



MANUAL DO UTILIZADOR

# FORNO MICRO-ONDAS

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

MH6044V

(Opcional, verifique as especificações do modelo)

PORTUGUÊS

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

Copyright © 2021 LG Electronics Inc. Todos os direitos reservados.

# Precauções

## Precauções para evitar a possível exposição a energia excessiva de microondas.

Não pode operar o seu forno com a porta aberta devido aos fechos de segurança incorporados no mecanismo da porta. Estas trancas de segurança desligam automaticamente qualquer actividade de cozedura quando a porta é aberta; o que, no caso de um forno de microondas, poderia resultar numa exposição nociva à energia de microondas.

### É importante não mexer nas trancas de segurança.

Não colocar qualquer objecto entre a face frontal do forno e a porta ou permitir que os alimentos ou resíduos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.

Não opere o seu forno se este estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno se feche correctamente e que não haja danos para o mesmo: (1) porta(dobrada), (2) dobradiças e fechos (ou desapertados), (3) vedações de portas e superfícies de vedação.

O seu forno não deve ser ajustado ou reparado por ninguém, excepto por pessoal de serviço qualificado.

## Aviso

**Por favor, assegure-se de que os tempos de cozedura são correctamente definidos, pois o excesso de cozedura pode resultar no incêndio dos alimentos e subsequente dano do seu forno.**

Quando aquecer líquidos, por exemplo sopas, molhos e bebidas no seu forno de microondas, pode ocorrer uma ebulição eruptiva retardada sem evidência de borbulhar. Isto poderia resultar numa fervura repentina do líquido quente. Para evitar esta possibilidade, devem ser tomadas as seguintes medidas:

- 1 Evitar a utilização de contentores de lados rectos com pescoços estreitos.
- 2 Não sobreaquecer.
- 3 Mexer o líquido antes de colocar o recipiente no forno e novamente a meio do tempo de aquecimento.
- 4 Após o aquecimento, deixar repousar no forno por um curto período, mexer ou agitar (especialmente o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebé) novamente com cuidado e verificar a temperatura dos mesmos antes do consumo para evitar queimaduras (especialmente o conteúdo dos biberões e dos boiões de comida para bebé).  
Ter cuidado ao manusear o recipiente.

## Aviso

**Deixar sempre os alimentos em pé depois de cozinhados por microondas e verificar a temperatura das mesmas antes do consumo. Especialmente o conteúdo de biberões e boiões de comida para bebé.**

## Como funciona o Forno de Microondas

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante às ondas de rádio e televisão e à luz do dia normal. Normalmente, as microondas espalham-se para fora à medida que viajam através da atmosfera e desaparecem sem efeito. Os fornos de microondas, no entanto, têm um magnetrão que foi concebido para fazer uso da energia das microondas. A electricidade, fornecida ao tubo de magnetrão, é utilizada para criar energia de microondas.

Estas micro-ondas entram na zona de cozedura através de aberturas no interior do forno. Uma mesa giratória ou bandeja está localizada no fundo do forno. As microondas não podem passar através das paredes metálicas do forno, mas podem penetrar materiais como vidro, porcelana e papel, os materiais a partir dos quais são construídos pratos de cozinha seguros para microondas.

As microondas não aquecem os utensílios de cozinha, embora os recipientes de cozinha acabem por ficar quentes devido ao calor gerado pelos alimentos.

## Um aparelho muito seguro

**O seu forno de microondas é um dos mais seguros de todos os aparelhos domésticos. Quando a porta é aberta, o forno pára automaticamente de produzir micro-ondas. A energia das microondas é convertida completamente em calor quando entra nos alimentos, não deixando qualquer "sobra" de energia para o prejudicar quando come os seus alimentos.**

|  |         |
|--|---------|
| Precauções _____   | 2       |
| Conteúdo _____   | 3       |
| Instruções De Segurança Importantes _____                    | 4 ~ 9   |
| Desembalar & Instalar _____                                  | 10 ~ 11 |
| Acertar o Relógio _____                                      | 12      |
| Bloqueio para Crianças _____                                 | 13      |
| Micro Cozedura de Potência _____                             | 14      |
| Nível de micro potência _____                                | 15      |
| Duas fases Cozinhar _____                                    | 16      |
| Início Rápido _____  | 17      |
| Economia de Energia _____                                    | 18      |
| Grelhar Cozinhar _____                                       | 19      |
| Cozinha Combinada _____                                      | 20      |
| Cozinhar automático _____                                    | 21 ~ 22 |
| Descongelamento automático _____                             | 23 ~ 24 |
| Descongelamento rápido _____                                 | 25 ~ 26 |
| Mais ou Menos Culinária _____                                | 27      |
| Utensílios seguros para automático _____                     | 28      |
| Características alimentares & Cozedura por micro-ondas _____ | 29 ~ 30 |
| Perguntas & Respostas _____                                  | 31      |
| Especificações técnicas _____                                | 32      |

## 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.



Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre potenciais perigos que podem matar ou feri-lo a si ou 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. Não 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. Não utilize o forno se as vedações da porta e partes adjacentes do forno micro-ondas estiverem defeituosas. Reparções só devem ser realizadas por técnicos qualificados.**
  - Ao 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. Não 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. Este 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. Crianças 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. As partes acessíveis podem ficar quentes durante a utilização. As crianças devem ser mantidas afastadas.**
  - Elas podem se queimar.
- 5. Líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. Retire qualquer filme plástico dos alimentos antes de cozinhar ou descongelar. Observe, no entanto, que em alguns casos os alimentos devem ser cobertos com filme plástico para aquecimento ou cozedura.**
  - Eles podem explodir.
- 6. Utilize 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.

## LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE 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.

## Instruções De Segurança Importantes

### ATENÇÃO

7. **Não se deve permitir que crianças brinquem com os acessórios ou se pendurem na maçaneta da porta.**
  - Elas podem se ferir.
8. **Para 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. **Quando o aparelho for utilizado em modo combinado, as crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.**
10. **Não 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. **Se 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. **Permita 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 uso inapropriado.**
14. **O aparelho e suas partes acessíveis ficam quentes durante a**

utilização. Deve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes. Crianças com menos de 8 anos de idade devem ser mantidas afastadas, a menos que sejam supervisionadas continuamente.

15. **Durante a utilização, o aparelho fica quente. Deve-se tomar precauções para evitar tocar nos elementos quentes dentro do forno.**
16. **Não 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. **Não 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 cozedura quando a porta é aberta.)
2. **Não 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 de energia excessiva de micro-ondas.
3. **Certifique-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 e causar danos no seu forno.
4. **Ao aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no seu forno micro-ondas,**

## Instruções De Segurança Importantes

### LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE 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

- \* **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 bebês).
- O aquecimento de bebidas no microondas pode resultar em fervura eruptiva retardada, portanto, deve-se ter cuidado ao manusear o recipiente.
- 5.** **E**xiste uma saída de escape na parte superior, inferior ou lateral do forno. Não 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. 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 estiver a cozinhar. E não utilize jornal em vez de toalhas de papel para cozinhar.
  - O uso inadequado pode provocar explosões ou incêndios.
- 8.** **N**ão utilize recipientes de madeira ou cerâmica que tenham partes metálicas (por exemplo: ouro ou prata) incrustadas. Remova sempre os laços de torção metálicos. Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas. Recipientes metálicos para alimentos e bebidas não são permitidos durante o funcionamento do micro-ondas.
  - Podem aquecer e carbonizar. Principalmente objectos de metal podem criar um arco eléctrico no forno, o que pode causar danos sérios.
- 9.** **N**ão utilize produtos de papel reciclado.
  - Podem conter impurezas que podem causar faíscas e/ou incêndios quando utilizado durante o cozimento.
- 10.** **N**ão lave a bandeja ou a prateleira colocando-as na água logo após cozinhar. Isso pode causar quebras ou danos.
  - O uso inadequado pode resultar em danos no seu forno.
- 11.** **P**osicione 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.** **A**ntes de cozinhar, fure a pele das batatas, maçãs ou outras frutas e legumes.
  - Eles podem explodir.
- 13.** **N**ão cozinhe ovos com a casca. Ovos 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.** **N**ão tente fritar no seu forno.

### 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

- 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. Não 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. Antes 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. Este aparelho pode ser usado por crianças a partir de 8 anos de idade e pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou falta de experiência e conhecimento, caso tenham recebido supervisão ou instruções sobre o uso do aparelho de forma segura e compreendam os perigos envolvidos. As crianças não devem brincar com o aparelho. A limpeza e manutenção não deve ser feita por crianças sem 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. Siga as orientações exatas dadas por cada fabricante sobre seu produto de pipocas. Não deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver a estourar. Se o milho parar de estourar após o tempo sugerido, interrompa o funcionamento. Nunca utilize sacos de pipocas de sobras de milho. Nunca tente usar sobras de milho.**

## 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

- Cozinhar demais pode fazer o milho incendiar-se.
- 25. Este aparelho deve ser ligado à terra.**

Os fios do cabo de alimentação possuem cores de acordo com os seguintes códigos  
**AZUL** ~ Neutro  
**CASTANHO** ~ Fase  
**VERDE e AMARELO** ~ Terra

Como 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 **Gou** .

Se 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. Utilize apenas utensílios adequados para utilização em fornos micro-ondas.**
- 27. ESTE 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. Mantenha o aparelho e o cabo fora do alcance das crianças menores de 8 anos.**
- 32. O conteúdo de biberões e bôões de comida de bebé deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.**
- 33. Mantenha o forno limpo por dentro e por fora. Os detalhes de como limpar forno - por favor verifique conteúdos acima "Para Limpar seu Forno"**
- 34. De acordo com os requisitos de instalação definidos, caso contrário o impacto do calor é propenso ao perigo.**
- 35. O aparelho não deve ser limpo com uma máquina de limpeza a vapor.**
- 36.  CUIDADO, SUPERFÍCIE QUENTE**

Quando o símbolo é usado, isso significa que as superfícies estão propensas a ficar quente durante o uso.
- 37. Não 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.**
- 38. É altamente recomendável que os utilizadores não toquem nessas superfícies durante o uso, a fim de evitar riscos de queimaduras.**
  - Deve ser tomado um cuidado especial para a área próxima das aberturas de ventilação.

## LEIA COM ATENÇÃO E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno para evitar riscos de incêndio, choque elétrico, 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.

## Instruções De Segurança Importantes

### Para limpar o seu forno

#### 1 Mantenha o interior do forno limpo

Salpicos de comida ou líquidos derramados colam-se às paredes do forno e entre o selo e a superfície da porta. É melhor limpar imediatamente os salpicos com um pano húmido. Migalhas e salpicos irão absorver energia de microondas e prolongar os tempos de cozedura. Utilizar um pano húmido para eliminar migalhas que caem entre a porta e a moldura. É importante manter esta área limpa para assegurar uma selagem apertada. Remover os salpicos gordurosos com um pano com sabão e depois enxaguar e secar. Não utilizar detergentes agressivos ou produtos de limpeza abrasivos. O tabuleiro de vidro pode ser lavado à mão ou na máquina de lavar louça.

#### 2 Manter o exterior do forno limpo

Limpar o exterior do forno com água e sabão e depois com água limpa e secar com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos nas partes operacionais no interior do forno, não se deve permitir que a água penetre nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controlo, abrir a porta para evitar o arranque acidental do forno, e limpar um pano húmido seguido imediatamente por um pano seco. Pressione **PARAR/LIMPAR** após a limpeza.

3 Se o vapor se acumular no interior ou à volta da porta do forno, limpe os painéis com um pano macio. Isto pode ocorrer quando o forno microondas é operado em condições de humidade elevada e não indica de modo algum um mau funcionamento da unidade.

4 A porta e os vedantes das portas devem ser mantidos limpos. Utilizar apenas água morna e com sabão, enxaguar e depois secar bem.

**NÃO UTILIZAR MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓS DE LIMPEZA OU ALMOFADAS DE AÇO E PLÁSTICO.** As peças metálicas serão mais

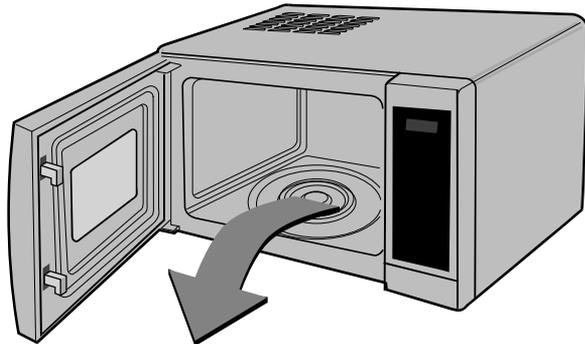
fáceis de manter se forem limpas frequentemente com um pano húmido.

# Desembalar & Instalar

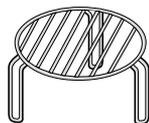
Seguindo os passos básicos destas duas páginas, poderá verificar rapidamente se o seu forno está a funcionar correctamente. Preste especial atenção às orientações sobre onde instalar o seu forno. Ao desembalar o seu forno, certifique-se de que retira todos os acessórios e embalagem. Verifique se o seu forno não foi danificado durante a entrega.

**1**

Desembalar o forno e colocá-lo sobre uma superfície plana.



TABULEIRO DE VIDRO



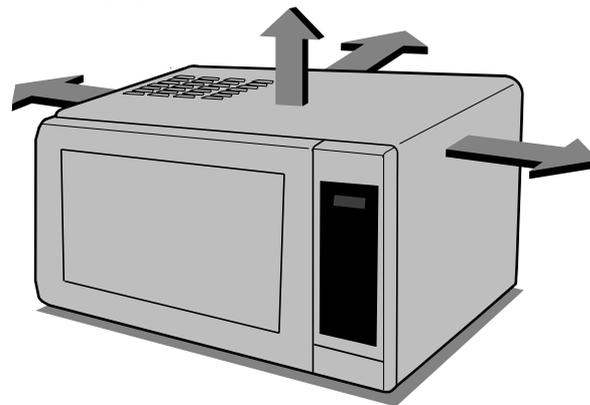
PRATELEIRA ALTA



SUPORTE ROTATIVO

**2**

Coloque o forno no local de nível à sua escolha mas certifique-se de que há pelo menos 85cm de altura mas certifique-se de que há pelo menos 30cm de espaço na parte superior e 10cm na parte posterior para uma ventilação adequada. A frente do forno deve estar a pelo menos 8cm da borda da superfície para evitar a inclinação. Uma saída de escape está localizada na parte superior ou lateral do forno. O bloqueio da tomada pode danificar o forno.



**ESTE FORNO NÃO DEVE SER UTILIZADO PARA FINS DE RESTAURAÇÃO E USO COMERCIAL**

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

- 4** Abra a porta do seu forno puxando a **PORTA DO FORNO**. Colocar o **SUPORTE ROTATIVO** dentro do forno e colocar o **TABULEIRO DE VIDRO** em cima.

- 5** Encher um recipiente para microondas com 300 ml (1/2 pinta) de água. Colocar no **TABULEIRO DE VIDRO** e fechar a porta do forno. Se tiver alguma dúvida sobre o tipo de recipiente a utilizar, consulte a página 21.

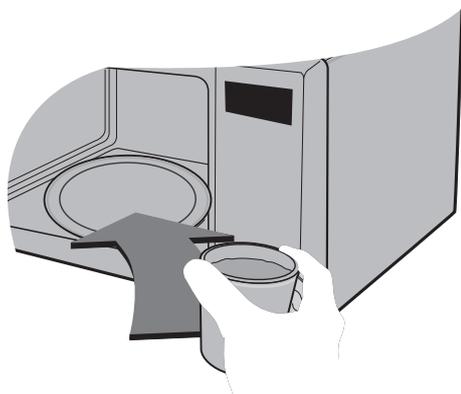
- 6** Pressione o botão **INICIAR** uma vez para definir 30 segundos de cozedura vez.



- 7** O ECRÃ mostra contagem decrescente a partir de 30 segundos. Quando chega a 0, será emitido um som. Abrir a porta do forno e testar a temperatura da água. Se o seu forno estiver a funcionar, a água deve estar quente. **Tenha cuidado ao retirar o recipiente pode estar quente.**



**O SEU FORNO ESTÁ AGORA INSTALADO**



# Acertar o Relógio

Pode definir um relógio de 12 horas ou um relógio de 24 horas.

No exemplo seguinte será demonstrado como acertar a hora para as 14:35 quando se usa o relógio 24 horas. Certifique-se de que retirou todas as embalagens do seu forno.



Quando o seu forno é ligado à corrente pela primeira vez ou quando a corrente recomeça após um corte de corrente, será mostrado um '0' no mostrador; terá de reiniciar o relógio.

Se o relógio (ou visor) mostrar quaisquer símbolos de aspecto estranho, desligue o seu forno da tomada eléctrica e volte a ligá-lo e reinicie o relógio.

Certifique-se de que instalou correctamente o seu forno, tal como descrito anteriormente neste livro.

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **RELÓGIO** uma vez.

(Se quiser usar um relógio de 12 horas, prima de novo RELÓGIO. Se quiser mudar a opção diferente depois de ajustar o relógio, tem de desligar e voltar a ligá-lo).



Pressione **10 MIN** quinze vezes.

Pressione **1 MIN** três vezes.

Pressione **10 S** cinco vezes.



Pressione **RELÓGIO** para acertar a hora.

O relógio começa a contar.

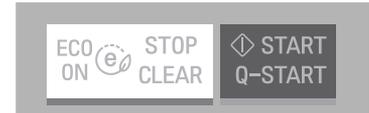


# Bloqueio para Crianças



O seu forno tem uma característica de segurança que impede o funcionamento acidental do forno. Uma vez colocado o cadeado para crianças, não será possível utilizar nenhuma função e não se poderá cozinhar. No entanto, o seu filho ainda pode abrir a porta do forno.

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Pressione e mantenha pressionado **PARAR/LIMPAR** até aparecer "L" no visor e o sinal sonoro será emitido.

**O BLOQUEIO DE CRIANÇAS** está configurado.

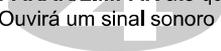
A hora desaparecerá no mostrador se tiver acertado o relógio.



O "L" permanece no visor para que saiba que o **BLOQUEIO DE CRIANÇAS** está definido.



Para cancelar **BLOQUEIO DE CRIANÇAS** pressione e mantenha **PARAR/LIMPAR** até que "L" desapareça. Ouvirá um sinal sonoro quando for emitido.



# Micro Cozedura de Potência

No exemplo seguinte será demonstrado como cozinhar alguns alimentos com 80% de energia durante 5 minutos e 30 segundos.



O seu forno tem cinco ajustes de potência de microondas.

| POTÊNCIA           | %    | Potência de saída |
|--------------------|------|-------------------|
| <b>ALTA MAX</b>    | 100% | 700W              |
| <b>MÉDIA ALTA</b>  | 80%  | 560W              |
| <b>MÉDIA</b>       | 60%  | 420W              |
| <b>MÉDIA BAIXA</b> | 40%  | 280W              |
| <b>BAIXA</b>       | 20%  | 140W              |

Certifique-se de que instalou correctamente o seu forno, tal como descrito anteriormente neste livro.

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **MICRO** duas vezes para seleccionar 560 a potência. "560" aparece no visor.



Pressione **1 MIN** cinco vezes.  
Pressione **10 S** três vezes.



Pressione **INICIAR**.



O seu forno de microondas está equipado com 5 níveis de potência para lhe dar a máxima flexibilidade e controlo sobre a cozedura.

O quadro abaixo mostra os exemplos de alimentos e os seus níveis de potência de cozedura recomendados para utilização com este forno de microondas.

# Nível de micro potência

| NÍVEL DE POTÊNCIA(%) | Utilize   | NÍVEL DE POTÊNCIA(%) | Potência de saída |
|----------------------|---|----------------------|-------------------|
| <b>ALTA</b>          | <ul style="list-style-type: none"><li>* Água fervida</li><li>* Carnes vermelhas picadas</li><li>* Cozinhar pedaços de aves de capoeira, peixe, vegetais</li><li>* Cozinhar cortes tenros de carne</li></ul>       | 100%                 | 700W              |
| <b>MÉDIA ALTA</b>    | <ul style="list-style-type: none"><li>* Todo o reaquecimento</li><li>* Carne assada e aves de capoeira</li><li>* Cozinhar cogumelos e mariscos</li><li>* Cozinhar alimentos que contenham queijo e ovos</li></ul> | 80%                  | 560W              |
| <b>MÉDIA</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>* Bolos e scones</li><li>* Preparar ovos</li><li>* Creme de cozinha</li><li>* Preparar arroz, sopa</li></ul>  | 60%                  | 420W              |
| <b>MÉDIA BAIXA</b>   | <ul style="list-style-type: none"><li>* Derreter manteiga e chocolate</li><li>* Cozinhar pedaços de carne menos tenros</li></ul>  | 40%                  | 280W              |
| <b>BAIXA</b>         | <ul style="list-style-type: none"><li>* Amaciar manteiga e queijo</li><li>* Amaciar o gelado</li><li>* Levantar a massa levedada</li><li>* Todo o descongelamento</li></ul>                                       | 20%                  | 140W              |



# Duas fases

## Cozinhar

No exemplo seguinte será demonstrado como cozinhar alguns alimentos em duas fases.  
A primeira fase cozinhará a sua comida durante 11 minutos em ALTA; a segunda cozinhará durante 35 minutos em 280.



Durante duas fases de cozedura, a porta do forno pode ser aberta e os alimentos podem ser controlados.

Fechar a porta do forno e pressionar **START** e a fase de cozedura continuará.

No final da fase 1, o sinal sonoro será emitido e começa a fase 2.

Caso deseje limpar o programa, pressione duas vezes **PARAR/LIMPAR**.

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Definir a potência e o tempo de cozedura para a **fase 1**.  
Pressione **MICRO** uma vez para seleccionar ALTA potência.

Pressione **10 MIN** uma vez.  
Pressione **1 MIN** uma vez.



Definir a potência e o tempo de cozedura para a **fase 2**.  
Pressione **MICRO** quatro vezes para seleccionar a potência.

Pressione **10 MIN** três vezes.  
Pressione **1 MIN** cinco vezes.



Pressione **INICIAR**.



# Início Rápido

No exemplo que se segue será demonstrado como se pode colocar 2 minutos de cozedura em alta potência.



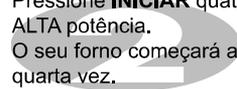
A funcionalidade de **INÍCIO RÁPIDO** permite definir intervalos de 30 segundos de cozedura de ALTA potência com um toque no botão **INICIAR**.

Pressione **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **INICIAR** quatro vezes para seleccionar 2 minutos em ALTA potência.

O seu forno começará antes de ter terminado de pressionar a quarta vez.



Durante a cozedura **INÍCIO RÁPIDO**, pode prolongar o tempo de cozedura pressionando repetidamente o botão **INICIAR**.

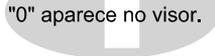


# Economia de Energia



A função **ECO ON** poupa energia desligando o visor. O visor também se desligará quando a unidade não estiver activa durante 5 minutos.

Pressione **PARAR/LIMPAR(ECO ON)**.  
"0" aparece no visor.



Pressione **PARAR/LIMPAR(ECO ON)**.



Pressione qualquer tecla para voltar a ligar o visor.

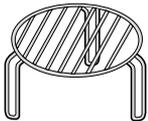


# Grelhar Cozinhar

No exemplo seguinte será demonstrado como utilizar a grelha para cozinhar alguns alimentos durante 12 minutos e 30 segundos.



Esta característica permitir-lhe-á dourar o tornar estaladiça rapidamente a comida.



Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.

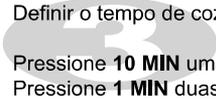


Pressione **GRELHAR**.



Definir o tempo de cozedura.

Pressione **10 MIN** uma vez.  
Pressione **1 MIN** duas vezes.  
Pressione **10 S** três vezes.



Pressione **INICIAR**.



# Cozinha Combinada

No exemplo seguinte será demonstrado como programar o seu forno com modo co-3 por um tempo de cozedura de 25 minutos.



O seu forno tem uma característica de cozedura combinada que lhe permite cozinhar alimentos com aquecedor e microondas ao mesmo tempo ou alternadamente. Isto significa geralmente que leva menos tempo a cozinhar a sua comida.

O aquecedor de bainha grelha a superfície dos alimentos enquanto aquece no interior do microondas. Além disso, o pré-aquecimento do seu forno não é necessário.

Pressione **PARAR/LIMPAR**.



Pressione **Combi** três vezes.  
O "Co-3" aparece no mostrador.

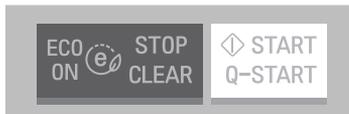
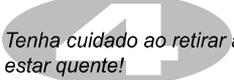


Definir o tempo de cozedura.  
Pressione **10 MIN** duas vezes.  
Pressione **1 MIN** cinco vezes.



Pressione **INICIAR**.

*Tenha cuidado ao retirar a sua comida porque o recipiente vai estar quente!*

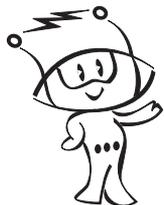


## Modo de Cozinha Combinada

| CATEGORIA | MICRO POTÊNCIA (%) | POTÊNCIA DO AQUECEDOR (%) |
|-----------|--------------------|---------------------------|
| Co-1      | 20                 | 80                        |
| Co-2      | 40                 | 60                        |
| Co-3      | 60                 | 40                        |

# Cozinhar Automático

No exemplo seguinte será demonstrado como cozinhar 0,6 kg de vegetais frescos.



**COZINHAR AUTOMÁTICO** permite-lhe cozinhar facilmente a maior parte da sua comida favorita, seleccionando o tipo de alimentação e introduzindo o peso da alimentação.

**Categoria** Pressione  
**COZINHAR AUTOMÁTICO**

**Batatas assadas** **1** vez

**Vegetais frescos** **2** vezes

**Vegetais congelados** **3** vezes

**Pizzas congeladas** **4** vezes

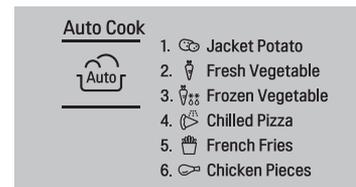
**Batatas fritas** **5** vezes

**Frango grelhado** **6** vezes

Pressione **PARAR/LIMPAR**.



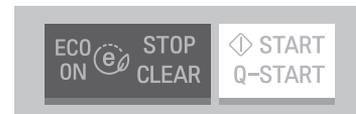
Pressione **COZINHAR AUTOMÁTICO** duas vezes para seleccionar Vegetais Frescos.



Pressione mais cinco vezes a tecla **MAIS** para introduzir "0.6kg".



Pressione **INICIAR**.



| <b>CATEGORIA DE ALIMENTOS</b>           | <b>TEMPERATURA DOS ALIMENTOS</b> | <b>INSTRUÇÕES</b>                       | <b>DE LIMITE DE PESO DOS</b> | <b>UTENSÍLIOS</b>  |
|---|----------------------------------|---|------------------------------|--|
| <b>1. Batatas assadas</b><br>(Ac-1)     | Divisão                          | Em bandeja de vidro                     | 0,1kg ~ 1,0 kg               | Escolher batatas de tamanho médio 170-200g. Lavar e secar batatas. Furar as batatas várias vezes com garfo. Colocar as batatas sobre o tabuleiro de vidro. Ajustar o peso e pressione <b>INICIAR</b> . Depois de cozinhadas, retire as batatas do forno. Deixar ficar coberto com papel de alumínio durante 5 minutos.   |
| <b>2. Vegetais frescos</b><br>(Ac-2)    | Divisão                          | Tigela segura para microondas           | 0,2 kg ~ 0,8 kg              | Colocar os legumes numa tigela à prova de microondas. Acrescentar água. Cobrir com papel de embrulho. Depois de cozinhar, mexer e deixar repousar durante 2 minutos. Adicionar quantidade de água de acordo com a quantidade de legumes.<br>** 0,2 kg - 0,4 kg : 2 Colher de mesa<br>** 0,5kg - 0,8kg : 4 Colher de mesa |
| <b>3. Vegetais congelados</b><br>(Ac-3) | Congelado                        | Tigela segura para microondas           | 0,2 kg ~ 0,8 kg              | Colocar os legumes numa tigela à prova de microondas. Acrescentar água. Cobrir com papel de embrulho. Depois de cozinhar, mexer e deixar repousar durante 2 minutos. Adicionar quantidade de água de acordo com a quantidade de vegetais.<br>** 0,2kg - 0,4kg : 2 Colher de mesa<br>** 0,5kg - 0,8kg : 4 Colher de mesa  |
| <b>4. Pizzas congeladas</b><br>(Ac-4)   | Refrigerado                      | Prateleira                              | 0,2 kg ~ 0,4 kg              | Esta função é para o reaquecimento de restos de pizza refrigerada. Colocar pizza refrigerada na prateleira. Depois de cozinhados, retirar os alimentos imediatamente. Ficar de pé durante 2~3 minutos.   |
| <b>5. Batatas fritas</b><br>(Ac-5)      | Congelado                        | Prateleira e prato seguro de microondas | 0,2 kg ~ 0,4 kg              | Espalhar produtos de batata congelados no prato seguro de microondas em prateleira. Para os melhores resultados, cozinhar numa única camada. Depois de cozinhados, retire do forno e aguarde durante 1~2 minutos.  |
| <b>6. Frango grelhado</b><br>(Ac-6)     | Refrigerado                      | Prateleira e prato seguro de microondas | 0,2 kg ~ 0,8 kg              | Lavar e secar a pele. Pincele as pernas de frango com margarina ou manteiga derretida. Colocar na prateleira sobre o prato de gotejamento. Quando apitar, vire os alimentos. E depois pressione iniciar para continuar a cozinhar no microondas. Depois de cozinhado, manter com papel de alumínio durante 2-5 minutos.  |

A temperatura e densidade dos alimentos varia, é recomendado que os alimentos sejam verificados antes de começarem a cozinhar. Prestar especial atenção às grandes articulações de carne e frango, alguns alimentos não devem ser completamente descongelados antes de serem cozinhados. O programa PÃO é adequado para descongelar pequenos artigos, tais como rolos ou um pequeno pão. Estes necessitarão de aguardar um tempo para que o centro possa descongelar. No exemplo seguinte será demonstrado como descongelar 1,4 Kg de aves de capoeira congeladas.

# Descongelamento Automático



O seu forno tem quatro configurações de descongelamento por microondas: CARNES, PEIXE, PEIXE e PÃO; cada categoria de descongelamento tem diferentes configurações de potência. Pressionar remtidamente o botão DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO irá seleccionar uma configuração diferente.

| CATEGORIA | DESCONGELAR    |
|-----------|----------------|
| CARNES    | <b>1</b> vez   |
| AVES      | <b>2</b> vezes |
| PEIXE     | <b>3</b> vezes |
| PÃO       | <b>4</b> vezes |

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.

Pese o alimento que está prestes a descongelar. Não se esqueça de remover quaisquer amarras ou envoltórios metálicos; depois coloque os alimentos no seu forno e feche a porta do forno.

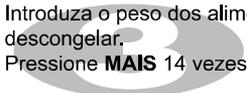


Pressione **DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO** duas vezes para seleccionar o programa de descongelamento **AVES**.

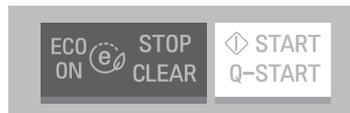


Introduza o peso dos alimentos congelados que está prestes a descongelar.

Pressione **MAIS** 14 vezes para introduzir "1,4Kg".



Pressione **INICIAR**.



Durante a descongelação, quando o seu forno emitir um sinal sonoro a porta do forno, vire os alimentos e separe-os para garantir o seu descongelamento uniforme. Remover quaisquer porções que tenham descongelado para ajudar a abrandar o descongelamento. Depois de verificar a porta do forno e pressionar INICIAR para retomar a descongelação.

**O seu forno não deixará de descongelar (mesmo quando o sinal sonoro for emitido), a menos que a porta seja aberta.**

## GUIA DE DESCONGELAMENTO DE PESO AUTOMÁTICO

\* Os alimentos a descongelar devem estar num recipiente adequado à prova de micro-ondas e ser colocados a descoberto no tabuleiro giratória de vidro.

\* Se necessário, proteger pequenas áreas de carne ou aves com pedaços planos de folha de alumínio. Isto evitará que áreas finas se tornem quentes durante a descongelação. Garantir que a folha de alumínio não toque nas paredes do forno.

\* Separar itens como carne picada, costeletas, salsichas e bacon o mais depressa possível.

Quando ouvir um sinal sonoro, deve retirar os alimentos do forno de microondas, virar os alimentos e voltar a colocar no forno de microondas.

Pressione **INICIAR** para continuar. No final do programa, retirar os alimentos do forno de microondas, cobrir com papel de alumínio e deixar repousar até estar completamente descongelado. Para descongelar completamente, por exemplo, articulações de carne e frangos inteiros devem **FECHAR** por um mínimo de 1 hora antes de cozinhar.

### INSTRUÇÕES DE LIMITE

| Categoria  | De Limite de Peso Dos | Utensílios                             | Alimentos   |
|--|-----------------------|--|---|
| <b>CARNES</b><br>(dEF1)<br><br><b>AVES</b><br>(dEF2)<br><br><b>PEIXE</b><br>(dEF3) | 0.1 ~ 4.0 kg          | De artigos de micro-ondas (prato raso) | <b>Carnes</b><br>Carne picada, Bife de filete, Cubos para guisado, Bife de lombo de vaca, Assado em panela, Assado de alcatra, Hambúrguer de carne de vaca Costeletas de porco, Costeletas de borrego, Assado, Salsicha, Costeletas (.2cm)<br>Virar os alimentos ao sinal sonoro.<br>Após descongelação, deixar repousar durante 5-15 minutos.<br><b>Aves</b><br>Galinha inteira, Pernas, Peitos, Peitos de peru (menos de 2,0kg)<br>Virar os alimentos ao sinal sonoro.<br>Após descongelação, deixar repousar durante 20-30 minutos.<br><b>Peixe</b><br>Filetes, Bifes, Peixe inteiro, Frutos do mar<br>Virar os alimentos ao sinal sonoro.<br>Após descongelação, deixar repousar durante 10-20 minutos. |
| <b>PÃO</b><br>(dEF4)   | 0.1 ~ 0.5 kg          | Toalha de papel ou prato raso          | Fatiado, Pãezinhos, Baguete, etc.<br>Separar fatias e colocar entre papel toalha ou prato plano.<br>Virar os alimentos ao sinal sonoro.<br>Após descongelação, deixar repousar durante 1-2 minutos.   |

# Descongelo Rápido

Use esta função para descongelar apenas 0,5kg de carne picada muito rapidamente. Isto exigirá repousar um tempo para permitir o descongelamento do centro. O exemplo que se segue mostrar-lhe-á como descongelar 0,5 kg de carne picada congelada.



O seu forno tem um aparelho de descongelação rápida por microondas (CARNES).

Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.

Pese o alimento que está prestes a descongelar. Não se esqueça de remover quaisquer amarras ou envoltórios metálicos; depois coloque os alimentos no seu forno e feche a porta do forno.



Pressione **DESCONGELAMENTO RÁPIDO**.

O forno começará automaticamente.



Durante a descongelação, o seu forno irá emitir um sinal sonoro, abra a porta do forno, vire os alimentos e separe-os para garantir o seu descongelamento uniforme. Remover quaisquer porções que tenham descongelado para ajudar a abrandar o descongelamento. Depois de verificar feche a porta do e pressione **INICIAR** para retomar a descongelação.

**O seu forno não deixará de descongelar (mesmo quando o sinal sonoro for emitido), a menos que a porta seja aberta.**

## GUIA DE DESCONGELAMENTO DE PESO AUTOMÁTICO

Utilizar esta função para descongelar rapidamente a carne picada.

Retirar completamente a carne do seu invólucro. Colocar a carne picada num prato seguro para microondas.

Quando ouvir um sinal sonoro deve, retirar a poção do forno de microondas, virar a poção e voltar a colocar no forno de microondas.

Pressione INICIAR para continuar.

No final do programa, retirar a poção do forno de microondas, cobrir com papel de alumínio e deixar repousar 5-15 minutos ou até estar completamente descongelada.

| Categoria           | Peso         | Utensílios                                | Alimentos  |
|---------------------|--------------|---|--|
| <b>Carne picada</b> | <b>0.5kg</b> | De artigos de micro-ondas<br>(Prato raso) | Carne picada<br>Virar os alimentos ao sinal sonoro<br>Após descongelação, deixar repousar durante 5-15 minutos |

# Mais ou Menos Culinária

No exemplo seguinte será demonstrado como alterar os programas COZINHAR AUTOMÁTICO pré-definidos para um tempo de cozedura mais ou menos longo.



Se verificar que os seus alimentos estão cozinhados a mais ou a menos quando utiliza o programa **COZINHAR AUTOMÁTICO** ou **REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO**, pode aumentar ou diminuir o tempo de cozedura pressionando a **+/-** tecla.

Quando cozinhar sem a função automática pode prolongar o tempo de cozedura em qualquer altura, pressionando a **+/-** tecla.

Não há necessidade de parar o processo de cozedura.

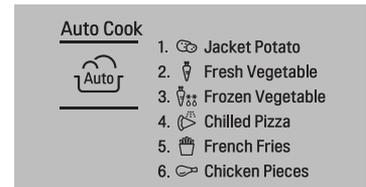
Pressione o botão **PARAR/LIMPAR**.



Definir o programa **COZINHAR AUTOMÁTICO** que pretende (Seleccionar peso dos alimentos.)



Pressione **INICIAR**.



Pressione **[MAIS]**.

O tempo de cozedura aumentará em 10 segundos por cada vez que pressionar a tecla.

Pressione **[MENOS]**.

O tempo de cozedura diminuirá em 10 segundos por cada vez que pressionar a tecla.



# Utensílios seguros para automático

## Nunca use metal ou utensílios que contenham metal no seu forno de microondas

As microondas não conseguem penetrar o metal. Elas vão-se desviar de qualquer objecto metálico no forno e causarão um arco, um fenómeno alarmante que se assemelha a um relâmpago. A maioria dos utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor são seguros para utilização no seu forno de microondas. No entanto, alguns podem conter materiais que os tornam impróprios como panelas de microondas. Se tiver dúvidas sobre um determinado utensílio, há uma forma simples de descobrir se pode ser utilizado no seu forno de microondas. Colocar o utensílio em questão ao lado de uma taça de vidro cheia de água no forno de microondas. Microondas em potência ALTA durante 1 minuto. Se a água aquece mas o utensílio permanece fresco ao toque, o utensílio é seguro no microondas. No entanto, se a água não mudar de temperatura mas o utensílio se tornar quente, as microondas estão a ser absorvidas pelo utensílio e não é seguro para utilização no forno de microondas. Provavelmente tem muitos artigos à mão na sua cozinha neste momento que podem ser utilizados como equipamento de cozinha no seu forno de microondas. Basta ler a seguinte lista de verificação.

### Pratos de jantar

Muitos tipos de artigos para jantar são seguros para o microondas. Em caso de dúvida, consultar a literatura do fabricante ou realizar o teste de microondas.

### Objetos de vidro

Os objetos de vidro que são resistentes ao calor são seguros no microondas. Isto incluiria todas as marcas de panelas de vidro temperado no forno. No entanto, não utilize copos de vidros delicados, tais como taças ou copos de vinho, pois estes podem estilhaçar-se à medida que a comida aquece.

### Recipientes de plástico

Estes podem ser utilizados para conservar alimentos que devem ser rapidamente reaquecidos. No entanto, não devem ser utilizados para armazenar alimentos que precisarão de tempo considerável no forno, uma vez que os alimentos quentes acabarão por empenar ou derreter recipientes de plástico.

## Papel

Os pratos e recipientes de papel são convenientes e seguros para utilizar no seu forno de microondas, desde que o tempo de cozedura seja curto e os alimentos a cozinhar sejam pobres em gordura e humidade. As toalhas de papel são também muito úteis para embrulhar alimentos e para forrar tabuleiros de cozedura nos quais são cozinhados alimentos gordurosos como o bacon. Em geral, evitar produtos de papel colorido, pois pode perder a cor. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar arcos ou incêndios quando utilizados no forno de microondas.

## Sacos de cozinha de plástico

Desde que sejam feitos especialmente para cozinhar, os sacos de cozinha são seguros para o microondas. No entanto, não se esqueça de fazer uma fenda no saco para que o vapor possa escapar. Nunca utilize sacos de plástico comuns para cozinhar no seu forno de microondas, pois estes derreterão e romper-se-ão.

## Artigos de plástico para microondas

Estão disponíveis uma variedade de formas e tamanhos de artigos de microondas. Na maior parte dos casos, é provável que possa utilizar artigos que já tenha à mão em vez de investir em novo equipamento de cozinha.

## Olaria, objetos de pedra e cerâmica

Os recipientes feitos destes materiais são normalmente bons para utilização no seu forno de microondas, mas devem ser testados para ter a certeza.

## ⚠ ATENÇÃO

**Alguns artigos com elevado teor de chumbo ou ferro não são adequados para utensílios de cozinha.**

**Os utensílios devem ser verificados para garantir que são adequados para utilização em fornos de microondas.**

# Características alimentares & Cozedura por micro-ondas

## Manter vigilância

As receitas do livro foram formuladas com muito cuidado, mas o sucesso na sua preparação depende de quanta atenção presta à comida enquanto cozinha. Vigie sempre a sua comida enquanto cozinha. O seu forno de microondas está equipado com uma luz que acende automaticamente quando o forno está em funcionamento, para que possa ver o interior e verificar o progresso dos seus alimentos. Instruções dadas em receitas para eivar, agitar, e similares devem ser pensadas como os passos mínimos recomendados. Se os alimentos parecerem cozinhar de forma irregular, basta fazer os ajustes que achar apropriados para corrigir o problema.

## Factores que afectam os tempos de cozedura no microondas

Muitos factores afectam os tempos de cozedura. A temperatura dos ingredientes utilizados numa receita faz uma grande diferença nos tempos de cozedura. Por exemplo, um bolo feito com manteiga gelada, leite e ovos levará consideravelmente mais tempo a cozer do que um feito com ingredientes que estão à temperatura ambiente. Todas as receitas deste livro dão uma gama de tempos de cozedura. Em geral, verificará que a comida permanece mal cozinhada na parte inferior do intervalo de tempo, e poderá por vezes querer cozinhar a sua comida para além do tempo máximo dado, de acordo com a preferência pessoal. A filosofia dominante deste livro é que o melhor é que uma receita seja conservadora ao dar tempo de cozinhar. Enquanto a comida cozinhada em demasia está estragada para sempre. Algumas das receitas, particularmente as de pão, bolo, e cremes, recomendam que os alimentos sejam retirados do forno quando estão ligeiramente mal cozidos. Isto não é um erro. Quando tem indicação para ficarem cobertos, estes alimentos continuarão a cozinhar fora do forno à medida que o calor preso dentro das porções exteriores dos alimentos vai gradualmente para dentro. Se a comida for deixada no forno a ser cozinhada até ao fim, as porções exteriores ficarão demasiado cozidas ou mesmo queimadas. Tornar-se-á cada vez mais hábil em estimar tanto os tempos de cozedura como os tempos de permanência de vários alimentos.

## Densidade dos alimentos

Alimentos leves e porosos como bolos e pães cozinham mais rapidamente do que alimentos pesados e densos como assados e guisados. Deve-se ter cuidado ao micro-ondas de alimentos porosos para que os bordos exteriores não fiquem secos e quebradiços.

## Altura dos alimentos

A parte superior dos alimentos altos, particularmente os assados, cozinhará mais rapidamente do que a parte inferior. Por conseguinte, é sensato virar comida alta durante a cozedura, por vezes várias vezes.

## Teor de humidade dos alimentos

Como o calor gerado pelas microondas tende a evaporar a humidade, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser pulverizados com água antes da cozedura ou cobertos para reter a humidade.

## Teor de ossos e gordura dos alimentos

Os ossos conduzem o calor e a gordura cozinha mais rapidamente do que a carne. Deve-se ter cuidado ao cozinhar cortes ósseos ou gordura de carne para que não cozinhem de forma desigual e não se tornem demasiado cozidos.

## Quantidade de alimentos

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

## Forma dos alimentos

As microondas penetram apenas cerca de 2,cm nos alimentos, a porção interior dos alimentos grossos é cozinhada à medida que o calor gerado no exterior se desloca para dentro. Apenas a parte exterior dos alimentos é cozinhado por energia de microondas; o resto é cozinhado por condução. A pior forma possível para um alimento que deve ser micro-ondas é um quadrado grosso. Os cantos aquecerão muito antes mesmo de o centro estar quente. Alimentos finos redondos e alimentos em forma de anel cozinham com sucesso no microondas.

## Cobertura

Uma cobertura retém o calor e o vapor, o que faz com que os alimentos cozinhem mais rapidamente. Utilizar uma tampa ou película aderente de microondas com um canto dobrado para trás para evitar a divisão.

## As Carnes vermelhas e de aves

As Carnes vermelhas e de aves de capoeira cozinhadas durante quinze minutos ou mais, dourarão levemente na sua própria gordura. Os alimentos que são cozinhados durante um período de tempo mais curto podem ser escovados com um molho castanho, tal como molho inglês, molho de soja ou molho barbecue para obter uma cor apetitosa. Uma vez que quantidades relativamente pequenas de molhos acastanhados são adicionadas aos alimentos, o sabor original da receita não é alterado.

## Cobertura com papel impermeável a gordura

A impermeabilização da gordura evita eficazmente salpicos e ajuda os alimentos a reter algum calor. Mas como faz uma cobertura mais solta do que uma tampa ou um filme de colar, permite que a comida seque ligeiramente.

# Características alimentares & Cozedura por micro-ondas

## Arranjo e espaçamento

Alimentos individuais como batatas assadas, pequenos bolos e hors d'oeuvres aquecerão mais uniformemente se colocados no forno a uma distância igual, de preferência num padrão circular. Nunca empilhar os alimentos uns em cima dos outros.

## Agitação

A agitação é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro ondulação. Na cozinha convencional, os alimentos são mexidos com o objectivo de misturar. Os alimentos micro-ondas, no entanto, são agitados de modo a espalhar e redistribuir o calor. Mexer sempre do exterior para o centro, pois o exterior da comida aquece primeiro.

## Virar

Alimentos grandes e altos como assados e frangos inteiros devem ser virados para que o topo e a base cozinhem de forma uniforme. É também uma boa ideia virar frango cortado e costeletas.

## Colocação de porções mais espessas viradas para o exterior

Uma vez que as microondas são atraídas para a porção externa dos alimentos, faz sentido colocar porções mais espessas de carne, aves e peixe na borda externa do prato de cozedura. Desta forma, as porções mais espessas receberão a maior parte da energia do microondas e a comida cozinhará de forma uniforme.

## Blindagem

Tiras de folha de alumínio (que bloqueiam as microondas) podem ser colocadas sobre os cantos ou arestas dos alimentos quadrados e rectangulares para evitar que essas porções cozinhem em demasia. Nunca usar demasiada folha de alumínio e certificar-se de que a folha de alumínio está presa ao prato ou pode causar "arqueamento" no forno.

## Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as microondas possam ser absorvidas pela parte de baixo e centro dos alimentos.

## Perfuração

Os alimentos fechados numa casca, pele ou membrana são susceptíveis de reventar no forno, a menos que sejam perfurados antes de serem cozinhados. Tais alimentos incluem gemas e claras de ovos, amêijoas e ostras e legumes e frutas inteiras.

## Teste se cozinhado

Os alimentos cozinham tão rapidamente num forno de microondas, que é necessário testá-los frequentemente. Alguns alimentos são deixados no microondas até estarem completamente cozinhados, mas a maioria dos

alimentos, incluindo carnes e aves, são retirados do forno enquanto ainda ligeiramente mal cozinhados e autorizados a terminar a cozedura durante o tempo em pé. A temperatura interna dos alimentos subirá entre 50°F (30°C) e 150°F (80°C) durante o tempo em pé.

## Tempo em pé

Os alimentos são frequentemente autorizados a permanecer de pé durante 3 a 10 minutos após terem sido retirados do forno de microondas. Normalmente, os alimentos são cobertos durante o tempo de permanência para reter o calor, a menos que seja suposto estarem secos em textura (alguns bolos e bolachas, por exemplo). Em pé permite que os alimentos acabem de cozinhar e também ajuda a misturar e desenvolver o sabor.

# Perguntas & Respostas

**Q O que se passa quando a luz do forno não acende?**

- A Pode haver várias razões para que a luz do forno não acenda.  
Lâmpada de incandescência queimada  
A porta não está fechada

**Q A energia de microondas passa através do ecrã de visualização na porta?**

- A n.º Os orifícios, ou portos, são feitos para permitir a passagem da luz; não deixam passar a energia de microondas.

**Q Porque é que o sinal sonoro soa quando se toca nos botões do Painel de Controlo?**

- A O sinal sonoro soa para assegurar que a configuração está a ser correctamente introduzida.

**Q O forno de microondas será danificado se funcionar vazio?**

- A Sim, nunca o execute vazio ou sem o tabuleiro de vidro.

**Q Porque é que por vezes os ovos estalam?**

- A Ao cozer, fritar, ou escalfar ovos, a gema pode rebentar devido à acumulação de vapor no interior da membrana da gema. Para evitar isto, basta furar a gema antes de cozinhar. Nunca colocar ovos no microon-das com a casca.

**Q Porque é que se recomenda um tempo de espera após o fim da cozedura no microondas?**

- A Depois de terminada a cozedura no microondas, os alimentos continuam a cozinhar durante o tempo de reposo..Este tempo de reposo termina de cozinhar uniformemente em todo o alimento.A quantidade de tempo de reposo depende da densidade do alimento.

**Q É possível fazer pipocas num forno de microondas?**

- A Sim, se for utilizado um dos dois métodos descritos abaixo  
1 Utensílios para fazer pipocas concebidos especificamente para cozinhar no microondas.  
2 Pipocas de microondas comerciais pré-embaladas que contêm tempos e potências específicos necessários para um produto final aceitável.

SEGUIR AS INSTRUÇÕES EXACTAS DADAS POR CADA FABRICANTE PARA O SEU PRODUTO DE PIPOCAS.

NÃO DEIXAR O FORNO SEM VIGILÂNCIA ENQUANTO O MILHO ESTIVER A SER REBENTADO. SE O MILHO NÃO REBENTAR APÓS OS TEMPOS SUGERIDOS, INTERROMPER A COZEDURA. A COZEDURA EXCESSIVA PODERIA RESULTAR NA QUEIMA DO MILHO.

**⚠ ATENÇÃO**

NUNCA UTILIZAR UM SACO DE PAPEL CASTANHO PARA FAZER PIPOCAS. NUNCA TENTE REBENTAR O QUE SOBROU DOS CAROÇOS.

**Q Porque é que o meu forno não cozinha sempre tão depressa como diz o guia de cozinha?**

- A Verifique novamente o seu guia de culinária para se certificar de que seguiu correctamente as instruções, e para ver o que pode causar variações no tempo de cozedura. Os tempos de cozedura e as definições de aquecimento são sugestões, escolhidas para ajudar a evitar a cozedura excessiva, o problema mais comum na habituação a um forno de microondas. As variações no tamanho, forma, peso e dimensões dos alimentos requerem um tempo de cozedura mais longo. Utilize o seu próprio julgamento juntamente com as sugestões do guia de culinária para testar o estado dos alimentos, assim como faria com um fogão convencional.

# Especificação Técnica

## Especificação Técnica

|                                | MH6044V                                 |
|--------------------------------|---|
| Entrada de Potência            | 230 V AC /50Hz                          |
| Saída                          | 700 W (Norma de classificação IEC60705) |
| Frequência de Microondas       | 2,450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Classe B)   |
| Dimensão Exterior              | 455 mm(L) x 258 mm(A) x 335 mm(P)       |
| Consumo de Potência Microondas | 1000 Watts                              |
| Grelhar                        | 600 Watts                               |
| Cozinha                        | 1150 Watts                              |

Equipamento do grupo 2: o grupo 2 contém todo o equipamento ISM RF em que a energia de radiofrequência está no intervalo de frequências de 9 kHz a 400GHz é intencionalmente gerada e utilizada ou apenas gerada, sob a forma de radiação electromagnética, acoplamento indutivo e/ou capacitivo, para o tratamento de material ou para fins de inspecção / análise.

O equipamento de classe B é equipamento adequado para utilização em estabelecimentos domésticos e em estabelecimentos directamente ligados a uma rede de alimentação eléctrica de baixa tensão que abastece edifícios utilizados para fins domésticos.

## 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](http://www.lg.com/global/recycling)