

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 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 3.2 e seleccione 50% de potência para descongelar pratos prontos e 30% de potência para descongelar carnes.

3.7 COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE

Siga as instruções do tópico 3.2 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.

SEÇÃO 4 4. Dicas

4.1 Instruções de segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o Micro-ondas.
- A instalação do Micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verifique a voltagem do Micro-ondas. O forno de Micro-ondas não é "Bi-Volt".
- Seu Micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o Micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.
- O uso de acessórios não recomendados pela Consul pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o Micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu Micro-ondas até que o mesmo tenha sido reparado por pessoa treinada pela Consul.
- Não utilize o Micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a Rede de Serviços Consul.
- Ao retirar os alimentos de dentro do Micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do Micro-ondas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do Micro-ondas.
- Ao usar o Micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do forno do Micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.

3.8 FUNÇÃO LIGAR/+30 SEGUNDOS

Aperte a tecla LIGAR/+30 seg e forno ligará por 30 segundos na potência 800 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.

IMPORTANTE:

- Use luvas para evitar queimaduras.

3.9 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.

- Aperte a tecla CANCELAR por 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.
- Aperte a tecla CANCELAR por 3 segundos novamente e a TRAVA DE SEGURANÇA será desativada. Com isso o painel voltará a funcionar normalmente.

IMPORTANTE:

- 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.

cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.

- É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de Micro-ondas.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do Micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-Break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o Micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no Micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.

4.2 Recipientes adequados para uso em Micro-ondas

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em Micro-ondas.
- Não cubra todo o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o Micro-ondas devido a geração de faísca.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em Micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no Micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das

paredes internas do forno Micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do Micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.

4.3 Técnicas para cozinhar em Micro-ondas

- Tempo de espera: Utilize o tempo de espera pré-programado no produto, aguarde até que a lâmpada se apague para retirar os alimentos do Micro-ondas. Maiores informações veja item 2.4 – página 9.
- Posição dos alimentos: Procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou rejeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: O uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no Micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de lingüiça).

SEÇÃO 5 5. Manutenção

5.1 Fazendo a limpeza do Micro-ondas

⚠️ ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico. Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização. Não seguir essas instruções pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.

Para garantir a conservação de seu Micro-ondas Consul, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções abaixo:

- Desconecte o plugue da tomada.
- Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
- Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel

SEÇÃO 6 6. Questões Ambientais

6.1 Embalagem

A Consul procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas as partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

6.2 Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

6.3 Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

SEÇÃO 7 7. Soluções para a maioria dos problemas

Antes de chamar a Rede de Serviços Consul, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none"> Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado. Se a tomada está com defeito. Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O display está aceso, mas o forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"> Se a porta está bem fechada. Se o tempo de cozimento foi programado. Se a tecla LIGAR/+30 seg foi acionada. Se o suporte e o prato giratório estão no lugar. Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	<ul style="list-style-type: none"> Se foi selecionada a potência adequada. Se foi programado o tempo de cozimento suficiente. Se o alimento foi colocado na posição correta. Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto. Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária. Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	<ul style="list-style-type: none"> Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm). Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 mm). Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal. Se o alimento está embalado em papel reciclado. Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none"> Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido. Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar). Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (800 W). Prato giratório alternando o sentido do giro. Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso. Estalos durante o cozimento.
Oscilação de voltagem	<ul style="list-style-type: none"> A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.

SEÇÃO 8 8. Dados Técnicos

	CMP25ABHNA	CMP25ABBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	277 x 464 x 360	277 x 464 x 360
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	337 x 520 x 435	337 x 520 x 435
Peso Líquido (Kg)	13,1	13,1
Peso do Produto Embalado (Kg)	14,6	14,6
Volume da Cavidade (L)	20	20
Tensão (V)	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108 ~ 132	198 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10
Potência Útil – Micro-ondas (W)	800	800
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	1200	1200

9. Garantia

O seu Micro-ondas Consul é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor ou entrega do produto, sendo:

- Os 3 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 9 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Consul, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência das garantias, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Consul.

As garantias legal e/ou especial ficam automaticamente invalidadas se:

- na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual de Instruções;
- na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc;
- na instalação do produto as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções do produto;
- tiver ocorrido uso inadequado ou mau uso do produto, descuido, ou ainda, o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Consul ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- chamados relacionados à orientação de uso de eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.
- transporte do produt o até o local da instalação;
- despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo que comercializados pela Whirlpool S.A.
- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual de Instruções, pressão de água insuficiente para

o ideal funcionamento do produto etc;

- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza, tais como raio, chuva, inundação etc;
- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo o a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Consul, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Condições Gerais:

A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.

A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio.

Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha o Manual com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.



Rede de Serviços

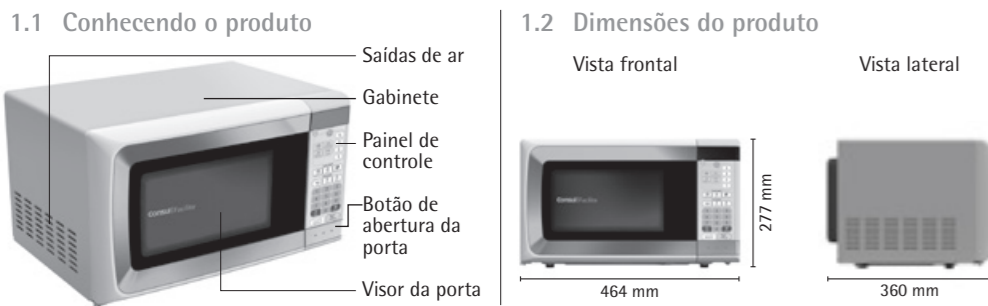
Capitais e regiões metropolitanas: **0800 970 0777**
Demais localidades: **3003-0777**

www.consul.com.br

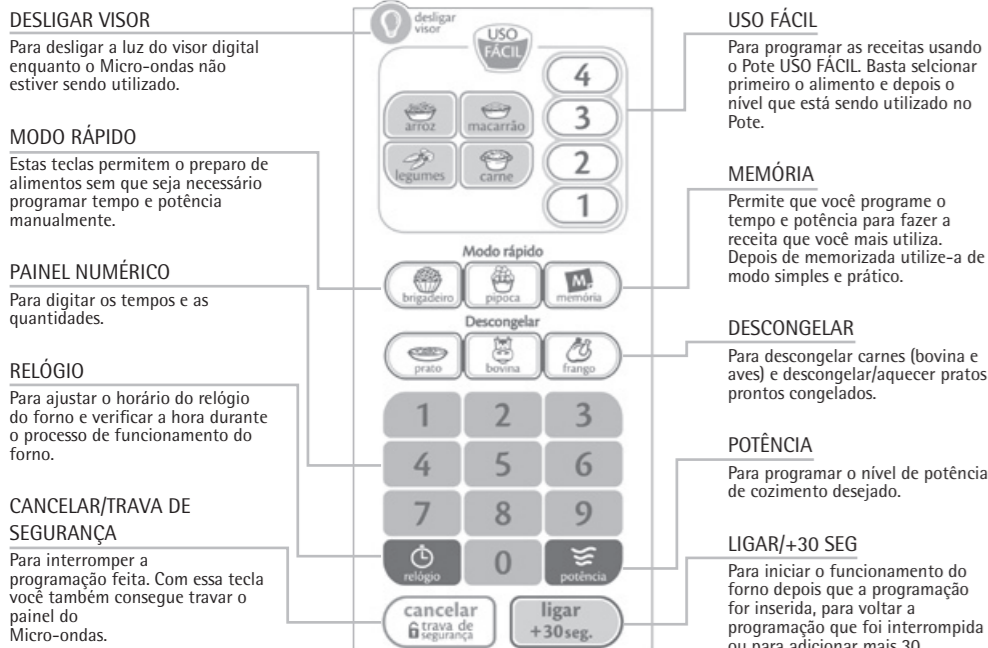


CONHEÇA A AMAZÔNIA

SEÇÃO 1 1. Apresentação do Produto



1.3 Conhecendo o painel de controle



1.4 CONHECENDO OS ACESSÓRIOS

O micro-ondas Facilite tem o exclusivo Pote Uso Fácil que vai descomplicar sua tarefa e facilitar sua vida. Ele ajuda a preparar os alimentos de forma mais simples, sem a preocupação de ter que programar o tempo e a potência ideal.

Descrição: Pote Uso Fácil com régua indicadora do tipo e quantidade de alimento necessário para o cozimento.

Utilização: Deve ser utilizado para cozinhar arroz, macarrão, carne ou legumes, utilizando a programação do Menu Uso Fácil.

Siga as indicações de quantidades recomendadas no Pote de acordo com o tipo de alimento escolhido. Depois utilize as teclas do Menu Uso Fácil correspondente para programar o micro-ondas.

Limpeza: Lave com água corrente, esponja macia e sabão neutro. Evite lavar na lava-louças.



SEÇÃO 2 2. Instalação

2.1 ONDE DEVO INSTALAR?

O Micro-ondas deve ser instalado:

- Em local bem ventilado;
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do forno, dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no Micro-ondas;
- Fora do alcance dos raios solares ou fontes de irradiação de calor (fogão, estufa, etc.) e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35 °C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do Micro-ondas.

Para obter o máximo de rendimento do seu Micro-ondas:

- Caso você queira embutir seu Micro-ondas, deixe um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.



• Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do Micro-ondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:

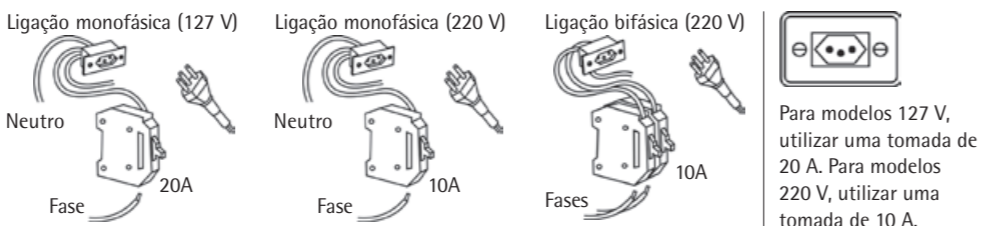
PERIGO Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

ADVERTÊNCIA Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para instalar corretamente o forno Micro-ondas, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (Dados Técnicos - página 9). Se necessário, contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem correspondente à do Micro-ondas para ligar o aparelho;
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o Micro-ondas;
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%;
- Aterramento conforme a norma da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 - Seção Aterramento;
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.
- O forno deve ser ligado a um circuito de 20 A (127 V) ou 10 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410.



ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento. Não remova o fio terra. Não use adaptadores ou T's. Não use extensões. Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

2.3 INSTALAÇÃO DO MICRO-ONDAS

1. Retire as peças que vêm dentro do Micro-ondas.
2. Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.
3. Limpe a cavidade interna do Micro-ondas com um pano macio.
4. Posicione o forno Micro-ondas no local de instalação.
5. Monte o prato giratório da seguinte forma:
 - Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.
 - Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
 - Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.
6. Conecte o plugue do Micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem do aparelho (127 V ou 220 V).
7. Proceda o teste indicado a seguir - "Testando o seu Micro-ondas".

ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção. Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

2.4 Testando o Micro-ondas

Ao ligar o seu Micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas "-.". Caso deseje que o display do seu Micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 3.1.

1. Abra a porta do forno.

SEÇÃO 3 3. Operação

3.1 ACERTANDO O RELÓGIO

1. Aperte a tecla RELÓGIO.
2. Use o teclado numérico para digitar a hora certa (entre 1:00 e 12:59).
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 "-." 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 "-.".

3.2 PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use o teclado numérico para digitar o tempo de cozimento desejado (entre 00:01 e 99:99).
 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 | 800 W | 100% |
| 2 | 720 W | 90% |
| 3 | 640 W | 80% |
| 4 | 560 W | 70% |
| 5 | 480 W | 60% |
| 6 | 400 W | 50% |
| 7 | 320 W | 40% |
| 8 | 240 W | 30% |
| 9 | 160 W | 20% |
| 10 | 80 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.

3.3 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	800 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	720 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	640 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	560 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	480 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	400 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	320 W	40%
8	Descongelar alimentos em geral	240 W	30%
9	Amolecer/amaciocar alimentos	160 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	80 W	10%
11	Se o forno estiver quente, depois do cozimento ou aquecimento, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos	0 W	0%

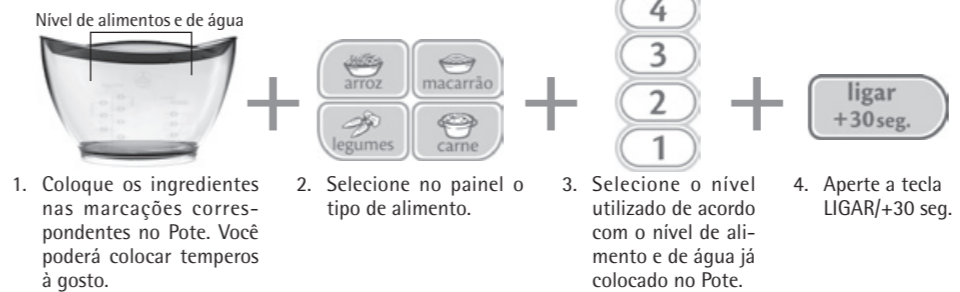
3.4 USO FÁCIL

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

IMPORTANTE:

- 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!

MODO DE USO:



3.4.1 ARROZ

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

Nível de arroz e de água	Quant. de arroz (xícara de chá)	Quant. de água (xícara de chá)	Óleo (colher de sobremesa)	Cebola picada (colher de sopa)
1	1/2	1	1	1
2	1	2	1 1/2	1 1/2
3	1 1/2	3	2	2
4	2	4	2 1/2	2 1/2

Coloque a quantidade de arroz no nível indicado no Pote. Depois, coloque a água no nível correspondente indicado no Pote. Tempere com sal a gosto. Para a receita de arroz não é recomendado utilizar a tampa. Leve o Pote ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla ARROZ. O visor mostrará "ARR" indicando que o arroz foi selecionado.
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

IMPORTANTE:

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 800 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 e a programação é apagada.

3.4.2 MACARRÃO

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

Nível de macarrão e de água	Quant. de macarrão (xícara de chá)	Quant. de água (xícara de chá)	Óleo (colher de sobremesa)
1	1	1/2	1
2	2	1	2
3	3	1 1/2	3
4	4	2	4

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. Para a receita de macarrão não é necessário utilizar a tampa. Leve o Pote ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla MACARRÃO. O visor mostrará "MMAC" indicando que o macarrão foi selecionado.
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.
4. Durante o cozimento, um bip soará e o visor digital mostrará "vire". Abra a porta, retire o Pote e mexa o

Nível de carne e de óleo	Quant. de carne moída (xícara de chá)	Quant. de óleo (colher de sobremesa)
1	1	1/2
2	2	1
3	3	1 1/2
4	4	2

Coloque a quantidade de carne no nível indicado no Pote. Depois, coloque a água no nível correspondente indicado no Pote. Tempere com sal, pimenta, salsaína e cebolinha a gosto. Misture bem, tampe, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla CARNE. O visor mostrará "CAR" indicando que a carne foi selecionado.
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

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.

3.5 MODO RÁPIDO

3.5.1 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

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário 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 "vire". Abra a porta e mexa o brigadeiro. Volte o refratário para o Micro-ondas e feche a porta.
4. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg novamente para continuar o preparo.
5. Após 3 minutos, soará um bip e o display mostrará "vire". Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o Micro-ondas e feche a porta.
6. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg novamente para continuar o preparo.

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 e de água	Quant. de legumes cubos ou legumes talos (xícara de chá)	Quant. de água (colher de sopa)
1	1	1
2	2	2
3	3	3
4	4	4

Coloque a quantidade de legumes no nível indicado no Pote. Depois, coloque a água no nível correspondente indicado no Pote. Tempere com sal, pimenta, cebola, alho e azeite a gosto. Misture bem, tampe, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla LEGUMES uma vez para escolher legumes cubos (o visor mostrará "CUBO") ou aperte a tecla legumes duas vezes para escolher legumes talos (o visor mostrará "TALO").
2. Pressione a tecla do nível de alimento utilizado.
3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

3.5.2 Tecla PIPOCA

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 display mostrará a mensagem "ENTER TIME"
3. Use o teclado numérico para digitar o tempo desejado.
4. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.
5. Utilize a tecla normalmente todas as vezes que desejar fazer pipoca

3.4.4 CARNE MOÍDA

Esta receita é recomendada para o preparo de carne moída. Para o preparo outros tipos de carne, faça a programação manual de tempo e potência, conforme item 3.2.

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 centro 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.

3.5.3 Tecla MEMÓRIA

Com esta função você pode programar aquela receita que você mais usa:

1. Use o teclado numérico para digitar o tempo que você deseja programar.
2. Ajuste a potência desejada através da tecla POTÊNCIA.
3. Aperte a tecla MEMÓRIA.
4. O Micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não for utilizar essa função no momento, aperte a tecla CANCELAR.
5. Pressione a tecla MEMÓRIA todas as vezes que você desejar preparar a sua receita.

Você pode modificar a programação da tecla MEMÓRIA quantas vezes você quiser. Em caso de queda ou falta de energia elétrica, a tecla MEMÓRIA voltará a ter a programação original (10 min na potência máxima). Para reprogramá-la, siga os passos descritos acima

3.6 DESCONGELAR

3.6.1 PRATO

- Para descongelar refeições congeladas:
1. Aperte a tecla PRATO.
 2. Use o teclado numérico para digitar o peso do prato que você deseja descongelar conforme a tabela abaixo:

Tecla a apertar no painel numérico	Peso	Tempo programado
1	300 g	9 min 00 seg
2	600 g	14 min 00 seg

3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

3.6.2 CARNES

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 2 Kg).
3. Aperte a tecla LIGAR/+30 seg.

No meio do descongelamento soará um bip e no display aparecerá "vire". 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