



# MANUAL DO PROPRIETÁRIO FORNO DE MICRO-ONDAS

Leia atentamente este manual antes de utilizar.

MS429 \*\*\*\*  
(opcional - verifique a especificação do modelo)



MFL70267003\_01

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

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

Copyright © 2017 LG Electronics Inc. Todos os Direitos Reservados.

## Funcionamento do micro-ondas

Micro-ondas são uma forma de energia semelhante ao rádio, ondas de televisão e luz do dia.

Normalmente, as micro-ondas se propagam para o exterior conforme viajam pela atmosfera, desaparecendo sem causar efeitos.

No entanto, este forno possui um magnéton desenvolvido para aproveitar-se da energia das micro-ondas. A eletricidade suprida para o tubo do magnéton é utilizada na criação da energia da micro-onda.

Estas micro-ondas adentram a área de cozimento por aberturas localizadas no interior do forno. Uma bandeja está localizada no interior do forno. As micro-ondas não ultrapassam as paredes metálicas do forno, mas conseguem penetrar materiais tais como vidro, porcelana e papel, ou seja, aqueles materiais que são utilizados na fabricação de louças resistentes à micro-onda.

As micro-ondas não aquecem utensílios de cozinha. Contudo, vasilhames podem se aquecer por conta do calor gerado pela comida.

## Um aparelho muito seguro

Seu forno de micro-ondas é um dos aparelhos domésticos mais seguros. Quando a porta é aberta, o forno interrompe a produção de micro-ondas automaticamente. Ao penetrar na comida, a energia da micro-onda é convertida completamente em calor, sem deixar energia "sobrando" que venha a ser nociva a quem consome o alimento.

# CONTEÚDO

## 3 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## 8 ANTES DE UTILIZAR

- 8 Retirando da embalagem e instalando
- 10 Painel de controle
- 10 Ícones do visor
- 11 Tecla Deslizante Sensível Ao Toque
- 11 A Forma Certa De Tocar
- 11 A Forma Errada De Tocar
- 12 Configurando o relógio
- 12 Início rápido
- 12 Mais/Menos
- 12 Economia de energia

## 13 COMO UTILIZAR

- 13 Cozimento Inverter
- 13 Níveis de potência do micro-ondas
- 14 Trava de crianças
- 14 Reaquecer
- 14 Instruções do menu "Reaquecer"
- 15 Menu Gourmet
- 15 Instruções do menu "Gourmet"
- 17 Amolecer
- 17 Instruções do menu "Amolecer"
- 18 Derreter
- 18 Instruções do menu "Derreter"
- 18 Fermentar
- 19 Instruções do menu "Fermentar"
- 19 Manter aquecido
- 20 Descongelamento Inverter
- 20 Instruções do menu "Descongelamento Inverter"

## 21 UTENSÍLIOS RESISTENTES À MICRO-ONDAS

## 22 CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS E COZIMENTO NA MICRO-ONDAS

## 24 COMO LIMPAR SEU FORNO

## 24 UTILIZANDO A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

## 25 PERGUNTAS E RESPOSTAS

## 26 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

# INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA CONSULTAS FUTURAS

Leia e siga todas as instruções antes de utilizar o forno, a fim de prevenir o risco de incêndio, choque elétrico, lesão corporal ou danos. O guia não cobre todas as possíveis situações que podem ocorrer. Entre sempre em contato com seu agente de serviços ou fabricante com relação a problemas sobre os quais você não entenda.

### AVISO

Este é o símbolo de alerta, o qual avisa sobre possíveis riscos que podem matar ou ferir você e terceiros. Todas as mensagens de segurança serão acompanhadas do símbolo de alerta e a palavra "AVISO" ou "CUIDADO", cujos significados seguem:

### AVISO

Este símbolo alerta sobre riscos ou práticas não seguras que podem provocar graves lesões corporais ou morte.

### CUIDADO

Este símbolo alerta sobre riscos ou práticas não seguras que podem provocar lesões corporais ou danos materiais.

### AVISO

- 1 **N**ão tente adulterar nem realizar qualquer tipo de ajuste ou reparo à porta, vedação da porta, painel de controle, interruptores do engate de segurança ou nenhuma outra peça do forno que venham a implicar na retirada de qualquer tipo de tampa protetora de exposição à energia da micro-onda. **N**ão utilize o forno se a vedação da porta e peças adjacentes do forno de micro-ondas estiverem avariadas. **O**s reparos devem ser realizados apenas por técnicos de atendimento qualificados.
  - Diferentemente de outros aparelhos, o forno de micro-ondas é um equipamento de alta voltagem com alta corrente elétrica. **A** utilização inadequada pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda em excesso ou em choque elétrico.
- 2 **N**ão utilize o forno para desumidificação. (Por exemplo, utilizar o forno de micro-ondas com jornal, roupas, brinquedos, dispositivos elétricos, animal de estimação ou crianças, entre outros, que estejam molhados)
  - Isto pode provocar sérios danos à segurança, tais como incêndio, queimaduras ou morte súbita devido a choque elétrico.
- 3 **A**utilização deste aparelho não é destinada a pessoas com redução de capacidade física, sensorial ou motora, ou que não tenham experiência ou instrução, salvo se supervisionadas ou instruídas com relação à utilização do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança. **C
- **A** utilização inadequada pode provocar danos tais como incêndio, choque elétrico ou queimadura.**
- 4 **P**eças acessíveis podem aquecer durante o uso. **C
- **E**las podem se queimar.**
- 5 **N**ão se deve aquecer líquidos e outros alimentos em recipientes fechados, já que eles podem explodir. **R**emova a embalagem plástica do alimento antes de cozinhar ou descongelar.
  - **E**las podem explodir.
- 6 **U**tilize sempre os acessórios adequados referentes a cada modo de operação.
  - **A** utilização inadequada pode provocar danos ao forno e acessórios, ou ainda criar uma faísca e provocar um incêndio.
- 7 **N**ão deve-se permitir que crianças brinquem com os acessórios ou que pendurem-se no puxador da porta.
  - **E**las podem se machucar.

- 8** **E**arriscado se, qualquer indivíduo que não seja treinado, realize qualquer tipo de serviço ou reparo que envolva a remoção da tampa que protege contra à exposição da energia da micro-onda.
- 9** **Q**uando o aparelho for utilizado no modo combinação, as crianças só podem utilizá-lo sob supervisão adulta por conta das temperaturas geradas.
- 10** **N**ão utilize o forno se ele estiver danificado. **E** muito importante que a porta do forno se feche de forma adequada e que não haja danos a(os): (1) porta (inclinada), (2) dobradiças e travas (quebradas ou soltas), (3) vedação da porta e superfícies de vedação.
  - Isto pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda excessiva.
- 11** **S**e a porta ou sua vedação se danificarem, não se deve utilizar o forno antes do reparo por uma pessoa treinada.
- 12** **O**aparelho possui um cabo de alimentação elétrica com um plugue de tomada. **N**unca utilize derivações para conectar o produto na tomada. Instale o produto de modo a não expor a tomada a respingos ou entrada de umidade.
- 13** **S**ó permita que crianças utilizem o forno sem supervisão caso tenham sido corretamente instruídas para tal de modo seguro e caso compreendam os riscos da utilização inadequada.
- 14** **O** aparelho e suas peças acessíveis se aquecem durante o uso. **E** preciso tomar cuidado para que não haja toque em elementos aquecidos. **C
- 15** **O** aparelho se aquece durante o uso. **E** preciso tomar cuidado para que não haja toque nos elementos de aquecimento no interior do forno.
- 16** **N**ão utilize limpadores ásperos abrasivos nem espátulas metálicas pontiagudas na limpeza do vidro da porta do forno, pois eles podem arranhar a superfície e estilhaçar o vidro.**

## CUIDADO

- 1** **N**ão é possível utilizar o forno com a porta aberta por conta dos engates de segurança embutidos no mecanismo da porta. **E** importante não adulterar os engates de segurança.
  - Isto pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda excessiva. (Os engates de segurança desligam automaticamente qualquer atividade de cozimento quando a porta é aberta.)
- 2** **N**ão coloque nenhum objeto (tais como toalhas de cozinha, guardanapos, entre outros) entre a face frontal do forno e a porta, nem deixe que alimentos ou resíduos de limpadores acumulem nas superfícies de vedação.
  - Isto pode resultar na exposição nociva à energia de micro-onda excessiva.
- 3** **V**erifique sempre se os tempos de cozimento foram configurados corretamente. **A**limentos em pequena quantidade exigem um tempo de cozimento ou aquecimento menor.
  - O cozimento em excesso pode provocar um incêndio no alimento e subsequente dano ao forno.
- 4** **A**o aquecer líquidos, como sopas, molhos e bebidas no forno de micro-ondas,
  - \* **E**vite utilizar recipientes com laterais retas e gargalo estreito.
  - \* **J**amais deixe cozinhar em excesso.
  - \* **M**exa o líquido antes de colocar o recipiente no forno, mexendo novamente na metade do tempo de aquecimento.
  - \* **A**pós o aquecimento, deixe-o descansar no forno por um breve tempo. **E**m seguida, mexa ou agite-o novamente com cuidado e verifique sua temperatura antes do consumo para evitar queimaduras (sobretudo o conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos para bebês).
  - **C**uidado ao manipular o recipiente. **O** aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar na fervura extrusiva retardada. Portanto, é preciso tomar cuidado ao manipular o recipiente.
- 5** **E**xistem saídas de exaustão localizadas na parte superior, inferior e laterais do forno. **N**ão as bloqueie.
  - Isto pode resultar em danos ao forno e a péssimos resultados de cozimento.

- 6 **N**ão utilize o forno se ele estiver vazio. **O** melhor é deixar um copo d'água no forno quando não estiver em uso. **A** água absorve toda a energia da micro-onda com segurança caso ele seja ligado acidentalmente.
  - **A** utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.
- 7 **N**ão cozinhe alimentos embalados em papel-toalha, a menos que o livro de receitas contenha instruções específicas para o alimento que está sendo cozinhado. **A**lém disso, não utilize jornal ao invés do papel-toalha no cozimento.
  - **A** utilização inadequada pode provocar explosão ou incêndio.
- 8 **N**ão utilize recipientes de madeira nem de cerâmica que contenham incrustação metálica (por exemplo, ouro ou prata). **R**emova sempre os fios "twist-tie" metálicos. **U**tilize somente utensílios adequados para fornos de micro-ondas. **N**ão é permitido o uso de recipientes metálicos de alimentos e bebidas durante o cozimento em micro-onda.
  - **E**les podem aquecer em excesso e queimar. **E**m especial, objetos metálicos podem curvar-se dentro do forno, podendo provocar danos graves.
- 9 **N**ão utilize produtos de papel reciclado.
  - **E**les podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndio se utilizados para cozimento.
- 10 **N**ão enxágue a bandeja e o suporte logo após o cozimento. **I**sto pode provocar quebra ou dano.
  - **A** utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.
- 11 **I**nstale o forno de modo a deixar a frente da porta a pelo menos 8 cm para trás da borda da superfície onde está apoiado, a fim de evitar que o aparelho incline acidentalmente.
  - **A** utilização incorreta pode resultar em lesão corporal e dano ao forno.
- 12 **A**ntes de cozinhar, perfure a pele de batatas, maçãs e todas as frutas e legumes deste tipo.
  - **E**las podem explodir.
- 13 **N**ão cozinhe ovos com casca. **N**ão se deve aquecer ovos com casca nem ovos cozidos em fornos de micro-ondas, pois eles podem explodir mesmo após o término do aquecimento por micro-onda.
  - **H**averá um acúmulo de pressão dentro do ovo, provocando uma explosão.
- 14 **N**ão tente fritar gorduras no forno.
  - **I**sto pode resultar no transbordamento repentino do líquido.
- 15 **C**aso seja percebida (ou haja emissão) de fumaça, desligue ou retire o aparelho da tomada e mantenha a porta fechada de modo a abafar eventuais chamas.
  - **E**las podem provocar sérios danos, tais como incêndio ou choque elétrico.
- 16 **A**o aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, preste atenção no forno devido à possibilidade de ignição.
  - **S**eu alimento pode verter devido à possibilidade de deterioração do recipiente, o que também pode provocar um incêndio.
- 17 **A** temperatura das superfícies acessíveis podem estar elevadas durante a utilização do aparelho. **N**ão toque na porta, gabinete externo, gabinete traseiro, cavidade do forno, acessórios e louça durante o modo grelha, modo de convecção e operações de autocozimento sem antes verificar se não estão quentes.
  - **C**omo elas aquecem, há risco de queimaduras, salvo estejam sendo utilizadas luvas térmicas para cozinha.
- 18 **D**eve-se limpar o forno periodicamente, removendo eventuais depósitos de alimentos.
  - **A**não manutenção do forno em condições limpas pode provocar a deterioração da superfície, podendo implicar na diminuição da vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

- 19** Utilize somente a sonda de temperatura recomendada para este forno.
- Não é possível precisar a temperatura com exatidão se for utilizada uma sonda de temperatura inadequada.
  - Este modelo não fornece nenhum sensor de temperatura.
- 20** Este aparelho destina-se à utilização doméstica e aplicações semelhantes, tais como:
- Áreas de cozinha de equipes em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
  - Casas de campo;
  - Por clientes em hotéis, motéis e outros ambientes residenciais;
  - Ambientes do tipo pousada.
- 21** Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos oito anos de idade e por pessoas com redução na capacidade física, sensorial ou motora, ou que não tenham experiência ou instrução, se supervisionadas ou instruídas com relação à utilização do aparelho de modo seguro e se compreenderem os riscos envolvidos. Não se deve permitir que crianças brinquem com o aparelho. Não se deve permitir que crianças menores de oito anos, e em todo o caso supervisionadas, limpem nem façam manutenção no aparelho.
- 22** O forno de micro-ondas se destina para o aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, pano umedecido e objetos semelhantes pode levar ao risco de lesões, ignição ou incêndio.
- 23** O aparelho não se destina a ser utilizado por meio de temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.
- 24** Siga as instruções exatas dadas por cada fabricante com relação aos produtos de pipoca. Não deixe o forno sozinho enquanto o milho estoura. Interrompa o cozimento quando o milho parar de estourar após o tempo sugerido. Jamais utilize sacolas de papelão para estourar milho. Jamais tente estourar grãos que sobrarem.
- O cozimento em excesso pode provocar um incêndio no milho.
- 25** Este aparelho precisa ser aterrado.
- Os fios do condutor de alimentação são coloridos conforme os códigos abaixo
- AZUL ~ N**eutro
- MARRON ~ F**ase
- VERDE E AMARELO ~ T**erra
- Se as cores dos fios do condutor de alimentação deste aparelho não corresponderem às marcações de cores identificadoras do terminal da sua tomada, adote os procedimentos abaixo:
- O fio de cor **AZUL** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **N** ou de cor **NEGRA**.
- O fio de cor **MARRON** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **L** ou de cor **VERMELHA**.
- O fio de cor **VERDE E AMARELA** ou **VERDE** deve ser conectado ao terminal marcado com a letra **G** ou .
- Se o cabo de energia for danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente de serviço ou pessoas de qualificação semelhante a fim de evitar riscos.
- A utilização inadequada pode provocar sérios danos elétricos.
- 26** Utilize somente utensílios adequados para o uso com fornos de micro-ondas.

- 27** **E**ste forno não deve ser utilizado para serviços de buffet comercial.
- A utilização inadequada pode resultar em dano ao forno.
- 28** **N**ão se deve instalar o forno de micro-ondas em gabinetes.
- O forno de micro-ondas se destina para ser utilizado em estrutura independente.
- 29** **A**penas conecte o produto na rede elétrica que possua a tomada e o disjuntor adequados para utilização. As normas locais de instalação devem ser respeitadas.
- A utilização da tomada ou interruptor inadequados pode provocar choque elétrico ou incêndio.
- 30** **A** porta ou a superfície externa podem se aquecer durante o funcionamento do aparelho.
- 31** **M**antenha o aparelho e seu cabo fora do alcance de crianças menores de oito anos.
- 32** **M**isture ou agite o conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos de bebês e verifique a temperatura antes do consumo a fim de evitar queimaduras.
- 33** **M**antenha os lados interno e externo do forno limpos. Os detalhes sobre como limpar o forno podem ser consultados em "Como limpar o forno".
- 34** **S**iga os requisitos de instalação para evitar o impacto do aquecimento, o qual representa perigo.
- 35** **N**ão se deve utilizar limpadores de vapor.
-  **C**uidado, superfície quente
- 36** **Q**uando este símbolo for utilizado, significa que as superfícies podem ficar quentes durante o uso.
- 37** **N**ão coloque nenhum objeto (livro, caixa, outros) sobre o produto. O produto pode sobreaquecer ou pegar fogo, ou o objeto pode cair, provocando lesões corporais.

# ANTES DE UTILIZAR

## RETIRANDO DA EMBALAGEM E INSTALANDO

Bastando seguir as etapas básicas contidas nestas duas páginas é possível realizar uma verificação rápida do funcionamento adequado do forno. Preste atenção especial às orientações sobre o local de instalação do forno. Ao retirá-lo da embalagem, verifique se todos os acessórios e materiais de embalagem também foram removidos. Verifique se o forno não foi danificado durante o transporte.

- 1 Retire o forno da embalagem e coloque-o sobre uma superfície plana e nivelada.



**BANDEJA DE VIDRO**



**ANEL ROTATÓRIO**



**EIXO DO PRATO**



\*Não remova a  
folha de mica



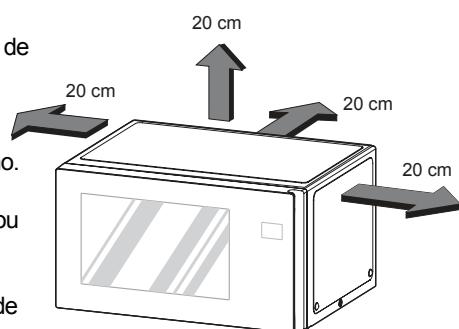
### OBSERVAÇÃO

- Não remova a folha de mica da cavidade (placa de prata) no interior do forno. A folha de mica está lá para proteger os componentes do forno de micro-ondas contra salpicos de alimentos.

- 2 Instale o forno no local nivelado de sua preferência, com altura superior a 85 centímetros, verificando se há um espaço mínimo de 20 cm acima, atrás, à direita e à esquerda para ventilação adequada. A frente do forno deve estar a pelo menos 8 cm da borda da superfície, a fim de evitar tombamento.

Existe uma saída de exaustão na parte inferior ou lateral do forno. O bloqueio da saída pode danificar o forno.

Se você utiliza o forno de micro-ondas em um espaço fechado ou em um armário, pode haver uma piora no fluxo de ar de resfriamento do produto. Isto pode resultar na diminuição do desempenho e redução da vida útil. Se possível, utilize o forno de micro-ondas sobre uma bancada.



### OBSERVAÇÃO

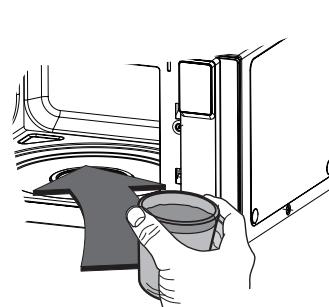
- Este forno não deve ser utilizado para serviços de buffet comercial.

- 3 Conecte o forno a uma tomada doméstica padrão. Verifique se ele é o único aparelho conectado a esta tomada. **Se o forno não funcionar adequadamente, desligue-o da tomada elétrica e, em seguida, ligue-o novamente.**

- 4 Puxe o puxador da porta do forno para abri-la. Instale o anel rotatório no interior do forno e instale a bandeja de vidro por cima.

- 5 Encha o recipiente de **segurança do micro-ondas** com 300 ml (1/2 caneca) de água.

Coloque-o sobre a bandeja de vidro e feche a porta do forno. Em caso de dúvidas sobre o tipo de recipiente que deve ser utilizado, consulte "Utensílios resistentes à micro-onda".



- 6 Pressione o botão **PARAR/CANCELAR** e, em seguida, pressione o botão **INICIAR** novamente para configurar 30 segundos de tempo de cozimento.

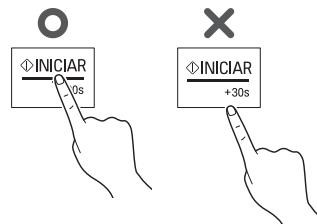


- 7 O **VISOR** fará uma contagem regressiva a partir de 30 segundos. Quando ele alcança o zero, um BIPE é emitido. Abra a porta do forno e teste a temperatura da água. Se o forno estiver funcionando, a água deve estar quente. **Cuidado ao remover o recipiente, pois ele pode estar quente.**



#### O FORNO JÁ ESTÁ INSTALADO

- 8 Misture ou agite o conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos de bebês e verifique a temperatura antes do consumo a fim de evitar queimaduras.



- 9 O reconhecimento dos botões pode falhar nas seguintes situações:
- Apenas a área exterior do botão é pressionada.
  - O botão é pressionado por uma unha ou ponta do dedo.

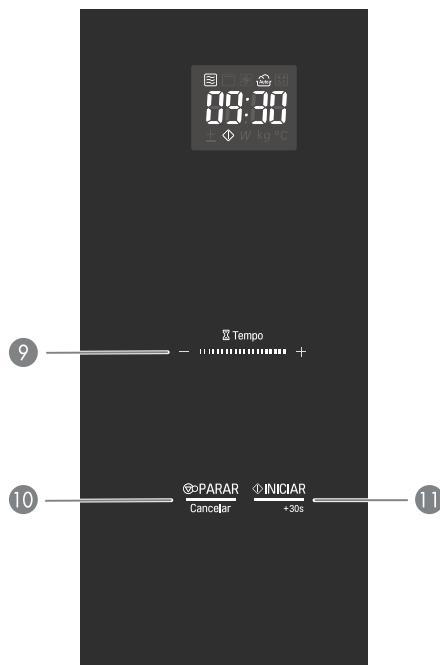
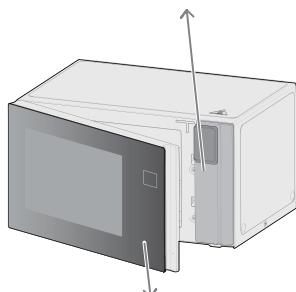
#### ! OBSERVAÇÃO

Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.

Ao limpar o painel de controle sensível ao toque com uma toalha úmida, remova a umidade do painel de controle sensível ao toque ao terminar.

- 10 A configuração do tempo de cozimento deve ser inferior às dos fornos de micro-ondas comuns (700 W, 800 W) devido à relativamente elevada potência de saída do produto. O aquecimento excessivo com o produto pode provocar acúmulo de umidade na porta.

## PAINEL DE CONTROLE



Peça	
<b>1 REAQUECER</b>	Consulte a página 14 - "Reaquecer"
<b>2 MENU GOURMET</b>	Consulte a página 15 - "Menu Gourmet"
<b>3 AMOLECER</b>	Consulte a página 17 - "Amolecer"
<b>4 DERRETER</b>	Consulte a página 18 - "Derreter"
<b>5 FERMENTAR</b>	Consulte a página 18 - "Fermentar"
<b>6 MANTER AQUECIDO</b>	Consulte a página 19 - "Manter Aquecido"
<b>7 POTÊNCIA</b>	Consulte a página 13 - "Cozimento inverter"
<b>8 DESCONGELAMENTO INVERTER</b>	Consulte a página 20 - "Descongelamento inverter"
<b>9 MAIS/MENOS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escolha o menu de cozimento.</li> <li>Defina o tempo de cozimento e o peso.</li> <li>Quando utilizar a função manual e automática, é possível aumentar ou diminuir o tempo de cozimento a qualquer momento, bastando pressionar o botão (exceto modo descongelamento).</li> </ul>
<b>10 PARAR/CANCELAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pare e cancele todas as funções, exceto o horário.</li> </ul>
<b>11 INICIAR/SELECIONAR</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Para iniciar o cozimento da seleção pressione o botão uma vez.</li> <li>O recurso "início rápido" permite definir intervalos de 30 segundos de ELEVADA potência de cozimento, bastando pressionar o botão início rápido.</li> </ul>
<b>12 SMART DIAGNOSIS</b>	Aproxime o microfone de um telefone a este ícone quando solicitado por um agente da central de atendimento para auxiliar no diagnóstico de problemas com o forno de micro-ondas ao solicitar atendimento.

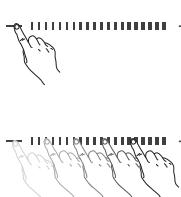
## ÍCONES DO VISOR

Ícone	
	Ao utilizar "Micro-ondas", exibe o ícone no visor.
	Ao utilizar "Cozimento inverter/Cozimento a vapor", exibe o ícone no visor.
	Ao utilizar "Descongelamento inverter", exibe o ícone no visor.
	Ao configurar "Mais/Menos", exibe o ícone no visor.
	Ao utilizar "Início do cozimento", exibe o ícone no visor.
	Ao configurar "Potência de saída", exibe o ícone no visor.
	Ao configurar "Peso", exibe o ícone no visor.

## TECLA DESLIZANTE SENSÍVEL AO TOQUE

Utilizando a tecla deslizante sensível ao toque, é possível configurar o temporizador do cozimento ou o peso do descongelamento.

**Exemplo: aumentar o tempo de cozimento, deslize da esquerda para a direita.**

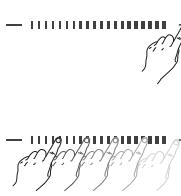


- + 1. Toque no botão próximo ("+" ) à tecla deslizante sensível ao toque.



- + 2. O ato de deslizar com o dedo para a direita faz o tempo aumentar.

**Exemplo: diminuir o tempo de cozimento, deslize da esquerda para a direita.**



- 1. Toque no botão próximo (" -") à tecla deslizante sensível ao toque.



- + 2. O ato de deslizar com o dedo para a esquerda faz o tempo diminuir



### OBSERVAÇÃO

#### 1. Configuração de tempo

- 0~3 minutos: o tempo definido diminui em 10 segundos.
- 3~20 minutos: o tempo definido diminui em 30 segundos.
- 20~90 minutos: o tempo definido aumenta ou diminui em 1 minuto.
- Micro-ondas em funcionamento: o tempo remanescente aumenta ou diminui em 10 segundos.

#### 2. A configuração do peso do descongelamento é feita da mesma forma que o tempo de cozimento. Ele aumenta ou diminui em 0,1 kg.

## A FORMA CERTA DE TOCAR

1. As teclas "-" e "+" nas duas extremidades da tecla deslizante sensível ao toque podem ser utilizadas como teclas sensíveis ao toque normais. Ao tocar-se a tecla uma vez conforme a imagem, é possível configurar o tempo de cozimento ou peso de descongelamento.



Toque



Toque

2. Seu dedo se adere ao centro da tecla deslizante sensível ao toque conforme a imagem.



## A FORMA ERRADA DE TOCAR

Se você tocar a tecla conforme abaixo, a tecla deslizante sensível ao toque poderá ou não reconhecer o toque.

1. Tocar a parte exterior da tecla deslizante sensível ao toque.



2. Tocar a tecla deslizante sensível ao toque com a unha ou ponta do dedo.

3. Tocar a tecla deslizante sensível ao toque rápido demais.



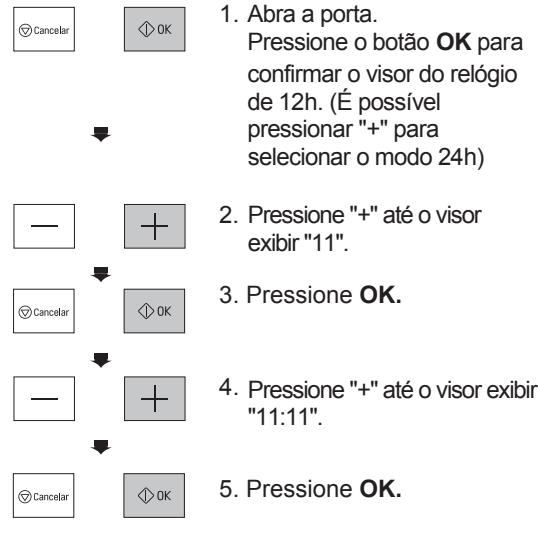
### OBSERVAÇÃO

- Não utilize luvas de borracha ou luvas descartáveis.
- Ao limpar o painel de controle sensível ao toque com uma toalha úmida, remova a umidade do painel de controle sensível ao toque.
- Se, ao pressionar o botão "+" ou "-" no painel de controle sensível ao toque, o número parar de aumentar ou diminuir, toque novamente.

## CONFIGURANDO O RELÓGIO

Quando o forno for ligado à tomada pela primeira vez ou quando a energia voltar após interrupção no fornecimento, os números no visor são redefinidos para "12H".

### Exemplo: para configurar 11:11.



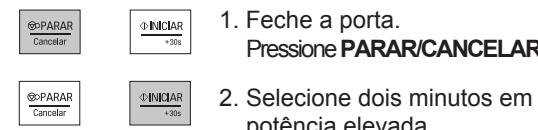
### OBSERVAÇÃO

- Também é possível configurar a hora utilizando a tecla deslizante sensível ao toque após fechar a porta.
- Para configurar o relógio novamente ou alterar as opções, é preciso desligar a tomada e reconectar.
- Se não for necessário utilizar o modo relógio, pressione o botão PARAR/CANCELAR após ligar o forno à tomada

## INÍCIO RÁPIDO

O recurso "INÍCIO RÁPIDO" permite definir intervalos de 30 segundos de ELEVADA potência de cozimento, bastando pressionar o botão INICIAR/SELECIONAR.

### Exemplo: Configurar dois minutos de tempo de cozimento em potência ELEVADA



Pressione o botão **INICIAR** quatro vezes.

O forno iniciará antes de o botão ser pressionado pela quarta vez.

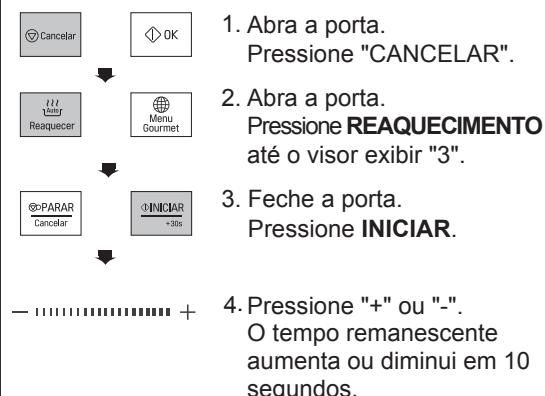
Durante o cozimento em "INÍCIO RÁPIDO", é possível aumentar o tempo de cozimento para até 99 minutos e 59 segundos, bastando pressionar o botão **INICIAR** repetidamente.

## MAIS/MENOS

Utilizando-se o botão "+" ou "-", é possível ajustar o programa do "COZIMENTO INVERTER" para cozinhar alimentos por mais ou menos tempo. O tempo de cozimento aumenta em 10 segundos cada vez em que o botão "+" é pressionado. O tempo de cozimento diminui em 10 segundos cada vez em que o botão "-" é pressionado. O tempo máximo possível é de 99 minutos e 59 segundos.

### Exemplo: para ajustar o tempo de cozimento do "Cozimento inverter"

(por exemplo: 1 porção do prato de janta) para mais ou para menos:



## ECONOMIA DE ENERGIA

Economia de energia significa que será poupada energia com o desligamento do visor. Este recurso só funciona com o forno de micro-ondas no modo repouso. O visor é desligado.

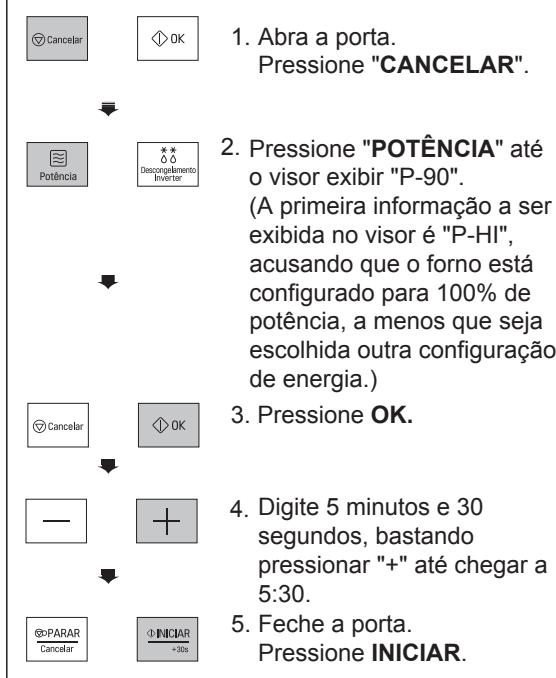
### OBSERVAÇÃO

- Ao utilizar o modo relógio, o visor permanece ligado.

# COMO UTILIZAR COZIMENTO INVERTER (COZIMENTO MANUAL)

Esta função permite cozinar alimentos pelo tempo desejado. São 10 níveis de potência disponíveis. O exemplo abaixo demonstra como configurar um nível de potência de 90% para o tempo desejado.

**Exemplo: para cozinar alimentos à potência de 90% por 5 minutos e 30 segundos.**



Quando o cozimento estiver concluído, o forno emite um bipe. A palavra "End" (Fim) é exibida no visor. A palavra "End" (Fim) permanece no visor e o bipe é emitido a cada minuto até que a porta seja aberta ou que algum botão seja pressionado.



## OBSERVAÇÃO

- Se o nível de potência não for selecionado, o forno funciona na potência ELEVADA. Para definir o cozimento em POTÊNCIA ELEVADA, pule a etapa 2 acima.

## NÍVEIS DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O forno de micro-ondas é equipado com dez níveis de potência, conferindo máxima flexibilidade e controle de cozimento. A tabela adjacente permite visualizar quais alimentos são preparados em cada variação de nível de potência.

- A tabela adjacente exibe as configurações do nível de potência do seu forno.

TABELA DO NÍVEL DE POTÊNCIA DA MICRO-ONDA

Nível de potência	Aplicação
P-HI (100%)	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Aquecer água.</li> <li>* Dourar carne moída.</li> <li>* Fazer doce.</li> <li>* Cozinhar pedaços de carne de porco, peixe e legumes.</li> <li>* Cozinhar cortes macios de carne.</li> </ul>
P-90	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Reaquecer arroz, massa e legumes.</li> </ul>
P-80	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Reaquecer alimentos preparados rapidamente.</li> <li>* Reaquecer sanduíches.</li> </ul>
P-70	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cozinhar ovo, leite e pratos com queijo.</li> <li>* Cozinhar bolos e pães.</li> <li>* Derreter chocolate.</li> </ul>
P-60	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cozinhar vitela.</li> <li>* Cozinhar um peixe inteiro.</li> <li>* Cozinhar pudim e creme.</li> </ul>
P-50	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cozinhar presunto, aves inteiras e cordeiro.</li> <li>* Cozinhar costela de vaca e pedaços de lombo.</li> </ul>
P-40	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Descongelar carne, porco e frutos do mar.</li> </ul>
P-30	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Cozinhar cortes de carne menos macios.</li> <li>* Cozinhar costeleta de porco e de vaca.</li> </ul>
P-20	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Eliminar o frio de frutas.</li> <li>* Amolecer manteiga.</li> </ul>
P-10	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Manter caçarolas e principais pratos mornos.</li> <li>* Amolecer manteiga e requeijão.</li> </ul>

## TRAVA DE CRIANÇAS

Trata-se de um recurso de segurança exclusivo que previne a utilização indesejada do forno. Com a "TRAVA DE CRIANÇAS" configurada, nada é cozinhado.

### Exemplo: para configurar a "TRAVA DE CRIANÇAS"



1. Feche a porta.  
Pressione **PARAR/CANCELAR**.
2. Pressione o botão **PARAR/CANCELAR** até que "Loc" apareça no visor e um bip seja emitido.

Se a hora já estiver sido configurada, ela só será exibida no visor após 1 segundo.



Se a "TRAVA CONTRA CRIANÇAS" já foi configurada e outro botão for tocado, a palavra "Loc" é exibida no visor. É possível cancelar a "TRAVA CONTRA CRIANÇAS" seguindo-se o procedimento abaixo.

### Exemplo: para cancelar a "TRAVA DE CRIANÇAS".



Pressione sem soltar **"PARAR/CANCELAR"** até que "Loc" desapareça da tela.

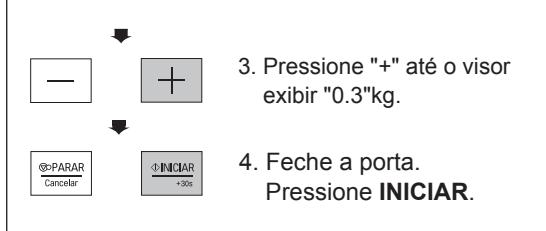
## REAQUECER

O menu do seu forno foi pré-programado para reaquecer alimentos automaticamente. Informe ao forno o que deseja e a quantidade de itens. Em seguida, deixe que o forno de micro-ondas reaqueça sua seleção.

### Exemplo: para reaquecer 0,3 kg de pizza.



1. Abra a porta.  
Pressione **"CANCELAR"**.
2. Pressione  
**"REAQUECER"** até o visor exibir "6".



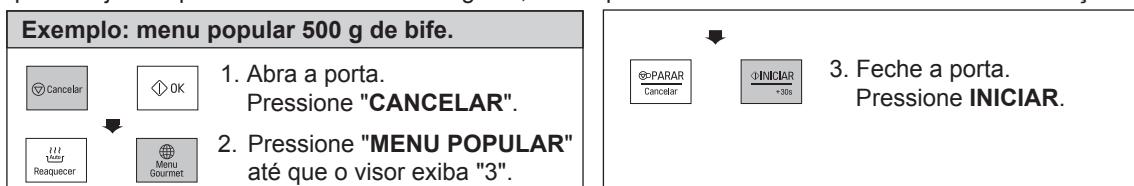
## INSTRUÇÕES DO MENU "REAQUECER"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	Bebida	De 1 a 2 copos (1 copo = 200 ml)	Ambiente	1. Coloque o alimento em um copo resistente à micro-onda. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.	Copo resistente à micro-onda
2	Caldo	De 0,25 a 1,0 kg (250g / 1 porção)	Refrigerada	1. Coloque o alimento em uma tigela resistente à micro-onda. Tampe com filme plástico e deixe uma abertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Após cozinhar, deixe coberto por três minutos.	Tigela resistente à micro-onda
3	Refeição	1	Refrigerada	1. Coloque o alimento (de 0,4 a 0,5 kg de carne, frango, purê de batata, legumes, entre outros) em um prato resistente à micro-onda. Tampe com filme plástico e deixe uma abertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Após cozinhar, deixe coberto por três minutos.	Prato resistente à micro-onda.
4	Bolo	De 1 a 4 unidades (De 75 a 80 g / muffin)	Congelado	1. Coloque o alimento no prato resistente à micro-onda. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.	Prato resistente à micro-onda.

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
5	Torta	De 0,2 a 0,6 kg (De 150 a 200 grama/fatia)	Refrigerada	1. Corte a sobra de torta em fatias. 2. Coloque o alimento no prato resistente à micro-onda. 3. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.	Prato resistente à micro-onda.
6	Pizza	0.2 - 0.5 kg	Refrigerada	1. Coloque o alimento no prato resistente à micro-onda. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.	Prato resistente à micro-onda.
7	Arroz	0.1 - 0.3 kg	Refrigerada	1. Coloque o alimento em uma tigela resistente à micro-onda. Tampe com filme plástico e deixe uma abertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Após cozinhar, deixe coberto por três minutos.	Tigela resistente à micro-onda
8	Sopa	De 0,25 a 1,0 kg (250g/porção)	Ambiente	1. Coloque o alimento em uma tigela resistente à micro-onda. Tampe com filme plástico e deixe uma abertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Após cozinhar, deixe coberto por três minutos.	Tigela resistente à micro-onda

## MENU GOURMET

O menu do seu forno foi pré-programado para reaquecer alimentos automaticamente. Informe ao forno o que deseja e a quantidade de itens. Em seguida, deixe que o forno de micro-ondas cozinhe sua seleção.



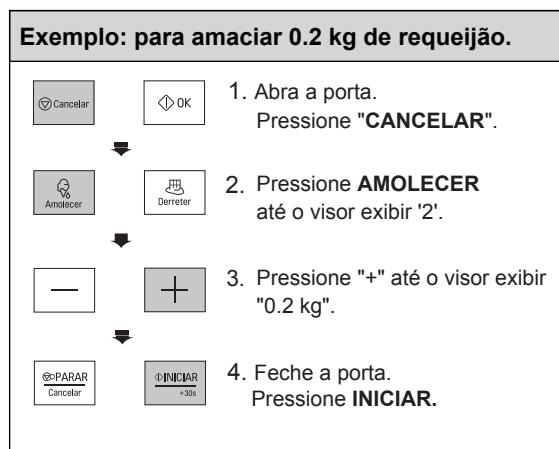
## INSTRUÇÕES DO MENU "GOURMET"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
1	Arroz	De 0,1 a 0,3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr><td>Arroz</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Água fervente</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 arroz, água fervente e sal em uma tigela resistente à micro-onda funda (3L) e misture bem. Cubra com filme plástico e deixe uma abertura. 2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR. 3. Após cozinhar, mexa e deixe coberto por 5 a 10 minutos se necessário.</p>	Arroz	100 g	200 g	300 g	Água fervente	250 ml	500 ml	750 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda
Arroz	100 g	200 g	300 g														
Água fervente	250 ml	500 ml	750 ml														
Sal	A gosto																
2	Batata Assada	De 0,2 a 1,0 kg (De 180 a 220 g cada)	Ambiente	<p>1. Lave as batatas e seque com papel-toalha. 2. Fure as batatas oito vezes com um garfo. 3. Coloque o alimento sobre papel-toalha no forno. Escolha o menu e o peso e, em seguida, pressione "INICIAR". 4. Após cozinhar, deixe descansar por três minutos.</p>	Papel-toalha												
3	Bife	500 g	Geladeira	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>500 g de carne bovina Azeite Sal e tempero de preferência</p> <p>1. Pincele a carne com azeite, sal e tempere a gosto. Coloque o alimento em um prato resistente à micro-onda no forno. 2. Escolha o menu e pressione "INICIAR". 3. Quando o bipe for emitido, vire a carne e pressione "INICIAR" para continuar o cozimento.</p>	Prato resistente à micro-onda												

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
4	Bolo	1 (500 g)	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque clara de ovos na batedeira, mexa conforme etapa 4 por cinco minutos.</li> <li>Adicione gema, manteiga, mexa conforme etapa 4 por um minuto.</li> <li>Coloque a farinha peneirada e leite, misturando bem com espátula.</li> <li>Adicione fermento e misture bem com espátula.</li> <li>Coloque um papel de cera no formato do prato dentro do prato.</li> <li>Verta os 500 g de massa no prato.</li> <li>Coloque o prato no forno, escolha o menu, pressione "INÍCIO".</li> </ol>	Prato de assar resistente à micro-onda												
5	Brigadeiro	1 (410 g)	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr><td>Leite condensado</td></tr> <tr><td>2 colheres de sopa de chocolate</td></tr> <tr><td>1 colher de sobremesa de margarina</td></tr> <tr><td>Chocolate granulado</td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque todos os ingredientes em uma tigela funda de micro-ondas.</li> <li>Mexa uma vez por cozimento.</li> <li>Após o cozimento, remova a tigela e deixe descansar para resfriar.</li> <li>Após o resfriamento, enrole e cubra com chocolate granulado.</li> </ol>	Leite condensado	2 colheres de sopa de chocolate	1 colher de sobremesa de margarina	Chocolate granulado	Tigela resistente à micro-onda								
Leite condensado																	
2 colheres de sopa de chocolate																	
1 colher de sobremesa de margarina																	
Chocolate granulado																	
6	Linguíça	0.2 ~ 0.8 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr><td>Linguíça</td><td>200 g</td><td>400 g</td><td>600 g</td><td>800 g</td></tr> <tr><td>Água fervente</td><td>30 ml</td><td>45 ml</td><td>60 ml</td><td>75 ml</td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Corte a linguiça e coloque uma tigela resistente à micro-onda grande e funda.</li> <li>Verta água fervente. Cubra com uma tampa.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> </ol>	Linguíça	200 g	400 g	600 g	800 g	Água fervente	30 ml	45 ml	60 ml	75 ml	Tigela resistente à micro-onda		
Linguíça	200 g	400 g	600 g	800 g													
Água fervente	30 ml	45 ml	60 ml	75 ml													
7	Macarrão	0.1 ~ 0.3 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr><td>Massa</td><td>100 g</td><td>200 g</td><td>300 g</td></tr> <tr><td>Água fervente</td><td>400ml</td><td>800ml</td><td>1000 ml</td></tr> <tr><td>Sal</td><td colspan="3">A gosto</td></tr> </table> <p>Tomate, cebola Alecrim, manjericão, salsinha, alho, queijo parmesão</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Junte a massa em uma tigela resistente à micro-onda com água fervente e uma colher de azeite.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>Espalhe molho de tomate por cima da massa em um prato. Espalhe queijo parmesão gratinado.</li> </ol>	Massa	100 g	200 g	300 g	Água fervente	400ml	800ml	1000 ml	Sal	A gosto			Tigela resistente à micro-onda
Massa	100 g	200 g	300 g														
Água fervente	400ml	800ml	1000 ml														
Sal	A gosto																
8	Mandioca	0.2 ~ 0.8 kg	Ambiente	<p><b>Ingredientes</b></p> <table border="1"> <tr><td>Mandioca</td><td>200 g</td><td>400 g</td><td>600 g</td><td>800 g</td></tr> <tr><td>Água fervente</td><td>400 ml</td><td>600 ml</td><td>800 ml</td><td>1000 ml</td></tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> <li>Corte a mandioca e coloque uma tigela resistente à micro-onda funda e grande.</li> <li>Verta água fervente. Cubra com uma tampa.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> </ol>	Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g	Água fervente	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml	Tigela resistente à micro-onda		
Mandioca	200 g	400 g	600 g	800 g													
Água fervente	400 ml	600 ml	800 ml	1000 ml													

## AMOLECER

O forno utiliza potência baixa para amaciar alimentos (manteiga, requeijão e sorvete). Veja a tabela a seguir.

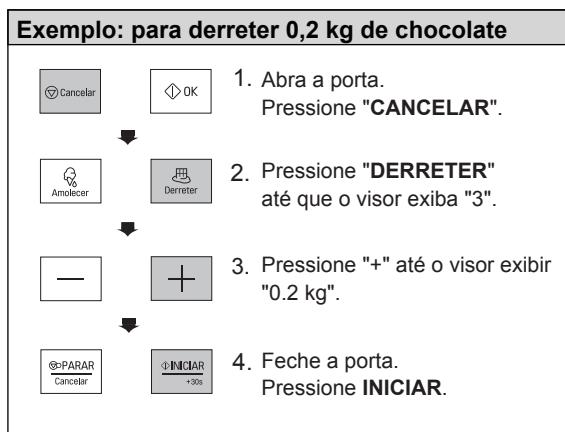


## INSTRUÇÕES DO MENU "AMOLECER"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	<b>Manteiga</b>	1 - 3 ea (De 100 a 150 g cada)	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desembale e coloque em um prato resistente à micro-onda.</li> <li>2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>3. A manteiga fica em temperatura ambiente, pronta para ser utilizada em receitas.</li> </ol>	Prato resistente à micro-onda
2	<b>Requeijão</b>	De 0.1 a 0.3 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Desembale e coloque em um prato resistente à micro-onda.</li> <li>2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>3. O requeijão fica em temperatura ambiente, pronta para ser utilizada em receitas.</li> </ol>	Prato resistente à micro-onda
3	<b>Sorvete</b>	De 2 a 4 copos	Congelado	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Remova a tampa.</li> <li>2. Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>3. O sorvete fica macio o suficiente para facilitar que sejam feitas bolas.</li> </ol>	

## DERRETER

O forno utiliza potência baixa para amaciar alimentos (manteiga, queijo e chocolate). Veja a tabela a seguir.

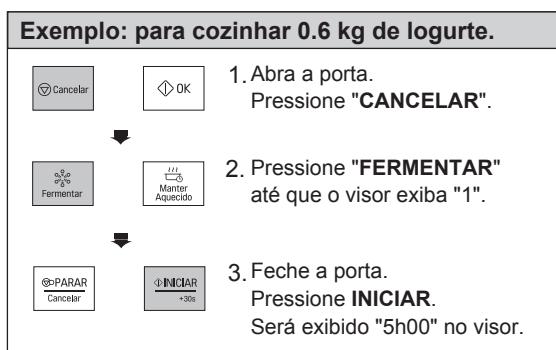


## INSTRUÇÕES DO MENU "DERRETER"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio
1	Manteiga	1 - 3 ea (De 100 a 150 g cada)	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>Coloque em uma tigela resistente à micro-onda.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>Após o cozimento, mexa para concluir o derretimento.</li> </ol>	Tigela resistente à micro-onda
2	Queijo	0.2 - 0.4 kg	Refrigerada	<ol style="list-style-type: none"> <li>Utilize apenas queijo processado. Desembale e corte em cubos.</li> <li>Coloque em uma tigela resistente à micro-onda.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>Após o cozimento, mexa para concluir o derretimento.</li> </ol>	Tigela resistente à micro-onda
3	Chocolate	0.1 - 0.3 kg	Ambiente	<ol style="list-style-type: none"> <li>Podem ser utilizadas lascas ou tabletes de chocolate.</li> <li>Desembale e coloque em uma tigela resistente à micro-onda.</li> <li>Coloque o alimento no forno. Escolha o menu e o peso, pressione INICIAR.</li> <li>Após o cozimento, mexa para concluir o derretimento.</li> </ol>	Tigela resistente à micro-onda

## FERMENTAR

Este recurso permite cozinhar iogurte, bastando pressionar o botão "FERMENTAR".



## INSTRUÇÕES DO MENU "FERMENTAR"

Código	Menu	Limite de peso	Temperatura inicial	Instruções	Utensílio												
1	Iogurte	0.6 kg	Morno	<p><b>Ingredientes</b></p> <p>500 ml de leite integral pasteurizado 100 g de iogurte natural</p> <p>1. Lave bem a tigela resistente à micro-onda do tamanho adequado com água quente. 2. Verta 500 ml de leite na tigela. 3. Aqueça por um tempo entre 1 minutos e 30 segundos a 2 minutos e 30 segundos em potência elevada, até uma temperatura de 40 a 50°C. 4. Adicione 100 ml de iogurte na tigela e mexa bem. 5. Tampe com filme plástico ou tampa e coloque o alimento no forno. Escolha o menu e pressione INICIAR. 6. Após provar, deixe congelar por cerca de cinco horas. 7. Combina com geleia, açúcar ou frutas.</p> <p><b>Observação:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Podem ser utilizados os tipos de leite e iogurte abaixo:</li> </ul> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Pode</th> <th colspan="2">Não pode</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>• Iogurte natural</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite sem gordura, 2% ou 1%</li> <li>• Leite com elevado teor de cálcio</li> <li>• Leite de soja</li> <li>• Leite de sobra</li> <li>• Leite vencido</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iogurte de sobra</li> <li>• Iogurte vencido</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lave bem os utensílios com água quente e seque-os antes de provar o iogurte.</li> <li>• Verifique se o leite está morno (de 40 a 50°C) antes de prová-lo.</li> <li>• Não agite nem misture o iogurte ao prová-lo, pois isto pode afetar sua firmeza.</li> <li>• Se a quantidade de ingredientes for maior que a sugerida, aumente o tempo de prova.</li> </ul>	Pode		Não pode		Leite	Iogurte	Leite	Iogurte	• Leite integral pasteurizado	• Iogurte natural	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite sem gordura, 2% ou 1%</li> <li>• Leite com elevado teor de cálcio</li> <li>• Leite de soja</li> <li>• Leite de sobra</li> <li>• Leite vencido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iogurte de sobra</li> <li>• Iogurte vencido</li> </ul>	Tigela resistente à micro-onda
Pode		Não pode															
Leite	Iogurte	Leite	Iogurte														
• Leite integral pasteurizado	• Iogurte natural	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leite sem gordura, 2% ou 1%</li> <li>• Leite com elevado teor de cálcio</li> <li>• Leite de soja</li> <li>• Leite de sobra</li> <li>• Leite vencido</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iogurte de sobra</li> <li>• Iogurte vencido</li> </ul>														

## MANTER AQUECIDO

A função "Manter morno" mantém alimentos cozidos e quentes em temperatura de consumo. Comece sempre com alimento quente. Utilize utensílios resistentes à micro-onda.

Exemplo: manter morno manualmente Para manter a comida morna em potência máxima por 90 minutos	
	1. Abra a porta. Pressione "CANCELAR".
	2. Pressione "MANTER AQUECIDO" até que o visor exiba "1".
	3. Feche a porta. Pressione INICIAR. Será exibido "1h30" no visor.

### Observações:

Deve-se retirar a tampa de alimentos crocantes (massas, tortas, entre outros) durante o uso desta função.

Alimentos úmidos devem ser cobertos com filme plástico ou tampa resistente à micro-onda.

Esta função é ideal para uma a três porções.

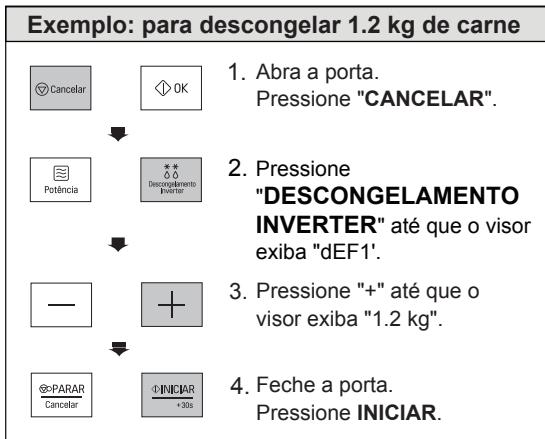
## DESCONGELAMENTO INVERTER

O forno contém quatro predefinições de descongelamento. O recurso "DESCONGELAMENTO INVERTER" proporciona o melhor método de descongelamento para alimentos congelados.

O guia de cozimento demonstra a melhor sequência de descongelamento recomendada para o alimento que está sendo descongelado.

Para uma maior conveniência, o "DESCONGELAMENTO INVERTER" inclui um mecanismo de bipe embutido que avisa quando é o momento de verificar, virar, separar ou rearrumar de modo a obter-se o melhor resultado ao descongelar. São fornecidos quatro níveis de descongela-

### (CARNE / AVES / PEIXES / PÃO)



### OBSERVAÇÃO:

Ao pressionar o botão "INICIAR", o visor muda para a contagem regressiva do tempo de descongelamento. O forno emitirá um bipe durante o ciclo de DESCONGELAMENTO.

Quando o bipe for emitido, abra a porta e remova as partes que já descongelaram. Em seguida, vire o alimento.

Devolva as partes congeladas ao forno e pressione "INICIAR" para continuar o ciclo de descongelamento.

- Retire a embalagem original e plástica de peixes, carnes e aves.
- Do contrário, a embalagem impede a saída do vapor e de sumo próximos ao alimento, podendo provocar o cozimento da superfície externa do alimento.
- Coloque os alimentos em um recipiente raso ou em uma prateleira de assar em micro-ondas para conter gotejamento.
- Os alimentos ainda devem estar levemente congelados no meio quando retirados do forno.
- O tempo de descongelamento varia conforme a solidez do congelamento.
- O formato da embalagem afeta o tempo de descongelamento. Embalagens rasas descongelam com mais rapidez do que um bloco fundo.
- Dependendo do formato do alimento, ele pode ser mais ou menos descongelado.

## INSTRUÇÕES DO MENU "DESCONGELAMENTO INVERTER"

Categoria	Alimento a ser descongelado
<b>CARNE (dEF1) 0.1 - 4.0 kg</b>	<b>Carne bovina</b> Carne moída, bife de vitela, cubos para ensopado, bife de lombo, estufado, costeleta, alcatra, acém, rodelas de hambúrguer <b>Cordeiro</b> Costeletas, rolê <b>Vitela</b> Costeletas (0,5 kg, 20 mm de espessura) Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de cinco a 15 minutos.
<b>AVES (dEF2) 0.1 - 4.0 kg</b>	<b>Aves</b> Inteira, Corte, Peito (desossado) <b>Galinhas cónicas</b> Inteira <b>Peru</b> Peito Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar de 30 a 60 minutos.
<b>PEIXES (dEF3) 0.1 - 4.0 kg</b>	<b>Peixes</b> Filé, bife integral Gire o alimento quando o BIPE soar. Após o descongelamento, deixe descansar por 5 a 10 minutos.
<b>PÃO (dEF4) 0.1 - 0.5 kg</b>	Pão de forma, carrapito, baguete, outros. Separe as fatias e coloque-as entre papel-toalha ou um prato reto. Vire o alimento quando o BIPE tocar. Após o descongelamento, deixe descansar por um a dois minutos.

# UTENSÍLIOS RESISTENTES À MICRO-ONDAS

## Jamais utilize metais ou utensílios metálicos recortados ao utilizar a função do micro-ondas

A micro-onda não é capaz de penetrar em metais, sendo repelidas de qualquer objeto metálico que esteja dentro do forno e provocando a formação de centelhas, um fenômeno assustador semelhante ao relâmpago. A maioria dos utensílios de cozinha não metálicos resistentes ao calor podem ser utilizados no forno com segurança. No entanto, alguns deles podem conter materiais que os tornam inadequados para uso em micro-onda. Em caso de dúvidas sobre um utensílio em particular, é fácil descobrir se ele pode ser utilizado na micro-onda. Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro com água utilizando a função micro-onda. Deixe a micro-onda agir na potência ELEVADA por um minuto. Se a água esquentar, mas o utensílio permanecer frio, ele pode ser utilizado na micro-onda. Porém, se a temperatura da água não for alterada e o utensílio se aquecer, as micro-ondas estão sendo absorvidas por ele, não sendo seguro utilizá-lo na função micro-onda. É muito provável que, nesse momento, haja na sua cozinha vários itens à mão que podem ser utilizados como equipamentos de cozimento na micro-onda. Para tanto, leia detidamente o roteiro abaixo.

## Pratos de jantar

Vários tipos de utensílios de jantar são resistentes à micro-onda. Em caso de dúvida, consulte a literatura do fabricante ou realize um teste de micro-onda.

## Vidraria

Todo vidro resistente ao calor é resistente à micro-onda, o que inclui todas as marcas de utensílios de cozinha de vidro temperado. No entanto, não utilize vidraria delicada, tais como tulipas ou taças de vinho, pois elas podem quebrar com o calor do alimento.

## Recipientes de armazenamento de plástico

Eles podem ser utilizados para armazenar alimentos de reaquecimento rápido. No entanto, eles não devem ser utilizados para armazenar alimentos que precisam de um tempo considerável no forno, pois alimentos quentes costumam deformar ou provocar o derretimento de recipientes plásticos.

## Papel

Pratos e recipientes de papel são convenientes e seguros para utilização na função micro-onda, desde que o tempo de cozimento seja curto e os alimentos a serem cozidos contenham pouca gordura e umidade. Toalhas de papel também são muito úteis para embalar alimentos e alinhar bandejas de assar onde são cozidos alimentos gordurosos como bacon. De modo geral, evite produtos de papel colorido, pois a coloração pode escorrer. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar centelha ou chamas se utilizados na micro-onda.

## Sacolas de cozimento plásticas

Desde que sejam feitas especialmente para o cozimento, as sacolas de cozimento são resistentes à micro-onda. No entanto, faça sempre um talho na sacola por onde o vapor escape. Jamais utilize sacolas plásticas comuns para o cozimento na função micro-onda, pois elas derretem e se rompem.

## Utensílios de micro-ondas plásticos

Existe uma variedade de formatos e tamanhos de utensílios de cozimento para micro-ondas. É muito provável que você já tenha grande parte deles à mão, podendo utilizá-los ao invés de investir em um novo equipamento de cozinha.

## Cerâmica e porcelanato

Os recipientes feitos destes materiais, em geral, podem ser utilizados na função micro-onda, sendo necessário testá-los para ter certeza.



## CUIDADO

- Alguns itens com elevado teor de chumbo ou ferro não são adequados como utensílios de cozimento.
- Deve-se conferir se os utensílios são adequados para uso no micro-ondas.

# CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS E COZIMENTO NA MICRO-ONDAS

## De olho em tudo

Observe sempre o alimento enquanto ele cozinha. A função micro-onda é equipada com uma luz que se acende automaticamente quando o forno está sendo utilizado, de modo a permitir a visualização interna e verificação da etapa do processo de cozimento do seu alimento. Instruções que são dadas em receitas para suspender, mexer e semelhantes devem ser consideradas como as etapas mínimas recomendadas. Se parecer que o alimento está sendo cozido de modo desigual, basta realizar os ajustes necessários que você julgar adequados para corrigir o problema.

## Fatores que afetam o tempo de cozimento da micro-onda.

Diversos fatores afetam o tempo de cozimento. A temperatura dos ingredientes utilizados em uma receita faz uma grande diferença no tempo de cozimento. Por exemplo, um bolo feito com manteiga, leite e ovos congelados leva muito mais tempo para assar do que outro feito com ingredientes a temperatura ambiente. Algumas receitas, sobretudo as de pão, bolo e creme, recomendam que o alimento seja removido do forno quando estiverem levemente mal passados. Não se trata de um erro. Se forem deixados descansando, geralmente cobertos, estes alimentos continuam cozinhando fora do forno, pois o calor preso nas partes externas do alimento o penetra lentamente. Se o alimento for deixado no forno até cozido por inteiro, as porções externas passam do ponto ou se queimam. Você aprenderá cada vez melhor a estimar o tempo de cozimento e de descanso de vários alimentos.

## Densidade do alimento

Alimentos leves e porosos como bolos e pães cozinharam mais rapidamente do que alimentos pesados e densos como assados e caçarolas. É preciso tomar cuidado ao levar alimentos porosos ao micro-ondas, para que as bordas externas não fiquem secas e quebradiças.

## Altura do alimento

A porção superior de alimentos grandes, sobretudo de assados, cozinharam mais rapidamente do que a porção inferior. Portanto, é aconselhável virar o alimento várias vezes durante o cozimento.

## Parte úmida do alimento

Como o calor gerado pela micro-onda provoca a evaporação da umidade, alimentos relativamente secos como assados e alguns vegetais devem ser borridados com água antes do cozimento ou cobertos para reter a umidade.

## Parte de ossos e gordura do alimento

Osso conduz calor e gordura cozinha mais rapidamente que a carne. É preciso tomar cuidado ao cozinar cortes de carne com osso ou gordurosos, de modo a evitar que eles sejam cozidos de modo desigual ou passem do ponto.

## Quantidade de alimentos

O número de micro-ondas dentro do forno permanece constante, sem importar a quantidade de alimentos que estão sendo cozidos. Portanto, quanto mais alimentos forem colocados no forno, maior é o tempo de cozimento. Lembre-se de reduzir o tempo de cozimento em cerca de 1/3 se fizer a metade de uma receita.

## Formato do alimento

As micro-ondas penetram apenas cerca de dois centímetros no alimento, sendo as porções interiores de alimentos espessos cozidos conforme o calor gerado na parte exterior adentra. Apenas a borda exterior do alimento é cozida pela energia da micro-onda, sendo o resto cozido por condução. O pior formato de cozimento de um alimento que será levado à micro-onda é quadrado e espesso. As pontas queimam muito antes de que o centro fique sequer morno. Alimentos arredondados e finos, bem como em formato de anel, cozinharam melhor na micro-onda.

## Tampas

As tampas apreendem calor e vapor, provocando o cozimento mais rápido do alimento. Utilize uma tampa ou película aderente de micro-ondas com traseira de canto dobrado para evitar que quebrem.

# CARACTERÍSTICAS DOS ALIMENTOS E COZIMENTO NA MICRO-ONDAS

## Douramento

As micro-ondas penetram apenas cerca de dois centímetros no alimento, sendo as porções interiores de alimentos espessos cozidos conforme o calor gerado na parte exterior adentra. Apenas a borda exterior do alimento é cozida pela energia da micro-onda, sendo o resto cozido por condução. O pior formato de cozimento de um alimento que será levado à micro-onda é quadrado e espesso. As pontas queimam muito antes de que o centro fique sequer morno. Alimentos arredondados e finos, bem como em formato de anel, cozinham melhor na micro-onda.

## Cobrindo com papel vegetal

Trata-se de uma cobertura mais frouxa que a tampa ou película aderente e o alimento pode secar um pouco. Porém, justamente por ser mais frouxa que a tampa ou película aderente, permite que o alimento seque um pouco.

## Distribuição e espaçamento

Alimentos individuais como batata assada, pequenos bolos e aperitivos aquecem mais igualmente se colocados no forno a uma distância igual um do outro, preferencialmente em um padrão circular. Jamais empilhe alimentos um sobre o outro.

## Mexendo

Mixer é uma das técnicas de utilização da micro-onda mais importantes. No cozimento convencional, o alimento é mexido para que seja misturado. Porém, o alimento levado ao micro-ondas é mexido para espalhar e redistribuir calor. Mexa sempre de fora para o centro, já que a parte exterior se aquece primeiro.

## Virando

Alimentos grandes, tais como assados e galinhas inteiras, devem ser virados para que as partes superior e inferior sejam cozinhadas por igual. Também é uma boa ideia cortar partes de galinhas e costeletas.

## Colocando porções mais espessas viradas para fora

Como as micro-ondas são atraídas pela porção externa do alimento, faz sentido colocar porções mais espessas de carne, aves e peixes na borda externa do prato de assar. Desta forma, porções mais espessas recebem maior energia da micro-onda e o alimento cozinha por igual.

## Blindagem

Tiras de papel alumínio (que bloqueiam as micro-ondas) podem ser colocados sobre os cantos ou bordas de alimentos quadrados e retangulares, de modo a evitar que estas partes passem do ponto. Jamais utilize papel demais e verifique se ele está preso no prato, senão ele pode provocar centelha no forno.

## Elevação

Alimentos espessos ou densos podem ser elevados para que as micro-ondas sejam absorvidas pelo lado inferior e o centro dos alimentos.

## Perfuração

Alimentos contidos em cascos, peles ou membranas podem explodir no forno, salvo se forem perfurados antes do cozimento. Tais alimentos incluem gemas e claras de ovos, amêijoas e ostras, bem como frutas e legumes integrais.

## Testando o cozimento

O alimento cozinha tão rápido no forno que é preciso testá-lo com frequência. Alguns alimentos são deixados na micro-onda até serem cozinhados por completo, mas outros, incluindo carnes e aves, são removidos do forno enquanto ainda estão um pouco antes do ponto e finalizam o cozimento durante o tempo de descanso. A temperatura interna dos alimentos aumenta entre 50 °F (30 °C) e 150 F (8 °C) durante o tempo de descanso.

## Tempo de descanso

Geralmente, permite-se que os alimentos descansem de três a 10 minutos antes de serem removidos do forno. É comum cobrir os alimentos durante o tempo de descanso de modo a reter o calor, salvo se tiverem de secar na textura (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). O descanso permite a conclusão do cozimento, auxiliando também na combinação e desenvolvimento do sabor.

# COMO LIMPAR SEU FORNO

## 1 Mantenha o interior do forno limpo

Salpicos de alimentos e gotas de líquidos grudam nas paredes do forno e por entre a superfície da vedação e da porta. A melhor forma de limpar vazamentos é com pano úmido imediatamente. Migalhas e vazamentos absorvem a energia da micro-onda, aumentando o tempo de cozimento e podendo até mesmo danificar o forno. Utilize um pano úmido para remover migalhas que caem entre a porta e o quadro. É importante manter esta área limpa para garantir uma vedação total. Remova salpicos de gordura com um pano molhado em água e sabão e, em seguida, enxague e seque. Não utilize detergente forte nem limpadores abrasivos. A bandeja metálica pode ser lavada à mão ou na lava-louças.

## 2 Mantenha o exterior do forno limpo

Desconecte a tomada de energia da força antes de limpar o forno, a fim de eliminar a possibilidade de choque elétrico. Limpe o exterior do forno com água e sabão e, em seguida, com água limpa e seque com um pano macio ou papel-toalha. Para evitar danos às peças funcionais do forno, não se deve permitir que a água penetre nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta de modo a evitar que o forno ligue acidentalmente e limpe com um pano úmido seguido imediatamente de um pano seco. Pressione "PARAR" após a limpeza.

- 3 Caso haja acúmulo de vapor no interior ou ao redor da parte exterior da porta do forno, limpe os painéis com pano macio. É normal haver acúmulo de vapor ou condensação no interior da porta se os alimentos forem aquecidos por longos períodos ou em níveis de potência mais elevados. Não se trata de um defeito. A condensação evapora de qualquer forma. Tente cobrir o alimento ou variar os níveis e tempo de aquecimento de modo a reduzir a eventual formação de condensação na porta. Isto também pode ocorrer quando o forno é utilizado sob condições de elevada umidade, não indicando defeito da unidade.
- 4 A porta e sua vedação devem ser mantidos limpos. Utilize somente água morna e com sabão, enxague e, em seguida, seque bem. NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, TAIS COMO PÓ DE LIMPEZA OU ESPONJA DE AÇO OU PLÁSTICO. É fácil realizar a manutenção de peças metálicas com a limpeza frequente com pano úmido.

# UTILIZANDO A FUNÇÃO SMART DIAGNOSIS™

Utilize esta função se uma central de atendimento da LG Electronics precisar obter um diagnóstico preciso mediante defeito ou falha do produto. Utilize esta função apenas para contatar o representante de atendimento e não durante o funcionamento normal.

1. Mediante a instrução da central de atendimento, aproxime o microfone do seu telefone da logomarca Smart Diagnosis™ no controlador.
2. Com a porta fechada, pressione e segure o botão PARAR/CLEAR por três segundos até que "Loc" seja exibido no visor. Continue segurando o botão PARAR/CLEAR por mais cinco segundos até que seja exibido "5" no visor. (Após isto, será necessário manter o botão PARAR/CLEAR, pressionando por mais oito segundos.) Será emitido um sinal originado por trás do símbolo do Smart Diagnosis.
3. Mantenha o telefone no mesmo local até o término da transmissão do sinal. O visor fará uma contagem regressiva.
4. Quando a contagem regressiva terminar e os sinais forem interrompidos, retome a conversa com o agente da central de atendimento, que poderá ajudar você na utilização das informações transmitidas para análise.



## OBSERVAÇÃO

- Para os melhores resultados, não mova o telefone durante a transmissão dos sinais.
- Se o agente da central de atendimento não conseguir obter uma gravação precisa dos dados, ele poderá solicitar que o procedimento seja repetido.



# PERGUNTAS E RESPOSTAS

FAQ	Resposta
O que há de errado quando a lâmpada do forno não acende?	Pode haver diversas razões para a lâmpada do forno não acender. A lâmpada pode ter queimado ou há uma falha no circuito elétrico.
A energia da micro-onda ultrapassa a tela da porta?	Não. Os orifícios ou portas, são feitos para permitir a passagem da luz e não permitem a passagem da micro-onda.
Por que o sinal do BIPE toca quando um botão do painel de controle é pressionado?	O sinal do BIPE toca para garantir a adequação da configuração que está sendo realizada.
A função micro-onda é danificada se ele for utilizado vazio?	Sim. Jamais o utilize se estiver vazio.
Por que os ovos às vezes estouram?	Quando o ovo é assado, frito ou escalfado, a gema pode estourar por conta de acúmulo de vapor dentro da membrana. Para evitar isto, faça um furo na gema antes de cozinhar. Jamais cozinhe ovos com casca.
Por que se recomenda um tempo de descanso após o término do cozimento na micro-onda?	Após o término do cozimento na micro-onda, o alimento continua a cozinhar durante o tempo de descanso, o qual finaliza o cozimento por igual em todo o alimento. A duração do tempo de descanso depende da densidade do alimento.
Por que meu forno nem sempre cozinha com a mesma rapidez que consta no guia de cozimento?	Verifique novamente seu guia de cozimento a fim de verificar se você seguiu as instruções corretamente, além de verificar quais fatores podem provocar variações no tempo de cozimento. Os tempos de guia de cozimento e as configurações de calor representam sugestões que foram escolhidas para auxiliar a evitar que passe do ponto, o problema mais comum ao acostumar-se com o forno. Variações de tamanho, formato, peso e dimensões do alimento exigem um tempo de cozimento maior. Aplique bom-senso às sugestões do guia de cozimento para testar as condições do alimento, como faria com um forno convencional.
Por que a palavra "Cool" (Resfriar) ou o tempo remanescente aparece no visor com o ruído da ventoinha após o término do cozimento da micro-onda?	Após o término do cozimento na micro-onda, a ventoinha pode ligar para resfriar o forno. O visor exibe "Cool" (Resfriar). Se você abrir a porta ou pressionar o botão PARAR/CANCELAR uma vez antes do término do tempo de cozimento, o tempo de cozimento remanescente é exibido no visor. Não se trata de defeito.

Se o forno de micro-ondas for utilizado com um produto tal como rádio, aparelho de televisão, rede sem fio, Bluetooth, equipamentos médicos, equipamentos sem fio, entre outros, que utilizam a mesma frequência do forno de micro-ondas, o forno poderá receber interferência destes produtos. Esta interferência não indica nenhum problema no micro-ondas nem no produto e não representa um defeito, sendo sua utilização segura. No entanto, os equipamentos médicos também podem receber interferência. Portanto, tenha cuidado ao utilizá-los próximos ao produtos.

# ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

<b>MS429****</b>	
Entrada de energia	127 V~ 60 Hz
Potência de saída da micro-onda	Máximo de 1200 W** (padrão de classificação IEC60705)
Frequência da micro-onda	2450 MHz
Dimensão externa	544 mm(L) X 307 mm(A) X 432 mm(P)
Micro-onda	1400 W

\* Em 1200 W e 1000 W, a potência de saída é reduzida automaticamente para evitar sobreaquecimento.

<b>MS429****</b>	
Entrada de energia	220 V~ 60 Hz
Potência de saída da micro-onda	Máximo de 1200 W** (padrão de classificação IEC60705)
Frequência da micro-onda	2450 MHz
Dimensão externa	544 mm(L) X 307 mm(A) X 432 mm(P)
Micro-onda	1350 W

\* Em 1200 W e 1000 W, a potência de saída é reduzida automaticamente para evitar sobreaquecimento.

Frequência da micro-onda: 2450 MHz +/- 50 MHz (Grupo 2 / Classe B) \*\*

Equipamentos do Grupo 2: o Grupo 2 contém todos os equipamentos de radiofrequência médicos, científicos e industriais cuja energia de frequência de rádio no intervalo de frequência de 9 kHz a 400 GHz seja gerada intencionalmente e utilizada ou utilizada apenas na forma de radiação eletromagnética, acoplamento capacitivo e/ou indutivo, para tratamento de material ou inspeção/análise.

Equipamentos de Classe B são adequados para utilização em ambientes domésticos e em ambientes diretamente conectados a uma rede de fornecimento de energia de baixa tensão que supre construções utilizadas como residências.

O manual do proprietário pode ser transferido para seu computador em <http://www.lg.com>



Fabricado en China