botões de segurança ou qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer cobertura de protecção contra a exposição à energia das micro-ondas. **N**ão utilize o forno se as vedações da porta e partes adjacentes do forno micro-ondas estiverem defeituosas. **R**eparações só devem ser realizadas por técnicos qualificados.
 - **A**o contrário de outros aparelhos, o forno micro-ondas é um equipamento de alta tensão e alta corrente eléctrica. **O** uso ou reparação inadequada pode resultar em exposição prejudicial à energia excessiva das micro-ondas ou choque eléctrico.
- 2 **N**ão use o forno para desumidificação. (Ex: Utilizar o forno micro-ondas com jornais molhados, roupas, brinquedos, dispositivos eléctricos, animais de estimação ou crianças, etc.)
 - Isso pode causar danos graves à segurança, como incêndios, queimaduras ou morte súbita por choque eléctrico.
- 3 **E**ste aparelho não se destina a ser utilizado por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas (incluindo crianças) ou falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança. **C**rianças devem ser supervisionadas para garantir que não elas não brinquem com o aparelho.
 - **O** uso inadequado pode causar danos, como incêndios, choques eléctricos ou queimaduras.
- 4 **A**s partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. **A**s crianças devem ser mantidas afastadas.
 - **E**las podem queimar-se.
- 5 **L**íquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. **R**etire qualquer filme plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. **O**bserve, no entanto, que em alguns casos os alimentos devem ser cobertos com filme plástico para aquecimento ou cozimento.
 - **E**les podem explodir.
- 6 **U**tilize acessórios adequados a cada modo de operação.
 - **O** uso inadequado pode resultar em danos ao seu forno e aos acessórios ou pode criar faíscas e chamas.
- 7 **N**ão se deve permitir que crianças brinquem com os acessórios ou pendurem-se na maçaneta da porta.
 - **E**las podem ferir-se.
- 8 **P**ara qualquer um que não seja uma pessoa competente, é perigoso realizar operações de manutenção ou reparação que envolvam a remoção de coberturas que protegem contra a exposição à energia das micro-ondas.

- 9 **Q**uando o aparelho for utilizado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.
- 10 **N**ão utilize o forno se ele estiver danificado. **É** muito importante que a porta do forno feche correctamente e que não haja nenhum dano nas seguintes partes: (1) porta (curvada), (2) dobradiças e trincos (partidas ou soltas), (3) vedações da porta e superfícies de vedação.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas.
- 11 **S**e a porta ou as vedações da porta estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado até ter sido reparado por uma pessoa competente.
- 12 **O** aparelho é alimentado por um cabo ou um dispositivo portátil de saída eléctrica, o cabo instalado no dispositivo portátil de saída eléctrica deve ser posicionado de modo que não fique sujeito a salpicos ou à entrada de humidade.
- 13 **P**ermita que crianças utilizem o forno sem supervisão apenas quando forem dadas instruções adequadas para que a criança seja capaz de utilizar o forno de forma segura e entenda os perigos de seu uso impróprio.
- 14 **O** aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante a utilização. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar os elementos quentes. **C**rianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.
- 15 **D**urante a utilização, o aparelho fica quente. **D**eve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.
- 16 **N**ão utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para limpar o vidro da porta do forno, pois isso pode riscar a superfície, o que pode resultar na quebra do vidro

ATENÇÃO

- 1 **N**ão é possível utilizar o forno com a porta aberta, por causa dos trincos de segurança integrado no mecanismo da porta. **É** importante não alterar os trincos de segurança.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial à energia excessiva de micro-ondas (Os trincos de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozimento quando a porta é aberta.)
- 2 **N**ão coloque qualquer objecto (como toalhas de cozinha, guardanapos, etc.) Entre a parte frontal e a porta do forno, e não deixe que alimentos ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
- Isso poderá resultar numa exposição prejudicial energia excessiva de micro-ondas.
- 3 **C**ertifique-se de que os tempos de cozinhar estão definidos correctamente, quantidades pequenas de alimentos precisam de um tempo de cozedura ou aquecimento menor.
- A cozedura excessiva pode fazer o alimento incendiar-se causar danos no seu forno.
- 4 **A**o aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no seu forno micro-ondas,
- * **E**vite o uso de recipientes de lados retos com gargalos estreitos.
 - * **N**ão aqueça excessivamente.
 - * **M**exa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mexa novamente quando o tempo de aquecimento estiver a meio.
 - * **A**pós o aquecimento, deixe repousar no forno por um período curto de tempo; Mexa ou agite novamente com cuidado e verifique sua temperatura antes de consumir, para evitar queimaduras (principalmente o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebés).
- Tenha cuidado ao manusear o recipiente. **O** aquecimento de bebidas no micro-ondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, por isso deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- 5 **E**xiste uma saída de escape na parte superior, inferior ou lateral do forno. **N**ão bloqueie a saída.
- Isso pode resultar em danos no seu forno e maus resultados de cozedura.
- 6 **N**ão utilize o forno vazio. **É** recomendável deixar um copo de água no forno quando ele não estiver em uso.
- A** água irá absorver com segurança toda a energia das micro-ondas, caso o forno seja ligado acidentalmente.
- **O** uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 7 **N**ão cozinhe alimentos embrulhados em toalhas de papel, a menos que seu livro de receitas contenha

instruções para o alimento que você estiver a cozinhar. **E** não utilize jornal em vez de toalhas de papel para cozinhar.

- O uso inadequado pode provocar explosões ou incêndios.

8 Não utilize recipientes de madeira ou cerâmica que tenham partes metálicas (por exemplo: outro ou prata) incrustadas. **R**emova sempre os laços de torção metálicos. **U**tilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas. **R**ecipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o funcionamento do micro-ondas.

- Podem aquecer e carbonizar. **P** rincipalmente objectos de metal podem criar um arco eléctrico no forno, o que pode causar danos sérios.

9 Não utilize produtos de papel reciclado.

- Podem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios quando utilizado durante o cozimento.

10 Não lave a bandeja ou a prateleira colocando-as na água logo após cozinhar. **I**ssso pode causar quebras ou danos.

- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.

11 Posicione o forno de forma que a parte frontal da porta fique a 8 cm ou mais para trás da borda da superfície sobre a qual o forno está colocado, para evitar a queda acidental do aparelho.

- O uso inadequado pode resultar em lesões corporais e danos no forno.

12 Antes de cozinhar, fure a pele das batatas, maçãs ou outras frutas e legumes.

- Elas podem explodir.

13 Não cozinhe ovos com a casca. **O**vos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos micro-ondas, pois podem explodir, mesmo depois que o aquecimento por micro-ondas tiver terminado.

- A pressão será acumulada dentro do ovo até ele explodir.

14 Não tente fritar no seu forno.

- Isso pode resultar na fervura e transbordamento súbito do líquido quente.

15 Se fumos forem observados (ou emitidos), desligue ou desconecte o aparelho e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.

- Isso pode causar danos sérios, como incêndios ou choques eléctricos.

16 Ao aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, observe o forno, pois há possibilidade de ignição.

- O alimento pode ser derramado por causa da possibilidade de deterioração do recipiente, o que também pode causar fogo.

17 A temperatura das superfícies acessíveis poderá estar elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. **N**ão toque na porta, exterior do aparelho, traseira do aparelho, cavidade, acessórios e pratos do forno durante o modo de grelha, modo de convecção e operações de funcionamento automático. **A**ntes de limpar, verifique se essas partes não estão quentes.

- Como elas ficarão quentes, há o perigo de queimaduras, a menos que se use luvas de cozinha grossas.

18 O forno deve ser limpo regularmente e todos os depósitos de alimentos deve ser removidos.


- Não manter o forno em bom estado de limpeza pode levar à deterioração da superfície, o que pode afectar negativamente a vida útil do aparelho e possivelmente resultar numa situação perigosa.

19 Utilize apenas a sonda de temperatura recomendada para este forno.

- Não é possível ter certeza da precisão da temperatura com sondas de temperatura impróprias.
- Este modelo não fornece uma sonda de temperatura.

20 Este aparelho destina-se a ser utilizado em aplicações domésticas e semelhantes, tais como:

- Áreas de cozinha de funcionários em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
- Quintas.
- Hóspedes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
- Ambientes de hospedarias.

- 21 **E**ste aparelho pode ser utilizado por crianças com idades entre 8 anos e mais, pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tiverem recebido supervisão ou instruções relativas à utilização do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. **C**rianças não devem brincar com o aparelho. **A** limpeza e manutenção do utilizador não devem ser realizadas por crianças, a menos que tenham 8 anos ou mais e estejam sob supervisão.
- 22 **O** forno micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. **A** secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de sacos térmicos, chinelos, esponjas, panos húmido e similares pode levar a riscos de lesão, inflamação ou fogo.
- 23 **O** aparelho não se destina a ser utilizado com temporizadores externos ou sistemas de controle remoto separados.
- 24 **S**iga as orientações exatas dadas por cada fabricante sobre seu produto de pipocas. **N**ão deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver a estourar. **S**e o milho parar de estourar após o tempo sugerido, interrompa o funcionamento. **N**unca utilize sacos de papel castanho para estourar milho. **N**unca tente estourar sobras de milho.
- Cozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.
- 25 **E**ste aparelho deve ser ligado à terra.
- O**s fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos
- A**ZUL ~ Neutro
- C**ASTANHO ~ Fase
- V**ERDE e **A**MARELO ~ Terra
- C**omo as cores dos fios do cabo de alimentação deste aparelho podem não corresponder com as marcações coloridas que identificam os terminais da sua ficha proceda da seguinte forma:
- O** fio de cor **AZUL** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **N** ou de cor **PRETA**.
- O** fio de cor **CASTANHA** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **L** ou de cor **VERMELHA**.
- O** fio de cor **VERDE** e **AMARELO** ou **VERDE** deve ser ligado ao terminal que está marcado com a letra **G** ou \oplus .
- S**e o cabo de alimentação estiver deteriorado, deverá ser substituído pelo fabricante ou seu distribuidor autorizado, ou por pessoal igualmente qualificado, a fim de evitar riscos.
- Utilização imprópria pode causar sérios danos elétricos.
- 26 **U**tilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.
- 27 **E**STE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO EM RESTAURANTES COMERCIAIS.
- O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 28 **O** forno micro-ondas não deve ser colocado num armário.
- O forno micro-ondas é destinado a ser usado em instalação livre.
- 29 **A** conexão pode ser alcançada tendo uma ficha acessível ou com a incorporação de um interruptor em instalações fixas, em conformidade com as regras eléctricas.
- Usando fichas ou interruptores impróprios pode causar um incêndio ou um choque eléctrico.
- 30 **A** porta ou a superfície externa pode ficar quente quando o aparelho estiver em funcionamento.
- 31 **M**antenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.
- 32 **O** conteúdo de biberões e boiões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.
- 33 **M**antenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"
- 34 **D**e acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.
- 35 **L**impador a vapor não deve ser usado.
- 36  **C**UIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE
- Q**uando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.
- 37 **N**ão coloque objetos (ex. Livros, caixas, etc.) em cima do equipamento. Pode provocar o sobreaquecimento do equipamento e causar um incêndio, e os objetos podem cair e causar ferimentos.

ANTES DE UTILIZAR

DESEMBALAR E INSTALAÇÃO

Ao seguir os passos básicos nestas duas páginas, será capaz de verificar rapidamente se o forno está a funcionar correctamente. Por favor atente às orientações sobre onde instalar seu forno. Ao desembalar o forno, lembre-se de remover todos os acessórios e materiais de embalagem. Certifique-se de que o forno não foi danificado durante o transporte.

1. Desembale o forno e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada.



BANDEJA DE VIDRO



ANEL GIRATÓRIO



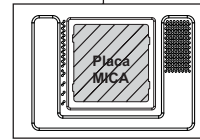
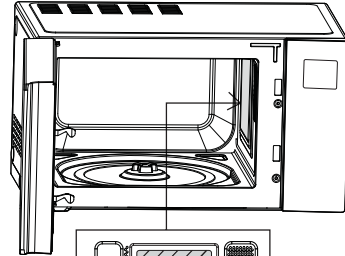
TIGELA DE VAPOR



GRELHA DE SUPORTE SUPERIOR



EIXO DA PLACA GIRATÓRIA

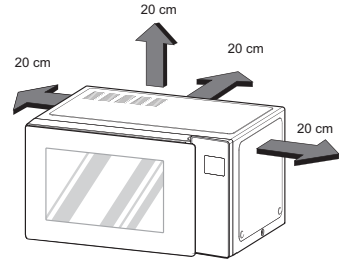


*Não remova a placa MICA

! OBSERVAÇÃO

- Não remova a folha de mica na cavidade (bandeja prateada) dentro do forno. A placa de mica está ali para proteger os componentes do microondas de respingos de comida.

2. Coloque o forno num local nivelado à sua escolha com mais de 85 centímetros de altura, mas certifique-se de que há pelo menos 20 cm de espaço na parte superior e 20 cm nas partes traseira, esquerda e direita para que haja uma ventilação adequada. A parte frontal do forno deve estar a pelo menos 8 cm da beira da superfície, para não tombar.



Existe uma saída de escape na parte inferior ou lateral do forno. Bloquear essa saída pode danificar o forno.

Se utilizar o forno micro-ondas num espaço fechado ou num armário, o fluxo de ar para arrefecer o aparelho pode ser reduzido. Isso pode resultar num pior desempenho e na redução da vida útil. Se possível, utilize o forno micro-ondas sobre uma bancada. Existe uma saída de escape na parte inferior ou lateral do forno. Bloquear essa saída pode danificar o forno.

! OBSERVAÇÃO

- ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO NA ACTIVIDADE COMERCIAL

3. Ligue o forno a uma tomada doméstica padrão. Certifique-se de que o forno é o único aparelho ligado a tomada. **Se o seu aparelho não funcionar correctamente, desligue-o da tomada eléctrica e conecte-o novamente.**

4. Abra a porta do forno puxando a maçaneta da porta. Coloque o anel giratório dentro do forno e coloque a bandeja de vidro sobre ele.

5. Encha **um recipiente para micro-ondas** com 300 ml de água. Coloque-o sobre a bandeja de vidro e feche a porta do forno.

Se você tiver alguma dúvida sobre qual tipo de recipiente utilizar, consulte os utensílios para micro-ondas.



- 6 Prima o botão **PARAR/LIMPAR** e prima o botão **INICIAR/INSERIR** uma vez para definir 30 segundos de cozedura.



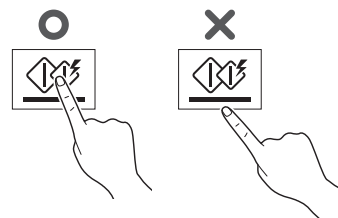
- 7 O ecrã irá mostrar uma contagem regressiva de 30 segundos. Quando chegar a 0, um aviso sonoro será emitido. Abra a porta do forno e verifique a temperatura da água. Se o seu forno estiver a funcionar, a água estará morna. **Cuidado ao remover o recipiente, poderá estar quente.**



SEU FORNO JÁ ESTÁ INSTALADO

- 8 O conteúdo de biberões e boiões de comida deve ser mexido ou agitado e sua temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

- 9 O reconhecimento dos botões pode ser dificultado nas seguintes circunstâncias:
- Apenas a área externa do botão foi premida.
 - O botão foi premido com a unha ou a ponta do dedo.



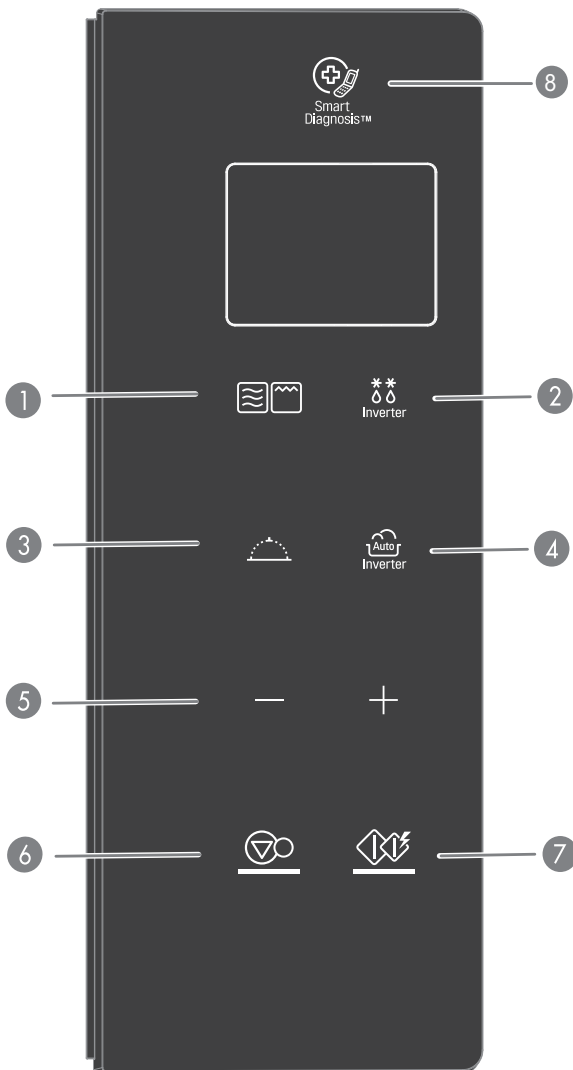
! OBSERVAÇÃO

Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

Quando limpar o painel de controlo táctil com uma toalha molhada, remova a humidade do painel de controlo táctil quando terminar.

- 10 A configuração do tempo de cozedura deve ser mais curta do que a dos fornos micro-ondas comuns (700 W, 800 W), devido à potência relativamente elevada do produto. O aquecimento excessivo pode criar humidade na porta.

PAINEL DE CONTROLO



| Parte | |
|-------|---|
| 1 | <p>MODO DE COZINHAR</p> <p>Consulte a página 11 “Cozinhar com temporizador” Consulte a página 12 “Cozinhar com grill” Consulte a página 12 “Cozinhar com grill combinado”</p> |
| 2 | <p>DESCONGELAR COM INVERTER</p> <p>Consulte a página 24 “Descongelar com Inverter”</p> |
| 3 | <p>COZINHAR A VAPOR</p> <p>Consulte a página 22 “Cozinhar a vapor”</p> |
| 4 | <p>COZINHAR COM INVERTER</p> <p>Cozinhar com Inverter permite cozinhar a maior parte de seus alimentos favoritos, seleccionando o tipo e o peso do alimento. Consulte a página 13 “Assar” Consulte a página 14 “Menu popular” Consulte a página 18 “Amolecer e derreter” Consulte a página 19 “Descongelar e cozinhar” Consulte a página 21 “Iogurte” Consulte a página 22 “Manter quente”</p> |
| 5 | <p>MAIS / MENOS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Escolha o menu de cozedura. • Definir tempo de cozedura e peso. • Ao cozinhar com a função automática e manual, você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura a qualquer momento premindo o botão (exceto no modo de descongelar). |
| 6 | <p>PARAR / LIMPAR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pára e limpa todas as entradas, exceto a hora do dia. |
| 7 | <p>INICIAR / INSERIR</p> <ul style="list-style-type: none"> • Para começar a cozinhar a selecção, prima o botão uma vez. • A função de início rápido permite-lhe definir defina intervalos de 30 segundos de cozedura de potência máxima premindo o botão INICIAR / INSERIR. |
| 8 | <p>DIAGNÓSTICO INTELIGENTE</p> <p>Aproxime o microfone do telefone deste ícone quando solicitado pelo operador do centro de assistência para ajudá-lo a diagnosticar problemas no forno micro-ondas ao solicitar assistência.</p> |

VISUALIZAR IMAGEM

| Ícone | | | |
|-------|---|--|---|
| | Ao utilizar o Micro-ondas, este ícone é visualizado no ecrã. | | Quando é possível definir Mais / Menos, este ícone é visualizado no ecrã. |
| | Ao utilizar o grill, este ícone é visualizado no ecrã. | | Quando é possível iniciar a cozedura, este ícone é visualizado no ecrã. |
| | Ao utilizaz o grill combinado, Este ícone é visualizado no ecrã. | | Quando é possível definir a potência, este ícone é visualizado no ecrã. |
| | Ao operar o Cozinhar com Inverter / Cozinhar a Vapor, este ícone é visualizado no ecrã. | | Quando é possível definir o peso, este ícone é visualizado no ecrã. |
| | Ao operar o Descongelar com Inverter, este ícone é visualizado no ecrã. | | |

CONFIGURAÇÕES DE RELÓGIO

Quando o forno for ligado pela primeira vez ou quando a energia for retomada após uma interrupção de energia, os números no ecrã serão repostos como "12H".

Exemplo: Para definir 11:11

1. Prima **INICIAR / INSERIR** para confirmar no ecrã o relógio de 12H. (Você pode apertar + para seleccionar o Modo 24H)
2. Prima + onze vezes até o ecrã mostrar "11:"
3. Prima **INICIAR / INSERIR**.
4. Prima + onze vezes até o ecrã mostrar "11:11".
5. Prima **INICIAR / INSERIR**.

! NOTA

- Se você quiser ajustar o relógio novamente ou mudar opções, desligue da tomada e ligue novamente.
- Caso você não deseja utilizar o modo de relógio, pressione o botão PARA /LIMPAR, e depois ligar o forno.

INÍCIO RÁPIDO

A função de INÍCIO RÁPIDO permite definir intervalos de 30 segundos para cozedura de potência máxima premindo INICIAR / INSERIR.

Exemplo: Defina 2 minutos de cozimento em potência alta

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Selecciona 2 minutos em potência máxima.

Prima o botão **INICIAR / INSERIR** quatro vezes. O forno será iniciado antes de você terminar de premir a quarta vez.

Durante o cozimento de INÍCIO RÁPIDO, pode aumentar o tempo de cozedura até 99 minutos e 59 segundos, premindo repetidamente o botão **INICIAR/INSERIR**.

MAIS/MENOS

Ao utilizar os botões - ou +, o programa COZINHAR COM TEMPORIZADOR poderá ser ajustado para cozinhar alimentos por um tempo mais longo ou mais curto. Premir + adicionará 10 segundos ao tempo de cozedura cada vez que o premir. Premir - diminuirá 10 segundos do tempo de cozedura cada vez que o premir. O tempo máximo possível será de 99 minutos e 59 segundos.

Exemplo: Para ajustar o tempo de cozedura do Cozinhar com Inverter (ex. Batata gratinada 1,5 kg) para um tempo mais longo ou menor

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** duas vezes. "2" será mostrado no ecrã.
3. Prima + três até que o ecrã mostre "2-4".
4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
5. Prima + ou -. O tempo restante vai aumentar ou diminuir em 10 segundos.

ECONOMIA DE ENERGIA

A economia de energia funciona desligando o ecrã. Este recurso só funciona com o forno micro-ondas em espera e o ecrã será desligado.

! OBSERVAÇÃO

- Ao utilizar o modo de relógio, o ecrã permanecerá ligado.

COMO UTILIZAR

COZINHAR COM TEMPORIZADOR (COZEDURA MANUAL)

Esta função permite cozinhar alimentos pelo tempo desejado. Existem 5 níveis de potência disponíveis. O exemplo abaixo mostra como definir a potência de 800 W durante o tempo desejado.

Exemplo: Para cozinhar alimentos na potência de 800 W durante 5 minutos e 30 segundos

The diagram illustrates the steps to set the microwave to 800W power and a 5:30 timer. It shows the 'STOP/CLEAR' button, the 'COOKING' mode button, the 'Power Inverter' button, and the '-' and '+' buttons for adjusting power and time.

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **MODO DE COZINHAR** uma vez, o ecrã vai mostrar "1000 W". (Informando que o forno está definido para 1000W, a menos que uma definição de potência diferente seja escolhida.)
3. Prima **+** três até que o ecrã mostre "800 W".
4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
5. Insira 5 minutos e 30 segundos premindo **+** até o ecrã mostrar "5:30".
6. Prima **INICIAR / INSERIR**.

Quando a cozedura estiver completa, um aviso sonoro soará. A palavra End será mostrada no ecrã. "End" permanece no visor e um sinal sonoro será emitido a cada minuto até que a porta seja aberta, ou qualquer botão pressionado.

! OBSERVAÇÃO

- Se o nível de potência não for seleccionado, o forno irá funcionar em potência máxima. Para definir a cozedura em POTÊNCIA MÁXIMA, salte a etapa 3 acima.

NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O forno micro-ondas é equipado com cinco níveis de potência para oferecer a máxima flexibilidade e controlo sobre a cozedura. A tabela abaixo dará uma ideia de que alimentos devem ser preparados em cada um dos diversos níveis de potência.

- O gráfico ao lado mostra as definições de nível de energia do forno.

GRÁFICO DE NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

| Nível de potência | Utilizar |
|-------------------|--|
| Alta 1000 W | <ul style="list-style-type: none"> • Ferver água. • Dourar carne picada. • Fazer doces. • Cozer peças de aves, peixes e legumes. • Cozer cortes macios de carne. |
| 800 W | <ul style="list-style-type: none"> • Reaquecer arroz, massas e legumes. • Reaquecer alimentos preparados rapidamente. • Reaquecer sanduíches. |
| 600 W | <ul style="list-style-type: none"> • Cozinhar pratos com ovos, leite e queijo. • Cozinhar bolos e pães. • Derreter chocolate. • Cozinhar vitela. • Cozinhar peixes inteiros. • Cozinhar pudins e cremes. |
| 400 W | <ul style="list-style-type: none"> • Descongelar carnes, aves e frutos do mar. • Cozinhar cortes de carne menos macios. • Cozinhar costeletas de porco e assados. |
| 200 W | <ul style="list-style-type: none"> • Aquecer frutas. • Derreter manteiga. • Manter caçarolas e pratos principais quentes. • Amolecer manteigas e queijos cremosos. |

COZINHAR COM GRILL

Permite que os alimentos sejam cozinhados rapidamente, além de os dourar e deixar crocantes. Não há necessidade de pré-aquecimento. Utilizar sempre luvas quando retirar alimentos e acessórios depois de cozinhar, já que o forno e os acessórios estarão muito quentes.

Exemplo: Utilizar o grill para cozinhar alimentos durante 5 minutos e 30 segundos

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **MODO DE COZINHAR** duas vezes.
3. Prima **INICIAR / INSERIR**.
4. Insira 5 minutos e 30 segundos premindo + até que o ecrã mostre "5:30".
5. Prima **INICIAR / INSERIR**.

ATENÇÃO

Utilize sempre luvas de forno ao remover o alimento e os acessórios depois de cozinhar, pois o forno e os acessórios estarão muito quentes.

OBSERVAÇÃO

- Esta função irá permitir dourar alimentos e deixá-los crocantes rapidamente.
- Para obter um melhor resultado, Utilizar os seguintes acessórios.



COZINHAR COM GRILL COMBINADO

O forno tem uma função de cozinhar combinado que lhe permite cozinhar alimentos com o grill e o micro-ondas.

Exemplo: Programe seu forno com potência de micro-ondas de 300 W e utilize a função combinada com um tempo de cozedura de 25 minutos

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **MODO DE COZINHAR** três vezes.
3. Prima + até que o ecrã mostre "Co-2".
4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
5. Prima + até que o ecrã mostre "25: 00".
6. Prima **INICIAR / INSERIR**. Durante a cozedura, pode premir + / - para aumentar ou diminuir o tempo. Tenha cuidado ao remover o alimento, pois o recipiente estará quente!

OBSERVAÇÃO



- O forno tem uma função de cozedura combinada que lhe permite cozinhar alimentos com o grill e o micro-ondas.
- Isto geralmente faz com que a cozedura dos alimentos leve menos tempo.
- Pode definir três tipos de potência de micro-ondas (Co-1:200 W, Co-2:300 W, Co-3:400 W) no modo cozinhar com grill combinado.
- Esta função permite dourar alimentos e deixá-los crocantes rapidamente
- Para obter um resultado melhor, utilize os seguintes acessórios.



BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Essa é uma função de segurança exclusiva que evita operações indesejáveis do forno. Quando o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS estiver activado, nenhum funcionamento poderá ser realizado.



Exemplo: Para activar a TRAVA DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

- 
- 
1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
 2. Prima e mantenha premido **PARAR / LIMPAR** até que "Loc" apareça no ecrã e um sinal sonoro seja ouvido.

Se a hora do dia já estiver definida, a hora do dia aparecerá no ecrã depois de 1 segundo.

Se o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS já estiver activado e você tocar num outro botão, a palavra L oc será mostrada no ecrã. Pode cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS de acordo com o procedimento descrito abaixo.

Exemplo: Para cancelar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

- 
- 
- Prima e mantenha premido **PARAR / LIMPAR** até que "Loc" desapareça do ecrã.



Após desactivar o BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS, o forno irá funcionar normalmente.

ASSAR

O menu do seu forno foi pré-programado para assar a alimentos automaticamente. Indique ao forno o que você deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de legumes assados

- 
- 
1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
 2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o ecrã mostre "1".
 3. Prima **+** até que o ecrã mostre "1-6".

- 
- 
4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
 5. Prima **+** até que o ecrã mostre "0.3 kg".
 6. Prima **INICIAR / INSERIR**.

INSTRUÇÕES DO MENU ASSAR

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|-----------------|-------------------------------|---------------------|--|---|
| 1-1 | Batatas assadas | 0,2 - 1,0 kg (180-220 g/cada) | Ambiente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave e seque as batatas com uma toalha de papel. 2. Fure todas as batatas 8 vezes com um garfo. 3. Coloque o alimento na Grelha de Suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 4. Depois de cozinhar, deixe repousar por 3 minutos. | Grelha de suporte superior |
| 1-2 | Carne assada | 0,5 - 1,5 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele a carne com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio durante 10 minutos. | Recipiente de vidro resistente ao calor |
| 1-3 | Frango assado | 0,8 - 1,8 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o frango inteiro com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio durante 10 minutos. | Recipiente de vidro resistente ao calor |

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|-----------------|----------------|---------------------|--|--|
| 1-4 | Borrego assado | 0,5 - 1,5 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o borrego com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio por 10 minutos. | Recipiente de vidro resistente ao calor |
| 1-5 | Porco assado | 0,5 - 1,5 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele o porco com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. 4. Após cozinhar, deixe repousar coberto com papel alumínio por 10 minutos. | Recipiente de vidro resistente ao calor |
| 1-6 | Legumes assados | 0,2 - 0,3 kg | Ambiente | <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Ingredientes Beringela, corte em fatias com 1 - 2 cm de espessura Curgete, corte em fatias com 1 - 2 cm de espessura Cebola, corte em pedaços Pimentão, corte ao meio no sentido do comprimento e retire as sementes Tomate cereja inteiro Cogumelos, corte ao meio</p> </div> <ol style="list-style-type: none"> 1. Pincele os legumes com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque os alimentos num recipiente de vidro e de seguida na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, escorra os sucos e vire o alimento imediatamente. Prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. | Recipiente de vidro resistente ao calor na grelha de suporte |

! OBSERVAÇÃO

Ao cozinhar um assado, utilize uma grelha de assar, caso tenha uma.

MENU POPULAR

O menu do seu forno foi pré-programado para assar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que deseja e quantos itens existem. Depois disso, deixe o seu forno micro-ondas assar automaticamente os alimentos.

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de arroz/massas

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o ecrã mostre "2".
3. Prima **+** até que o ecrã mostre "2-6".

4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
5. Prima **+** até que o ecrã mostre "0.3 kg".
6. Prima **INICIAR / INSERIR**.

INSTRUÇÕES DO MENU POPULAR

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|---|----------------|---------------------|--|---|
| 2-1 | Coxas de frango com ameixas | 1,2 kg | Ambiente | <p>Ingredientes</p> <p>1 cebola fatiada 1 cenoura fatiada 500 g de coxas de frango 15 ameixas secas sem caroço cortadas ao meio 1 chávena de caldo de galinha, sal e Pimenta a gosto</p> <p>1. Adicione todos os ingredientes numa tigela funda e grande e misture bem. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para ventilar. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. Mexa pelo menos duas vezes durante a cozedura.</p> | Tigela para micro-ondas |
| 2-2 | Juliana no pão | 0,8 kg | Ambiente | <p>Ingredientes</p> <p>4 - 5 pães 50 g de queijo ralado</p> <p>1. Corte a parte de cima dos pães e retire o miolo, tenha cuidado para não furar o fundo. 2. Encha todos os pães com recheio e coloque os pães recheados num recipiente de vidro. 3. Adicione queijo em cima de cada pão. 4. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</p> <p>※ Recheio</p> <p>2 colheres de sopa de manteiga 200 g de peito de frango picado 100 g de cogumelos picados 1 cebola picada 1 chávena de creme de leite Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Cozinhe o peito de frango, os cogumelos e a . cebola numa frigideira com manteiga. 2. Adicione o creme de leite e deixe cozinhar em lume brando até que o creme engrosse. Tempere com sal e pimenta.</p> | Recipiente de vidro resistente ao calor, na grelha de suporte |
| 2-3 | Lombo de porco com bacon e beringela | 1,2 kg | Ambiente | <p>Ingredientes</p> <p>400 g de lombo de porco 8 tiras de bacon 1/2 beringela 2 colheres de azeite Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Corte o lombo de porco em 8 pedaços (com cerca de 50 g), adicione sal e pimenta. 2. Enrole o lombo de porco com bacon. 3. Fatie a beringela e coloque-a em azeite. 4. Coloque os lombos de porco enrolados e a beringela fatiada num recipiente de vidro. 5. Coloque o recipiente na grelha de suporte. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</p> | Recipiente de vidro resistente ao calor na grelha de suporte |













| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--------------------------|-------------------------|----------------|---------------------|---|---------------------------------|-------|-------|-------|--------------------|------|------|------|------------------|------|------|-------|--------------------------|--------|--------|--------|-----|---------|--|--|-------|-------|-------|-------|------|--------|--------|----------|-----|---------|--|--|-------------------------|
| 2-4 | Batata gratinada | 1,5 kg | Ambiente | <p>Ingredientes</p> <p>1 kg de batatas 1 dente de alho 20 g de manteiga 300 g de creme de leite 100 g de queijo ralado Noz-moscada, Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Descasque e lave as batatas, depois corte-as em fatias de 5 mm. Esfregue a parte interna do recipiente com um dente de alho e manteiga. 2. Coloque metade das batatas numa assadeira e tempere-as. Encha com as batatas restantes e tempere-as, depois despeje o creme de leite e o queijo por cima. 3. Coloque a assadeira no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR.</p> | Prato de cozinhar 20 x 20 cm | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2-5 | Ratatouille | 1,5 kg | Ambiente | <p>Ingredientes</p> <p>1 cebola cortada em pedaços 1 beringela cortada em pedaços 1 curgete cortada em pedaços 1 pimento cortado em pedaços 3 tomates picados 1 colher de sopa de massa de tomate 2 dentes de alho esmagados 1 colher de sopa de ervas verdes (Ervas de Provença) picadas 2 colheres de sopa de vinagre 1 colher de chá de açúcar Sal e pimenta a gosto</p> <p>1. Adicione todos os ingredientes numa tigela funda e grande e misture bem. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. Mexa pelo menos duas vezes durante a cozedura.</p> | Tigela para micro-ondas | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2-6 | Arroz/massas | 0,1 - 0,3 kg | Ambiente | <p>Ingredientes para o arroz</p> <table border="1"> <tr> <td>Arroz</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Manteiga derretida</td> <td>30 g</td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>Cebola gratinada</td> <td>50 g</td> <td>75 g</td> <td>100 g</td> </tr> <tr> <td>Caldo de galinha ou água</td> <td>250 ml</td> <td>500 ml</td> <td>750 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>1. Adicione o arroz, a manteiga derretida e a cebola numa tigela funda e larga (3 L) e misture bem. Despeje o caldo de galinha ou a água fervente e adicione sal. Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar. 2. Coloque o recipiente no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após a cozedura, misture e deixe repousar coberto por 5 - 10 minutos, se necessário.</p> <p>Ingredientes para massas</p> <table border="1"> <tr> <td>Massa</td> <td>100 g</td> <td>200 g</td> <td>300 g</td> </tr> <tr> <td>Água</td> <td>400 ml</td> <td>800 ml</td> <td>1 000 ml</td> </tr> <tr> <td>Sal</td> <td colspan="3">A gosto</td> </tr> </table> <p>1. Coloque a massa e água fervente com sal numa tigela funda e larga (3 L). Cubra com filme plástico e abra alguns buracos para respirar. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após a cozedura, coloque água fria na massa.</p> | Arroz | 100 g | 200 g | 300 g | Manteiga derretida | 30 g | 40 g | 50 g | Cebola gratinada | 50 g | 75 g | 100 g | Caldo de galinha ou água | 250 ml | 500 ml | 750 ml | Sal | A gosto | | | Massa | 100 g | 200 g | 300 g | Água | 400 ml | 800 ml | 1 000 ml | Sal | A gosto | | | Tigela para micro-ondas |
| Arroz | 100 g | 200 g | 300 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Manteiga derretida | 30 g | 40 g | 50 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cebola gratinada | 50 g | 75 g | 100 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Caldo de galinha ou água | 250 ml | 500 ml | 750 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | A gosto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Massa | 100 g | 200 g | 300 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Água | 400 ml | 800 ml | 1 000 ml | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sal | A gosto | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|-------------------|----------------|---------------------|--|------------------------|
| 2-7 | Tomates recheados | 1,0 kg | Ambiente | <p>Ingredientes</p> <p>4 tomates médios Sal e pimenta a gosto 300 g de carne picada ½ copo de pão ralado 2 dentes de alho esmagados 1 colher de sopa de mostarda Dijon 1 colher de sopa de ervas secas 1 colher de sopa de queijo parmesão</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte as partes de cima dos tomates criando chapéus e retire as sementes, tendo cuidado para não furar a carne ou a pele. Em seguida, polvilhe cada tomate com sal e pimenta. 2. Adicione os restantes ingredientes numa tigela e misture bem. 3. Recheie os tomates com a mistura de carne e coloque os chapéus novamente. 4. Coloque os tomates recheados num recipiente de vidro e cubra com filme plástico. 5. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. | Prato para micro-ondas |
| 2-8 | Curgete recheada | 1,2 kg | Ambiente | <p>Ingredientes</p> <p>4 curgetes redondas (200 g/cada) 500 g de carne picada 2 colheres de azeite Sal e pimenta a gosto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte as partes de cima das curgetes criando chapéus e remova as sementes, tendo cuidado para não furar a carne ou a pele. Em seguida, polvilhe cada curgete com sal e pimenta. 2. Recheie as curgetes com carne picada e coloque os chapéus novamente. 3. Coloque os alimentos num recipiente de vidro e salpique com azeite. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. | Prato para micro-ondas |

AMOLECER E DERRETER

O forno utiliza baixa potência para amolecer/derreter alimentos, consulte a tabela seguinte.

Exemplo: Para derreter 0,2 kg de chocolate

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
 
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o ecrã mostre "3".
 
3. Prima **+** até que o ecrã mostre "3-4".
 
4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
 
5. Prima **+** até que o ecrã mostre "0.2 kg".
 
6. Prima **INICIAR / INSERIR**.
 













INSTRUÇÕES DO MENU AMOLECER E DERRETER

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|------------------------------|-----------------------------|---------------------|--|-----------------------------|
| 3-1 | Amolecer queijo creme | 0,1 - 0,3 kg | Refrigerada | 1. Coloque o queijo num recipiente para micro-ondas. 2. Coloque o recipiente no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. O queijo creme estará à temperatura ambiente e pronto para ser utilizado em receitas. | Recipiente para micro-ondas |
| 3-2 | Amolecer gelado | 2 / 4 chávenas | Congelado | 1. Retire a tampa e a cobertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. O gelado será amolecido o suficiente para facilitar sua remoção. | - |
| 3-3 | Derreter manteiga | 1-3 ea (100 - 150 g / cada) | Refrigerada | 1. Coloque os alimentos numa tigela. 2. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após a cozedura, misture para completar o derretimento | Tigela para micro-ondas |
| 3-4 | Derreter chocolate | 0,1 - 0,3 kg | Ambiente | 1. Pode-se utilizar lascas de chocolate ou barras de chocolate. 2. Desembrulhe e coloque o chocolate numa tigela. 3. Coloque a tigela no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 4. Após a cozedura, misture para completar o derretimento. | Tigela para micro-ondas |

DESCONGELAR E COZINHAR

O menu do seu forno foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que deseja e quantos itens existem. Então deixe seu forno micro-ondas cozinhar automaticamente os alimentos.

Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de nuggets de frango

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
 
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o ecrã mostre "4".
 
3. Prima **+** até que o ecrã mostre "4-3".
 
4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
 
5. Prima **+** até que o ecrã mostre "0.3 kg".
 
6. Prima **INICIAR / INSERIR**.
 

INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR E COZINHAR

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|---------------------------|----------------|---------------------|--|---|
| 4-1 | Baguete/ Croissant | 0,1 - 0,3 kg | Congelado | 1. Remova a baguete/croissant congelado da embalagem. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. | Recipiente de vidro resistente ao calor |
| 4-2 | Palitos de queijo | 0,2 - 0,4 kg | Congelado | 1. Remova a embalagem dos palitos de queijo. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. | Grelha de suporte |
| 4-3 | Nuggets de frango | 0,2 - 0,3 kg | Congelado | 1. Remova todas as embalagens dos nuggets de frango. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. | Grelha de suporte |

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|---------------------------------|--|---------------------|--|--|
| 4-4 | Lasanha congelada | 0,3 kg | Congelado | 1. Remova a lasanha da caixa e retire a tampa. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. | - |
| 4-5 | Pizza congelada (Grossa) | 0,5 kg | Congelado | 1. Remova todas as embalagens da pizza de massa grossa. 2. Coloque o alimento num recipiente de vidro. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. | Prato para micro-ondas |
| 4-6 | Pizza congelada (Fina) | 0,2 - 0,4 kg | Congelado | 1. Remova todas as embalagens da pizza de massa fina. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. | Grelha de suporte |
| 4-7 | Filetes de salmão | 0,2 - 0,6 kg (180-220 g, 2,5 cm de espessura/cada) | Congelado | 1. Pincele o salmão congelado com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte sobre prato apara pingos. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. | Grelha de suporte com prato apara pingos |
| 4-8 | Camarões | 0,2 - 0,4 kg | Congelado | 1. Pincele o camarão congelado com manteiga derretida ou óleo e tempere a gosto. 2. Coloque o alimento na grelha de suporte sobre um prato apara pingos. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. 3. Após o aviso sonoro, gire o alimento imediatamente. E prima INICIAR / INSERIR para continuar a cozinhar. | Grelha de suporte com prato apara pingos |

IOGURTE

Esta função permite cozinhar iogurte premindo o botão COZINHAR COM INVERTER.

Exemplo: Para cozinhar 0,6 kg de iogurte

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o ecrã mostre "5".
3. Prima **INICIAR / INSERIR**. "5h00" será mostrado no ecrã.

INSTRUÇÕES DO MENU IOGURTE

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio | | | | | | | | | | | | |
|-------------------------------|----------------------------|--|--|--|-----------|--|--------------|--|-------|---------|-------|---------|-------------------------------|----------------------------|--|--|-------------------------|
| 5 | iogurte | 0,6 kg | Morno | <p>Ingredientes</p> <p>500 ml de leite integral pasteurizado 100 g de iogurte natural sem sabor</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave cuidadosamente com água quente uma tigela para micro-ondas de tamanho apropriado. 2. Despeje 500 ml de leite na tigela. 3. Aqueça-o por cerca de 1 minutos 30 segundos - 2 minutos e 30 segundos com o micro-ondas em potência máxima com temperatura até 40 - 50°C. 4. Adicione 100 ml de iogurte na tigela e mexa bem. 5. Cubra com filme plástico ou uma tampa e coloque o recipiente no forno. Escolha o menu, prima INICIAR/INSERIR. 6. Depois de experimentar, guarde no frigorífico por cerca de 5 horas. 7. Combine com geleia, açúcar ou frutas. <p>Observação:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Podem ser utilizados os seguintes tipos de leite e iogurte: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2">Utilizar</th> <th colspan="2">Não utilizar</th> </tr> <tr> <th>Leite</th> <th>IOGURTE</th> <th>Leite</th> <th>IOGURTE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Leite integral pasteurizado</td> <td>Natural Puro IOGURTE</td> <td>• 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade</td> <td>• Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> • Lave cuidadosamente com água quente e seque todos os utensílios antes de provar o iogurte. • Certifique-se de que o leite está morno (40 - 50 °C) antes de prová-lo. • Não agite ou misture o iogurte ao prová-lo, isso vai afectar a firmeza do iogurte. • Se a quantidade de ingredientes for maior do que o sugerido, aumente o tempo de prova. | Utilizar | | Não utilizar | | Leite | IOGURTE | Leite | IOGURTE | • Leite integral pasteurizado | Natural Puro IOGURTE | • 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade | • Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade | Tigela para micro-ondas |
| Utilizar | | Não utilizar | | | | | | | | | | | | | | | |
| Leite | IOGURTE | Leite | IOGURTE | | | | | | | | | | | | | | |
| • Leite integral pasteurizado | Natural Puro IOGURTE | • 2%, 1% de leite desnatado • Leite enriquecido com cálcio • Leite de soja • Sobra de leite • Leite fora de validade | • Sobra de iogurte • Iogurte fora de validade | | | | | | | | | | | | | | |

MANTER QUENTE

A função manter quente vai manter alimentos cozinhados aquecidos à temperatura ideal para servir. Comece sempre com alimentos quentes. Utilizar utensílios para micro-ondas.

Exemplo: Manter quente manualmente para aquecer alimentos em potência máxima em 90 minutos.

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **COZINHAR COM INVERTER** até que o ecrã mostre "6".
3. Prima **INICIAR / INSERIR**. "1h30" será mostrado no ecrã.

Observações:

Alimentos crocantes (salgados, tortas, doces, etc) devem estar descobertos durante a função manter quente.

Alimentos húmidos devem ser cobertos com filme plástico ou uma tampa para micro-ondas.

A quantidade de alimentos mantidos quentes é adequada para 1-3 porções.

COZINHAR A VAPOR

O menu do seu forno foi pré-programado para cozinhar alimentos automaticamente. Indique ao forno o que deseja e quantos itens existem. Então deixe seu forno micro-ondas cozinhar os alimentos automaticamente.

Exemplo: Para cozinhar 0,4 kg de cenoura, basta seguir a etapa a seguir

1. Prima **PARAR / LIMPAR**.
2. Prima **COZINHAR A VAPOR** até que o ecrã mostre "1".
3. Prima **+** até que o ecrã mostre "2".

4. Prima **INICIAR / INSERIR**.
5. Prima **+** até que o ecrã mostre "0.4 kg".
6. Prima **INICIAR / INSERIR**.

INSTRUÇÕES DO MENU COZINHAR A VAPOR

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|-------------------------|----------------|---------------------|--|---|
| 1 | Bróculos/ Couve-flor | 0,2 - 0,4 kg | Ambiente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave e corte os legumes em pedaços iguais. 2. Despeje 300 ml de água numa tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor numa única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. <ul style="list-style-type: none"> - Corte pequenas peças (12 - 15 g/peça) | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |

| Código | Menu | Limite de peso | Temperatura inicial | Instruções | Utensílio |
|--------|------------------------|----------------|---------------------|---|---|
| 2 | Cenoura | 0,2 - 0,4 kg | Ambiente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave e corte os legumes em pedaços iguais. 2. Despeje 300 ml de água em uma tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor em uma única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. - Espessura menor que 5 mm. | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |
| 3 | Peito de frango | 0,2- 0,6 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave o alimento e tempere a gosto. 2. Despeje 300 ml de água em uma tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor em uma única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. - Espessura menor que 2,5 cm. | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |
| 4 | Filés de peixe | 0,2- 0,6 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave o alimento e tempere a gosto. 2. Despeje 300 ml de água em uma tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor em uma única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. - Espessura menor que 2,5 cm. | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |
| 5 | Vagem | 0,1- 0,3 kg | Ambiente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave e corte os legumes em pedaços iguais. 2. Despeje 300 ml de água em uma tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor em uma única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |
| 6 | Mexilhões | 0,2- 0,6 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave os mexilhões e descarte as conchas quebradas e os mexilhões mortos. 2. Despeje 300 ml de água em uma tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor em uma única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |
| 7 | Camarões | 0,2- 0,5 kg | Refrigerada | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave o alimento e tempere a gosto. 2. Despeje 300 ml de água em uma tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor em uma única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. - Comprimento menor que 20 cm. | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |
| 8 | Tomates | 0,2- 0,6 kg | Ambiente | <ol style="list-style-type: none"> 1. Lave o alimento. Se o tomate for muito grande, corte ao meio. 2. Despeje 300 ml de água em uma tigela de vapor. Coloque a placa de vapor na tigela de vapor. Coloque o alimento preparado na placa de vapor em uma única camada. Cubra com a tampa de vapor. 3. Coloque a tigela de vapor no forno. Escolha o menu e o peso, prima INICIAR/INSERIR. | Tampa de vapor Placa de vapor Tigela de vapor |

DESCONGELAR COM INVERTER

Quatro sequências de descongelamento são predefinidas no forno. A função **DESCONGELAR COM INVERTER** oferece o melhor método para descongelar alimentos congelados. O guia de culinária irá indicar qual a sequência de descongelamento é recomendada para o alimento que está descongelar. Para maior comodidade, a função **DESCONGELAR COM INVERTER** inclui um mecanismo de aviso sonoro embutido para lembrá-lo de verificar, virar, separar ou reorganizar, para obter os melhores resultados de descongelamento. Quatro níveis diferentes de descongelamento são fornecidos.

(CARNE / AVES / PEIXE / PÃO)

| Exemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne | |
|---|--|
| | 1. Prima PARAR / LIMPAR . |
| | 2. Prima DESCONGELAR COM INVERTER até que o ecrã mostre "dEF1". |
| | 3. Prima + até o ecrã mostrar "1.2 kg" |
| | 4. Prima INICIAR / INSERIR . Início do descongelamento. |

OBSERVAÇÃO:

Ao pressionar o botão **INICIAR/INSERIR**, o ecrã muda para a contagem regressiva do tempo de descongelamento. O forno emite um aviso sonoro durante o ciclo de descongelamento. Após o aviso sonoro, abra a porta, retire as partes que foram descongeladas e gire. Coloque novamente as porções congeladas no forno e prima **INICIAR/INSERIR** para retomar o ciclo de descongelamento.

- Retire o peixe, marisco, carne e aves da embalagem de papel ou de plástico original. Caso contrário, a embalagem vai acumular vapor e sucos próximo aos alimentos, o que pode fazer com que a superfície externa dos alimentos cozinhe.
- Coloque os alimentos num recipiente raso ou uma assadeira para micro-ondas para aparar os pingos.
- O alimento ainda deve ter um pouco de gelo no centro quando retirado do forno.

- A duração do tempo de descongelamento varia de acordo com a solidez do alimento congelado.
- A forma da embalagem afeta a rapidez com que o alimento vai descongelar. Embalagens rasas descongelam mais rápido do que blocos maiores.
- Dependendo da forma do alimento, ele pode ficar mais ou menos descongelado.

INSTRUÇÕES DO MENU DESCONGELAR COM INVERTER

| Categoria | Alimento a descongelar |
|--|--|
| CARNE (dEF1) 0,1 - 4,0 kg | <p>Carne Carne picada, bife do pojadouro, Cubos para guisado, filé mignon, assado de panela, costela assada, alcatra assada, acém assado, hamburgueres</p> <p>Borrego Costeletas assadas em rolos</p> <p>Porco Costeletas, cachorros quentes, Costelas individuais, costelas estilo country. Assado em rolo, Salsichas</p> <p>Vitela Escalopes (0,5 kg, 20 mm de espessura) Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 15 minutos.</p> |
| AVES (dEF2) 0,1 - 4,0 kg | <p>Aves Inteiras, Cortes, Peito (desossado)</p> <p>Frango tipo Cornish Inteiro</p> <p>Peru Peito Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 30 - 60 minutos.</p> |
| PEIXE (dEF3) 0,1 - 4,0 kg | <p>Peixe Filetes, bifes inteiros</p> <p>Marisco Carne de caranguejo, cauda de lagosta, camarão, Vieiras Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 5 - 10 minutos.</p> |
| PÃO (dEF4) 0,1 - 0,5 kg | <p>Pão fatiado, bolo, baguete, etc. Separe as fatias e coloque-as entre toalhas de papel ou num prato plano. Gire o alimento após o aviso sonoro. Depois de descongelar, deixe repousar durante 1 - 2 minutos.</p> |

UTENSÍLIOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

Nunca utilize utensílios de metal ao usar a função micro-ondas

As microondas não podem penetrar o metal. Elas vão desviar-se de qualquer objeto de metal no forno e causar a formação de arco, um fenômeno alarmante que se assemelha a um raio. Utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor são seguros para uso no seu forno. No entanto, alguns podem conter materiais que tornem impróprios como panelas de micro-ondas. Se você tiver alguma dúvida sobre um determinado utensílio, há uma maneira simples de descobrir se ele pode ser usado no micro-ondas.

Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro cheia de água usando função micro-ondas. Micro-ondas em potência ALTA por 1 minuto. Se a água aquecer, mas o utensílio permanece frio ao toque, o utensílio é seguro para uso. No entanto, se a água não mudar a temperatura e o utensílio ficar quente, as microondas estão sendo absorvidas pelo utensílio e não é seguro para uso na função de microondas. Você provavelmente tem muitos itens na sua cozinha agora que podem ser usados como equipamento de cozinha no microondas. Por favor leia a seguinte lista.

Pratos de jantar

Muitos tipos de louça são apropriadas para micro-ondas. Se, em caso de dúvida consulte o manual do fabricante ou realize o teste de micro-ondas.

Objectos de vidro

Objectos de vidro resistentes a altas temperaturas são apropriados para o micro-ondas Isto inclui todas as marcas de panelas de vidro temperado. No entanto, não utilize objetos de vidro delicado, como copos ou taças de vinho, pois estas podem estilhaçar com o aquecer da comida.

Recipientes de plástico

Estes podem ser usados para armazenar alimentos que devem ser rapidamente reaquecidos. No entanto, eles não devem ser usados para armazenar alimentos que necessitem de um tempo considerável no forno, pois os alimentos quentes irão deformar ou derreter os recipientes de plástico.

Papel

Recipientes e pratos de papel são convenientes e seguros para uso na função de micro-ondas, desde que o tempo de cozedura seja curto e os alimentos tenham baixo teor de gordura e humidade. Toalhas de papel também são muito úteis para a embalagem de alimentos e para o revestimento de tabuleiros em que os alimentos gordurosos, como toucinho, são cozidos. Em geral, evite produtos de papel colorido, pois os objectos podem perder as cores. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar a formação de arco ou incêndios quando usado no micro-ondas.

Sacos plásticos para cozimento

Desde que sejam feitos especialmente para cozinhar, sacos para cozinhar são seguros para micro-ondas. No entanto, certifique-se de fazer uma fenda no saco para que o vapor possa escapar. Nunca use sacos de plástico comuns para cozinhar usando a função de micro-ondas, pois eles vão derreter e rasgar.

Artigos de cozinha de plástico para micro-ondas

Uma variedade de formas e tamanhos de panelas de micro-ondas estão disponíveis. A maior parte do tempo, você provavelmente pode usar itens que já tenha adquirido ao invés de investir em novos equipamentos de cozinha.

Louças, objetos de pedra e cerâmica

Recipientes feitos destes materiais são geralmente muito bons para a função de micro-ondas, mas eles devem ser testados para ter a certeza.



ATENÇÃO

- Alguns itens com alto teor de ferro ou de chumbo não são apropriados como utensílios de cozinha.
- Utensílios devem ser verificados para garantir que eles são adequados para uso no micro-ondas.

CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

Manter a vigilância

Controle sempre a sua comida enquanto cozinha. A função micro-ondas está equipada com uma luz que liga automaticamente quando o forno estiver em funcionamento, para que possa ver o interior e verificar a sua comida. Instruções dadas em receitas para elevar e agitar assim devem ser pensadas como as etapas mínimas recomendadas. Se a comida parecer que está a ser cozinhada de forma desigual, faça os ajustes necessários para corrigir o problema.

Fatores que afectam os tempos de cozinhar do micro-ondas

Muitos fatores afectam o tempo de cozinhar. A temperatura dos ingredientes utilizados numa receita faz uma grande diferença no tempo de cozedura. Por exemplo, um bolo feito com ovos, leite e manteiga frios vai levar consideravelmente mais tempo para cozinhar do que um feito com ingredientes que estão à temperatura ambiente. Algumas das receitas, particularmente para pães, bolos e cremes, recomendam que a comida seja retirada do forno ainda quando estiver ligeiramente mal cozida.

Isto não é um erro. Quando permitido ficar coberto, esses alimentos vão continuar a cozinhar fora do forno, pois o calor preso dentro do recipiente fará o alimento cozinhar de fora para dentro. Se a comida for deixada no forno até que esteja cozida até o fim, as partes exteriores irão tornar-se cozidas ou até mesmo queimadas. Você vai tornar-se cada vez mais hábil tanto a cozinhar como a saber o tempo de repouso para os vários tipos de comida.

Densidade de alimentos

Comida Light, porosa como bolos e pães cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados, densos como assados e guisados. Deverá ter cuidado ao cozinhar no micro-ondas alimentos porosos de forma a que as bordas exteriores não se tornem secas e quebradiças.

Altura do alimento

A parte superior dos alimentos altos, particularmente assados, vai cozinhar mais rapidamente do que a parte inferior.

Portanto, é importante virar várias vezes os alimentos altos durante a cozedura.

Teor de humidade do alimento

Como o calor gerado a partir das micro-ondas faz com que a humidade evapore, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser borrifados com água antes da cozedura ou cobertos para reter a humidade.

Conteúdo de ossos e gordura dos alimentos

Ossos conduzem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente que a carne. Cuidados devem ser tomados ao cozinhar ossos ou cortes gordurosos de carne para evitar a cozedura desigual da carne.

Quantidade de alimento

O número de micro-ondas no forno permanece constante independentemente da quantidade de comida que está a ser cozinhada. Portanto, quanto maior a quantidade de alimentos que colocar no forno, maior será o tempo de cozedura. Lembre-se de diminuir o tempo de cozedura em pelo menos um terço quando reduzir para metade uma receita.

Forma do alimento

As micro-ondas penetram apenas cerca de 2 cm na comida, a porção interior do alimentos é cozida com o calor gerado de fora para dentro. Apenas a borda externa do alimento é cozida pela energia das micro-ondas; o resto é cozido por condução. A pior forma possível de um alimento para ser cozido é um quadrado espesso.

Os cantos vão queimar-se ainda muito antes que do centro estar quente. Alimentos arredondados e finos e de forma anelar cozinham melhor no micro-ondas.

Cobertura

Uma tampa retém calor e vapor que faz com que o alimento cozinhe mais rapidamente. Use uma tampa ou uma película aderente para microondas com um canto dobrado para evitar a separação.

CARACTERÍSTICAS DO ALIMENTO E FORNO MICRO-ONDAS

Tostagem

Carnes e aves que são cozinhadas por quinze minutos ou mais vão dourar levemente na sua própria gordura. Alimentos que são cozidos por um curto período de tempo podem ser pincelados com molho como por exemplo molho de Worcestershire, molho de soja ou molho de churrasco para conseguir uma cor apetitosa. Desde que em quantidades relativamente pequenas de molhos sejam adicionados aos alimentos, o sabor original da receita não é alterado.

Cobertura com papel manteiga

É uma cobertura mais larga do que uma tampa ou película aderente, a comida pode secar ligeiramente. Mas porque faz uma cobertura mais solta do que uma tampa ou película aderente, permite que o alimento seque um pouco.

Disposição e espaçamento

Alimentos individuais tais como batatas assadas, pequenos bolos e canapés aquecerão mais uniformemente se colocados no forno a uma distância igual, de preferência num padrão circular. Nunca coloque os alimentos uns sobre os outros.

Misturar

A mistura é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro-ondas. Na cozedura convencional, a comida é agitada com a finalidade de misturar. Alimentos cozinhados com micro-ondas, mexem-se para espalhar e redistribuir o calor.

Mexa sempre de fora para dentro pois a parte externa da comida aquece primeiro.

Virar

Comidas grandes e altas como assados e galinhas inteiras devem ser viradas para que a parte superior e inferior cozinhe uniformemente. Também é uma boa ideia cortar o frango e as costeletas.

Colocar as porções mais espessas voltadas para fora

Como as micro-ondas são atraídas para a parte externa do alimento, faz sentido colocar as porções mais grossas de carnes, aves e peixes voltadas para fora da assadeira. Desta forma, porções mais grossas irão receber a maior energia das micro-ondas e a comida irá cozinhar de forma mais uniforme.

Blindagem

Tiras de papel alumínio (que bloqueiam as micro-ondas) podem ser colocadas sobre os cantos ou bordas de alimentos quadrados e retangulares para evitar que aquelas parcelas cozinhe demasiado. Nunca use muita folha e certifique-se de que a folha está presa ao prato ou poderá causar um acidente com o aparelho.

Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as micro-ondas possam ser absorvidas pela parte inferior e o centro dos alimentos.

Perfuração

Alimentos cozinhados com casca, pele ou membrana são propensos a rebentar no interior do forno, a menos que sejam furados antes da cozedura. Estes alimentos incluem gema e clara de ovo, mariscos, ostras, todos os legumes e frutas.

Teste de cozedura

Se a comida cozinha tão rapidamente num forno, é necessário testá-la com frequência. Alguns alimentos são deixados no micro-ondas até ficarem completamente cozinhados, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto estão ainda ligeiramente mal cozidos, sendo permitida a finalização da cozedura no tempo de repouso. A temperatura interna dos alimentos aumentará entre 50F (3°C) e 150F (8°C) durante o tempo de repouso.

Tempo de repouso

Os alimentos são muitas vezes deixados em repouso durante 3 a 10 minutos após serem retirados do forno. Os alimentos são geralmente cobertos durante o tempo de repouso para reter o calor, a menos que tenham uma textura seca (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). O tempo de repouso permite que os alimentos terminem a cozedura e também ajuda o sabor a misturar-se e desenvolver-se.

PARA LIMPAR SEU FORNO

1 Mantenha a parte interna do forno limpa

Salpicos de alimentos ou líquidos derramados aderem às paredes do forno entre o vedante e a superfície da porta. É recomendado limpar a sujeira com um pano húmido, imediatamente depois de sujar. Migalhas e derrame de líquidos irão absorver a energia das micro-ondas e irá aumentar o tempo de cozadura. Use um pano húmido para limpar as migalhas que caem entre a porta e a estrutura do aparelho. É importante manter esta área limpa para assegurar a durabilidade dos vedantes. Remova os salpicos gordurosos com um pano ensaboado e depois enxágue e seque.

Não utilize detergentes ásperos ou abrasivos. A bandeja de metal pode ser lavada à mão ou na máquina.

2 Mantenha a parte externa do forno limpa

Limpe fora do forno com água e sabão e em seguida com água limpa e seque com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos às partes operacionais no interior do forno, a água não deverá infiltrar-se nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta para evitar que o forno acidentalmente inicie e limpe com um pano húmido seguido imediatamente por um pano seco. Pressione PARAR/LIMPAR após a limpeza.

3 Se o vapor se acumular no interior ou em torno da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o forno é operado sob condições de alta humidade e de forma alguma indica um mau funcionamento da unidade.

4 A porta e selos de porta devem ser mantidos limpos. Use apenas água e sabão, lave e seque de seguida. NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓS DE LIMPEZA, AÇO E UTENSÍLIOS DE PLÁSTICO.

Peças de metal vão ser mais fáceis de manter, se limpas frequentemente com um pano úmido.

UTILIZAR A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

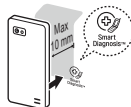
Utilize esta função se pretender obter um diagnóstico preciso realizado por um centro de assistência LG Electronics quando o produto apresentar avarias ou falhas.

Utilize esta função apenas para contactar o representante da assistência e não durante o normal funcionamento.

1. Quando lhe for solicitado pelo centro de atendimento telefónico, segure o microfone do seu telefone por cima do logotipo Smart Diagnosis™ no controlador.

NOTA

- Não toque em quaisquer outros botões.



2. Com a porta fechada, prima continuamente o botão parar / limpar durante 3 segundos até que "Loc" seja apresentado no ecrã.

Prima continuamente o botão parar / limpar durante mais 5 segundos até "5" ser apresentado no ecrã.

(ou seja, deverá premir continuamente o botão parar / limpar durante 8 segundos).

Um tom será então emitido na parte posterior do símbolo Smart Diagnosis.

3. Não mova o telefone até a transmissão dos tons ter sido concluída.

A contagem do tempo será apresentada no ecrã.

4. Uma vez concluída a contagem e depois de parados os tons, retome a sua conversa com o assistente do centro de atendimento telefónico que poderá então ajudá-lo utilizando a informação transmitida para análise.

NOTA

- Para obter os melhores resultados, não mova o telefone enquanto os tons estiverem a ser transmitidos.
- Se o assistente do centro de atendimento telefónico não conseguir obter uma gravação precisa dos dados, poderá ser-lhe solicitado que tente novamente.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

| FAQ | Resposta |
|---|---|
| O que se passa quando a luz do micro ondas não acende? | Pode haver várias razões pela qual a luz do forno não acende. A lâmpada queimou ou o circuito elétrico falhou. |
| As micro-ondas passam através da tela de visualização na porta? | Não. Os buracos ou portas são feitos para permitir que a luz passe; Eles não permitem que a energia de micro-ondas passe. |
| Por que o AVISO SONORO faz uma som quando um botão no painel de controlo é tocado? | O AVISO SONORO é audível para garantir que a configuração está a ser inserida corretamente. |
| A função micro-ondas será danificada se funcionar vazio? | Sim. Nunca funcione com o aparelho vazio. |
| Por que às vezes os ovos rebentam? | Ao assar, fritar, ou escalfar ovos, a gema pode rebentar devido o à acumulação de vapor no interior da membrana da gema. Para evitar isso, simplesmente fure a gema antes de cozinhar. Nunca coloque os ovos no micro-ondas com a casca. |
| Por que é recomendado um tempo de repouso depois da cozedura terminar? | Depois da cozedura no micro-ondas terminar, os alimentos continuam a ser cozinhados durante o tempo de repouso. Este tempo de repouso permite terminar de cozinhar a comida uniformemente. A quantidade de tempo de repouso depende da densidade dos alimentos. |
| Por que é que o forno não cozinha tão rápido como o guia de culinária diz? | Verifique o seu guia de culinária novamente para certificar-se que seguiu corretamente e verificar o que possa ter causado variações no tempo de cozedura. Tanto o guia de culinária como os tempos indicados são sugestões para os alimentos não ficarem queimados. O problema mais comum reside no facto de ter que se acostumar com o funcionamento do aparelho. As variações de tamanho, forma, peso e dimensões podem fazer com que seja necessário mais tempo de preparação. Recorra ao seu bom senso juntamente com as sugestões dadas para ver se a comida ficou devidamente preparada como se fosse feita de um modo convencional. |
| Por que aparece a palavra 'Cool' ou o tempo restante de cozedura no visor com o ruído do ventilador após a cozedura no micro-ondas? | Depois da cozedura estar terminada, o ventilador pode operar para baixar a temperatura do forno. O display mostrará 'Cool'. Se você abrir a porta ou carregar em PARAR/LIMPAR antes que o tempo de cozedura esteja completo, o tempo restante de cozedura será mostrado no visor. Isto não é um defeito. |

Quando o forno micro-ondas estiver a funcionar, se estiver a utilizar produtos tais como rádio, TV, wireless LAN, Bluetooth, equipamentos médicos, equipamentos sem fio etc. Usando a mesma frequência do forno micro-ondas, o equipamento pode receber interferência destes produtos. Esta interferência não indica um problema do micro-ondas ou do produto e não é um defeito. Portanto, é seguro para uso. No entanto, equipamentos médicos podem receber interferência também, então tenha atenção ao utilizar equipamento médico perto do produto.

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

| MH653**** | | |
|-----------------------------------|-------------|--|
| Entrada de energia | | 230 V~ 50 Hz |
| Potência de saída do micro-ondas. | | Máx. 1000 Watt* (classificação do padrão IEC60705) |
| Frequência das micro-ondas | | 2450 MHz |
| Dimensões externas | | 476 mm (L) X 272 mm(A) X 388 mm(P) |
| Consumo de energia | Micro-ondas | 1150 Watt |
| | Grelha | 900 Watt |
| | Combinado | 1450 Watt |

- Em 1000 W e 800 W, a potência de saída será gradualmente reduzida para evitar o sobreaquecimento.

Eliminação do seu aparelho usado



- 1 Este símbolo de um caixote do lixo com rodas e linhas cruzadas sobrepostas indica que os resíduos de produtos elétricos e eletrônicos (WEEE) devem ser eliminados separadamente do lixo doméstico.
- 2 Os produtos elétricos usados podem conter substâncias perigosas, pelo que, a eliminação correta do seu aparelho usado pode contribuir para evitar potenciais danos para o ambiente e saúde humana. O seu aparelho usado pode conter peças reutilizáveis que podem ser usadas para reparar outros aparelhos e materiais úteis que podem ser reciclados para preservar os recursos limitados.
- 3 Pode levar o seu aparelho à loja onde o adquiriu ou contactar a sua entidade local de recolha e tratamento de resíduos para obter mais informações sobre o ponto de recolha WEEE autorizado mais próximo. Para obter informações mais atualizadas relativas ao seu país, visite www.lg.com/global/recycling

Frequência das micro-ondas: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Classe B) **

Equipamentos do grupo 2: O grupo 2 contém todos os equipamentos de RF ISM nos quais a energia no intervalo de rádio-frequência de 9 kHz a 400 GHz é intencionalmente gerada e utilizada ou apenas utilizada sob a forma de radiação electromagnética, com acoplamento indutivo e/ou capacitivo, para o tratamento de materiais ou para fins de inspeção/análise.

Os equipamentos da classe B são equipamentos adequados para uso em estabelecimentos domésticos e estabelecimentos directamente ligados a redes de fornecimento de energia de baixa tensão que abastecem edifícios utilizados para fins domésticos.

Pode fazer download do manual do utilizador em <http://www.lg.com>

