


#### 4.1 ACERTANDO O RELÓGIO

1. Aperte a tecla RELÓGIO.
2. Use o teclado numérico para digitar a hora certa (entre 1:00 e 23:59).
3. Aperte a tecla RELÓGIO para finalizar.

**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 a partir de "12:00".

#### 4.2 AUTO TRAVAMENTO DO PAINEL

Esta função é ativada sempre que o seu micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Quando isso acontecer o ícone  aparecerá no painel. Para destravar o seu produto, abra e feche a porta.

#### 4.3 PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use o teclado numérico para digitar 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 ao lado:
3. Aperte a tecla INICIAR/+30 seg. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação.

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%

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.

#### 4.4 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%

#### 4.5 RECEITAS

##### 4.5.1 ARROZ

Sugestão de preparo para receita de arroz branco.

Ingredientes para 4 porções individuais:

- 1 xícara de arroz branco (180 g)
- 3 xícaras de água (540 ml) a temperatura ambiente
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de azeite
- 1 dente pequeno de alho cortado ao meio (para ser retirado após o cozimento)

Modo de preparo:

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas e com bordas altas (sugestão: 10 cm), misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve-o ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla ARROZ.
2. Aperte INICIAR/+30 seg. para iniciar.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, retire o alho e sirva.

##### 4.5.2 LEGUMES

Sugestão de receita para legumes menos firmes, como abóbora, abobrinha, batata, cenoura, chuchu, mandioquinha, inhame, brócolis, couve-flor e jiló.

Ingredientes para 5 porções individuais:

- 350 g do seu legume favorito, cortado em cubos pequenos
- 100 ml de água a temperatura ambiente
- 1 colher de sopa de azeite
- 1 colher de chá de sal
- 3 dentes de alho cortados ao meio, para serem retirados depois

**Modo de preparo:**

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas, adicione todos os ingredientes e misture bem. Sem tampar, leve-o ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla LEGUMES.
2. Aperte INICIAR/+30 seg. para iniciar.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame com o auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar com o vapor e se preferir retire os dentes de alho antes de servir.

**4.5.3 MACARRÃO**

Sugestão de preparo para cozimento de macarrão fusilli ou penne, massa com ovos.

**Ingredientes para 2 porções individuais:**

- 200 g de macarrão fusilli ou penne
- 1 litro de água
- 1 colher de sopa de sal

**Modo de preparo:**

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas e com bordas altas (sugestão: 10 cm), misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve-o ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla MACARRÃO.
2. Aperte INICIAR/+30 seg. para iniciar.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e escorra a água, tomando cuidado para não se queimar. Sirva com o molho de sua preferência.

**4.5.4 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 apropriado para uso em micro-ondas e com bordas altas, coloque todos os ingredientes e mexa, até obter uma mistura homogênea. Leve ao micro-ondas e:

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

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.

**4.5.5 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 INICIAR/+30 seg. para iniciar.

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

**OBSERVAÇÕES:**

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 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.

**4.5.6 BEBIDA**

A tecla BEBIDA permite que você aqueça de forma rápida uma caneca de 200 ml contendo líquidos em temperatura ambiente.

1. Aperte a tecla BEBIDA.
2. Aperte INICIAR/+30 seg. para iniciar.

**4.6 USO FÁCIL**

**4.6.1 Tecla AQUECER**

A tecla AQUECER permite que você aqueça de forma rápida seu prato pronto em três diferentes porções (250 g, 500 g e 1 kg).

1. Aperte a tecla AQUECER.
2. Aperte a tecla da porção (250 g, 500 g ou 1 kg).
3. Aperte INICIAR/+30 seg. para iniciar.

**4.6.1 Tecla DESCONGELAR**

A tecla DESCONGELAR permite que você descongele de forma rápida sua carne em três diferentes porções (250 g, 500 g e 1 kg).

1. Aperte a tecla DESCONGELAR.
2. Aperte a tecla da porção (250 g, 500 g ou 1 kg)
3. Aperte INICIAR/+30 seg. para iniciar

**4.7 COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE**

Siga as instruções do tópico 4.3 e utilize a opção de 30% de potência para descongelar alimentos em geral ou 50% de potência para descongelar pratos prontos. Inspeccione 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.