

## 4 Operação

## Operação

### 4.1 ACERTANDO O RELÓGIO

1. Aperte a tecla RELÓGIO.
2. Use as teclas (+)/(-) para inserir a hora correta, pressione a tecla relógio para confirmar, utilize as teclas (+)/(-) novamente para ajustar os minutos.

**IMPORTANTE:**

Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio. Sempre que no painel aparecer "12:00" significa que o relógio não foi ajustado ou que houve falta de energia elétrica. Durante o cozimento de alimentos, caso desejar saber as horas, aperte a tecla RELÓGIO que o display mostrará a hora por 3 segundos e após isto, o produto voltará a mostrar o tempo restante de cozimento, mas se o relógio não estiver ajustado, o display irá mostrar "12:00".

### 4.2 PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use as teclas rápidas de tempo para ajustar o tempo de cozimento desejado (entre 00:01 e 59:59).
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla POTÊNCIA repetidamente para programar a potência desejada, conforme a tabela abaixo:

Nº de vezes que a tecla POTÊNCIA deve ser apertada	Potência	Equivalente a
1	700 W	100%
2	630 W	90%
3	560 W	80%
4	490 W	70%
5	420 W	60%
6	350 W	50%
7	280 W	40%
8	210 W	30%
9	140 W	20%
10	70 W	10%

3. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. Depois que o processo de cozimento foi iniciado o tempo programado pode ser facilmente aumentado em 30 segundos através da tecla INICIAR/+30 seg.

**IMPORTANTE:**

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 700 W.
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla INICIAR/+30 seg. novamente. Senão, basta apertar a tecla CANCELAR e a programação é apagada.

### 4.3 DICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência de seu Micro-ondas.

Seu Micro-ondas possui 10 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências abaixo:

Nível	Uso	Potência	Equivalente a
1	Ferver líquidos e cozimentos em geral	700 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	630 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	560 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	490 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	420 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	350 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	280 W	40%
8	Descongelar alimentos em geral	210 W	30%
9	Amolecer/amaciar alimentos	140 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	70 W	10%

## 4.4 USO FÁCIL

Utilize o Pote Uso Fácil para preparar arroz, macarrão, legumes e carne. Siga as receitas e as quantidade de alimentos recomendadas. Programe o micro-ondas usando as teclas de Uso Fácil.

### IMPORTANTE:

- Não utilize óleo ou azeite no preparo de alimentos nos potes plásticos (inclusive no Pote Uso Fácil) para não danificar o mesmo.
- Antes de apertar qualquer tecla do Menu Uso Fácil, certifique-se de que o alimento que você deseja preparar já está dentro do Micro-ondas.
- Após o preparo do alimento, ao retirar o Pote de dentro do produto utilize luvas térmicas para evitar queimaduras!

### 4.4.1 LEGUMES

Esta receita é recomendada para o preparo de legumes cortados em cubos (batata, cenoura) ou para legumes em talos (brócolis, couve-flor). Use a indicação adequada para cada tipo de legume no Pote Uso fácil.

Nível de legumes	Quant. de legumes cubos ou legumes talos (xícara de chá)	Quant. de água (ml)
1	1	65
2	2	150
3	3	200
4	4	250

### 4.4.2 ARROZ

Esta receita é recomendada para o preparo de arroz branco. Use as indicações no Pote Uso Fácil das quantidade de arroz e água:

Nível de arroz e de água	Quant. de arroz (g)	Quant. de água (ml)	Cebola picada (colher de sopa)
1	90	180	1
2	180	360	1 1/2
3	270	540	2
4	360	720	2 1/2

Coloque a quantidade de arroz no nível indicado no Pote.

### 4.4.3 MACARRÃO

Esta receita é recomendada para cozinhar massas secas de macarrão do tipo sêmola com formatos penne (pena) e fusilli (parafuso).

Nível de macarrão e de água	Quant. de macarrão (xícara de chá)	Quant. de água (ml)
1	1	150
2	2	300
3	3	450
4	4	600

Coloque a quantidade de macarrão no nível indicado no Pote. Depois, coloque a água no nível correspondente indicado no Pote. Tempere com sal a gosto. Não utilize óleo ou azeite no preparo deste alimento para não danificar o Pote Uso Fácil.

### 4.4.4 CARNE

Esta receita é recomendada para o preparo de carne bovina ou de aves, moída ou cortada em cubos pequenos. Para o preparo outros tipos de carne, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item 4.2.

Coloque a quantidade de carne no nível indicado no Pote. Tempere com sal, pimenta, salsinha e cebolinha a gosto. Não utilize óleo ou azeite no preparo deste alimento para não danificar o Pote Uso Fácil.

### Sugestão de receita:

Nível	Quant. de carne moída (g)	Cebola picada (colher de sopa)	Molho inglês (colher de sopa)	Molho de tomate (colher de sopa)	Azeite (colher de sopa)	Alho (dentes cortados ao meio)	Sal (colher de chá)
1	100	1	-	2	1/2	1	1/4
2	200	2	4	4	1	2	1/2
3	300	3	6	6	1 1/2	3	1
4	400	4	8	8	2	4	1 1/2

### MODO DE USO:



1. Coloque os ingredientes nas marcações correspondentes no Pote. Você poderá colocar temperos à gosto.
2. Selecione no painel o tipo de alimento.
3. Selecione o nível utilizado de acordo com o nível de alimento e de água já colocado no Pote.
4. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg.

Coloque a quantidade de legumes no nível indicado no Pote. Tempere com sal, pimenta, cebola e alho. Não utilize óleo ou azeite no preparo deste alimento para não danificar o Pote Uso Fácil. Misture bem, tampe, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla LEGUMES.
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg.

### IMPORTANTE:

Para o preparo de legumes inteiros ou outros tipos de legumes, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item 4.2.

Depois, coloque a água no nível correspondente indicado no Pote. Tempere com sal a gosto. Não utilize óleo ou azeite no preparo deste alimento para não danificar o Pote Uso Fácil. Leve o Pote ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla ARROZ.
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg.

### IMPORTANTE:

É recomendado lavar o arroz antes do preparo. Para o cozimento de arroz integral, parboilizado ou outros tipos de arroz, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item 4.2.

Leve o Pote ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla MACARRÃO.
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg.

### IMPORTANTE:

- Para o preparo de macarrão integral ou outros tipos e formatos de macarrão, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item 4.2.
- Nesta receita a quantidade de água utilizada para o cozimento do macarrão é inferior à quantidade de macarrão. Com esta técnica não restará água em excesso e não será necessário escorrê-la após o cozimento do macarrão.
- Dica: Para evitar o cozimento em excesso, ao final do processo, lave o macarrão com água fria.

Coloque todos os ingredientes para o nível escolhido no Pote. Misture bem, tampe, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla CARNE.
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. para ligar

DICA: Após o término da programação mexa a carne e espere 1 minuto antes de servir.

## 4.5 MODO RÁPIDO

### 4.5.1 Tecla PIPOCA

#### Sugestão de preparo para pipoca de micro-ondas

Ingredientes:

1 pacote de pipoca de micro-ondas (100g)

Modo de preparo:

Coloque o pacote de pipoca no micro-ondas, conforme instruções da embalagem e:

1. Aperte a tecla PIPOCA
2. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. para ligar.

Ao final do aquecimento, retire o pacote do micro-ondas, tendo cuidado para não se queimar com o vapor proveniente do interior do mesmo.

Caso você deseje programar um novo tempo mais adequado às suas necessidades para a tecla PIPOCA, siga os seguintes passos:

1. Aperte a tecla PIPOCA 2 vezes.
2. O tempo no display começará a piscar.
3. Use as teclas RÁPIDAS DE TEMPO (+)/(-), +1min ou +5min para ajustar o tempo desejado.
4. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg.
5. O micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não for utilizar essa função no mesmo momento aperte a tecla Cancelar.
6. Utilize a tecla normalmente todas as vezes que desejar fazer pipoca.

Você poderá modificar o tempo programado da tecla PIPOCA quantas vezes quiser.

Após o término da programação a tecla pipoca voltará a ter a programação original. Para reprogramá-la, siga os passos descritos acima.

IMPORTANTE:

O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir o melhor resultado, após iniciar o funcionamento do Micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos, recomendamos que você aperte a tecla CANCELAR para desligar o Micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

DICAS:

- Para um melhor aproveitamento do calor do Micro-ondas recomendamos que o pacote de pipoca seja

colocado dobrado no centro do prato giratório de forma que a descrição do pacote "ESTE LADO PARA BAIXO" fique voltada para o prato do Micro-ondas.

- O pacote de pipocas pode ficar preso nas paredes da cavidade do Micro-ondas quando estiver cheio. Isto não interfere no resultado dos estouros dos milhos de pipoca.

### 4.5.2 Tecla BRIGADEIRO

#### Sugestão de receita para brigadeiro de colher

Ingredientes:

1 lata de leite condensado  
3 colheres de sopa de chocolate em pó  
1 colher de sopa de manteiga ou margarina

Modo de preparo:

Em um vasilhame de bordas altas e apropriado para uso em micro-ondas, coloque todos os ingredientes e mexa, até obter uma mistura homogênea. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla BRIGADEIRO.
2. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. para ligar.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e espere que o brigadeiro esfrie antes de servir.

OBSERVAÇÕES:

Para melhores resultados, peneire o chocolate antes de adicionar à mistura, para evitar a formação de grumos."

### 4.5.3 Tecla BROWNIE

#### Sugestão de receita para brownie de chocolate

Ingredientes:

2 colheres de sopa de farinha de trigo  
8 colheres de sopa de açúcar refinado  
8 colheres de sopa de chocolate em pó  
2 ovos  
4 colheres de sopa de leite integral  
4 colheres de sopa de óleo de soja  
2 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes no vasilhame com o auxílio do mexedor, até obter uma massa homogênea. Despeje a massa na assadeira (não é necessário untar), tampe com uma folha de papel manteiga, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla BROWNIE.
2. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. para ligar.

do que o alimento realmente apresenta.

- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde o seu Micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de Descongelar Prato Pronto e Descongelar Carnes do forno, recomendamos que você siga as instruções do item 4.2 e selecione 50% de potência para descongelar pratos prontos e 30% de potência para descongelar carnes.

## 4.6 DESCONGELAR

O menu DESCONGELAR permite que você descongele de forma rápida sua carne bovina ou frango e feijão em diferentes porções até 2000 g.

1. Aperte a tecla BOVINA ou FRANGO ou FEIJÃO para descongelar o alimento desejado.
2. Use as teclas (+)/(-) para escolher a quantidade em gramas.
3. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. para ligar.

IMPORTANTE:

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em Micro-ondas e coloque-o diretamente sobre o prato giratório.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso menor

## 4.7 COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE

Siga as instruções do tópico 4.2 e utilize a opção de 30% de potência para descongelar alimentos em geral ou 50% de potência para descongelar pratos prontos.

Inspecione o alimento que está sendo descongelado com frequência. Com a experiência, você saberá qual é o tempo necessário para descongelar os diferentes tipos de alimento.

## 4.8 FUNÇÃO INICIAR/+30 SEGUNDOS

Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. e forno ligará por 30 segundos na potência 700 W. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla INICIAR/+30 seg. novamente. A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display.

IMPORTANTE:

- Use luvas para evitar queimaduras.
- Utilize preferencialmente recipientes refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.