

M I C R O O N D A S

P R A T I C E

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Consul 

# SUMÁRIO

## ANTES DE USAR

APRESENTAÇÃO .....	3
CONHEÇA O SEU MICROONDAS .....	4
O Forno de Microondas .....	4
Parte Traseira do Forno .....	5
Acessórios .....	5
Vantagens do Microondas .....	6
ANTES DE LIGAR E USAR .....	7
INSTALE DE MODO SIMPLES E SEGURO .....	10
Escolha o Local Ideal .....	10
Monte o Seu Forno .....	10
Instalação Elétrica .....	11

## CONTROLES

CONHEÇA MELHOR O PAINEL DE CONTROLE .....	13
Painel de Controle .....	13
Visor Digital .....	14
Como Ajustar o Relógio .....	15
Como Usar o Timer .....	16
Usando a Demonstração .....	17
Usando o Início Automático .....	18
Usando a Trava de Segurança .....	19
Usando a Tecla Cancela .....	20

## OPERAÇÕES

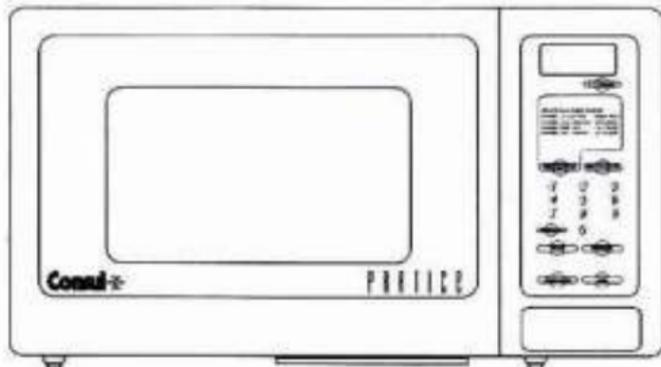
FAÇA UM TESTE .....	21
PRONTO PARA USAR .....	22
Tecla +1 MINUTO (Cozimento Com Um Toque) .....	22
Tecla REAQUECER (Reaquecimento Automático) .....	23
Tecla DESCONGELAR (Descongelamento Automático) .....	25
PARA RECEITAS MAIS SOFISTICADAS .....	28
Níveis de Potência .....	28
Cozimento em 1 Estágio .....	29
Cozimento em Múltiplos Estágios .....	31
TÉCNICAS PARA COZINHAR NO MICROONDAS .....	32

## INFORMAÇÕES

LIMPEZA E CUIDADOS .....	33
ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA .....	34
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS .....	35
ATENDIMENTO NO CONSUMIDOR .....	36
ASSISTÊNCIA TÉCNICA .....	36
TERMO DE GARANTIA .....	37

# MICROONDAS

# P R A T I C E



**F**icamos contentes com a sua escolha pois, com o seu Forno de Microondas Consul, você adquiriu as vantagens da mais avançada tecnologia direcionada à cozinha.

Toda a operação no forno de microondas é uma combinação de tempo (de cozimento) e potência (intensidade) e, segundo comprovação da Organização Mundial da Saúde, não causa nenhum mal à saúde.

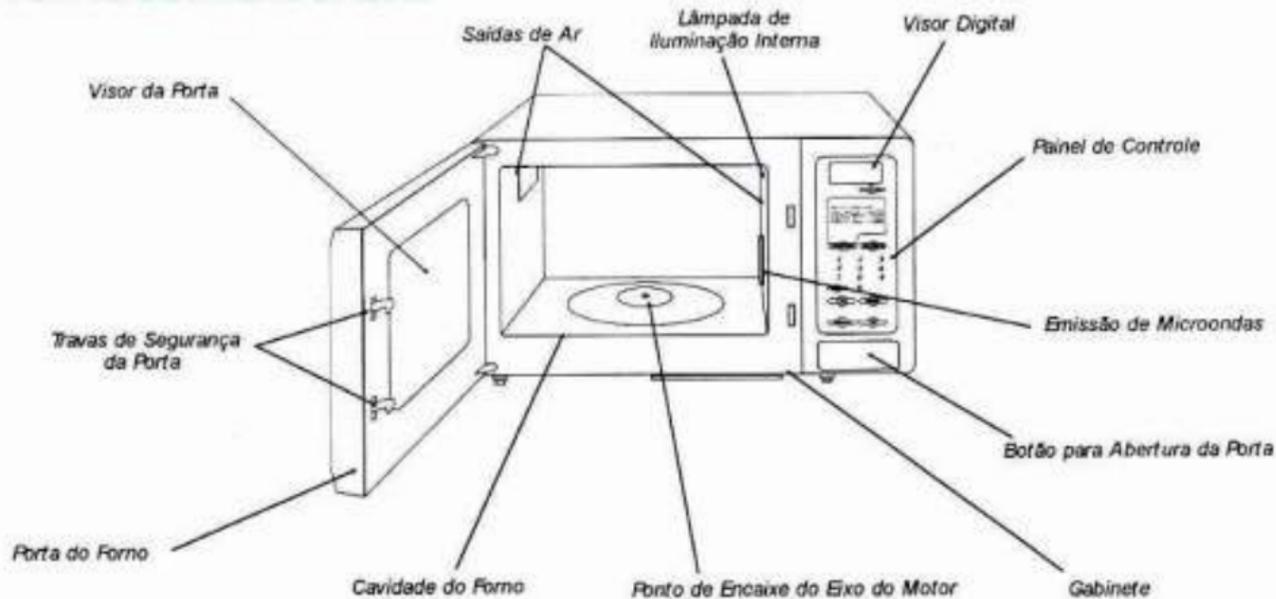
Agora seus pratos favoritos poderão ser feitos com maior agilidade, praticidade, segurança, limpeza e economia de tempo.

Leia com atenção este Manual de Instruções. Aqui você encontrará muitas dicas importantes para usar seu Forno de modo fácil, seguro e eficiente.

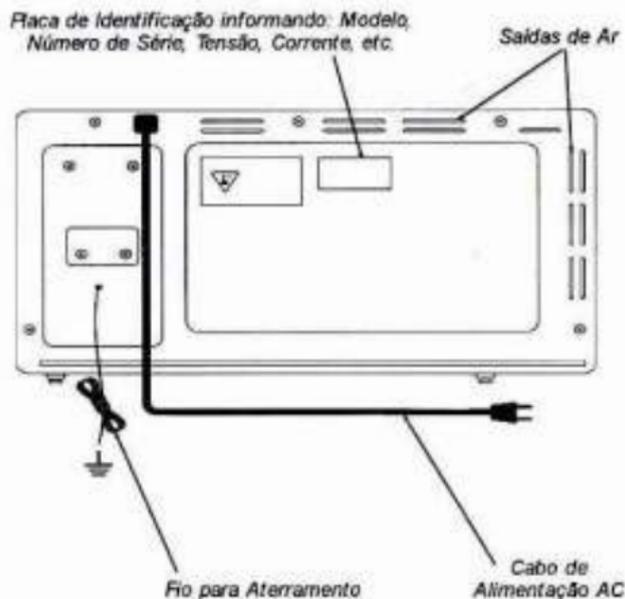
**Consul**

# CONHEÇA O SEU MICROONDAS

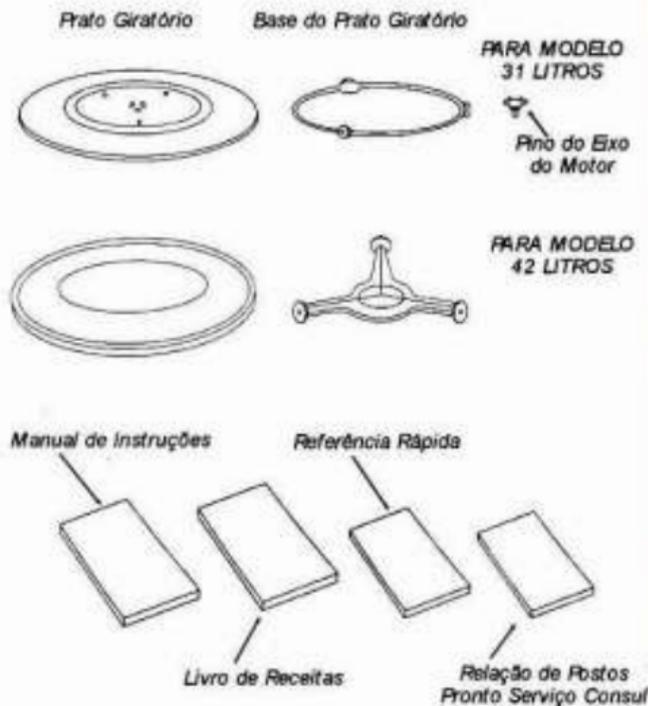
## O FORNO DE MICROONDAS



## PARTE TRASEIRA DO FORNO



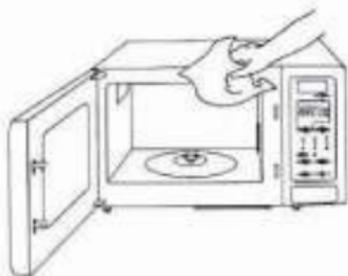
## ACESSÓRIOS



## VANTAGENS DO MICROONDAS

### LIMPEZA

- É fácil limpá-lo, pois suas superfícies são planas e lisas;
- Não engordura e nem aquece a cozinha.



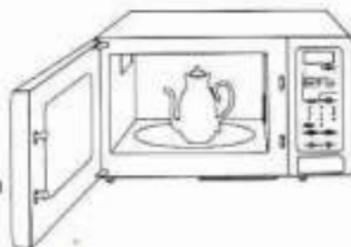
### RAPIDEZ

- O tempo de cozimento da maioria dos alimentos é muito menor que nos fogões tradicionais.



### PRATICIDADE

- Exige poucos utensílios de cozinha para ser usado;
- O reaquecimento pode ser feito no recipiente em que o alimento foi congelado e no qual será servido, desde que o mesmo seja apropriado.



### SAÚDE

- Conserva mais o valor nutritivo dos alimentos.



# ANTES DE LIGAR E USAR

Em todas etapas de uso, o Forno de Microondas Consul é perfeitamente seguro.

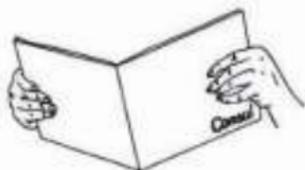
Qualquer operação do seu Forno - aquecer, cozinhar e descongelar - consiste numa combinação de Tempo e Potência.

As teclas, como REAQUECER e DESCONGELAR, possuem funções pré-programadas para alguns tipos de alimentos, facilitando a operação do Forno.

Você pode aquecer e descongelar vários tipos de alimentos utilizando a combinação Tempo e Potência. Veja as tabelas no LIVRO DE RECEITAS.

Para facilitar a instalação e operação do seu Forno, basta observar as instruções a seguir.

- Procure ler uma vez este Manual de Instruções e volte a ele sempre que tiver dúvidas;



- Mantenha as saídas de ar do Forno desobstruídas;

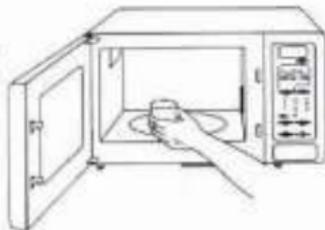


- Portanto, retire a película plástica;



- Certifique-se de que o cabo de alimentação, o plugue e a tomada estejam sempre em perfeitas condições de uso e longe da umidade ou superfícies quentes;

- Antes de operar seu Forno, certifique-se de que dentro dele haja algum alimento ou um copo de água, caso contrário ele poderá ser danificado;

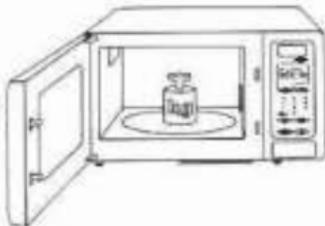


- O peso dos alimentos sobre o prato giratório deve estar abaixo do limite;

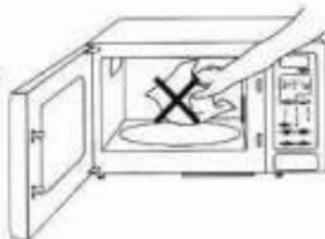
*Limite de Peso :*

**4,3 kg Modelo 31 LITROS**

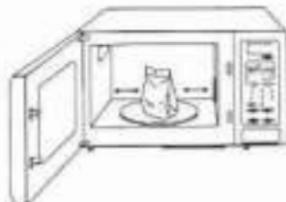
**5,0 kg Modelo 42 LITROS**



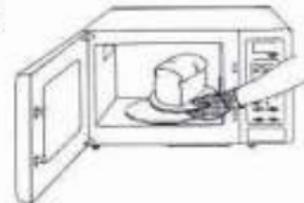
- Materiais como tecido, jornal ou papel comum não devem ser usados dentro do Forno. Eles podem produzir chama;



- Formas descartáveis e papéis de alumínio devem ficar, no mínimo, a 3 cm das paredes internas do Forno, evitando faiscamento;

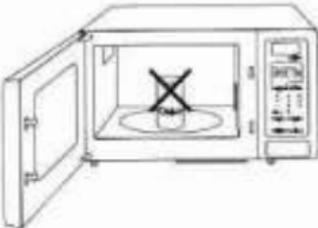


- Não use utensílios metálicos ou com decoração metálica, pois poderá ocorrer faiscamento;

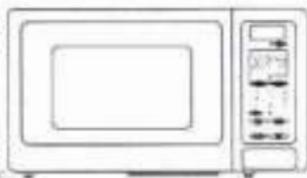


- Durante o preparo, os alimentos se aquecem e transmitem calor aos recipientes. Portanto, tome cuidado ao manuseá-los após o preparo;

- Alimentos imersos em óleo ou gordura não devem ser fritos no Forno de Microondas. O óleo pode se incendiar;



- Sempre que for ligar seu Forno, certifique-se de que a porta do mesmo esteja bem fechada. Caso contrário, ele não funcionará. Se qualquer componente da porta estiver danificado, não ligue o Forno;



- O Forno de Microondas foi projetado para o preparo de alimentos e não deve ser usado para outras finalidades;



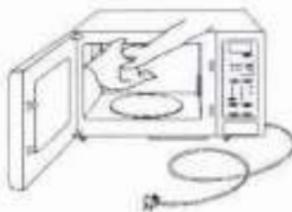
- Alimentos envoltos por embalagens comuns e vidros de conservas fechados, não devem ser aquecidos no Forno. Eles podem estourar;
- Alimentos com membrana (ovos, salsichas, tomates, etc) devem ser perfurados com garfo ou palito antes de serem aquecidos;



- Alimentos infantis devem ser agitados ou mexidos antes de serem servidos. Isto é necessário para que o calor seja igualmente distribuído, evitando queimaduras;



- Limpe o Forno somente quando ele estiver desligado da tomada;



- O seu Forno de Microondas deve ser ajustado ou reparado somente por pessoas habilitadas. Por isso, em caso de manutenção, procure pelo Pronto Serviço Consul mais próximo;



# INSTALE DE MODO SIMPLES E SEGURO

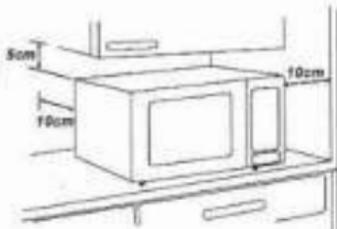
A instalação do seu Forno é muito simples e você mesmo pode efetuá-la observando as instruções contidas neste capítulo.

Opcionalmente, você pode contratar serviços do Pronto Serviço Consul.

## ESCOLHA O LOCAL IDEAL

Instale o seu Forno de Microondas Consul num local:

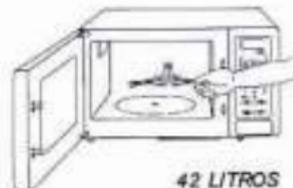
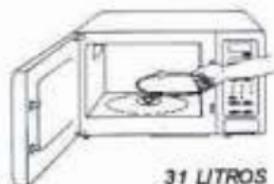
- Bem ventilado;
- Protegido da luz direta do Sol;
- Longe de calor ou umidade excessivos;
- Longe de aparelhos de recepção que podem sofrer interferência do forno.



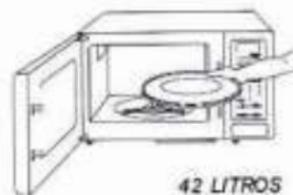
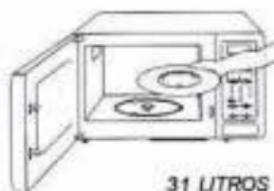
## MONTE O SEU FORNO

Antes da instalação elétrica do seu Forno:

- Desembale o Prato Giratório e a Base do Prato Giratório;
- Coloque o Pino (31 LITROS) e a Base do Prato no lugar;



- Coloque o Prato Giratório sobre a Base ;

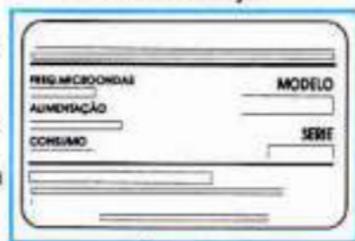


## INSTALAÇÃO ELÉTRICA

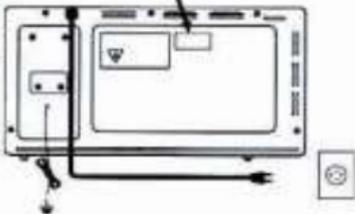
Antes de ligar o seu Forno, leia e observe com atenção as recomendações a seguir:

- Verifique na Placa de Identificação, localizada na parte traseira do forno, se a tensão (voltagem) do seu Forno de Microondas corresponde à tensão da rede elétrica local;

Placa de Identificação



- O Forno deve ser ligado à uma tomada de boa qualidade, bem próxima e para uso exclusivo do mesmo;
- Evite o uso extensões ou benjamins para não sobrecarregar a instalação elétrica.

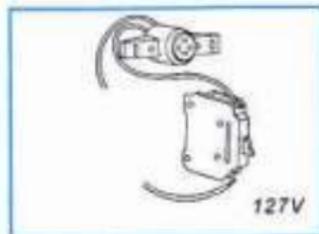


## RECOMENDAÇÕES ESPECIAIS DE INSTALAÇÃO

- Seu Forno deve ser ligado a um circuito de alimentação elétrica exclusivo que tenha as seguintes características:
  - ▶ A queda de tensão deve ser de, no máximo, 10%;
  - ▶ Os fios devem ter diâmetro (bitola) de acordo com a tensão do Forno (127 ou 220V) e com a distância da tomada até o quadro de distribuição de força. Veja a tabela a seguir:

TENSÃO	CORRENTE	BITOLA DE FIOS	
			DISTÂNCIA
127V	15A	2,5mm <sup>2</sup> (12AWG)	até 11m
		4mm <sup>2</sup> (10AWG)	12 a 18m
		6mm <sup>2</sup> (8AWG)	19 a 27m
		10mm <sup>2</sup> (6AWG)	28 a 45m
220V	10A	2,5 mm <sup>2</sup> (12AWG)	até 41m
		4mm <sup>2</sup> (10AWG)	42 a 65m
		6mm <sup>2</sup> (8AWG)	66 a 97m
		10mm <sup>2</sup> (6AWG)	98 a 161m

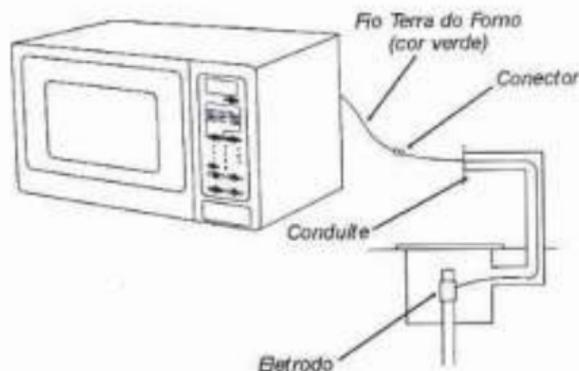
- Além disso, esse circuito deve estar protegido por disjuntor térmico. Se no quadro de distribuição de sua residência não houver disjuntor térmico, instale-o o mais próximo possível do Forno de Microondas;



## ATERRE O PRODUTO

Para a sua segurança, é de vital importância que você ligue o seu Forno de Microondas ao fio terra, antes de conectá-lo à tomada, conforme as instruções a seguir:

- Atrás do seu Forno existe um fio (cor verde) para aterramento.
- Ligue o fio para aterramento ao condutor de terra.
- O condutor de terra, por sua vez, deve estar ligado ao eletrodo de aterramento (dispensor).

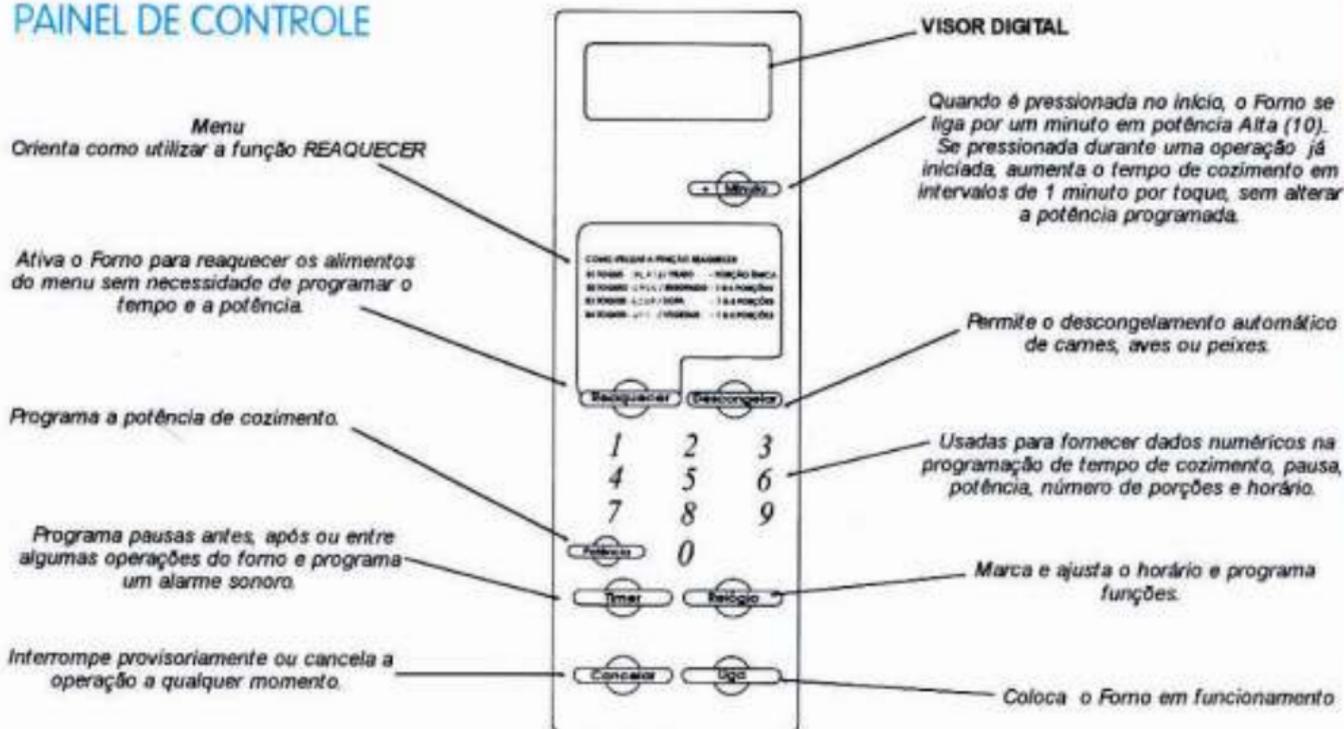


## ATENÇÃO:

- O fio terra não deve ser ligado ao fio neutro da rede elétrica e nem a canos de água ou de gás. Em caso de dúvidas, ligue para o Pronto Serviço Consul mais próximo ou, se necessário, a um electricista.
- O aterramento do seu Forno é recomendável independentemente da voltagem a ser utilizada (127V ou 220V).
- Caso você more em apartamento, solicite informações sobre o local e o modo adequados para aterramento ao zelador de seu prédio.
- A norma ABNT para Aterramento é NBR 5410.

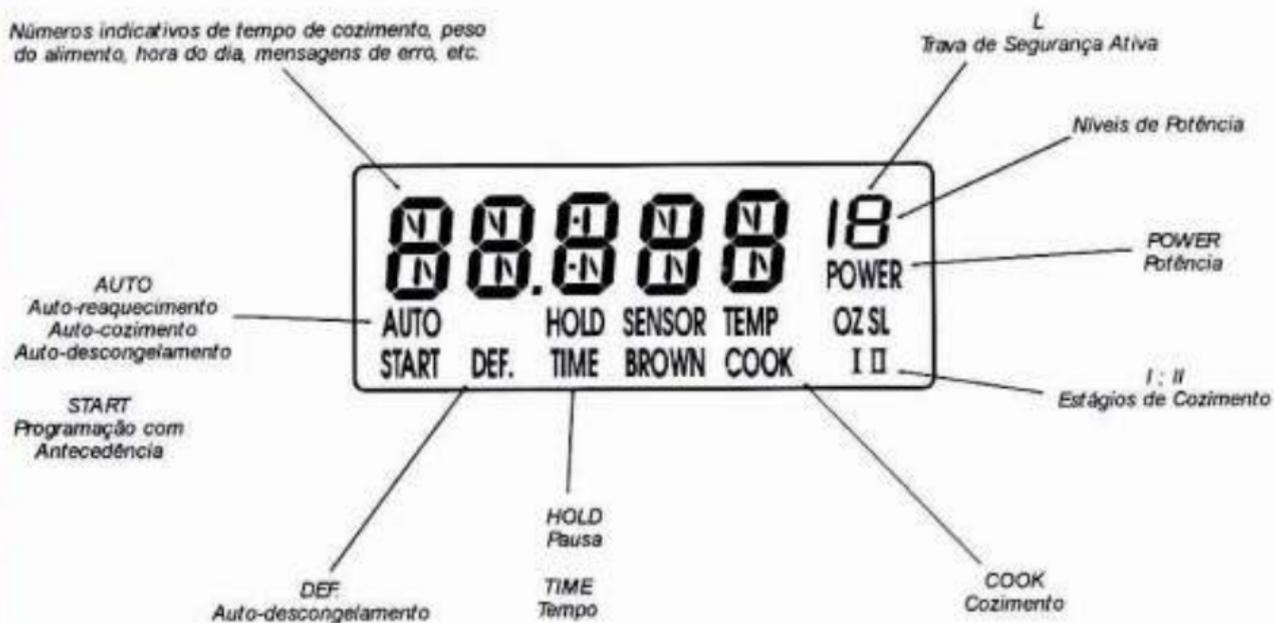
# CONHEÇA MELHOR O PAINEL DE CONTROLE

## PAINEL DE CONTROLE



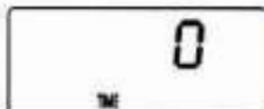
## VISOR DIGITAL

Números indicativos de tempo de cozimento, peso do alimento, hora do dia, mensagens de erro, etc.

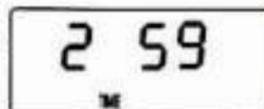


## COMO AJUSTAR O RELÓGIO

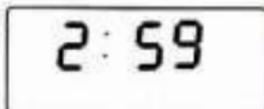
- Para acertar o relógio, pressione a Tecla RELÓGIO. A indicação "TIME" começará a piscar no visor.



- Ajuste a hora usando as Teclas NUMÉRICAS. Por exemplo, para programar 2 horas e 59 minutos, pressione: 2, 5 e 9.



- Para ativar o relógio, pressione a Tecla RELÓGIO novamente. Apenas o horário permanecerá no visor.



### NOTAS:

- O relógio é de 12 horas (mostra as horas entre 12:00 e 11:59).
- Horários inferiores a 01:00 são indicados no visor e programados com o número 12 à esquerda dos 2 pontos (:). Por exemplo, 12:17, 12:45, até 12:59.
- No relógio, tempos abaixo de 1 minuto (entre 00:00 e 00:59) não são programáveis.
- O relógio marcará a hora enquanto o Forno estiver ligado a uma tomada com energia elétrica.
- Mesmo com o Forno ativado em qualquer outra função, você poderá ver a hora. Pressionando a Tecla Relógio, o horário aparecerá no visor durante 2 segundos, sem interferir na programação.

## COMO USAR O TIMER

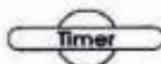
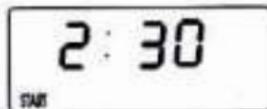
A tecla **TIMER** possui duas funções:

- Com ela você pode usar o **TIMER** como **DESPERTADOR DE COZINHA**. Quando o tempo programado tiver se cumprido o Forno emitirá sinais sonoros. Por exemplo:

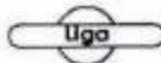
- ▶ Programe o tempo de 2 minutos e 30 segundos pressionando as teclas numéricas 2, 3 e 0.



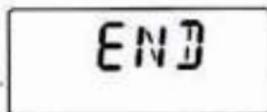
- ▶ Pressione a tecla **TIMER**.



- ▶ Pressione a tecla **LIGA**. Começará, com isso, a contagem regressiva do tempo programado.



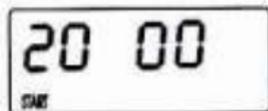
Ao fim do tempo o forno emitirá 4 "BIPS" e o visor indicará "END".



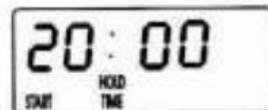
- A tecla **TIMER** também permite programar um **TEMPO DE ESPERA** entre o Descongelamento e o Cozimento de um alimento ou após o cozimento.

Por exemplo: para 20 minutos de **ESPERA** e 15 minutos de cozimento em potência 7, proceda da seguinte forma:

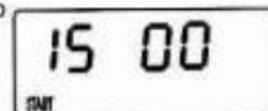
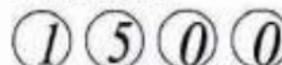
- ▶ Programe 20 minutos do **TEMPO DE ESPERA**.



- ▶ Pressione a Tecla **TIMER**.



- ▶ Programe 15 minutos do Tempo de Cozimento.

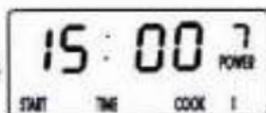


► Pressione a Tecla POTÊNCIA.

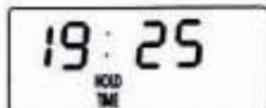
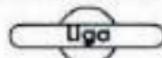
► Programe o Nível de Potência 7.



7

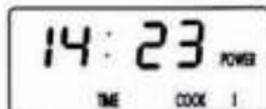


► Pressione LIGA..



Com isso, se iniciará o TEMPO DE ESPERA....

E, em seguida, o Tempo de Cozimento.

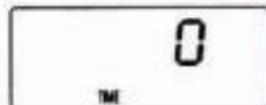


## USANDO A DEMONSTRAÇÃO

Esta função permite a você ver ou aprender como operar o Forno sem aquecimento (emissão de microondas).

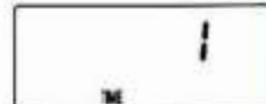
Você ativa e desativa a Função Demonstração da seguinte forma.

• Pressione a Tecla RELÓGIO.

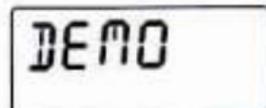
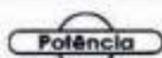


• Pressione a Tecla Numérica 1.

1



• Pressione a Tecla POTÊNCIA.



### NOTA:

Você deve desativar a Função Demonstração para operar o seu Forno normalmente.

## USANDO O INÍCIO AUTOMÁTICO

O Início Automático permite pré-programar o horário de início de uma operação, inclusive nos cozimentos em múltiplos estágios.

Para usar esta função você deve:

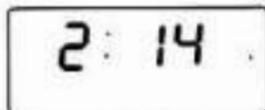
- Programar o Tempo de Cozimento;
- Programar a Potência;
- Programar o horário de início;
- Pressionar LIGA.

### IMPORTANTE:

- O relógio do Forno deve estar corretamente ajustado. Se necessário, faça os ajustes.
- O horário de início deve ser programado usando-se pelo menos 3 dígitos (Exemplos: 1:01, 12:30, 10:25, etc).

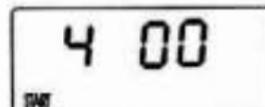
Por exemplo:

O relógio no visor indica 2:14 horas.

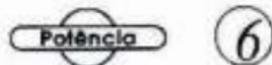


Para que o Forno funcione por 4 minutos em potência 6, a partir das 3:15 h:

- Programe 4 minutos para o Tempo de Cozimento.



- Pressione a Tecla POTÊNCIA e programe o Nível de Potência em 6.

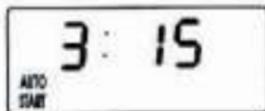
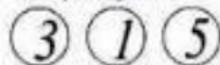


- Pressione a Tecla RELÓGIO.



## USANDO A TRAVA DE SEGURANÇA

- Programe para 3:15 horas o início da operação.

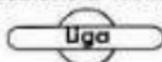


Esta função permite a você desativar a operação do Pannel de Controle. Isto evita que pessoas não habilitadas operem o Forno quando ele estiver fora de uso.

A Trava de Segurança é aplicável somente quando o Forno não estiver sendo usado. Portanto, durante a utilização do Forno, tenha muita atenção com crianças que estiverem por perto.

Você ativa e desativa a Trava da seguinte forma:

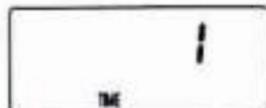
- Pressione a Tecla LIGA.



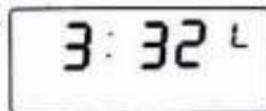
O cozimento de 4 minutos se iniciará a partir das 3:15 h.



- Pressione a Tecla RELÓGIO, e, depois, a Tecla Numérica 1.



- Pressione a Tecla LIGA. A letra L aparecerá no visor.



### NOTAS:

- O uso do Início Automático é recomendado para vegetais, frutas e defumados ou comida congelada.
- O uso do Início Automático NÃO É recomendado para leite, ovos, carnes cozidas ou peixes, e qualquer outro alimento que possa estragar se não for refrigerado ou cozido imediatamente.

### NOTA:

- O Pannel de Controle não funcionará até que a Trava de Segurança seja desativada.
- Durante a desativação da Trava, o Forno não emite sinais sonoros.

## USANDO A TECLA CANCELA

A Tecla CANCELA permite a limpeza de programações não ativadas ou o cancelamento de operações em andamento.



Consulte a tabela a seguir para saber o número de toques na Tecla CANCELA conforme a função desejada:

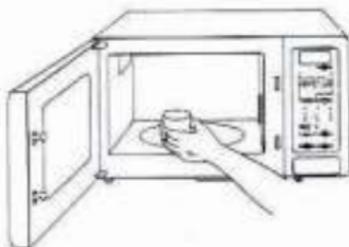
TOQUES NA TECLA CANCELA	
	FUNÇÃO DESEJADA
1	LIMPAR programações não iniciadas.
2	CANCELAR uma operação em andamento.
1	PAUSA durante operação para rearranjar os alimentos ou verificar o ponto de cozimento.
1	CORRIGIR um erro de programação e recomeçá-la.
1	CANCELAR uma operação em timer.
2	MUDAR programações num estágio de cozimento.

### NOTA:

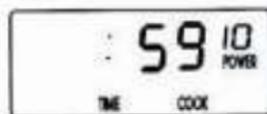
- Após usar CANCELA para uma pausa no cozimento, pressione LIGA para recomeçar.
- Ao usar CANCELA para mudar programações, re programe a seqüência de cozimento inteira.
- Quando fizer mudanças de programação depois que o seu Forno já começou a operar, não se esqueça de levar em conta o tempo que o alimento já esteve em Cozimento/Aquecimento.

## FAÇA UM TESTE

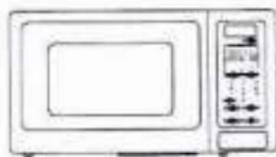
- Abra a porta do Forno;
- Coloque um copo (de vidro e sem decoração metálica) cheio de água fria no centro do prato giratório;



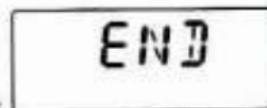
Com isso, a luz interna se acenderá, o Forno começará a funcionar e o visor apresentará uma contagem regressiva até zero.



- Feche a porta do Forno;



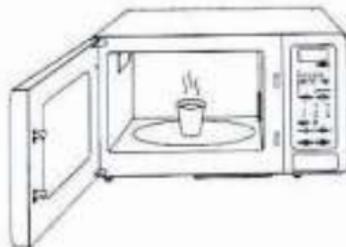
- Após 1 minuto, a luz interna se apagará, o Forno emitirá 4 "BIPS" (sinais sonoros) e a indicação "END" piscará 4 vezes no visor;



- Pressione a Tecla +1 MINUTO



- Abra a porta do Forno e retire o copo. A água deverá estar quente.



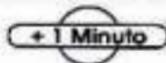
# PRONTO PARA USAR

## TECLA +1 MINUTO (COZIMENTO COM UM TOQUE)

### IMPORTANTE:

- A Tecla +1 MINUTO só deve ser acionada quando houver alimento ou líquido no Forno.
- Para interromper a operação, pressione a Tecla CANCELA.

A maneira mais rápida de usar o seu Forno é através da Tecla +1 MINUTO:



- Ativada inicialmente, esse tipo de cozimento é feito em Potência ALTA (10), podendo a potência ser alterada durante a operação.



- Por exemplo, para aquecer 1/2 litro de água por 2 minutos:

- ▶ pressione 2 vezes a Tecla +1 MINUTO.

2 X



- ▶ Os indicadores \*POWER\*, \*TIME\* e \*COOK\* aparecerão no visor.



- Você pode usar a Tecla +1 MINUTO para aumentar o tempo de aquecimento/cozimento enquanto o forno executa a programação.
- ▶ Cada toque nesta Tecla acrescenta um minuto ao tempo de aquecimento/cozimento, sem alterar o nível de potência já programado.
- ▶ Na programação em 2 ou 3 estágios, cada minuto extra será acrescentado somente no estágio que estiver em andamento. (Ver "Para Receitas mais Sofisticadas", pág. 26).

## TECLA REAQUECER (REAQUECIMENTO AUTOMÁTICO)

O reaquecimento de alimentos é uma operação simples com a Tecla REAQUECER.



Nesta tecla já estão programados automaticamente o Tempo e a Potência necessários para o reaquecimento dos pratos do Menu gravado no Painel de Controle.

Consulte a tabela ao lado para saber o número de toques na Tecla REAQUECER e a Tecla Numérica adequada para programar o número de porções, de acordo com o tipo de prato desejado.

Para programar o Reaquecimento Automático observe as seguintes instruções:

- Selecione o tipo de prato no Menu do Painel de Controle;
- Pressione REAQUECER de 1 a 4 vezes, conforme o tipo de prato selecionado;
- Pressione a Tecla Numérica 1, 2, 3 ou 4 para programar o número desejado de porções;
- Pressione LIGA para iniciar o reaquecimento.

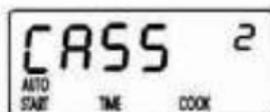
TOQUES NA TECLA REAQUECER			
TIPO DE PRATO SELECIONADO			
PORÇÕES E TECLA EQUIVALENTE			INSTRUÇÕES EXTRAS
1	Prato de comida (100g de carne, com xícara de arroz ou batata ou massa e xícara de vegetais)	1 prato (a programação é automática)	Cubra o prato
2	Ensopados	1 a 4 porções de 230g cada (teclas 1, 2, 3 ou 4)	Mexa antes de servir
3	Sopas ou molhos	1 a 4 porções de 230g cada (teclas 1, 2, 3 ou 4)	Mexa antes de servir
4	Vegetais	1 a 4 porções de 230g cada (teclas 1, 2, 3 ou 4)	Mexa antes de servir

Por exemplo:

Para reaquecer 2 porções de ensopado:

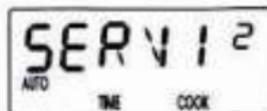
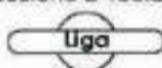
- Coloque o ensopado no Prato Giratório e feche a porta do Forno.
- Selecione o tipo de prato e programe o reaquecimento conforme a Menu do Painel de Controle.
- Pressione 2 vezes a Tecla REAQUECER.

2 X



- Selecione o número de porções a serem servidas pressionando 2. ②

- Para iniciar o aquecimento, pressione a Tecla LIGA..



#### NOTAS:

- Estas programações foram feitas para comidas cozidas e em temperatura de refrigerador.
- Para melhores resultados, coloque os ensopados, sopas/molhos e vegetais em tigela que seja 2 vezes maior do que a quantidade a ser reaquecida e cubra o recipiente.

## TECLA DESCONGELAR (DESCONGELAMENTO AUTOMÁTICO)

Para descongelar alimentos (carnes, peixes e aves cruas) automaticamente, use a Tecla DESCONGELAR.

Programa o peso do alimento pressionando DESCONGELAR. Para cada toque, o visor apresentará indicadores crescentes de 0,5 lbs (0,2 kg) :



TOQUES	PESO (kg)
1	0,2
2	0,4
3	0,6
4	0,8
5	1,0
6	1,2
7	1,4
8	1,6
9	1,8
10	2,0
11	2,2
12	2,4
13	2,6

### NOTAS:

- Usando esta tecla, você pode descongelar alimentos com até 2,6 kg.
- O Forno programará automaticamente o tempo e a potência para o descongelamento da quantidade de alimento registrada.

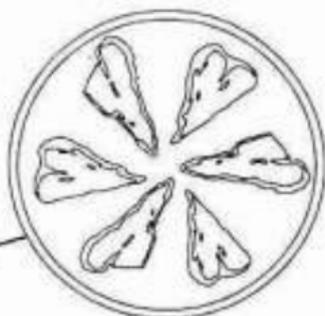
- Veja A SEGUIR a tabela de pesos recomendados de alguns tipos de alimentos:

PESO MÁXIMO RECOMENDADO X TIPO DE ALIMENTO		
2,2 kg		
	1,8 kg	
		1,4 kg
Peito de Peru	Costelas	Camarões
Galinhas Inteiras	Bifes	Peixes Inteiros
Rosbifes	Aves em Pedacos	Filés de Peixes
		Escalopes

Por exemplo:

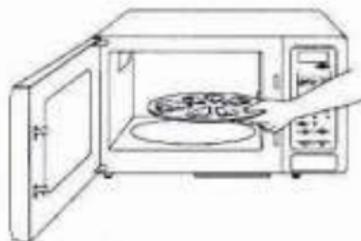
Para descongelar 1,2 kg de filé de frango:

- Coloque os filés num recipiente (prato, bandeja, etc) de material adequado para Forno de Microondas (vidro, alumínio, papel especial).



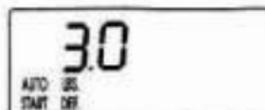
*Recipiente de Material Adequado para Forno de Microondas*

- Em seguida, coloque o recipiente com os filés no Prato Giratório e feche a porta do Forno.

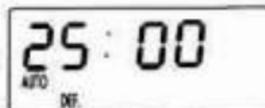


- Pressione 6 vezes a Tecla Descongelar para programar o peso de 1,2 kg (aproximadamente 3,0 libras).

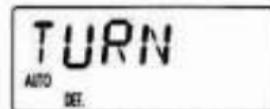
**6 X**



- O Forno será ativado calculando o Tempo e a Potência de Descongelamento.



- Durante o Descongelamento serão emitidos 4 BIPs (sinais sonoros) e o visor indicará as mensagens:



Veja a seguir como proceder:

## PROCEDIMENTOS TURN OVER E COVER EDGE

- As mensagens TURN OVER e COVER EDGE indicam procedimentos que evitam o início do cozimento de partes do alimento já congeladas.

- Antes de realizar um desses dois procedimentos, primeiro aperte 1 (uma) vez a Tecla CANCELA dando uma pausa durante o Descongelamento.

- Abra a porta do Forno e reorganize os alimentos de acordo com a mensagem indicada:

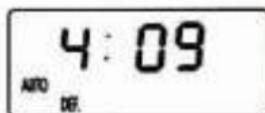
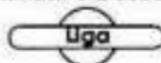
- TURN OVER significa que o alimento deve ser redistribuído separando e mudando a posição das partes já descongeladas.



- COVER EDGE significa que as partes descongeladas devem ser protegidas com tiras de papel alumínio. Estas tiras de papel devem ser pequenas para evitar faiscamento.



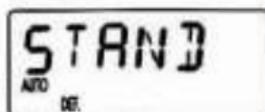
- Feche a porta do Forno e pressione a tecla LIGA para continuar o Descongelamento.



- Quando o Auto Descongelamento se completar, o Forno emitirá 4 BIPs (sinais sonoros).

- Com isso, se iniciará um Tempo de Espera de 10 minutos para finalizar o processo de Descongelamento em que:

- A luz e a ventilação do Forno permanecerão ligados;
- O prato girará, mas não haverá aquecimento (emissão de microondas);
- O visor apresentará a indicação "STAND".
- Após os 10 minutos o Forno se desligará automaticamente.



## PARA RECEITAS MAIS SOFISTICADAS

Muitos alimentos precisam ser preparados lentamente para se obter um melhor resultado.

Para isso, o seu Forno de Microondas permite o cozimento em até 3 estágios, cada um com tempo e potência próprios.

Veja, a seguir, como usar os Níveis de Potência e sua aplicação nos 3 Estágios de Cozimento.

### NÍVEIS DE POTÊNCIA

Para controlar a intensidade de aquecimento dos alimentos, o seu Forno possui 10 níveis de potência (de 1 a 10) que funcionam da seguinte maneira:

- A potência 10 (ALTA) opera automaticamente, após a programação do Tempo de Cozimento.

- As demais potências (de 1 a 9) são determinadas através da Tecla POTÊNCIA e das Teclas NUMÉRICAS de 1 a 9.
- Consulte a tabela abaixo para saber o nível de potência adequado para cada tipo de finalidade.

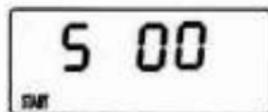
NÍVEIS DE POTÊNCIA		
	NOME	FINALIDADE
1	Baixa	Manter pratos aquecidos
2	Aquecer	Amolecer/amaciara alimentos
3	Descongelar	Descongelar alimentos em geral
4	Média Baixa	Cozimento lento de carnes duras
5	Média	Descongelar pratos prontos
6	Ensopar	Cozimento lento de sopas e carnes
7	Média Alta	Bolos, aves inteiras, massas em camadas
8	Reaquecer	Reaquecer pratos prontos
9	Refogar	Carnes
10	Alta	Ferver líquidos/Cozimento em geral

## COZIMENTO EM 1 ESTÁGIO

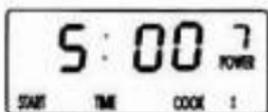
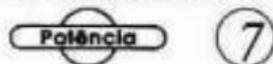
O Cozimento em 1 Estágio é muito útil para alimentos que podem ser aquecidos em potência constante.

Por exemplo: para cozinhar durante 5 minutos em potência 7:

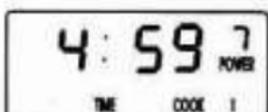
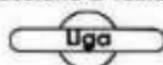
- Programe 5 minutos do Tempo de Cozimento.



- Pressione a Tecla POTÊNCIA, e o Nível de Potência em 7.



- Pressione a Tecla LIGA.

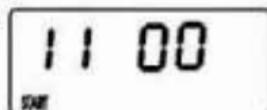
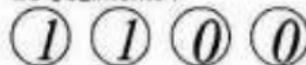


## COM POTÊNCIA ALTA

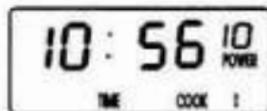
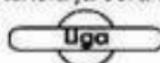
O cozimento em 1 Estágio com Potência Alta (10) é ainda mais simples.

Por exemplo: para cozinhar durante 11 minutos em potência 10:

- Programe 11 minutos do Tempo de Cozimento.



- Pressione a Tecla LIGA. A potência já será de nível 10



### NOTAS:

- O tempo máximo de cozimento é 99:99 (99 minutos e 99 segundos).
- Quando o nível de potência é menor do que 10 (ALTA):
  - ▶ A luminosidade no interior do Forno varia.
  - ▶ É normal se ouvir estalidos indicando que o seu Forno está em perfeito funcionamento.

## COM POTÊNCIAS MENORES

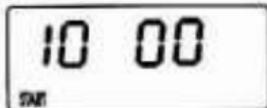
O Cozimento em 1 Estágio com Potências Menores é indicado, especialmente, aos alimentos que precisam ser preparados lentamente para se obter um melhor resultado.

A programação de cozimento nessas potências (1 a 9) é mesma que a de 1 Estágio normal.

Por exemplo:

Para aquecer durante 10 minutos em potência 3 (média Baixa):

- Programe 10 minutos do Tempo de Cozimento.



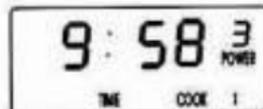
- Pressione a Tecla POTÊNCIA.



- Programe o Nível de Potência em 3.



- Pressione a Tecla LIGA.



## NOTAS:

- Lembre-se de verificar o Nível de Potência ideal, de acordo com a finalidade desejada. Consulte o item NÍVEIS DE POTÊNCIA, pág. 28.
- Se você quiser mudar a programação da potência, pressione a Tecla POTÊNCIA e faça uma nova programação.

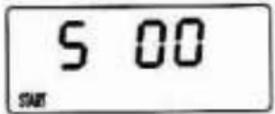
# COZIMENTO EM MÚLTIPLOS ESTÁGIOS

Algumas receitas e tipos de alimentos requerem um cozimento em diferentes temperaturas.

Por exemplo, um prato deve ser cozido na potência Alta (10) por 5 minutos e, então cozido na potência Média (5) por 3 minutos.

Neste caso, observe as seguintes instruções para cozimento em múltiplos estágios:

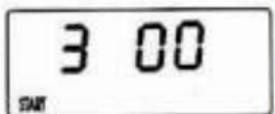
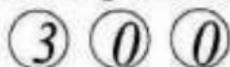
- Programe 5 minutos de cozimento no Primeiro Estágio.



- Tecle POTÊNCIA e programe o Nível de Potência em 10.



- Programe 3 minutos de cozimento no Segundo Estágio.

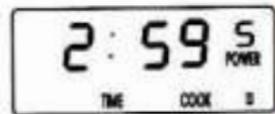


- Tecle POTÊNCIA, e programe o Nível de Potência em 5.



- Pressione a tecla LIGA.

Com isso, se iniciará o cozimento no 1º Estágio e, em seguida, no 2º.



**NOTA:**

- O Primeiro Estágio não pode ser mudado depois que você começou a programar o próximo estágio.
- Programando apenas o Tempo de Cozimento e pressionando LIGA, como no caso do Cozimento em 1 Estágio com Potência Alta, não é possível programar o Cozimento em Múltiplos Estágios.

# TÉCNICAS PARA COZINHAR NO MICROONDAS

## Como obter melhores resultados

Ao determinar um tempo de cozimento, comece usando um tempo menor do que o necessário, até você se familiarizar com o forno. Você pode aumentar o tempo se o alimento ainda não estiver no ponto, mas se ele estiver cozido demais, não haverá como "descozinhá-lo". Se o alimento for pequeno ou tiver pouca água, poderá ficar seco e duro quando cozinhar demais.

## Tempo de cozimento

Existem fatores que podem alterar o tempo de cozimento, tais como a temperatura inicial do alimento, volume, tamanho, tipo de recipiente usado etc. Sendo assim, o tempo de cozimento fornecido em receitas (como as do Livro de Receitas que você recebeu junto com o forno) é aproximado. Quando você estiver acostumado com o forno, procure fazer os ajustes necessários.

## Tempo de espera

Uma técnica muito importante no processo de cozimento no forno de microondas é o uso de tempo de espera. O calor armazenado nos alimentos faz com que o cozimento continue mesmo depois que eles são retirados do forno, quando o forno está desligado ou em potência 0 (nula). Portanto, o tempo de espera (entre 5 e 10 minutos) pode ser muito importante.

## Posição dos alimentos

Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou rearranjados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento. Para obter cozimento mais uniforme, mexa os alimentos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.

## Cozimento lento

O uso de potências menores que 10 (Alta) permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam. Use a tabela da página 26 para se orientar.

## Uso de tampas

Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no microondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.

## Uso de toalha de papel

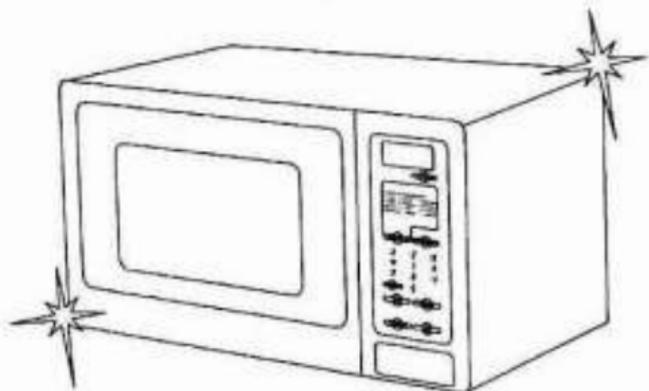
Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, de pães, salgadinhos, frango, quando se deseja que eles fiquem crocantes) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de lingüiça).

## LIMPEZA E CUIDADOS

- Conserve o seu Forno de Microondas sempre limpo.
- Antes do uso, verifique se o utensílio é próprio para a utilização em fornos de microondas.
- Quando estiver utilizando utensílios de plástico, papel ou outro material combustível observe, de tempos em tempos, o interior do forno.
- Se ocorrer fumaça ou fogo, a porta do forno deve ser mantida fechada e o forno desligado imediatamente.
- A substituição do cabo deve ser feita somente por um Serviço Autorizado Consul.
- Retire imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno para evitar manchas.
- Para remover os resíduos mais difíceis, aqueça uma jarra pequena de água por 4 minutos, em potência 10 (Alta). O vapor ajudará a amolecer o resíduo. Colocando suco de limão na água, os odores do forno serão eliminados.
- A base do prato giratório e o apoio (piso) do forno devem ser limpos frequentemente. O prato giratório e sua base devem ser utilizados sempre que se for cozinhar.

## Utensílios e Recipientes

- Ao tampar os recipientes, deixe sempre um pequeno espaço para sair o vapor.
- Não utilize utensílios metálicos ou com decoração metálica.
- Você pode usar sacos especiais para microondas, papel toalha e papel manteiga próprios para microondas, utensílios de madeira, vime, bambú e papel alumínio para proteger partes sensíveis.
- Dê preferência a recipientes de vidro, cerâmica ou vidro refratário.



# ANTES DE CHAMAR A ASSISTÊNCIA TÉCNICA

O seu Forno de Microondas Consul pode, eventualmente, apresentar algumas situações incomuns.

Antes de chamar o Pronto Serviço Consul, verifique se as soluções descritas a seguir resolvem o seu problema.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O forno não liga	Conecte corretamente o plugue do cabo de força à tomada. A tomada deve estar em boas condições de uso. Se a tomada for controlada por disjuntor, a chave do mesmo deve estar ligada e o seu fusível em bom estado. Feche corretamente a porta do forno.
O visor do painel acende mas o forno não funciona	Feche corretamente a porta do forno. Faça todas as programações necessárias para obter a função desejada. Acione a Tecla LIGA.
O cozimento é muito lento	Certifique-se de que o forno esteja ligado à uma tomada com tensão correta. A tomada e o circuito devem ser para uso exclusivo do forno.

PROBLEMA	SOLUÇÃO
O cozimento é incompleto	Programa o cozimento com tempo e potência apropriados. Certifique-se de que a tensão da tomada não seja inferior à especificada no forno. Coloque a quantidade adequada de alimento. Redistribua ou acondicione melhor os alimentos. Mantenha as saídas de ar desobstruídas.
O forno apresenta estalidos e faiscamento	Remova utensílios de metal (panelas, jarras, etc) ou que possuem frisos de metal e troque por utensílios feitos com materiais adequados para forno microondas. Retire espetos ou laços metálicos dos alimentos. Afastos os alimentos cobertos com papel alumínio, no mínimo, 3 cm das paredes do forno. Esponjas de aço não devem ser usadas na limpeza do forno.

**PROBLEMA****SOLUÇÃO**

O prato giratório faz ruídos e se enrosca

Verifique o prato giratório, a base do prato giratório e o eixo do motor.  
Certifique-se de que o prato giratório e a sua base estejam corretamente posicionados.

Durante o uso do seu forno de microondas, a TV ou o rádio sofrem interferência

Reposicione os aparelhos de maneira que o forno fique mais afastado da TV ou do rádio.

**NOTA:**

Antes de se tomar qualquer uma das providências citadas na tabela, verifique se há energia elétrica na tomada em que o forno estiver ligado.

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

Modelo	MU31A		MU42A	
	Volume da Cavidade	31 litros		42 litros
Tensão	120V	220V	120V	220V
Oscilações Permissíveis na Tensão	108 a 132V	198 a 242V	108 a 132V	198 a 242V
Cor	Branco/Cinza		Branco/Cinza	
Freqüência na Rede	60 Hz	60 Hz	60 Hz	60 Hz
Freqüência de Operação	2450 Mhz	2450 Mhz	2450 Mhz	2450 Mhz
Chave Disjuntora Térmica	15 A	10 A	15 A	10A
Velocidade do Prato Giratório	3 rpm	3 rpm	3 rpm	3 rpm
Consumo	1500W	1500 W	1500 W	1500W
Potência Útil (Microondas)	900W	900W	900W	900W
Dimensões Externas (alt x lar x prof)	327 x 545 x 395		340 x 602 x 453	
Dimensões Embalado (alt x lar x prof)	375 x 610 x 460		383 x 661 x 510	
Peso Líquido	17,3 kg		20,5 kg	
Peso Embalado	19,5 kg		22,5 kg	
Níveis de Potência:	10 níveis (Veja tabela na página 28)			

## ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Em caso de qualquer dúvida, não arrisque: ligue para o Consul-t.

Ele existe para tirar dúvidas, ouvir sugestões e reclamações.

A ligação pode ser feita de qualquer parte do país.



**Consul-t**

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR  
0800-134-004 - LIGAÇÕES GRÁTIS

## ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Se você tiver alguma dúvida quanto às características técnicas, condições do local, condições elétricas, instalação e instruções de uso de seu Forno de Microondas Consul, ligue para o PS (Pronto Serviço) Consul. Ele está à sua disposição.

Caso você precise chamar o PS, tenha em mãos as seguintes informações:

Modelo: \_\_\_\_\_ Nº de série: \_\_\_\_\_  
Nota Fiscal Nº: \_\_\_\_\_ Data de compra: \_\_/\_\_/\_\_\_\_  
Revendedor: \_\_\_\_\_

O número de série é encontrado na parte traseira do forno. Esse número é único para o seu forno. Você deve registrar a informação solicitada aqui e guardar este guia como registro permanente da sua compra.

### ATENÇÃO:

Consulte a relação dos PS (anexa) e ligue para o mais próximo da sua residência, não esquecendo de solicitar antecipadamente o valor de eventuais taxas de serviços.

# TERMO DE GARANTIA

Garantimos este FORNO DE MICROONDAS como livre de defeitos de fabricação, durante o prazo de 1 (um) ano, contado a partir da data de entrega do produto ao usuário e desde que usando em condições normais, de acordo com as instruções contidas neste manual.

Durante o período de vigência desta garantia, que tem validade em todo o território nacional, e se aplica somente aos produtos Consul se os mesmos forem assistidos pela rede autorizada de Pronto Serviço Consul, não estarão cobertas as despesas:

- a) Com defeitos que não forem comprovadamente oriundos de fabricação, cuja constatação será feita exclusivamente pela Multibrás S.A. Eletrodomésticos e/ou pelo Pronto Serviço Consul;
- b) Com troca de peças plásticas, vidros e lâmpadas, após o término da garantia legal - 90 (noventa) dias - contada a partir da data de entrega do produto ao usuário.
- c) Oriundas de uso impróprio, negligência ou sinistros;
- d) Com transporte, embalagem e seguro, em caso de necessidade de reparos fora do domicílio do consumidor, nas localidades onde não exista um Pronto Serviço Consul;
- e) Com a preparação do local para a instalação do produto (ex.: rede elétrica, hidráulica, gás, esgoto, alvenaria, aterramento, etc.);

f) Com a queima de componentes elétricos, provocada por tensão inadequada.

A garantia fica automaticamente invalidada se:

- a) O produto for utilizado para fins comerciais;
- b) Na instalação ou utilização não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções;
- c) Houver sinais de violação do produto ou adulteração da sua identificação.

Por outro lado, se defeitos constatados durante o prazo da garantia forem de fabricação, a Multibrás S.A. Eletrodomésticos se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto, a partir da data da chamada.

Multibrás S.A. Eletrodomésticos  
Rua Olympia Semeraro, 675  
04183-090 - São Paulo - SP  
CGC nº 59.105.999/0028-04