



LG

Life's Good

MANUAL DO PROPRIETÁRIO

FORNO ELÉTRICO COM MICRO-ONDAS SOLAR SMART 32L

Por favor, leia este manual cuidadosamente antes de operar.

MJ3281BP

MJ3281BPA

MJ3284BP

MJ3284BPA



MFL67160158

SAC serviço de atendimento
ao consumidor

4004 5400 Capitais e Regiões Metropolitanas

0800 707 5454 Demais Localidades

WWW.LGE.COM.BR

EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE NOSSO SAC

www.lge.com.br

CONTEÚDO

4 IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

8 ANTES DE USAR

- 8 Desembalagem e Instalação
- 9 Como Utilizar os Acessórios
- 10 Utensílios para Função Micro-ondas
- 11 Painel de Controle
- 12 Acertar o Relógio
- 12 Ligar e Desligar o Prato Giratório
- 12 Trava para Crianças
- 12 Instruções Básicas de Funcionamento

13 COMO UTILIZAR

- 13 Função Micro-ondas
- 13 Nível de Potência - Função Micro-ondas
- 14 Função Grill
- 14 Função Combinada Grill + Micro-ondas
- 15 Função Forno Elétrico com Convecção Pré-aquecimento
- 15 Função Forno Elétrico com Convecção-Cozimento
- 16 Função Forno Elétrico com Micro-ondas
- 16 Alteração dos Programas Pré-definidos
- 17 Auto Cook
- 20 Função Forno Elétrico com Convecção - Programas
- 22 '8g` Á½a 9d{^FW_ bž5a` fdà^
- 24 Cozimento Crocante
- 25 Health Fry
- 27 Descongelamento Automático
- 28 Instruções de Degelo

29 CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS E CULINÁRIA COM FUNÇÃO MICRO-ONDAS

32 PERGUNTAS E RESPOSTAS

33 TESTE DE PRATOS DE ACORDO COM EN 60705

33 DADOS TÉCNICOS



NOTA

Quando o forno não estiver sendo usado, é recomendado desligá-lo da tomada elétrica.

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Favor guardar para consultas futuras. Leia e siga todas as instruções antes de usar o forno para evitar o risco de incêndio, choques elétricos, ferimentos em pessoas ou danos ao usar o forno. Estas Instruções não cobrem todas as condições possíveis que possam ocorrer. Entre sempre em contato com o agente de serviço ou fabricante sobre problemas que você não conseguir entender e solucionar.

ATENÇÃO

Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta para perigos potenciais que podem matar ou ferir e outros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "ATENÇÃO" ou "CUIDADO". Estas palavras significam o seguinte:

ATENÇÃO

Este símbolo alerta para perigos ou práticas inseguras que podem causar lesões corporais graves ou morte.

CUIDADO

Este símbolo alerta para perigos ou práticas inseguras que podem causar ferimentos corporais ou danos materiais.

ATENÇÃO

- 1 Não tente forçar, ou fazer quaisquer ajustes ou reparos na porta, vedação da porta, painel de controle, chaves de segurança ou qualquer outra parte do forno que envolva a remoção de qualquer cobertura de proteção contra a exposição à energia de micro-ondas. Não opere o forno se o lacre da porta e as partes adjacentes do forno estiverem com defeito. Reparos só devem ser realizados por um técnico qualificado.**
 - Ao contrário de outros aparelhos, forno com função micro-ondas é um equipamento de alta tensão e corrente elétrica de alta voltagem. O uso ou reparo indevido pode resultar em exposição excessiva perigosa à energia de micro-ondas ou choque elétrico.
- 2 Não use o forno para fins de desumidificação. (Ex. O uso do forno, com jornais molhados, roupas, brinquedos, aparelhos elétricos, animais ou crianças, etc)**
 - Isto pode ser a causa de dano grave de segurança como um incêndio, queimaduras ou morte súbita devido a choque elétrico.
- 3 O aparelho não é destinado ao uso por crianças ou pessoas idosas. Não permita que crianças utilizem o forno sem supervisão quando foram dadas instruções adequadas para que a criança seja capaz de usar o forno de uma forma segura e compreender os riscos de utilização indevida.**
 - O uso inadequado pode causar danos, tais como um incêndio, choque elétrico ou queimaduras.
- 4 Partes acessíveis podem ficar quentes durante o uso. As crianças devem ser mantidas afastadas.**
 - Elas podem se queimar.
- 5 Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que podem explodir. Retire o filme plástico do alimento antes de cozinhar ou descongelar. Note entretanto que em alguns casos a comida deve ser coberta com filme plástico, para aquecimento ou cozimento.**
 - Pode estourar.
- 6 Esteja certo de usar acessórios adequados para cada modalidade de operação, consulte as Instruções na página no. 9.**
 - O uso inadequado poderá resultar em danos ao forno e acessórios, ou causar faísca e fogo.

- 7 Não permitir que crianças brinquem com os acessórios ou ficam pendurados na maçaneta da porta.
 - Elas podem se machucar.
- 8 É perigoso para qualquer um que não seja uma pessoa habilitada realizar qualquer operação de manutenção ou reparo, que envolve a remoção da tampa que protege contra a exposição à energia de micro-ondas.
- 9 Quando o aparelho é operado no modo combinado, crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de um adulto, devido às temperaturas geradas.

CUIDADO

- 1 Você não pode operar o forno com a porta aberta, devido as travas de segurança que estão incorporadas ao mecanismo da porta. É importante não mexer com as travas de segurança.
 - Tal ação pode resultar em exposição prejudicial à uma excessiva energia de micro-ondas. (Dispositivos de segurança desligam automaticamente qualquer atividade de cozimento quando a porta for aberta.)
- 2 Não coloque qualquer objeto (tais como toalhas de cozinha, guardanapos, etc) entre a face frontal do forno e a porta e não permita que alimentos ou resíduos de produtos de limpeza se acumulem nas superfícies de vedação.
 - Tal ação pode resultar em exposição prejudicial à uma excessiva energia de micro-ondas.
- 3 Não opere o forno se este estiver com qualquer defeito. É particularmente importante que a porta se feche corretamente e que não haja danos em:(1)porta(dobrada), (2)dobradiças e trincos(quebrados ou soltos), (3) juntas da porta e superfícies de vedação.
 - Tal ação pode resultar em exposição prejudicial à uma excessiva energia de micro-ondas.
- 4 Certifique-se de que os tempos de cozimento sejam definidos corretamente, atentando para o fato de que pequenas quantidades de alimentos requerem menor tempo de cozimento ou de aquecimento.
 - Cozimento em demasia pode resultar na queima do alimento e posterior dano ao seu forno.
- 5 Ao aquecer líquidos, por exemplo, sopas, molhos e bebidas em seu forno ,
 - * Não use recipientes que possuam bocas estreitas.
 - * Não aquecer em demasia.
 - * Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mais uma outra vez durante a metade do tempo de aquecimento.
 - * Após o aquecimento, deixe-o repousar no forno por um curto período de tempo e mexa ou agite-o novamente com cuidado sempre verificando a temperatura antes de consumir para evitar queimaduras (especialmente o conteúdo de mamadeiras e potinhos de comida para bebês).
 - Tenha cuidado ao manusear o recipiente. O aquecimento de bebidas com a função micro-ondas pode resultar em fervura retardada, sem evidências de borbulhas. Isso poderia resultar em líquidos quentes, ferverem de repente.
- 6 Uma saída de exaustão está localizada na parte superior, e na inferior ou na lateral do forno. Não bloquee a saída.
 - Isto poderá causar danos ao seu forno e resultados indevidos de cozimento.
- 7 Não trabalhe com o forno quando estiver vazio. É melhor deixar um copo de água no forno quando não estiver em uso. A água do copo irá absorver toda a energia de micro-ondas, se o forno começar a trabalhar acidentalmente.
 - O uso inadequado poderá resultar em danos ao forno.

- 8 Não cozinhe alimentos embrulhados em toalhas de papel, a menos que o livro dê instruções no sentido de assim cozinhar o alimento que você está preparando.**
Never use newspaper in the place of paper towels.
• The use of inappropriate paper can cause an explosion or fire.
- 9 Não utilize embalagens de madeira e de cerâmica, que possuam incrustações metálicas (Ex: Ouro ou prata). Sempre retire qualquer partícula contendo metal.**
Check if the utensils are appropriate for use in microwaves before use.
• They may heat up and melt. Metal objects in particular, may warp in the oven, which can cause serious damage.
- 10 Não use produtos de papel reciclado.**
• They may contain impurities that can cause sparks and / or fires when used for cooking.
- 11 Não lave a bandeja e a prateleira, colocando-as na água logo após o cozimento.**
They may break or damage.
• The use of inappropriate paper can result in damage to the oven.
- 12 Assegure-se de colocar o forno de maneira que a frente da porta fique a 8 cm ou mais atrás da borda da superfície na qual ele está colocado, para evitar qualquer possível tombamento acidental do aparelho.**
• The use of inappropriate paper can result in injuries and damage to the oven.
- 13 Antes de cozinhar, perfure a casca da batata, maçã ou de qualquer outra fruta ou legume.**
• They may burst if they are not pierced.
- 14 Não cozinhe ovos com casca. Ovos com casca e ovos cozidos inteiros não devem ser aquecidos em fornos com função micro-ondas, uma vez que podem explodir, mesmo depois do forno ser desligado.**
• Pressure is created inside the egg, which can cause it to burst.
- 15 Não tente fazer frituras em seu forno.**
• This can result in sudden liquid overflow.
- 16 Se observar alguma fumaça, desligue ou desconecte o forno da alimentação elétrica e mantenha a porta fechada para abafar as chamas.**
• This can cause serious damage, such as fire or electrical shock.
- 17 Quando a comida for cozida ou aquecida em recipientes descartáveis de plástico, papel ou outros materiais combustíveis, fique de olho no forno e verifique com freqüência.**
• Food may leak due to the deterioration of the container, which can cause fire.
- 18 A temperatura da parte externa do forno poder ser elevada quando o aparelho estiver em funcionamento. Não toque na porta do forno, na parte externa, na parte traseira, interior do forno, acessórios e pratos durante o mododourar, transmissão do calor e operações de modo de cozimento automático, antes de se certificar de que não está quente.**
• When hot, there is a risk of burns.
- 19 O forno deve ser limpo regularmente e quaisquer resíduos de alimentos devem ser removidos.**
• Not maintaining the oven in good condition can lead to damage to the surface.
This can affect the life of the appliance and cause some dangerous situations.
- 20 Se houver elementos de aquecimento, o aparelho fica quente durante o uso. Cuidados devem ser tomados para evitar tocar os elementos de aquecimento no interior do forno.**
• There is a risk of burns.

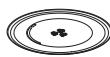
- 21** Siga as instruções exatas fornecidas por cada fabricante para seus produtos de pipoca.
Não deixe o forno sem vigilância enquanto o milho estiver sendo estalado.
Se o caroço de milho não estalar depois dos períodos de tempo conforme sugerido pelo fabricante, interromper o processo de cozimento. Nunca use um sacode papel qualquer para estourar o milho. Nunca tente estourar os caroços de milho que sobrarem.
• Excesso de cozimento pode queimar os milhos.
- 22** Este aparelho deve ser aterrado.
Os fios do cabo de alimentação são coloridos de acordo com os seguintes códigos
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, por um agente de serviço ou por um técnico qualificado a fim de evitar possíveis riscos.
• O uso inadequado pode causar sérios danos elétricos.
- 23** Não use produtos de limpeza abrasivos ou materiais para raspagem metálicos e /ou afiados para limpar o vidro da porta do forno.
• Eles podem arranhar a superfície, o que pode resultar em sua quebra.
- 24** Este forno não deve ser utilizado para fins comerciais de cozinha industrial.
O uso inadequado poderá resultar em danos ao forno.
- 25** A conexão deve ser feita através do acesso ao plug ou pela incorporação de um interruptor na fiação fixa de
• acordo com as normas de cabeamento.
O uso de plug ou ligação imprópria pode provocar um choque elétrico ou incêndio.
- 26** Este aparelho não é destinado ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimento, a menos que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- 27** Crianças devem ser vigiadas para garantir que não brinquem com o aparelho.
- 28** Este aparelho não deve ser instalado em armário.

ANTES DE USAR

Desembalagem e Instalação

Ao seguir os passos básicos contidos nestas duas páginas você será capaz de rapidamente verificar se o forno está funcionando corretamente. Por favor, preste especial atenção às orientações sobre onde instalar o seu forno. Ao desembalar o forno, certifique-se de remover todos os acessórios e materiais de embalagem de que o forno não tenha sido danificado durante o transporte.

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



Prato de vidro



Anel de rotação



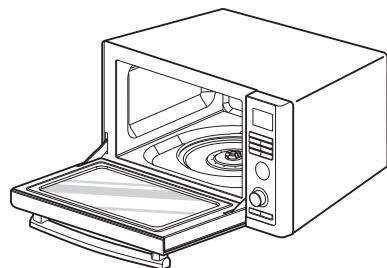
Recipiente de vapor/ Prato crisp



Prateleira alta



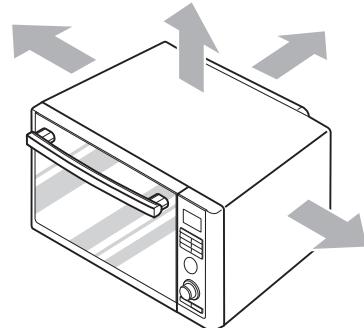
Prateleira baixa



- 2 Coloque o forno no local nivelado de sua preferência que tenha mais de 85 cm de altura, mas certifique-se que possua pelo menos 20 cm de espaço na parte superior e 10 cm na parte traseira para a ventilação adequada.

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

Uma saída de exaustão está localizada na parte inferior e na lateral do forno. O bloqueio das saídas de ar podem danificar o forno.



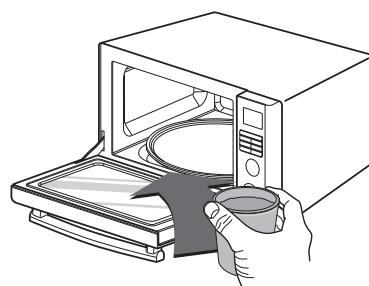
CUIDADO

- ESTE FORNO NÃO DEVE SER USADA PARA FINS COMERCIAIS OU EM COZINHA INDUSTRIAL.

- 3 Ligue o forno a uma tomada residencial normal. Verifique se o seu forno é o único aparelho ligado à tomada. **Se o forno não funcionar corretamente, desligue-o da tomada elétrica e, em seguida, conecte-o.**

- 4 Abra a porta do forno através do puxador da porta. da porta.

Coloque o anel de rotação no interior do forno e coloque o prato de vidro no topo.



- 5 Encher um recipiente apropriado para micro-ondas com 300 ml de água.

Coloque sobre o prato de vidro e feche a porta do forno.

Se você tiver alguma dúvida sobre que tipo de recipiente deve ser utilizado, consulte a página 10.

- 6 Pressione o botão **PARAR / CANCELAR**, e pressione uma vez o botão **INÍCIO/OK** para definir 30 segundos de tempo de cozimento.



- 7 O VISOR irá mostrar a contagem regressiva de 30 segundos. Quando chegar a 0 o forno irá soar BIPES. Abra a porta e teste a temperatura da água. Se o seu forno estiver funcionando, a água deve estar morna. **Tenha cuidado ao retirar o recipiente pode estar quente.**



O SEU FORNO ESTÁ AGORA INSTALADO

- 8 O conteúdo de mamadeiras e potinhos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado e a temperatura verificada antes do consumo, a fim de evitar queimaduras.

Como Utilizar os Acessórios

| | Micro-ondas | Grill | Forno elétrico | Grill Combi | Conv Combi |
|----------------------------------|-------------|-------|----------------|-------------|------------|
| Prateleira alta | — | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Prateleira baixa | — | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Prato de vidro | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |
| Recipiente de vapor/ Prato crisp | ○ | ○ | ○ | ○ | ○ |

Cuidado: Use os acessórios de acordo com as instruções de culinária!

○ Aceitável
— Não aceitável

Utensílios para Função Micro-ondas

Nunca usar utensílios de metal ou que contenham metal quando for utilizar a função de micro-ondas

As micro-ondas não conseguem penetrar em metais. Eles vão saltar fora de qualquer objeto de metal no forno e causar faísca, um fenômeno que se assemelha a um raio. A maioria dos utensílios resistentes ao calor e de cozinha não metálicos são seguros para serem usados em seu forno. No entanto, alguns podem conter materiais que os tornem impróprios como utensílios de micro-ondas. Se você tiver alguma dúvida sobre um utensílio em especial, há uma maneira simples de descobrir se ele pode ser usado na função micro-ondas.

Coloque o utensílio em questão ao lado de uma tigela de vidro cheia de água no forno. Selecione a função micro-ondas em potência ALTA por 1 minuto. Se a água esquentar, mas o utensílio permanecer frio ao toque, o utensílio é seguro para ser usado na função micro-ondas. No entanto, se a água não alterar a temperatura, mas o utensílio ficar quente, as micro-ondas foram absorvidas pelo utensílio e este não é seguro para uso com a função micro-ondas. Você provavelmente tem muitos itens em mão em sua cozinha que agora pode ser usado como material para cozinhar na função micro-ondas. Basta ler a lista a seguir.

Louças

Há muitos tipos de louça para uso na função micro-ondas. Em caso de dúvida, consultar as instruções do fabricante ou realizar o teste de micro-ondas.

Utensílios de vidro

Utensílios de vidro resistente ao calor é seguro para micro-ondas. Isso inclui todos os tipos de utensílios de vidro temperado. No entanto, não utilizar peças delicadas feitas em vidro, como copos ou taças de vinho, pois podem quebrar com o aquecimento dos alimentos.

Recipientes de armazenamento feitos em plástico

Estes podem ser usados para armazenar os alimentos que devem ser rapidamente esquentados. No entanto, eles não devem ser usados para armazenar os alimentos que necessitam de tempo considerável no forno, pois comidas quentes, eventualmente podem deformar ou derreter os recipientes de plástico.

Papel

Pratos de papel e embalagens são convenientes e seguros para uso em função micro-ondas, desde que o tempo de cozimento seja curto e os alimentos a serem cozidos sejam baixos em gordura e umidade. As toalhas de papel também são muito úteis para embalar alimentos e para o revestimento de tabuleiros em que alimentos gordurosos, como bacon são cozidos. Em geral, evite produtos de papel de cor pois a cor pode sair e se pregar ao alimento. Alguns produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem causar faísca ou fogo quando usados na função micro-ondas.

Sacos plásticos de cozinha

Desde que sejam feitos especialmente para a cozinha, essas sacos podem ser usados em micro-ondas. No entanto, não se esqueça de fazer um corte no saco para que o vapor possa escapar. Nunca utilize sacos comuns de plástico para cozimento em micro-ondas, pois eles irão derreter ou se romper.

Utensílios de plástico para micro-ondas

Uma variedade de formas e tamanhos de utensílios de micro-ondas estão disponíveis. Na maioria das vezes, provavelmente você vai poder usar itens que você já tem em casa ao invés de investir em novos equipamentos de cozinha.

Barro, pedra e cerâmica

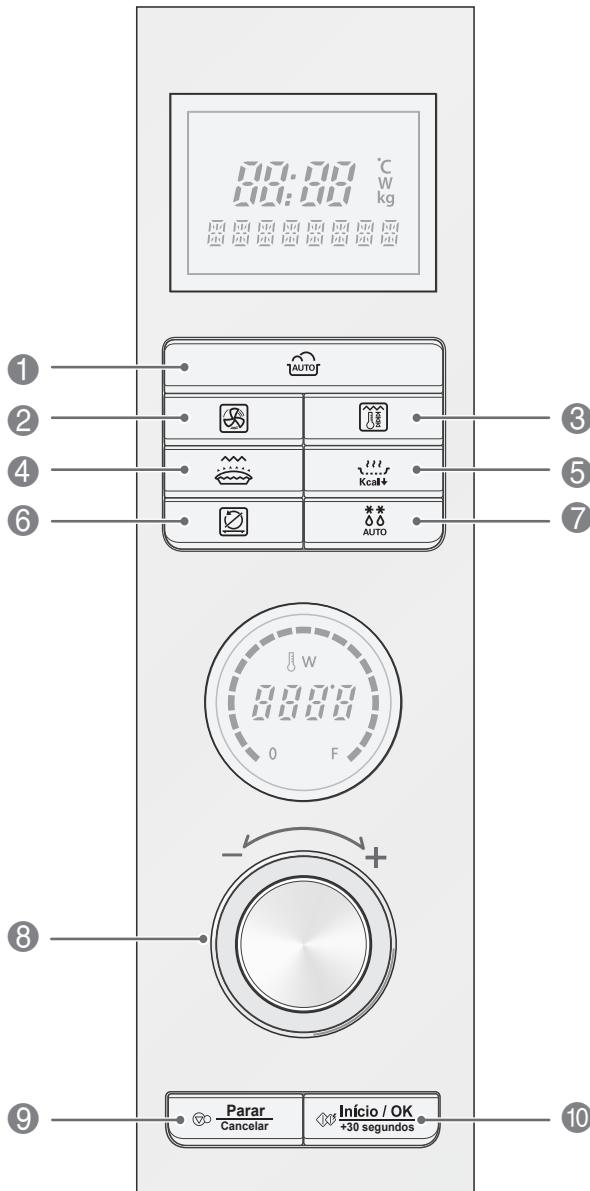
Os recipientes feitos destes materiais são geralmente finos para uso em micro-ondas, mas eles devem ser testados para se ter certeza.



CUIDADO

- Alguns itens com elevado teor de chumbo ou ferro não são adequados como utensílios de cozinha.
- Os utensílios devem ser verificados para garantir que sejam adequados para uso na função micro-ondas.

Painel de Controle



| Funções | |
|---|--|
| 1 AUTO COOK | Permite que você cozinhe a maioria de seus alimentos favoritos, selecionando o tipo e o peso desse alimento. Consulte a página 17 "Auto Cook" |
| 2 FORNO ELÉTRICO COM CONVEÇÃO | Consulte a página 20 "Forno Elétrico com Convecção" |
| 3 FUNÇÃO GRILL TEMP. CONTROL | Consulte a página 22 "8g) éçá 9d^FW_ bz5a` fdá" |
| 4 COZIMENTO CROCANTE | Consulte a página 24 "Cozimento Crocante" |
| 5 HEALTH FRY | Consulte a página 25 "health fry" |
| 6 LIGAR E DESLIGAR O PRATO GIRATÓRIO | Você pode selecionar o prato giratório ligado ou desligado. |
| 7 DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO | Consulte a página 27 "degelo automático" |
| 8 FUNÇÃO | <ul style="list-style-type: none"> Determinar a categoria de programa escolhido. Configurar os tempos de cozimento, temperatura e nível de energia. Ao cozinhar com função automática e manual, você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento a qualquer momento, girando o dial (com exceção do modo de degelo). |
| 9 PARAR / CANCELAR | <ul style="list-style-type: none"> Pára e apaga todas as entradas, exceto hora do dia. |
| 10 INÍCIO / OK | <ul style="list-style-type: none"> Para começar a cozinhar o que foi selecionado, pressione o botão uma vez. O recurso de início rápido permite que você defina intervalos de 30 segundos para cozinhar em potência ALTA com um simples toque no botão de início rápido. |

Acertar o Relógio

Você pode definir o relógio para marcar em 12 ou 24 horas. No exemplo a seguir, vamos mostrá-lo como definir o horário de 14:35 usando o relógio de 24 horas.

- Ligue o forno pela primeira vez.

"24H" aparece no visor.

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para confirmação do relógio de 24 horas.

(Se você quiser alterar para uma opção diferente após o ajuste do relógio, você terá que desligar e ligá-lo outra vez.)



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "14:00".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para confirmação.



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "14:35".

Pressione **INÍCIO / OK**.

O relógio começa a funcionar.



! NOTA

- Ao ligar o forno pela primeira vez, você terá que acertar o relógio.
- Se o relógio (ou visor) mostrar os símbolos com uma aparência estranha, desligue o forno da tomada elétrica e ligue-o novamente e em seguida reinicie o relógio.

Ligar e Desligar o Prato Giratório

Para melhores resultados, deixar o prato giratório ligado. Ele pode ser desligado para pratos grandes.

Pressione "■" para ligar ou desligar o prato giratório.

! NOTA

- Às vezes o prato giratório pode tornar-se quente ao toque. Tenha cuidado ao tocar o prato giratório durante e após o cozimento.
- Não trabalhe com o forno vazio, sem nenhuma comida nele.

Trava para Crianças

No exemplo a seguir, mostraremos como configurar a trava para crianças.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Pressione e segure **PARAR / CANCELAR** até "TRAVA DE SEGURANÇA" e "🔒" aparecerem na tela e o som de um BIPE.

A trava para crianças já está definida.

Se nenhum botão for pressionado,

"TRAVA DE SEGURANÇA" e "🔓" aparecerá no visor.



- Para cancelar a **TRAVA DE SEGURANÇA** apertar e segurar **PARAR / CANCELAR** até "TRAVA DE SEGURANÇA" desaparecer.

Você vai ouvir um BIPE quando estiver destravado.



! NOTA

O forno possui uma característica de segurança que impede o funcionamento acidental do forno. Uma vez que a trava para crianças está definida, você não poderá usar nenhuma das funções e nenhum cozimento poderá ser feito.

Instruções Básicas de Funcionamento

No exemplo a seguir, iremos mostrá-lo como selecionar 2 minutos de cozimento em potência alta (900 W).

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Pressione o botão **INÍCIO / OK** quatro vezes para selecionar 2 minutos em potência alta (900 W).

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



- Durante o cozimento com **INÍCIO / OK**, você pode estender o tempo de cozimento até 99 minutos e 59 segundos, girando o botão **FUNÇÃO**.



! NOTA

O botão **INÍCIO / OK** permite que você defina intervalos de 30 segundos de potência alta (900 W) de cozimento pressionando o botão **INÍCIO / OK**.

Como a função de micro-ondas funciona

As micro-ondas são uma forma de energia semelhante ao rádio, ondas de televisão, e a luz do dia comum. Normalmente, micro-ondas se expandem enquanto viajam através da atmosfera e desaparecem sem nenhum efeito.

Este forno, no entanto, possui um magnetron que é projetado para fazer uso da energia das micro-ondas. A eletricidade que é fornecida ao tubo de magnetron, é utilizada para criar a energia de micro-ondas, que entram micro-ondas, que entram na área de cozimento através de aberturas no interior do forno. Uma bandeja fica localizada no interior.

As micro-ondas não podem passar através das paredes metálicas do forno, mas podem penetrar em materiais como porcelana, vidro e papel, os quais são os materiais dos quais são feitos os utensílios a serem usados no forno com função micro-ondas.

As micro-ondas não aquecem panelas, embora acabem por ficar quentes a partir do calor gerado pela comida.

Um aparelho muito seguro

O forno com função micro-ondas, é um dos mais seguros de todos os eletrodomésticos. Quando a porta é aberta, o forno pára automaticamente de produzir micro-ondas. A energia das micro-ondas é convertida completamente em calor quando entra na comida, não deixando nenhuma "sobra" de energia para prejudicá-lo quando você come o seu alimento.

COMO UTILIZAR

Função Micro-ondas

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como cozinhar alguns alimentos em potência de 720 W por 5 minutos.

Nível de Potência - Função Micro-ondas

Este forno está equipado com 5 níveis de potência para dar-lhe a máxima flexibilidade e controle sobre a culinária.

A tabela abaixo mostra alguns exemplos de alimentos e seus níveis de potência de cozimento recomendados para uso com a função micro-ondas.

| Nível de Potência | Potência | Uso | Acessório |
|-------------------|----------|---|---------------------------------|
| Alto | 900 W | <ul style="list-style-type: none"> Ferva a água Picadinho de carne Pedaços de frango cozido, peixe, legumes Cozimento de pedaços de carnes a carne macia | |
| Médio Alto | 720 W | <ul style="list-style-type: none"> Todos os tipos de reaquecimento Carne e frango assado Cozimento de cogumelos e mariscos Cozimento de alimentos que contenham queijo e ovos | |
| Médio | 540 W | <ul style="list-style-type: none"> Preparar ovos Fazer cremes ou manjares Preparar arroz, sopa | Pratos seguros para micro-ondas |
| Médio / Baixo | 360 W | <ul style="list-style-type: none"> Derrreter manteiga e chocolate Cozinhar pedaços menos tenros de carne | |
| Baixo | 180 W | <ul style="list-style-type: none"> Amolecer queijo Amolecer sorvetes Crescer massa a base de fermento Todos os descongelamentos | |

- 1 Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- 2 Gire o botão para selecionar **FUNÇÃO** e selecione **Micro-ondas**.

A indicação a seguir é exibida: “**≡**”.

Pressione **INÍCIO / OK** para confirmação da função.



- 3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “720 W”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação de potência.



- 4 Vire **MODO COZINHAR** até o visor mostrar “5:00”.

Pressione **INÍCIO / OK**.



NOTA

- O forno possui 5 configurações de potência para a função micro-ondas. A potência Alta é automaticamente selecionada e ao se girar o botão **FUNÇÃO** irá ser selecionado um outro nível de energia diferente.
- O alimento a ser cozido deve ser colocado em um utensílio próprio para micro-ondas.
- Por favor, não use os acessórios a seguir.



Prateleira alta



Prateleira baixa

Função Grill

No exemplo a seguir, iremos mostrar-lhe como usar a função Grill para cozinhar alguns alimentos por 12 minutos.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar modo **Grill**.
A indicação a seguir é exibida: "▲▲▲".

Pressione **INÍCIO / OK**



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "12:00".



- Pressione **INÍCIO / OK**.



CUIDADO

Utilize sempre luvas de forno ao retirar o alimento após o cozimento, pois tanto o forno quanto os acessórios vão estar muito quentes.



NOTA

- Esta funcionalidade permite que a comida fique dourada e crocante rapidamente.
- Para o melhor resultado possível utilizar os seguintes acessórios.



Função Combinada Grill + Micro-ondas

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como programar o forno com a potência para micro-ondas de 360 W e grill para um tempo de cozimento de 25 minutos.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Grill Combi**.
A indicação a seguir é exibida: "~~~~", "▲▲▲".

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "360 W".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação de potência.



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "25:00".



- Pressione **INÍCIO / OK**.



NOTA

- O forno possui uma característica de cozimento combinado que lhe permite cozinhar os alimentos com **grill e micro-ondas**. Isso significa que levará menos tempo para cozinhar seus alimentos.
- É possível definir três tipos de nível de potência para micro-ondas (180 W, 270 W e 360 W) no modo grill combi.
- Esta funcionalidade permite que a comida fique dourada e crocante rapidamente.



- Para o melhor resultado é possível utilizar os seguintes acessórios.

Função Forno Elétrico com Convecção Pré-aquecimento

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como pré-aquecer o forno a uma temperatura de 200 °C

- 1 Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- 2 Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Forno elétrico com convecção**.

A indicação a seguir é exibida: “”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- 3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “200 °C”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- 4 Pressione **INÍCIO / OK**.

O pré-aquecimento será iniciado com a exibição de “PRE-AQUECIMENTO”.



NOTA

- O forno elétrico possui uma faixa de temperatura de 40 °C e 100~230 °C.
- O forno possui a função de fermentar com a temperatura do forno em 40 °C. Espere até que o forno esfrie pois não será possível usar a função de fermentação com temperatura acima dos 40 °C.
- O forno deverá demorar alguns minutos para atingir a temperatura selecionada.
- Depois de ter atingido a temperatura correta, o forno emitirá um BIPE para que você saiba que foi atingida a temperatura correta.
- Em seguida, coloque a comida no forno e comece a cozinhar.

Função Forno Elétrico com Convecção - Cozimento

No exemplo a seguir, vamos mostrar-lhe como cozinhar alguns alimentos a uma temperatura de 230 °C durante 50 minutos

- 1 Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- 2 Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Forno elétrico com convecção**.

A indicação a seguir é exibida: “”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- 3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “230 °C”.

Aperte o botão **INÍCIO / OK**



- 4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “50:00”.



- 5 Pressione **INÍCIO / OK**.

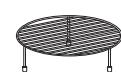


CUIDADO

Utilize sempre luvas de forno ao retirar o alimento após o cozimento, pois tanto o forno quanto os acessórios vão estar muito quentes.

NOTA

- Se você não definir uma temperatura, seu forno irá selecionar automaticamente 180 °C, sendo que a temperatura de cozimento pode ser alterada girando o botão **FUNÇÃO**.
- Para melhores resultados utilize os seguintes acessórios.



Prateleira baixa

Função Forno Elétrico com Micro-ondas

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como programar o forno na potência de micro-ondas de 270 W e a uma temperatura de forno elétrico de 200 °C para um tempo de cozimento de 25 minutos.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Gire o botão **FUNÇÃO** para selecionar **Conv. Combi**. A indicação a seguir é exibida: "|||", "|||".

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "270 W".

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "200 °C".

Carregue no botão **INÍCIO / OK**



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "25:00".



- Pressione **INÍCIO / OK**.



CUIDADO

Utilize sempre luvas de forno ao retirar o alimento após o cozimento, pois tanto o forno quanto os acessórios vão estar muito quentes.

NOTA

- É possível definir três tipos de níveis de potência de micro-ondas (180 W, 270 W, 360 W).
- Para o melhor resultado possível utilizar o seguinte acessório.



Alteração dos Programas Pré-definidos

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como alterar os programas pré-definidos para um tempo de cozimento mais longo ou mais curto.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Definir o programa do modo



Selecione o peso do alimento.

- Pressione **INÍCIO / OK**.

Gire o botão **FUNÇÃO**.

O tempo de cozimento irá aumentar ou diminuir.



NOTA

- Se você achar que o alimento não está completamente cozido, ao ser usado o programa de pré definição, você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento, girando o botão **FUNÇÃO**.
- Você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento (com exceção do modo de descongelamento) em qualquer momento girando o botão **FUNÇÃO**.

Auto Cook

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar como cozinhar 0,6 kg de espetinho de carne.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Pressione o botão **AUTO COOK**.



A indicação a seguir é exibida: "**auto**".

- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "5 ESPETINHO DE CARNE".

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "0,6 kg". Pressione **INÍCIO / OK**.

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO**.



NOTA

- Os menus **AUTO COOK** são programados.
- AUTO COOK** permite cozinhar a maioria dos seus alimentos favoritos, bastando selecionar o tipo e o peso do alimento.

Auto Cook e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES |
|--|---|
| 1. Sobre coxas de frango grelhadas <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira alta | <i>Ingredientes;</i> <i>Coxa de frango \ Pimenta</i> <i>½ xícara de vinho branco \ 2 dentes de alho \ Sal</i> <ol style="list-style-type: none"> Passe sal em ambos os lados da coxa de frango junto com o alho amassado e a pimenta. Marinar a coxa de frango no vinho branco por 1 hora. Coloque a coxa de frango no prato crisp na prateleira alta. Pressionar "Sobre coxas de frango grelhadas" e pressionar a tecla iniciar. Quando ouvir um BIPE, vire o alimento. |
| 2. Batatas gratinadas ao creme <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato de pirex na prateleira baixa | <i>Ingredientes;</i> <i>250 g de batatas \ ½ xícara de creme de leite</i> <i>¼ de xícara de queijo gruyère \ 50 g de queijo mussarella \ Sal</i> <ol style="list-style-type: none"> Batatas em rodelas de 2 mm. Coloque as rodelas de batatas em um pirex. Faça o molho com o creme branco, queijo gruyère e sal, misture bem. Misture bem a mistura. Despeje as batatas em um pirex. Polvilhe o queijo muçarela por cima. Coloque o pirex na prateleira de baixo e coloque no forno. Pressione "Batatas ao creme gratinada" e pressione a tecla INÍCIO / OK. |

Auto Cook e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES |
|--|--|
| 3. Sanduiche de presunto e queijo - gratinado - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | <p><i>Ingredientes</i></p> <p>8 fatias de pão \ 2 ovos \ ¼ xícara de leite ½ colher de chá de noz moscada \ 4 fatias de presunto 4 fatias de queijo \ 50 g de queijo mussarela \ Salpicos de manteiga</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Retire a casca da fatia de pão. 2. Pincele a manteiga no prato crisp. 3. Misture o leite e os ovos, misture bem. 4. Coloque as fatias de pão na bandeja de dourar. 5. Coloque as fatias de queijo, presunto e pão de forma. 6. Espalhe a mistura sobre a parte superior da fatia de pão. 7. Polvilhe o queijo muçarela por cima. 8. Coloque o prato crisp na prateleira baixa e coloque no forno. 9. Pressione o botão "Sanduiche de presunto e queijo - gratinado" e aperte a tecla INÍCIO / OK. |
| 4. Quiche Lorrainne - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | <p><i>Ingredientes</i></p> <p>1 fatia de torta assada \ Molho \ 200 g de molho branco \ 60 g de presunto 120 g de queijo emmental \ 30 g de queijo parmesão \ Pimenta \ Sal \ 3 ovos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Coloque a fatia de torta assada no prato crisp. 2. Faça o molho com o molho branco, ovos, presunto, queijo emmental, sal e pimenta, misture. 3. Misture bem esses ingredientes. 4. Despeje a mistura sobre a massa. 5. Polvilhe queijo parmesão por cima. 6. Coloque o prato crisp na prateleira baixa e coloque no forno. 7. Pressione a tecla "Quiche Lorrainne" e pressione a tecla INÍCIO / OK. <p><i>* Dica: Massa</i></p> <p>250 g de farinha \ 125 g de manteiga gelada \ 1 ovo \ 1 colher de chá de água</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture a farinha, a manteiga, o ovo e a água para fazer a massa. 2. Amassar a massa e depois mantê-la na geladeira por 1 hora. 3. Pressionar "MW, 08:00" e aperte Iniciar. |
| 5. Espetinho de Carne - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prateleira alta sobre um prato de gotejamento | <p><i>Ingredientes</i></p> <p>Carne \ 2 Páprica \ Azeite de oliva \ Espeto \ Pimenta \ Sal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte a carne e o pimentão em cubos de 2,5 centímetros. 2. Passe a carne e pimentão na páprica e coloque nos espetos. 3. Adicione o sal, pimenta e azeite. 4. Colocar os espetinhos na prateleira alta com um prato de gotejamento abaixo no forno. 5. Pressione o botão "Espetinho de Carne" e aperte INÍCIO / OK. 6. Ao ouvir um BIPE, virar o alimento. |

Auto Cook e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES |
|--|--|
| 6. Lasanha <ul style="list-style-type: none"> - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato de assar de 26 x 17 cm na prateleira baixa | <p><i>Ingredientes</i></p> <p>250 g de carne moída \ 340 ml de molho de tomate \ ½ colher de chá de orégano 500 g de massa de lasanha pronta \ 150 g de presunto fatiado \ Pimenta 150 g de queijo mussarela \ ½ colher de chá de alho \ Queijo parmesão \ Sal</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mergulhe a massa da lasanha em água quente. 2. Faça o molho com carne moída, orégano, molho de tomate, alho esmagado, sal, e pimenta, misture. 3. Misture bem e aqueça a mistura. 4. Espalhe o molho no fundo da assadeira. 5. Cubra o fundo da assadeira com a massa da lasanha. 6. Espalhe o molho e presunto fatiado sobre a massa e cubra com um pouco de cada tipo de queijo. 7. Repita as camadas até a assadeira ficar cheia, guardando uma boa parte dos queijos para o topo. 8. Cubra com o restante do molho e do queijo. 9. Polvilhe queijo parmesão por cima. 10. Coloque a fôrma na prateleira baixa e coloque no forno. 11. Pressione o botão "Lasanha" e pressione Iniciar. |
| 7. Pão de Queijo <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,4 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | <p><i>Ingredientes</i></p> <p>2 xícaras de polvilho doce ou azedo \ 1 xícara de leite ½ xícara de manteiga \ 1 colher de chá de sal 1 ½ xícaras de queijo parmesão ralado \ 2 ovos</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ferver o leite, sal e manteiga. 2. Retire do fogo. 3. Aos poucos adicione o amido , mexendo sempre até ficar bem misturado. 4. Adicione o queijo e os ovos. 5. Amasse até ficar homogêneo. 6. Formar em bolas de aproximadamente 2 centímetros de diâmetro. 7. Coloque as bolas no prato crisp na prateleira baixa no forno. 8. Pressione "Pão de Queijo" e pressione a tecla Iniciar. |
| 8. Tomates Recheados <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | <p><i>Ingredientes</i></p> <p>Tomates (cada 180 ~ 200 g) \ 500 g de ricota \ 10 azeitonas pretas 10 g de salsão \ Migalha de pão 9 g \ Queijo parmesão \ Folhas de alecrim</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Corte o tomate ao meio e retire as sementes. 2. Faça um recheio de ricota, azeitona preta picada, salsão picado, miolo de pão, e folha de alecrim, misturar. 3. Rechear os tomates com esse recheio. 4. Polvilhe queijo parmesão por cima. 5. Coloque os tomates no prato crisp na prateleira baixa e coloque no forno. 6. Pressione a tecla "Tomates Recheados" e pressione a tecla Iniciar. |

Função Forno Elétrico com Convecção - Programas

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar pedaços de frango pesando 0,3 kg.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Pressione **Forno Elétrico com Convecção**.



A indicação a seguir é exibida: “**auto**” “”.

- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “**2 PEDAÇOS DE FRANGO**”.
Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da categoria.



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “0,3 kg”.

Pressione **INÍCIO / OK**.

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO**.



NOTA

- Os menus de Transmissão de Calor Ativa são programados.
- A Transmissão de Calor Ativa permite cozinhar a maioria de seus alimentos favoritos, selecionando o tipo e peso do alimento.

Forno Elétrico com Convecção e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES |
|---|--|
| 1. Frango Assado - Limite de peso : 0,8 ~ 1,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prateleira baixa Sobre um prato de gotejamento | <i>4 dentes de alho \ 1 folha de louro \ 1 maço de tomilho Sal e pimenta a gosto</i> Passar manteiga ou óleo no frango como um todo e tempere como desejar. Coloque o frango com o peito voltado para baixo na prateleira baixa sobre um prato de gotejamento. Escolha o menu e peso, e pressionar a tecla INÍCIO / OK . Quando ouvir um BIPE, retire o líquido e vire o alimento imediatamente. E em seguida pressione INÍCIO / OK para continuar a cozinhar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos. |
| 2. Pedaços de Frango - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira alta | Pincele os pedaços de frango com manteiga derretida ou óleo e tempere como desejar. Coloque a comida no prato crisp na prateleira alta. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e pressionar a tecla Iniciar para continuar o cozimento. |

Forno Elétrico com Convecção e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES |
|--|---|
| 3. Pizza Fresca <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,3 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | <p><i>Ingredients</i></p> <p>Massa : <i>120 g de farinha de trigo \ 1 colher de chá de fermento seco ativo 1/3 colher de chá de sal \ 1 colher de chá de açúcar \ 70 ml de água morna 1 colher de chá de azeite de oliva extra-virgem, além de mais um pouco para colocar por cima</i></p> <p>Cobertura : <i>3 colheres de sopa de molho de tomate \ 30 de linguiça, cortada 1/2 cebola cortada \ 2 cogumelos frescos, cortados 1/2 pimenta fresca \ 100 g de queijo mussarela ralado</i></p> <p>Misture todos os ingredientes em uma tigela grande misture. Bata a massa em uma batedeira para tornar a massa lisa e elástica. Abra a massa e coloque-a no prato crisp. Espalhe o molho de pizza. Cubra com queijo e com a cobertura. Coloque o prato crisp na prateleira baixa. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar.</p> |
| 4. Pizza Congelada <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,3 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Congelados - Utensílio : Forma de pizza na prateleira de baixo | Remover toda a embalagem e colocar no prato crisp na prateleira baixa. Após assar, deixe descansar por 1 minuto. |
| 5. Batata Assada <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 1,0 kg - Temperatura do alimento : Ambiente - Utensílio : Prateleira baixa | Escolha batatas de tamanho médio. (200~220 g cada). Lave e seque as batatas. Perfure a batata várias vezes com um garfo. Coloque o alimento na prateleira baixa. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar. Após o cozimento, mantenha os alimentos cobertos com papel alumínio por 10 minutos. |

Função Grill Temp. Control

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar alta (80 °C) manter aquecido por 30 minutos.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Pressione o botão **Grill Temp. Control**.



A indicação a seguir é exibida: "▲▲▲".

- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "2 MANTER AQUECIDO".
Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da seleção.



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "80 °C".
Pressione **INÍCIO / OK**.

Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "30:00".



- Pressione **INÍCIO / OK**.



NOTA

Para os melhores resultados com a função de controle da temperatura do grill, não se esqueça de manter o interior do forno frio antes de usar.

Função Grill Temp. Control e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|--------------------------------|--|---------------|--|--|---------------|---------------|---------------|---------------|-----------------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|--------------|-------------|-------------|-------------|
| 1. Cozinhar Lentamente <ul style="list-style-type: none"> - Faixa : 110 °C (Alta) / 90 °C (Baixa) - Utensílio : Prato de vidro com tampa giratória a prova de calor | <p>Esta função mantém uma temperatura relativamente baixa em comparação com outros métodos culinários (como fermento, fervura e fritura), por muitas horas, permitindo cozinhar carne assada, cozido e outros pratos adequados, sem supervisão.</p> <p>Configuração de 90 °C (Baixa) A configuração de baixa ferve suavemente os alimentos por um período prolongado de tempo, sem passar demais ou queimar. Não é necessário regar ou mexer ao utilizar esta configuração.</p> <p>Configuração de 110 °C (Alta) Essa configuração alta vai cozinhar alimentos em cerca de metade do tempo exigido para a configuração de baixa. Alguns alimentos podem ferver quando cozidos em alta temperatura, por isso pode ser necessário acrescentar um pouco de líquido extra. Agitação ocasional de guisados e cozidos vai melhorar a distribuição de sabor. Selar e dourar o alimento antes do cozimento lento não é necessário, mas isso pode ajudar a selar os sucos e sabores, mantendo assim a carne tenra.</p> <p>Instruções de cozimento lento</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Tempo de cozimento tradicional</th> <th colspan="2">Tempo de cozimento lento fogão (sem selar)</th> <th colspan="2">Tempo de cozimento lento fogão (com selagem)</th> </tr> <tr> <th>90 °C (Baixa)</th> <th>110 °C (Alta)</th> <th>90 °C (Baixa)</th> <th>110 °C (Alta)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>35 a 60 minutos</td> <td>6 ~ 10 horas</td> <td>3 ~ 4 horas</td> <td>4 ~ 6 horas</td> <td>2 ~ 3 horas</td> </tr> <tr> <td>1 ~ 3 horas</td> <td>8 ~ 10 horas</td> <td>4 ~ 6 horas</td> <td>5 ~ 6 horas</td> <td>3 ~ 4 horas</td> </tr> </tbody> </table> | Tempo de cozimento tradicional | Tempo de cozimento lento fogão (sem selar) | | Tempo de cozimento lento fogão (com selagem) | | 90 °C (Baixa) | 110 °C (Alta) | 90 °C (Baixa) | 110 °C (Alta) | 35 a 60 minutos | 6 ~ 10 horas | 3 ~ 4 horas | 4 ~ 6 horas | 2 ~ 3 horas | 1 ~ 3 horas | 8 ~ 10 horas | 4 ~ 6 horas | 5 ~ 6 horas | 3 ~ 4 horas |
| Tempo de cozimento tradicional | Tempo de cozimento lento fogão (sem selar) | | Tempo de cozimento lento fogão (com selagem) | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 90 °C (Baixa) | 110 °C (Alta) | 90 °C (Baixa) | 110 °C (Alta) | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 35 a 60 minutos | 6 ~ 10 horas | 3 ~ 4 horas | 4 ~ 6 horas | 2 ~ 3 horas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 ~ 3 horas | 8 ~ 10 horas | 4 ~ 6 horas | 5 ~ 6 horas | 3 ~ 4 horas | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. Manter Aquecido <ul style="list-style-type: none"> - Faixa : 60 °C / 70 °C / 80 °C - Utensílio : Prato de vidro com tampa giratória a prova de calor | <p>Calor a partir dos elementos superior e inferior são utilizados para manter a temperatura definida. Você pode usar essa função para manter a comida quente até que esteja pronta para ser servida.</p> | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Função Grill Temp. Control e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|------------------|--------------|--|-------|-----|---------|---|-------|-------------|--|-------|-------------------------------|-------|--------------|---|------|---|-------|-------------|--------|--------|--|-------|--------------|--|---------|--|-------|--------------|---|--------|---------------------------------------|-------|--------------|---------------------------------|----------|-----------------------------------|-------|-------------|--|------------|---|-------|--------------|--------|
| 3. Retirar Umidade <ul style="list-style-type: none"> - Faixa : 40 °C ~ 90 °C - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | <p>Com esta função, você pode secar frutas, verduras e carne para lanches saudáveis, nutritivos e saborosos sem produtos químicos e conservantes. Coloque papel manteiga no prato e o alimento espalhado em uma única camada.</p> <p>Instruções de comida seca</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo de alimento</th> <th>Preparação</th> <th>Configurar temp</th> <th>Tempo</th> <th>Uso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Bananas</td> <td>Rodelas com 5 a 6 milímetros de espessura</td> <td>60 °C</td> <td>5 ~ 8 horas</td> <td>Petiscos, comida para bebê, granola, biscoitos e pão de banana</td> </tr> <tr> <td>Figos</td> <td>Remova caules e parta ao meio</td> <td>60 °C</td> <td>8 ~ 10 horas</td> <td>Recheios, bolas, pudins, pães e biscoitos</td> </tr> <tr> <td>Kiwi</td> <td>Descasque, corte em fatias de 8 ~ 12mm de espessura</td> <td>60 °C</td> <td>5 ~ 8 horas</td> <td>Snacks</td> </tr> <tr> <td>Mangas</td> <td>Retire a casca, corte em 6 ~ 10mm de espessura</td> <td>60 °C</td> <td>6 ~ 10 horas</td> <td>Aperitivos, cereais, produtos de panificação</td> </tr> <tr> <td>Abacaxi</td> <td>Casca, núcleo, cortar em 8 ~ 12mm de espessura</td> <td>60 °C</td> <td>6 ~ 10 horas</td> <td>Lanches, biscoitos assados, cozidos granola</td> </tr> <tr> <td>Tomate</td> <td>Lave e corte círculos de 6 milímetros</td> <td>60 °C</td> <td>6 ~ 10 horas</td> <td>Sopas, guisados, pasta ou molho</td> </tr> <tr> <td>Cogumelo</td> <td>Limpe com um pincel macio ou pano</td> <td>50 °C</td> <td>4 ~ 8 horas</td> <td>Rehidratar para sopas, pratos de carne, omeletes ou frituras</td> </tr> <tr> <td>Carne seca</td> <td>Marinar carnes em pedaços com (de 5 a 6mm de espessura) comprados no mercado ou feito por você mesmo, mantendo durante 6 a 8 horas na geladeira</td> <td>70 °C</td> <td>6 ~ 10 horas</td> <td>Lanche</td> </tr> </tbody> </table> | Tipo de alimento | Preparação | Configurar temp | Tempo | Uso | Bananas | Rodelas com 5 a 6 milímetros de espessura | 60 °C | 5 ~ 8 horas | Petiscos, comida para bebê, granola, biscoitos e pão de banana | Figos | Remova caules e parta ao meio | 60 °C | 8 ~ 10 horas | Recheios, bolas, pudins, pães e biscoitos | Kiwi | Descasque, corte em fatias de 8 ~ 12mm de espessura | 60 °C | 5 ~ 8 horas | Snacks | Mangas | Retire a casca, corte em 6 ~ 10mm de espessura | 60 °C | 6 ~ 10 horas | Aperitivos, cereais, produtos de panificação | Abacaxi | Casca, núcleo, cortar em 8 ~ 12mm de espessura | 60 °C | 6 ~ 10 horas | Lanches, biscoitos assados, cozidos granola | Tomate | Lave e corte círculos de 6 milímetros | 60 °C | 6 ~ 10 horas | Sopas, guisados, pasta ou molho | Cogumelo | Limpe com um pincel macio ou pano | 50 °C | 4 ~ 8 horas | Rehidratar para sopas, pratos de carne, omeletes ou frituras | Carne seca | Marinar carnes em pedaços com (de 5 a 6mm de espessura) comprados no mercado ou feito por você mesmo, mantendo durante 6 a 8 horas na geladeira | 70 °C | 6 ~ 10 horas | Lanche |
| Tipo de alimento | Preparação | Configurar temp | Tempo | Uso | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Bananas | Rodelas com 5 a 6 milímetros de espessura | 60 °C | 5 ~ 8 horas | Petiscos, comida para bebê, granola, biscoitos e pão de banana | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Figos | Remova caules e parta ao meio | 60 °C | 8 ~ 10 horas | Recheios, bolas, pudins, pães e biscoitos | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Kiwi | Descasque, corte em fatias de 8 ~ 12mm de espessura | 60 °C | 5 ~ 8 horas | Snacks | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mangas | Retire a casca, corte em 6 ~ 10mm de espessura | 60 °C | 6 ~ 10 horas | Aperitivos, cereais, produtos de panificação | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Abacaxi | Casca, núcleo, cortar em 8 ~ 12mm de espessura | 60 °C | 6 ~ 10 horas | Lanches, biscoitos assados, cozidos granola | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Tomate | Lave e corte círculos de 6 milímetros | 60 °C | 6 ~ 10 horas | Sopas, guisados, pasta ou molho | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Cogumelo | Limpe com um pincel macio ou pano | 50 °C | 4 ~ 8 horas | Rehidratar para sopas, pratos de carne, omeletes ou frituras | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carne seca | Marinar carnes em pedaços com (de 5 a 6mm de espessura) comprados no mercado ou feito por você mesmo, mantendo durante 6 a 8 horas na geladeira | 70 °C | 6 ~ 10 horas | Lanche | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4. Fermentação <ul style="list-style-type: none"> - Faixa : 40 °C - Utensílio : Prato de vidro com tampa à prova de calor | <p>Como fazer iogurte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Despeje um litro de leite em uma tigela com tampa e resistente ao calor. • Ferva a temperatura adequada (até 60 ~ 70 °C) e em seguida resfriar a aproximadamente 40 °C. • Adicionar 150 ml de iogurte natural numa tigela e misturar bem. • colocar no forno a tigela tampada (com uma pequena abertura) • Selecione o menu, e o tempo de cozinhar para 5 a 8 horas. <p>Como aumentar a massa à base de fermento</p> <ul style="list-style-type: none"> • Coloque a massa em uma tigela adequada e resistente ao calor e cobrir com papel de assar ou com um pano úmido. • Coloque a tigela no forno. • Selecione o menu e defina o tempo de cozinhar para cerca de 40 minutos até que a massa dobre de volume. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5. Aquecer Pratos <ul style="list-style-type: none"> - Faixa : 40 °C ~ 100 °C - Utensílio : Prateleira baixa | Use esta função para aquecer pratos a uma temperatura quente e confortável. Certifique-se que os pratos sejam resistentes ao calor. | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Cozimento Crocante

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar 0,5 kg de lasanha.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Pressione **Cozimento Crocante**.



A indicação a seguir é exibida: "**auto**".

- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "2 LASANHA".

Pressione o botão **INÍCIO / OK** para a confirmação da categoria.



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "0,5 kg". Pressione **INÍCIO / OK**.

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO**.



NOTA

- Os menus de Reaquecimento Crocante são programados.
- O Reaquecimento Crocante permite cozinhar a maioria de seus alimentos favoritos, selecionando o tipo e peso do alimento.

Cozimento Crocante e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES |
|---|---|
| 1. Carne Assada - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | Corte sobras de carne assada em fatias finas. (Menos de 2,5 cm espessura). Coloque a comida no Prato crisp na prateleira baixa. Escolha o menu e peso, pressione a tecla iniciar. |
| 2. Lasanha - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | Corte em pedaços de sobras de lasanha. (200~250 g / pedaço). Coloque a comida na bandeja de dourar na prateleira de baixo. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar. |
| 3. Pão - Limite de peso : 0,1 ~ 0,3 kg - Temperatura do alimento : Congelados - Utensílio : Prateleira baixa | Coloque o pão congelado (50~100 g / pedaço) na prateleira de baixo. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar. |
| 4. Torta(Reaquecer) - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Prato crisp na prateleira baixa | Corte sobras de torta em pedaços (200~250 g / pedaço). Coloque a comida na bandeja de dourar na prateleira de baixo. Escolha o menu e peso, pressione a tecla Iniciar. |

Health Fry

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar-lhe como cozinhar 0,3 kg de Frango a milanesa.

- Pressione **PARAR / CANCELAR**.



- Pressione o botão **Health Fry**.



A indicação a seguir é exibida: “**auto**”.

- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “3 FRANGO A MILANESA”.

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



- Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar “0,3 kg”.



- Pressione **INÍCIO / OK**.

Ao cozinhar você pode aumentar ou diminuir o tempo de cozimento girando o botão **FUNÇÃO**.



CUIDADO

- Utilize sempre luvas de forno ao retirar o PRATO CRISP do forno. Ele fica muito quente.
- Não coloque um prato quente em uma mesa de vidro ou um local fácil de ser derrubado após o cozimento. Certifique-se sempre de usar uma bandeja.
- Nunca utilize este PRATO CRISP com um produto de modelo diferente. Pode provocar um incêndio ou dano fatal para o produto.

NOTA

- Esta funcionalidade permite que crisp cook.
- Para melhores resultados utilize os seguintes acessórios.



Prato crisp+Prateleira alta
(ou Prateleira baixa)

Health Fry e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES | | | | | | |
|---|---|--------------|---|---------------------|-----------------------------|------------------------------|-----------------------|
| 1. Lingüiça <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira alta | 1. Remova todos os envólucros e dê um corte na superfície. 2. Coloque o alimento na bandeja de dourar na prateleira alta. 3. Escolha o menu e o peso, e pressione a tecla começar. 4. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e pressionar a tecla começar para continuar com o cozimento | | | | | | |
| 2. Nuggets de frango <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,5 kg - Temperatura do alimento : Congelado - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira alta | 1. Coloque os Nuggets de frango na bandeja de dourar na prateleira alta. 2. Escolha o menu e o peso, e pressionar começar. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e pressionar a tecla começar para cont | | | | | | |
| 3. Frango a milanesa <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira alta | <table border="1"> <tr> <td>Ingredientes</td> </tr> <tr> <td>Peitos de frango com 150-200 g cada um.</td> </tr> <tr> <td>1 xícara de farinha</td> </tr> <tr> <td>2 ovos ligeiramente batidos</td> </tr> <tr> <td>1 xícara de farinha de rosca</td> </tr> <tr> <td>Sal e pimenta a gosto</td> </tr> </table> <ol style="list-style-type: none"> Tempere os peitos de frango com sal e pimenta ou como desejar, revestir em farinha e pincelar com os ovos batidos. Revestir finamente com a farinha de rosca e pincelar a superfície com o óleo. Coloque o alimento na bandeja de dourar na prateleira alta. Escolha o menu e o peso, e pressionar a tecla começar. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e pressionar a tecla começar para continuar com o cozimento. | Ingredientes | Peitos de frango com 150-200 g cada um. | 1 xícara de farinha | 2 ovos ligeiramente batidos | 1 xícara de farinha de rosca | Sal e pimenta a gosto |
| Ingredientes | | | | | | | |
| Peitos de frango com 150-200 g cada um. | | | | | | | |
| 1 xícara de farinha | | | | | | | |
| 2 ovos ligeiramente batidos | | | | | | | |
| 1 xícara de farinha de rosca | | | | | | | |
| Sal e pimenta a gosto | | | | | | | |

Health Fry e Instruções

| MENU | INSTRUÇÕES |
|---|---|
| 4. Nuggets de Peixe <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira alta | <p>Ingredientes</p> <p>Filé de peixe de 150 ~ 200 g de peso cada. 1 xícara de farinha 2 ovos ligeiramente batidos 1 xícara de farinha de rosca fina Sal e pimenta a gosto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Filé de peixe temperado com sal e pimenta ou como desejar, revestir em farinha e pincelar com o ovo batido. 2. Cobrir com a farinha de rosca finamente pincelar a superfície do alimento com o óleo. 3. Coloque o alimento na bandeja de dourar na prateleira alta. Escolha o menu e o peso, e pressionar a tecla começar. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e pressionar começar para continuar com o cozimento. |
| 5. Costela de Porco <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira alta | <p>Ingredientes</p> <p>500 g de carne magra moída de boi ou de cordeiro 500 g de batatas pequenas, cozidas e amassadas 3 ovos ligeiramente batidos 2 cebolas raladas 2 colheres de sopa de salsa picada 1 xícara de farinha de rosca Sal e pimenta a gosto</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Misture a carne, batatas, ovos, cebola e salsa. 2. Com a mistura da carne, faça bolinhas de cerca de 4-5 cm de diâmetro. 3. Espalhe farinha de rosca em uma superfície plana. Enrole cada bola na farinha de rosca até que fique completamente coberta. Dê forma à bola como uma elipse com espessura de 1 cm. Pincele a superfície com o óleo. 4. Coloque o alimento na bandeja de dourar na prateleira alta. Escolha o menu e peso, e pressionar a tecla começar. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e pressionar começar para continuar com o cozimento. |
| 6. Salmão <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,8 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira alta | <p>Escolha filés de salmão de 200 g e 2,5 cm de espessura cada. Esfregue a superfície do salmão com azeite e tempere como desejar. Coloque o alimento na bandeja de dourar na prateleira alta. Escolha o menu e o peso, e pressionar a tecla começar. Quando ouvir um BIPE, virar o alimento e pressionar a tecla começar para continuar com o cozimento.</p> |
| 7. Hambúrguer <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,6 kg - Temperatura do alimento : Refrigerado - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira alta | <p>Escolha hambúrgueres de 100 g de peso e 0,5 ~ 1 centímetro de espessura cada. Pincele o hambúrguer com azeite. Coloque o alimento na bandeja de dourar na prateleira alta. Escolha o menu e o peso, e pressionar a tecla começar. Quando ouvir um BIPE, virar a comida e pressionar a tecla começar para continuar a cozinhar.</p> |
| 8. Batata frita <ul style="list-style-type: none"> - Limite de peso : 0,2 ~ 0,4 kg - Temperatura do alimento : Congelados - Utensílio : Bandeja de dourar na prateleira de baixo | <p>Espalhe produtos congelados de batata sobre a bandeja de dourar na prateleira de baixo. Para obter os melhores resultados, cozinhar em camada única. Escolha o menu e peso, e pressionar a tecla começar.</p> |

Descongelamento Automático

A temperatura e a densidade dos alimentos variam, recomendamos que o alimento seja verificado antes de iniciar o cozimento. Preste especial atenção aos grandes pedaços de carne e frango, alguns alimentos não devem ser completamente descongelados antes do cozimento.

Por exemplo, peixes cozinham tão rápido que às vezes é melhor começar a cozinhar quando ainda se encontram ligeiramente congelados. Isso vai exigir um tempo de espera para permitir que o centro se descongele.

Pese a comida que você está prestes a descongelar. Coloque em um recipiente próprio para uso em micro-ondas e depois dentro do forno. Feche a porta.

 Prato próprio para micro-ondas

 Prato de vidro

No exemplo a seguir, nós iremos mostrar como descongelar frango congelado 0,8 kg.

1 Pressione **PARAR / CANCELAR**.



2 Pressione **Degelo Automático**.



A indicação a seguir é exibida: "88".

3 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "3 PEIXE".

Pressione o botão **INÍCIO / OK**



4 Gire o botão **FUNÇÃO** até o visor mostrar "0,8 kg" para o peso dos alimentos congelados.

Pressione **INÍCIO / OK**.



5 Durante o descongelamento o forno emitirá um "BIPPE" ponto em que você deve abrir a porta do forno, vire o alimento e separe-o para assegurar um descongelamento uniforme. Remova todas as partes que tenham descongelado ou protege-as para ajudar a diminuir o descongelamento.

Após a verificação, feche a porta do forno e pressione **INÍCIO / OK** para retomar o descongelamento.

O forno não vai parar de descongelar (mesmo quando o sinal sonoro tocar), salvo se a porta estiver aberta.

! NOTA

- O forno possui 4 configurações de descongelamento:
- **Carne, aves, peixe e pão**; e cada categoria possui potências diferentes de descongelamento.
- O alimento a ser cozido deve ser colocado em utensílios próprios para micro-ondas.
- Por favor, não use os acessórios a seguir.



Prateleira alta



Prateleira baixa

Instruções de Descongelamento

- 1 Alimentos a serem descongelados devem ser colocados em um prato adequado de micro-ondas e postos sem nenhuma tampa no forno.
 - 2 Coloque os alimentos preparados no utensílio adequado no centro do prato de vidro.
Quando soar o BIPE, neste momento retirar os alimentos do forno, retirar as porções descongeladas, virar os alimentos e voltar ao forno. Pressionar a tecla Inicio para continuar.
No final do programa, retire os alimentos do forno, cubra com papel alumínio e deixe repousar até que estejam completamente descongelados.
- * Separe os itens como carne picada, costeletas, salsichas e bacon o mais depressa possível.

| CATEGORIA | INSTRUÇÕES |
|---|--|
| 1. Carne - Limite de peso : 0,1 ~ 4,0 kg - Utensílio : Pratos seguros para micro-ondas | A carne picada, cubos, bife, alcatra, hambúrguer de carne, costela de porco, costeletas de carneiro, lingüiça, costeletas (2 cm). Após o descongelamento, manter coberto com papel alumínio por 5~15 minutos. |
| 2. Aves - Limite de peso : 0,1 ~ 4,0 kg - Utensílio : Pratos seguros para micro-ondas | Frango inteiro, coxas/sobrecoxas, peitos, peitos de peru (com menos de 2,0 kg). Após o descongelamento, deixe repousar por 20 ~ 30 minutos |
| 3. Peixe - Limite de peso : 0,1 ~ 4,0 kg - Utensílio : Pratos seguros para micro-ondas | Filetes, bifes, peixes inteiros, frutos do mar. Após o descongelamento, deixe repousar por 10 ~ 20 minutos. |
| 4. Pão - Limite de peso : 0,1 ~ 0,5 kg - Utensílio : Papel toalha | Pão de forma, croissant, pães em geral, baguetes, etc. Após o descongelamento, descansar durante 1 minuto. |

CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS E CULINÁRIA COM FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Mantendo a atenção

As receitas do livro foram formuladas com grande cuidado, mas o seu sucesso em prepará-las depende da atenção que você der a comida enquanto cozinha. Sempre preste atenção a sua comida enquanto cozinha. O seu aparelho com função micro-ondas é equipado com uma luz que acende automaticamente quando o forno está em funcionamento para que você possa ver o interior e verificar o andamento de seu alimento. Orientações dadas em receitas para elevar, agitar e similares devem ser pensadas como as etapas mínimas recomendadas. Se você achar que a comida está sendo cozinhada desigualmente, basta fazer os ajustes necessários que você achar adequados para corrigir o problema.

Fatores que afetam os tempos de cozimento na função micro-ondas

Muitos fatores afetam o cozimento. A temperatura dos ingredientes utilizados na receita faz uma grande diferença nos tempos de cozimento. Por exemplo, um bolo feito com manteiga, leite e ovos gelados vão levar muito mais tempo para assar do que uma receita feita com ingredientes que estão em temperatura ambiente. Todas as receitas deste livro dão uma série de tempos de cozimento.

Em geral, você vai achar que a comida continua mal cozida no extremo inferior do intervalo de tempo, e às vezes você pode desejar cozinhar seus alimentos além do tempo máximo determinado, de acordo com a preferência pessoal. A filosofia que rege este livro é que é melhor para uma receita ser conservadora em estipular os tempos de cozimento, pois o alimento cozido em excesso fica arruinado para sempre.

Algumas das receitas, particularmente as de pão, bolo e cremes, recomendam que os alimentos sejam retirados do forno quando eles estiverem um pouco mal cozidos.

Isto não é um erro. Quando eles são deixados para descansar, normalmente coberto, estes alimentos vão continuar a cozinhar fora do forno como o calor que ficou aprisionado dentro das partes externas do alimento gradualmente entram no alimento.

Se o alimento for deixado no forno até que esteja cozido durante todo o tempo, as partes externas ficarão cozidas ou mesmo queimadas. Você vai se tornar cada vez mais hábil na estimativa de cozinhar e tempos de espera de vários alimentos.

Densidade de alimentos

Comidas leves e porosas, como bolos e pães cozinham mais depressa do que a comida pesada, densa, como os alimentos assados e cozidos. Você deve tomar cuidado ao preparar alimentos porosos na função micro-ondas, de modo que as bordas externas não se tornem secas e quebradiças.

Altura dos alimentos

A parte superior dos alimentos altos, especialmente assados, vai cozinhar mais depressa do que a parte inferior. Portanto, é bom que se vire o alimento alto diversas vezes durante o cozimento.

O teor de umidade dos alimentos

Como o calor gerado a partir de micro-ondas provoca a evaporação da umidade, os alimentos relativamente secos, como assados e alguns legumes ou devem ser aspergido com água antes de cozinhar ou serem cobertos para reterem a umidade.

O osso e a gordura dos alimentos

Os ossos conduzem o calor e a gordura cozinham mais rapidamente do que a carne.

Cuidados devem ser tomados quando cozinhar carnes com ossos ou carnes gordas, a fim de impedir o cozimento de forma desigual da carne sendo cozida.

Quantidade de alimentos

O número de micro-ondas em seu forno permanece constante independentemente da quantidade de alimento que estiver sendo cozido. Portanto, quanto mais comida estiver no forno, maior será o tempo de cozimento. Lembre-se de diminuir o tempo de cozimento por pelo menos um terço quando dividir pela metade uma receita.

CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS E CULINÁRIA COM FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Forma de alimentos

As micro-ondas penetram apenas cerca de 2 cm em alimentos, a parte de dentro dos alimentos é cozida com o calor gerado no exterior que se transfere para o interior dos alimentos. Só a borda externa do alimento é cozida por energia de micro-ondas, o resto é cozido por condução. A pior forma possível para um alimento a ser cozido em um forno é um quadrado grosso.

Os cantos irão queimar muito antes do centro até ficar morno. Alimentos finos e redondos e aqueles do tipo de um anel cozinham muito bem e com maior sucesso no micro-ondas.

Cobertura

Uma tampa aprisiona o calor e o vapor de água que faz com que o alimento cozinhe mais rapidamente. Use uma tampa ou película aderente para micro-ondas com um canto dobrado para impedir que se separe.

Dourar

Carnes e aves, que ao serem cozidos quinze minutos ou mais, irão dourar levemente em sua própria gordura. Os alimentos que são cozidos por um curto período de tempo podem ser pincelados com um molho de escurecimento, como molho inglês, molho de soja ou molho barbecue para conseguir uma coloração apetitosa. Na medida em que apenas pequenas quantidades de molhos de escurecimento são adicionadas aos alimentos, o sabor da receita original não é alterada.

Cobrir com papel vegetal

Considere que alguns alimentos podem secar com filme plástico ou tampas. Para que isso não aconteça, considere usar papel vegetal.

Organização e espaçamento

Alimentos individuais, tais como batatas cozidas e bolinhos irão aquecer mais uniformemente se forem colocados no forno a uma distância igual uns dos outros, de preferência em um padrão circular. Nunca coloque alimentos um em cima do outro.

Mexer os alimentos

A mistura é uma das mais importantes de todas as técnicas de micro-ondas. Na culinária tradicional, a comida é mexida com a finalidade de mistura.

Os alimentos feitos com micro-ondas, no entanto, são mexidos a fim de difundir e redistribuir o calor. Mexa sempre de fora para o centro pois a parte externa do alimento aquece primeiro.

Virando o alimento

Aqueles alimentos grandes e altos, como assados e frangos inteiros, devem ser virados de lado para que a parte superior e inferior possam cozinhar uniformemente. Também é uma boa idéia virar pedaços de frango e costeletas.

Colocar porções mais espessas viradas para fora

Desde que as micro-ondas são atraídas para a parte externa do alimento, faz sentido colocar porções mais grossas de carnes, aves e peixes na borda externa da assadeira. Desta forma, as partes mais grossas receberão o máximo de energia de micro-ondas e assim a comida irá cozinhar uniformemente.

Elevando

Alimentos grossos ou densos podem ser elevados, de modo que as micro-ondas possam ser absorvidas pela parte inferior e pelo centro dos alimentos.

CARACTERÍSTICAS DE ALIMENTOS E CULINÁRIA COM FUNÇÃO MICRO-ONDAS

Perfuração

Alimentos dentro de uma casca, pele ou membrana são suscetíveis de explosão no forno a menos que sejam perfurados antes de serem cozinhados. Esses alimentos incluem gemas e claras de ovos, mariscos, ostras, legumes e frutas.

Teste o cozimento

A comida cozinha tão rapidamente em um forno, que é necessário testá-la com freqüência.

Alguns alimentos são deixados no micro-ondas até que estejam completamente cozidos, mas a maioria dos alimentos, incluindo carnes e aves, é retirada do forno ainda um pouco mal passada e permitida que termine de cozinhar durante o tempo de descanso. A temperatura interna dos alimentos irão subir entre 5 °F (3 °C) e 15 °F (8 °C) durante o tempo de descanso.

O tempo de descanso

Os alimentos são, muitas vezes deixados em repouso por 3-10 minutos depois de serem retirados do forno.

Normalmente, os alimentos ficam cobertos durante o tempo parado para reter o calor, a menos que se deseje que eles se ressequem (alguns bolos e biscoitos, por exemplo). Esse descanso permite que os alimentos terminem de cozinhar e também ajuda o sabor a se desenvolver.

Como limpar o seu forno

1 Mantenha o interior do forno limpo

Sobras de alimentos ou líquidos derramados prendem-se às paredes do forno e entre as superfícies de vedação da porta. É melhor limpar esses resíduos com um pano úmido imediatamente. Migalhas e sobras irão absorver energia de micro-ondas e alongar os tempos de cozimento. Use um pano úmido para limpar as migalhas que caem entre a porta e o batente. É importante manter essa área limpa para garantir uma perfeita vedação. Remover pingos de gordura com um pano com sabão, em seguida, enxaguar e secar.

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

2 Manter o exterior do forno limpo

Limpe o exterior do seu forno com água e sabão, em seguida, com água limpa e seque com um pano macio ou toalha de papel. Para evitar danos às peças que funcionam dentro do forno, não deixar cair água nas aberturas de ventilação. Para limpar o painel de controle, abra a porta para evitar que o forno se ligue acidentalmente, e passe um pano úmido, seguido imediatamente por um pano seco. Pressione Parar / Limpar após a limpeza.

- 3 Se algum vapor se acumular no interior ou ao redor do exterior da porta do forno, limpe esse painel com um pano macio. Isso pode ocorrer quando o forno é operado sob condições de alta umidade e de modo algum indica um mau funcionamento da unidade.
- 4 As juntas da porta e portas devem ser mantidas limpas. Use apenas água morna e sabão, em seguida enxague e seque muito bem.
NÃO UTILIZE MATERIAIS ABRASIVOS, COMO PÓS DE LIMPEZA OU PALHAS DE AÇO OU DE PLÁSTICO.
As partes de metal serão mais fáceis de serem mantidas, se forem limpas com freqüência com um pano úmido.
- 5 Não utilize limpadores a vapor.
- 6 Desligue o forno da tomada quando for limpar o painel de controle com um pano molhado ou borrife água no vidro do painel de controle de limpar. Se não estiver desplugado, este produto pode funcionar através do toque no botão Início Rápido.

PERGUNTAS E RESPOSTAS

| Perguntas Mais Frequentes | Resposta |
|--|---|
| O que há de errado quando a luz do forno não acende? | Pode haver várias razões pelas quais a luz do forno não acende. A lâmpada pode ter queimado ou o circuito elétrico pode ter falhado. |
| A energia de micro-ondas passa através da tela de visualização na porta? | Não. Os furos, ou portas, são feitos para permitir a passagem de luz, eles não deixam a energia de micro-ondas atravessar. |
| Por que o som do sinal sonoro toca quando um botão no painel de controle é tocado? | O BIPE soa para assegurar que a configuração está sendo feita corretamente. |
| Será que a função de micro-ondas pode ser danificada se o forno funcionar vazio? | Sim. Nunca ligá-lo vazio. |
| Por que os ovos, por vezes estouram? | Quando cozinhar, fritar ou escalfar ovos, a gema pode estourar devido ao vapor que se acumula dentro da membrana. Para evitar isso, basta furar a gema antes de cozinhar. Nunca cozinhe ovos na casca em fornos com função micro-ondas. |
| Porque é recomendado um tempo de descanso do alimento após o cozimento em fornos com função micro-ondas? | Depois do cozimento por micro-ondas ter terminado, a comida continua a cozinhar durante o tempo de descanso. Este tempo de descanso ajuda a terminar de cozinhar os alimentos uniformemente. A quantidade de tempo de descanso depende da densidade do alimento. |
| Por que meu forno não cozinha sempre tão rápido como o informado nos livros de culinária? | Verifique novamente o seu livro de culinária para se certificar que você seguiu as instruções corretamente, e para ver o que pode ter causado algumas variações no tempo de cozimento. Os tempos de cozimento e configurações de aquecimento são sugestões, escolhidos para ajudar a evitar que o alimento se queime, o que é o problema mais comum ao se acostumar com este forno. As variações no tamanho, formato, peso e dimensões dos alimentos exigem mais tempo de cozimento. Use seu próprio julgamento, juntamente com as sugestões das Instruções de culinária para testar as condições dos alimentos, assim como você faria com um forno convencional. |

TESTE DE PRATOS DE ACORDO COM EN 60705

| Função | As refeições | Configuração do Tempo de Cozimento | Temperatura de aquecimento | Notas |
|--|------------------|------------------------------------|----------------------------|---|
| Descongelar com micro-ondas | Carne | Função Automática das teclas | - | Colocar um prato raso no centro do prato de vidro. Use a função "Degelo automático 1" e selecione o peso adequado. Quando ouvir um BIPE, virar a comida e pressionar a tecla Iniciar para continuar a cozinhar. |
| Função micro-ondas | Creme | 360 W, 28~35 min | - | Coloque um pirex no centro do prato de vidro. |
| | Bolo Esponja | 900 W, 4~5 min | - | Coloque um pirex de ø22 cm no centro do prato de vidro. |
| | Bolo de carne | 540 W, 13~25 min | - | Coloque um pirex no centro do prato de vidro. |
| Combinação de cozinhar com micro-ondas | Batata gratinada | 360 W, 25~29 min | 200 °C | Coloque um pirex de ø22 cm na prateleira de baixo |
| | Bolo | - | 170 °C | Coloque um pirex de ø22 cm na prateleira de baixo |
| | Frango | Função Automática das teclas | - | Colocar peito de frango voltado para baixo sobre o prateleira de baixo sobre um prato de gotejamento. Use a função "Transmissão de calor ativa 1" e selecione o peso adequado. Quando ouvir um BIPE, virar a comida e pressionar a tecla Iniciar para continuar a cozinhar. |

DADOS TÉCNICOS

| | | |
|---------------------------|----------------|--|
| | | MJ3281BP/MJ3284BP MJ3281BPA/MJ3284BPA |
| Tensão | | 127 V - 60 Hz 220 V - 60 Hz |
| Potência de Saída | | 900 W (IEC60705) 800 W (Portaria INMETRO nº 174 / 2012) |
| Frequência de micro-ondas | | 2450 MHz |
| Dimensões externas | | 530 mm(L) X 322 mm(A) X 533 mm(P) |
| Potência | Máxima | 1800 W 2400 W |
| | Micro-ondas | 1400 W |
| | Grill | 1250 W |
| | Forno elétrico | 1250 W (Max. 1800 W) 1250 W (Max. 2400 W) |

ANOTAÇÕES

