

FUNÇÕES

DERRETER

1. CHOCOLATE
Através desta função você pode derreter porções que variam entre 50 g, 250 g ou 500 g de chocolate.

INGREDIENTES:

- Chocolate de sua preferência (ao leite / meio amargo ou chocolate branco)

MODO DE PREPARO:

- Corte o chocolate em pequenos pedaços e coloque em um recipiente apropriado para uso em micro-ondas.
- Pressione a tecla **Derreter**.
- Selecione a opção **1 - chocolate** através das teclas + ou -, ou pressionando repetidamente a tecla **Derreter**.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para confirmar a seleção.
- Selecione a porção desejada (50 g, 250 g ou 500 g) através das teclas + ou -.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**. Para iniciar o aquecimento.

Observações:

- Quando selecionado a porção de 250 g, após 2 minutos de cozimento, o produto emitirá um bipe e a palavra "MEXER" aparecerá no visor. Retire o recipiente do micro-ondas e misture bem. Retorne o alimento ao micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**.

DESCONGELAR

Carne, frango, peixe ou feijão

- Pressione a tecla **Descongelar**.
- Selecione a opção desejada (**1 - carne**, **2 - frango**, **3 - peixe** ou **4 - feijão**) através das teclas + ou -, ou pressionando repetidamente a tecla **Descongelar**.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**.
- Através das teclas + ou - selecione a quantidade (em gramas) a ser descongelada (de 100 g até 2000 g).
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**.

Observações:

- Quando selecionado a porção de 250 g, após 2 minutos de cozimento, o produto emitirá um bipe e a palavra "MEXER" aparecerá no visor. Retire o recipiente do micro-ondas e misture bem. Retorne o alimento ao micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**.

COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE
Siga as instruções do item 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. 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.

Manutenção

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 estas instruções pode gerar uma intoxicação alimentar e risco à sua vida.

Para garantir a conservação de seu micro-ondas Brastemp, limpe-o sempre que necessário. Para isso, siga as instruções a seguir:

- 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 toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
- Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria após o cozimento. O choque térmico pode causar o trincamento e até a quebra do prato giratório.

Questões ambientais

EMBALAGEM

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

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.

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.

Diagnóstico dos principais problemas

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 INICIAR/+30 seg foi acionada. 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.
Estantes e faixas	<ul style="list-style-type: none">Se o utensílio utilizado é metálico ou tem furos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 cm). Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm). 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

- 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 (620 w).
- Prato giratório alternando o sentido do giro.
- Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.
- Estantes durante o cozimento.
- A oscilação de tensão 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 do forno.

Dados técnicos

	BMS20ARA	BMS20ARB
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	262 x 455 x 352	262 x 455 x 352
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	294 x 496 x 380	294 x 496 x 380
Peso Líquido (kg)	10,5	10,5
Peso do Produto Embalado (kg)	11,3	11,3
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)	620	620
Consumo no Modo Micro-ondas (w)	1100	1100

Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na lateral interna da porta, com o logotipo da Brastemp.

Consulte o site **www.brastemp.com.br** para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

BRASTEMP REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

Termo de Garantia

O seu micro-ondas Brastemp garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente, sendo:

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia contratual, concedida pela Whirlpool S.A.;

Para eventuais consertos, o consumidor deverá levar seu produto até uma assistência técnica autorizada.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 03 (três) meses:	
Categoria	Componentes
Micro-ondas	Capa Externa, Painel de Controle e Prato

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto à utilização do produto, bem como do acessório que acompanha o produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;
- Na instalação, as condições elétricas, os-

cilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideias recomendadas no Manual do Produto;

- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- 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 contratual não cobrem:

- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos;
- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp, ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos mencionados no Manual do Consumidor;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência, pressão de água e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;
- Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL).** No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega.
- Defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças em produtos de saldo ou mostruário. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não descriminados em sua nota fiscal de compra.
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:

- Instalação em ambiente de alta salinidade;
- Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
- Exposição e/ou contato do produto a substancias ácidas ou alcalinas;
- Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. divulgada através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, o suporte metálico que acompanha o produto, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.

Considerações 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 este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

BRASTEMP

MANUAL DO PRODUTO

MICRO-ONDAS

BMS20AR

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

- ⚠️ Acessar o site **www.brastemp.com.br/assistencia**, através de seu computador ou smartphone.



Decodificar o QR Code ao lado:

- Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
- Aponte a câmera;
- Aguarde a decodificação;
- Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).

Segurança

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 imediatamente.

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

Todas as mensagens de segurança mencionam qual é o risco em potencial, como reduzir a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA, LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.

- 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 tensão do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é bivolt.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- ATENÇÃO:** Estejam permita que crianças usem o forno sem supervisão quando instruções adequadas tenham sido dadas para que a criança esteja apta a usá-lo seguramente e que entenda os riscos do uso impróprio.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Use somente utensílios adequados para micro-ondas.
- Recipientes metálicos para comidas e bebidas não são permitidos durante o cozimento por micro-ondas
- Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- CUIDADO:** Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu micro-ondas até que tenham sido reparados por pessoa treinada pela Brastemp.
- Não utilize o micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. A fim de evitar riscos, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.
- ⚠️ 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 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 micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repen-

tina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos que poderão ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.

- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário esses alimentos poderão explodir.
- CUIDADO:** Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos totalmente fechados, pois podem explodir.

- Dvos na casca ou interiores não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, por serem suscetíveis à explosão, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado. Por esta razão, devem ser cozidos sem casca e com a gema furada. Mesmo os já cozidos devem ser cortados para serem reaquecidos.
- Alimentos com pouca umidade como o pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. Se o calor não estiver bem distribuído no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque madeira com o bico no micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em gordura. As altas temperaturas que o óleo atinge podem provocar explosões e danificar o aparelho.
- Evite o acúmulo de detritos no batenete do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima do seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta ou danificar o seu produto.
- CUIDADO:** 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.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique frequentemente 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 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 de micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.
- Não cubra todo alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o micro-ondas devida a geração de faíscas.

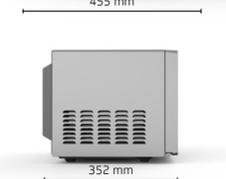
Conhecendo seu produto

CONHECENDO SEU PRODUTO

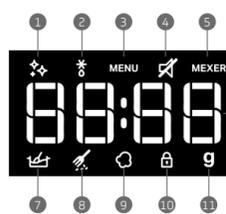


- Gabinete
- Visor da porta
- Saídas de ar
- Panel de controle
- Display
- Botão de abertura da porta

2.2 DIMENSÕES DO PRODUTO



CONHECENDO OS SÍMBOLOS DE INDICAÇÃO NO DISPLAY



- Indicador da função **Auto Clean**
- Indicador de **Descongelamento**
- Indicador **Menu Especial**
- Indicador função **Mudo**
- Indicador das funções **Mexer/Virar**
- Indicador de **Hora e Tempo** de funcionamento
- Indicador da função **Derreter**
- Indicador função **Arroz**
- Indicador função **Pipoca**
- Indicador função **Travar Painel**
- Indicador de **peso da porção em gramas**

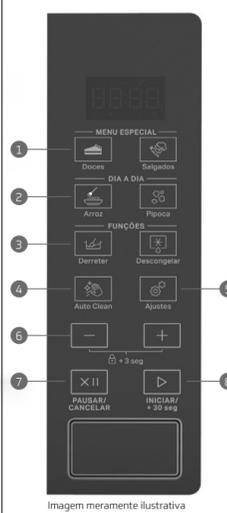
CONHECENDO OS SÍMBOLOS DA ETIQUETA INTERNA



MENU ESPECIAL	FUNÇÕES	AJUSTES
Doce 1. Brownie 2. Goleia 3. Brigadeiro 4. Fondue de chocolate 5. Iogurte	Derreter 1. Chocolate 2. Manteiga	Descongelar 1. Carne bovina 2. Frango 3. Peixe 4. Feijão
Salgado 6. Omelete 7. Fondue de queijo 8. Risoto 9. Lasanha 10. Legumes		1. Potência 2. Relógio 3. Modo silencioso

Imagem meramente ilustrativa

CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE



- Menu Especial**
Prepare doces e salgadinhos especiais com receitas pré-programadas, sem que seja necessário ajustar o nível de potência e tempo de cozimento.
- Dia a dia**
Opções para preparo rápido de receitas utilizadas no dia a dia.
- Funções**
Para derreter chocolate ou manteiga ou ainda descongelar carne bovina, frango, peixe ou feijão.
- Auto Clean**
Facilita a limpeza interna do seu produto após o preparo de refeições.
- Ajustes**
Defina a potência, a hora ou ainda deixe o seu produto no modo silencioso.
- Teclas de seleção**
Utilize **+ e -** para ajustar o tempo de cozimento e o peso dos alimentos, ou utilize para travar as teclas do aparelho.
- PAUSAR/CANCELAR**
Para ou cancela o funcionamento do micro-ondas.
- INICIAR/+30 seg**
Inicia o funcionamento do forno depois que a programação foi definida / confirma os parâmetros selecionados no visor / adiciona 30 segundos ao tempo restante de cozimento.

Instalação

ONDE DEVO INSTALAR

- O micro-ondas deve ser instalado:
 - Em local bem ventilado.
 - Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do produto, 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 rendimento do seu micro-ondas:
 - 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

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠️ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico
Ligue o produto a um circuito provido de aterramento. Não remova o pino de aterramento do plugue. Não use adaptadores ou T's. Não use extensões. Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

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 (ver DADOS TÉCNICOS).

INSTALAÇÃO DO 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.

- Retire as peças que vêm dentro do micro-ondas
- Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno micro-ondas, ver item FAZENDO LIMPEZA DO MICRO-ONDAS).
- Posicione o forno micro-ondas no local de instalação conforme indicado no item ONDE DEVO INSTALAR.

ATENÇÃO. EVITE ACIDENTES
Faça o aterramento do produto.

TESTANDO O MICRO-ONDAS

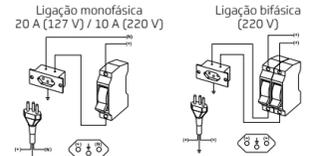
- Para ligar o seu micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas "12:00". Caso deseje que o display do seu micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item "Acertando o relógio, abra a porta do forno."
- Abra a porta do forno.
 - Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
 - Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg**. A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 620 w (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.

e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.

As medidas dos espaços a seguir recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

- Não instale o seu micro-ondas dentro de armários com portas.
- Este forno destina-se a ser instalado de forma independente ou em armário sem portas (gabinete) desde que possua um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte superior e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.

- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com tensão 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 ABNT [Associação Brasileira de Normas Técnicas] NBR 5410 - 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) NBR 5410.



Para modelos 127 V utilize uma tomada de 20 A, para modelos 220 V utilize uma tomada de 10 A. As tomadas devem estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.

- Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.

ATENÇÃO
Não ligue o forno antes de retirar esta fita.

- 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.

- Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do aparelho (127 V ou 220 V).
- Proceda o teste indicado a seguir em TESTANDO O MICRO-ONDAS.

ATENÇÃO
Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio ou sem o prato giratório. Isso poderá causar danos irreparáveis ao produto.

- Para testar o sistema de segurança do seu micro-ondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O micro-ondas para de funcionar. Sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
- Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla **INICIAR/+30 seg**. O micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
- Para cancelar a programação aperte a tecla **PAUSAR/CANCELAR** 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será cancelada.

Operação

ACERTANDO O RELÓGIO

- Pressione a tecla **Ajustes**.
- Selecione a opção **2 - relógio**.
- Ajuste a hora pressionando as teclas **+ ou -**.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** novamente para confirmar o ajuste da hora.
- Ajuste os minutos pressionando os botões **+ ou -**.
- Pressione **INICIAR/+30 seg** novamente para confirmar.

FUNÇÃO TRAVA DE SEGURANÇA

Ao utilizar esta função, é possível travar o painel do seu micro-ondas. Esta função serve principalmente para impedir que o forno seja acidentalmente ligado sem que tenha algum alimento dentro.

- Pressione as teclas **+ e -** juntamente durante 3 segundos e a função **Trava de Segurança** será ativada travando o painel do micro-ondas. O símbolo aparecerá em seu display.
- Pressione as teclas **+ e -** juntamente por 3 segundos novamente para abrir e feche a porta do produto e a função **Trava de Segurança** será desativada. O símbolo desaparecerá de seu display.

Importante

Essa função é ativada automaticamente sempre que o micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Para destravar siga as instruções dadas acima, ou abra e feche a porta do micro-ondas.

PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

- Use as teclas **+ e -** para ajustar o tempo de cozimento desejado.
- Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg**. Ao final do cozimento, um sinal sonoro indicará o término da programação. Depois que o funcionamento foi iniciado, o tempo programado poderá ser facilmente aumentado através das teclas **+ e -** ou através do botão **INICIAR/+30 seg**.
- Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, pressione a tecla **Ajustes** e selecione a opção **1 - potência** pressionando a tecla **INICIAR/+30 seg**. Através das teclas **+ e -**, ajuste a potência desejada: máxima, média ou mínima, conforme a tabela.

NÍVEL	POTÊNCIA	EQUIVALE A	NÍVEL	POTÊNCIA	EQUIVALE A
1	62 w	10%	6	372 w	60%
2	124 w	20%	7	434 w	70%
3	186 w	30%	8	496 w	80%
4	248 w	40%	9	558 w	90%
5	310 w	50%	10	620 w	100%

DICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

NÍVEL	USO	POTÊNCIA	EQUIVALE A
1	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	62 w	10%
2	Amolecer/amaciar alimentos	124 w	20%
3	Descongelar alimentos em geral	186 w	30%
4	Cozinhar lentamente carnes duras	248 w	40%
5	Descongelar pratos prontos	310 w	50%
6	Preparar sopas e massas em camadas	372 w	60%
7	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	434 w	70%
8	Reaquecer pratos prontos	496 w	80%
9	Preparar refogados e carnes	558 w	90%
10	Ferver líquidos e cozimentos em geral	620 w	100%

RECEITAS

MENU ESPECIAL - DOCES

- BROWNIE**
Sugestão de receita de brownie de chocolate.

- INGREDIENTES:**
- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
 - 8 colheres de sopa de açúcar
 - 8 colheres de sopa de chocolate em pó
 - 2 ovos
 - 3 colheres de sopa de leite integral
 - 4 colheres de sopa de óleo
 - 2 colheres de sopa de manteiga à temperatura ambiente
 - 75 g de chocolate de sua preferência (ao leite, meio amargo ou chocolate branco) cortado em pedacinhos

MODO DE PREPARO
Misture a manteiga com o açúcar e mexa bem até que o açúcar incorpore a manteiga. Adicione o leite, os ovos e o óleo e mexa bem. Adicione a farinha de trigo e o chocolate em pó e mexa até obter uma mistura homogênea. Despeje a massa em uma assadeira de uso apropriado para micro-ondas (sugestão: 22 cm de diâmetro por 6 cm de altura) forrada com papel manteiga, e distribua o chocolate picado por cima da massa sem misturar. Cubra com papel manteiga, leve ao forno e misture bem.

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Doces**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **1 - brownie** ou pressione a tecla **Doces** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Ao final do cozimento retire o recipiente do micro-ondas com auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar. Retire o papel manteiga e desenforme o brownie. Sirva ainda quente.

2. GOLEIA

Goleia de morango
INGREDIENTES:

- 200 g de morangos picados
- 5 colheres de sopa de açúcar refinado ou açúcar cristal
- 2 colheres de sopa de suco de limão

MODO DE PREPARO
Em um recipiente apropriado para uso em micro-ondas com

Goleia de maracujá

- INGREDIENTES:**
- 2 maracujás grandes
 - 200 mL de água
 - 1 ½ xícara de açúcar

MODO DE PREPARO
Retire a polpa do maracujá e reserve. Tire a casca exterior (parte amarela) e descarte, aproveitando a parte mais interior da fruta (parte branca). Corte a casca branca em pedaços bem pequenos, coloque em um recipiente com bordas altas de uso apropriado e micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura) juntamente com a água. Cubra com filme plástico e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve o recipiente ao micro-ondas e cozinhe por 15 minutos em potência máxima (100%). Enquanto isso, bata a polpa do maracujá com 2 colheres de sopa de água em velocidade baixa, apenas para misturar e liberar as sementes. Após ter cozinhado a casca do maracujá, passe a mesma por processador ou bata no liquidificador até formar uma pasta (se desejar misture um pouco da polpa para ter mais volume e bater melhor no liquidificador). Misture a pasta com a polpa do maracujá, leve o recipiente ao micro-ondas, cubra com filme plástico, faça pequenos furos para saída de vapor e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Doces**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **2 - goleia** ou pressione a tecla **Doces** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "03:30") o produto emitirá um bipe e a palavra "MEXER" aparecerá no visor. Retire o recipiente do micro-ondas e misture bem. Retorne ao micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**.

Após o final do cozimento retire o recipiente do micro-ondas com auxílio de luvas, retire o filme plástico com cuidado para não se queimar com a saída de vapor e passe a goleia por uma peneira, amassando bem a mistura e raspando a parte de baixo da peneira para extrair o máximo da polpa e dar consistência à goleia. Leve a geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

3. BRIGADEIRO

Brigadeiro gourmet de chocolate

- INGREDIENTES:**
- 80 g de chocolate meio amargo picado
 - 1 colher de sopa de cacau em pó peneirado
 - 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO
Dissolva o cacau em pó em 2 colheres de sopa do leite condensado em um recipiente com bordas altas, de uso apropriado para micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura). Após ter dissolvido por completo o cacau, adicione o restante do leite condensado aos poucos, sempre mexendo e por fim adicione o chocolate picado. Leve o recipiente ao micro-ondas e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Doces**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **3 - brigadeiro** ou pressione a tecla **Doces** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Após 02:30 minutos de cozimento (quando o display exibir "04:30") o produto emitirá um bipe e a palavra "MEXER" aparecerá no visor. Retire o recipiente do micro-ondas e misture bem. Retorne o alimento ao micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para continuar o preparo.

5. IOGURTE

- INGREDIENTES:**
- 1 litro de leite integral pasteurizado - tipo C
 - 1 copo de iogurte natural integral (180 g) ou 1 envelope de fermento para iogurte
 - 2 colheres de sopa de leite em pó integral

Rende 4 porções

Brigadeiro gourmet de leite em pó

- INGREDIENTES:**
- 50 g de chocolate branco picado
 - 3 colheres de sopa de leite em pó solúvel
 - 1 lata de leite condensado

MODO DE PREPARO
Misture os ingredientes em um recipiente com bordas altas, de uso apropriado para micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura). Leve o recipiente ao micro-ondas e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Doces**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **3 - brigadeiro** ou pressione a tecla **Doces** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Após 02:30 minutos de cozimento (quando o display exibir "04:30") o produto emitirá um bipe e a palavra "MEXER" aparecerá no visor. Retire o recipiente do micro-ondas e misture bem. Retorne o alimento ao micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para continuar o preparo.

Rende 4 porções

Brigadeiro gourmet de limão siciliano
INGREDIENTES:

- 200 g de água Isabel
- 2 colheres de sopa de água à temperatura ambiente
- 5 colheres de açúcar refinado ou açúcar cristal

MODO DE PREPARO
Misture todos os ingredientes em um recipiente de uso apropriado para micro-ondas com bordas altas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura), amasse as luvas até que todas estejam com casca e polpa separadas, leve o recipiente ao micro-ondas e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Doces**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **2 - goleia** ou pressione a tecla **Doces** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "03:00") o produto emitirá um bipe e a palavra "MEXER" aparecerá no visor. Retire o recipiente do micro-ondas e misture bem. Retorne ao micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**.

6. OMELETE

- INGREDIENTES:**
- 2 ovos
 - ¼ de colher de chá de sal
 - 1 colher de colher de azeite de oliva

MODO DE PREPARO
Em um recipiente com bordas altas, de uso apropriado para micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 4,5 cm de altura) misture o leite condensado e o chocolate picado. Leve o recipiente ao micro-ondas e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Doces**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **3 - brigadeiro** ou pressione a tecla **Doces** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Após 02:30 minutos de cozimento (quando o display exibir "04:30") o produto emitirá um bipe e a palavra "MEXER" aparecerá no visor. Retire o recipiente do micro-ondas e misture bem. Retorne o alimento ao micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg**.

7. FONDUÊ DE QUEIJO

- INGREDIENTES:**
- 40 g de queijo mussarela / 80 g de queijo mussarela
 - 30 g de queijo gruyère / 60 g de queijo gruyère
 - 30 g de queijo gorgonzola / 60 g de queijo gorgonzola
 - 20 g de queijo provolone / 40 g de queijo provolone
 - 30 g de requeijão cremoso / 60 g de requeijão cremoso
 - 100 g de creme de leite / 200 g de creme de leite
 - 1 dente de alho
 - Sal e pimenta do reino a gosto
 - 1 colher de sopa de vinho branco seco / 2 colheres de sopa de vinho branco seco

MODO DE PREPARO
Corte os queijos em cubinhos pequenos. Corte o dente de alho pela metade e esfregue no fundo de um refratário apropriado para uso em micro-ondas com bordas altas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura). Misture os queijos com metade do creme de leite (50 g) e 1 receita ou 100 g; 2 receitas). Coloque o refratário no micro-ondas e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Salgados**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **4 - fondue de chocolate** ou pressione a tecla **Salgados** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento.
- Selecione a quantidade de fondue desejada (200 g ou 400 g) através das teclas **+ ou -**.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Após 200 g (1 receita): O micro-ondas funcionará ininterruptamente durante 3 minutos (tempo total de preparo).

Após o término do aquecimento, em ambas quantidades (200 g e 400 g), adicione o restante do creme de leite e o vinho e misture bem. Caso ache necessário, após o preparo, acrescente quanto mais de creme de leite desejar. Se for preciso reaquecer o fondue, coloque o refratário novamente no micro-ondas e esquentar em intervalos de 1 minuto com 70% de potência.

8. RISOTO
Sugestão de receita de risoto de palmito.

- INGREDIENTES:**
- 2 colheres de sopa de manteiga
 - 1 cebola cortada em cubinhos
 - 1 xícara de chá de vinho branco seco
 - 1 xícara de chá (200 g) de arroz arbóreo
 - 1 tablete de caldo de legumes
 - 2 ½ xícaras de chá de água
 - 150 g de mussarela cortada em cubos pequenos
 - 1 vidro de palmito
 - Queijo parmesão a gosto

MODO DE PREPARO
Em um recipiente de bordas altas de uso apropriado em micro-ondas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) adicione a cebola, o arroz e metade da manteiga.

8. RISOTO

- INGREDIENTES:**
- 2 colheres de sopa de manteiga
 - 1 cebola cortada em cubinhos
 - 1 xícara de chá de vinho branco seco
 - 1 xícara de chá (200 g) de arroz arbóreo
 - 1 tablete de caldo de legumes
 - 2 ½ xícaras de chá de água
 - 150 g de mussarela cortada em cubos pequenos
 - 1 vidro de palmito
 - Queijo parmesão a gosto

MENU DIA A DIA

- ARROZ**
Essa receita é recomendada para o preparo de arroz branco.

INGREDIENTES:

- 1 xícara de arroz / 2 xícaras de arroz
- 2 xíc. de água à temperatura ambiente / 4 xíc. de água à temperatura ambiente
- 1 colher de sobremesa de óleo ou azeite
- 1 dente de alho / 2 dentes de alho médio
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO
Em um recipiente apropriado para uso em micro-ondas com bordas altas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), misture todos os ingredientes. Sem tampar leve ao micro-ondas e:

- No menu DIA A DIA, pressione a tecla **Arroz**.
- Selecione a porção desejada (1 ou 2 xícaras de arroz) através das teclas **+ ou -**, ou pressionando a tecla **Arroz** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento.

Ao final do aquecimento retire o recipiente do micro-ondas com cuidado para não se queimar com o vapor que sairá do alimento, tampe e espere 5 minutos antes de servir.

- 2 fatias de presunto picadas
- 2 fatias de queijo mussarela picadas
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- 1/2 tomate sem semente picado
- Salsa, cebolinha e pimenta do reino a gosto

MODO DE PREPARO
Bata levemente os ovos em um recipiente de uso apropriado em micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 4,5 cm de altura) e adicione o restante dos ingredientes. Misture bem, cubra o recipiente com um filme plástico e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve o refratário ao micro-ondas e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Salgados**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **4 - omelete** ou pressione a tecla **Salgados** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento. Ao final do preparo, retire o refratário do micro-ondas com auxílio de luvas e retire o filme plástico com cuidado para não se queimar com o vapor que sai do alimento.

7. FONDUÊ DE QUEIJO
INGREDIENTES:

- 40 g de queijo mussarela / 80 g de queijo mussarela
- 30 g de queijo gruyère / 60 g de queijo gruyère
- 30 g de queijo gorgonzola / 60 g de queijo gorgonzola
- 20 g de queijo provolone / 40 g de queijo provolone
- 30 g de requeijão cremoso / 60 g de requeijão cremoso
- 100 g de creme de leite / 200 g de creme de leite
- 1 dente de alho
- Sal e pimenta do reino a gosto
- 1 colher de sopa de vinho branco seco / 2 colheres de sopa de vinho branco seco

MODO DE PREPARO
Corte os queijos em cubinhos pequenos. Corte o dente de alho pela metade e esfregue no fundo de um refratário apropriado para uso em micro-ondas com bordas altas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura). Misture os queijos com metade do creme de leite (50 g) e 1 receita ou 100 g; 2 receitas). Coloque o refratário no micro-ondas e:

- No MENU ESPECIAL pressione a tecla **Salgados**.
- Através das teclas **+ ou -** selecione a opção **2 - fondue de queijo** ou pressione a tecla **Salgados** repetidamente.
- Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg** para iniciar o cozimento.