

## Operação - CMW30

### 4 Operação

#### 4.1 ACERTANDO O RELÓGIO

1. Aperte a tecla RELÓGIO.
2. Use o teclado numérico para digitar a hora certa (entre 0:00 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 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 abaixo:

Nº de vezes que a tecla POTÊNCIA deve ser apertada	Potência	Equivalente a
1	900 W	100%
2	810 W	90%
3	720 W	80%
4	630 W	70%
5	540 W	60%
6	450 W	50%
7	360 W	40%
8	270 W	30%
9	180 W	20%
10	90 W	10%
11	0 W	0%

3. Aperte a tecla LIGAR/+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 LIGAR/+30 seg.

**IMPORTANTE:**

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 900 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 LIGAR/+30 seg novamente. Senão, basta apertar a tecla CANCELAR/PAUSAR 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 11 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	900 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	810 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	720 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	630 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	540 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	450 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	360 W	40%
8	Descongelar alimentos em geral	270 W	30%
9	Amolecer/amaciar alimentos	180 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	90 W	10%
11	Se o forno estiver quente, depois do cozimento ou aquecimento, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos	0 W	0%

## 4.4 TECLAS PRÉ-PROGRAMADAS

### 4.4.1 Tecla ARROZ

Sugestão de receita de ARROZ:

Esta receita é recomendada para o preparo de arroz branco.

#### INGREDIENTES:

- 2 xícaras de arroz
- 4 xícaras de água
- 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite
- 2 colheres (sopa) de cebola
- 1 colher (chá) de sal

#### MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em um vasilhame próprio para micro-ondas e de bordas altas. Leve o mesmo destampado ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla ARROZ.
2. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

#### IMPORTANTE:

- Utilize luvas para manusear o vasilhame. Cuidado com o vapor proveniente do alimento;
- 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 PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA.

### 4.4.2 Tecla VEGETAIS

Sugestão de receita de VEGETAIS

Esta receita é recomendada para o preparo de brócolis e couve-flor.

#### INGREDIENTES:

- 200 g de brócolis e/ou couve-flor
- 100 ml de água
- Sal, pimenta do reino, cebola, e alho a gosto

#### MODO DE PREPARO:

Coloque os ingredientes em um vasilhame próprio para micro-ondas. Não é necessário utilizar óleo ou azeite nesta receita, se preferir acrescente após o cozimento. Misture bem, tampe, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla VEGETAIS
2. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

#### IMPORTANTE:

- Utilize luvas para manusear o vasilhame. Cuidado com o vapor proveniente do alimento;
- Para o preparo de outros tipos de vegetais, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA.

### 4.4.3 Tecla MACARRÃO

Sugestão de preparo de MACARRÃO

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

#### INGREDIENTES:

- 250 g de macarrão
- 1 litro de água fria
- Sal a gosto

#### MODO DE PREPARO:

Não é necessário utilizar óleo ou azeite nesta receita, se preferir acrescente após o cozimento. Coloque todos os ingredientes no refratário. Não é necessário tampar. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla MACARRÃO
2. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg

#### IMPORTANTE:

- Utilize luvas para manusear o vasilhame. Cuidado com o vapor proveniente do alimento;
- Para o preparo de outros tipos de massas, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA.

### 4.4.4 Tecla CARNE MOÍDA

Sugestão de receita de CARNE MOÍDA

#### INGREDIENTES:

- ½ kg de carne moída
- 2 tabletes de caldo de carne
- 4 colheres de sopa de azeite
- 5 colheres de cebola picada
- 1 colher de salsinha picada

#### MODO DE PREPARO:

Dissolva os dois tabletes de carne no azeite. Adicione a carne, a cebola e a salsinha picada. Misture bem, tampe, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla CARNE MOÍDA
2. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

#### IMPORTANTE:

- Utilize luvas para manusear o vasilhame. Cuidado com o vapor proveniente do alimento;
- Para o preparo de outros tipos de carne, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA.

#### DICAS:

- Após o término da programação mexa a carne moída e espere 1 minuto antes de servir.
- Para deixar a carne moída ainda mais gostosa, depois de terminada a programação, retire o recipiente do Micro-ondas, adicione uma colher de molho de tomate e mexa.

### 4.4.5 Tecla PIPOCA

Sugestão de preparo para PIPOCA

Esta tecla é indicada para o preparo de pipocas de micro-ondas, pacote de 100 g

#### INGREDIENTES:

- 1 pacote de pipoca de micro-ondas

#### MODO DE PREPARO:

Retire a embalagem plástica do alimento. Insira o pacote de pipocas no centro do prato giratório do micro-ondas, atentando-se ao aviso da embalagem que diz "este lado para baixo", e:

1. Aperte a tecla PIPOCA. O display mostrará o tempo programado que é de 3 minutos.
2. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

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 o teclado numérico para digitar o tempo desejado.
4. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.
5. O micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não for utilizar essa função no mesmo momento aperte a tecla CANCELAR/PAUSAR.
6. Utilize a tecla normalmente todas as vezes que desejar fazer pipoca.

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

Em caso de queda ou falta de energia elétrica 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/PAUSAR para desligar o micro-ondas, caso ele já não tenha feito sozinho.

#### DICAS:

- Devido ao tamanho da cavidade, o pacote de pipocas pode ficar preso. Caso isso ocorra, abra a porta do micro-ondas, libere o pacote e retome o preparo pressionando a tecla LIGAR/+30 seg.

#### 4.4.6 Tecla BRIGADEIRO

Sugestão de Receita de BRIGADEIRO:

INGREDIENTES:

- 1 lata de leite condensado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado
- 1 colher (sopa) de margarina

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em um vasilhame próprio para micro-ondas e mexa bem. Utilize um vasilhame de bordas altas para este preparo (sugestão: 11 cm de altura por 18 cm de diâmetro). Leve o mesmo destampado ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla BRIGADEIRO.
2. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.
3. Após 3 minutos, soará um bip e o display mostrará **U r E**. Abra a porta e mexa o brigadeiro. Volte o vasilhame para o micro-ondas e feche a porta.
4. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg novamente para continuar o preparo.
5. Após 2 minutos, soará um bip e o display mostrará **U r E**. Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o vasilhame para o micro-ondas e feche a porta.
6. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg novamente para continuar o preparo.

IMPORTANTE:

- Esta função está programada apenas para 1 receita de brigadeiro. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de brigadeiro faça a programação de cozimento manualmente conforme item PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA.

#### 4.5 DESCONGELAR

##### 4.5.1 Tecla FEIJÃO

1. Aperte a Tecla FEIJÃO para descongelar.
2. Use o teclado numérico para digitar a quantidade em gramas, de feijão (até 1 kg).
3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

##### 4.5.2 Teclas BOVINA, FRANGO

1. Aperte a tecla BOVINA ou FRANGO para descongelar o tipo de carne desejado.
2. Use o teclado numérico para digitar a quantidade em gramas, de carne a ser descongelada (até 1 kg).
3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

No meio do descongelamento soará um bip e no display aparecerá **U r E**. Abra a porta do micro-ondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla LIGAR/+30 seg. para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada, o micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório.

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 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 tensão da rede elétrica onde o seu micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o descongelamento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função Descongelar, recomendamos que você siga as instruções do item PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA e selecione 30% de potência para programar o descongelamento manualmente para descongelar carnes.

#### 4.6 COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE

Siga as instruções do tópico PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA 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.

#### 4.7 FUNÇÃO LIGAR/+30 SEGUNDOS

Aperte a tecla LIGAR/+30 seg e forno ligará por 30 segundos na potência 900 W. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla LIGAR/+30 seg novamente. A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display.

#### 4.8 TRAVA DE SEGURANÇA

Com essa função é possível travar o painel de controle do micro-ondas. Esta função serve principalmente para impedir que o forno seja acidentalmente ligado sem que haja algum alimento dentro.

1. Aperte a tecla TRAVA DE SEGURANÇA por aproximadamente 3 segundos e a TRAVA DE SEGURANÇA será acionada e o painel do micro-ondas ficará travado. Com isso não será possível fazer nenhuma programação.
2. Aperte a tecla TRAVA DE SEGURANÇA por aproximadamente 3 segundos novamente e a TRAVA DE SEGURANÇA será desativada. Com isso o painel voltará a funcionar normalmente.