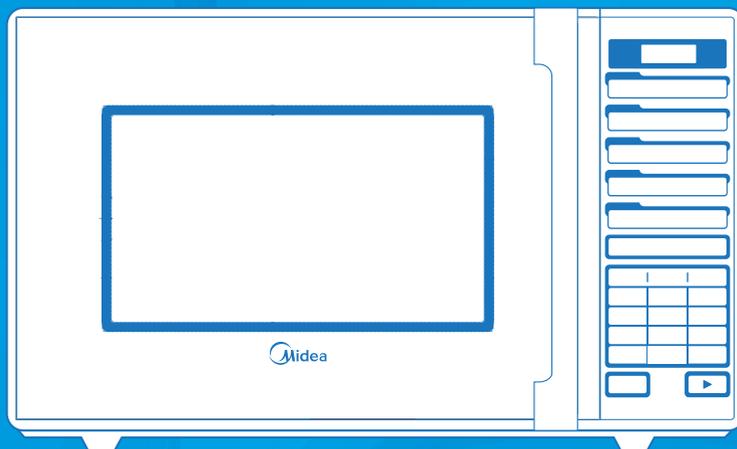


# Livro de Receitas



## FORNO MICRO-ONDAS LIVA

MTBG41 (127V) / MTBG42 (220V)

MTBS41 (127V) / MTBS42 (220V)





## Livro de Receitas para Micro-Ondas **Midea!**

Este livro de receitas para o micro-ondas **Midea** possui diversas receitas pré-programadas para facilitar seu dia a dia. Caso você deseje poderá acessá-lo pelo site da Midea utilizando o QR Code abaixo ou pelo endereço:

[www.mideadobrasil.com.br](http://www.mideadobrasil.com.br)

Boa receita !!!



## CONTEÚDO

<b>1 - OBSERVAÇÕES IMPORTANTES</b> .....	<b>5</b>
1.1 - Materiais que NÃO PODEM Ser Utilizados em Fornos Micro-ondas .....	5
1.2 - Materiais que PODEM Ser Utilizados em Fornos Micro-ondas .....	6
1.3 - Recomendações de Segurança com Alimentos .....	7
<b>2 - MENUS PRÉ-PROGRAMADOS</b>	
2.1 - Menu Dia a dia .....	8
2.2 - Menu Kids .....	10
2.3 - Menu Saúde .....	12
2.4 - Menu Descongelar .....	16
2.5 - Menu Grill (Modelos MTBG41/MTBG42) .....	18
2.6 - Menu Chef (Modelos MTBS41/MTBS42) .....	20

## 1 - OBSERVAÇÕES IMPORTANTES

### NOTA

Indica ao usuário detalhes sobre o funcionamento do aparelho, geralmente recomendações da melhor utilização deste.

### DICA

Indica ao usuário um breve conselho e detalhes específicos para a utilização do micro-ondas, geralmente são dicas que auxiliam no melhor preparo dos alimentos.

### IMPORTANTE

Indica ao usuário observações muito importantes sobre o funcionamento, recomendações que não podem deixar de ser realizadas para garantir sua segurança.

### ATENÇÃO

Indica ao usuário procedimentos que requerem muita atenção, pois podem trazer riscos ao aparelho e também a saúde do usuário se não realizados corretamente.

### PERIGO

Indica ao usuário práticas inseguras quanto ao funcionamento do aparelho, que podem resultar em alto risco à saúde e/ou acidentes graves ou fatais.

### NOTA

Algumas figuras/fotos apresentadas neste manual podem ter sido feitas com equipamentos similares ou com a retirada de proteções/componentes para facilitar a representação, entretanto o modelo real adquirido é que deverá ser considerado.

### 1.1 - Materiais que NÃO PODEM Ser Utilizados em Fornos Micro-ondas

MATERIAL	OBSERVAÇÕES
Papel alumínio	Não é permitido a utilização de papel alumínio dentro do forno de micro-ondas.
Assadeiras de Alumínio	Podem causar choques elétricos. Transferir o alimento para travessas próprias para micro-ondas.
Embalagens de papel revestido	Podem causar choques elétricos. Transferir o alimento para travessas próprias para micro-ondas.
Utensílios de metal ou revestidos	O metal pode proteger o alimento das micro-ondas. Revestimentos metálicos podem causar choques elétricos.
Sacos de papel	Podem causar fogo dentro do forno.
Espuma	A espuma pode fundir ou contaminar os líquidos dentro do forno quando exposta a altas temperaturas.
Madeira	A madeira secará ao ser usada no micro-ondas, podendo rachar ou quebrar.

## 1.2 - Materiais que PODEM Ser Utilizados em Fornos Micro-ondas

MATERIAL	OBSERVAÇÕES
Travessas	Seguir as instruções do fabricante. A travessa deverá ser colocada sempre acima do prato rotativo. O uso incorreto pode causar a quebra do prato rotativo.
Louça	Apenas louças para micro-ondas. Seguir as instruções do fabricante. Não usar louça rachada ou lascada.
Jarras de vidro	Sempre remover a tampa. Usar para aquecimento breve. A maioria das jarras de vidro não é resistente ao calor e pode quebrar.
Vidro em geral	Apenas vidro refratário. Assegurar que não haja adornos metálicos. Não usar louças rachadas nem lascadas.
Sacos para forno	Seguir as instruções do fabricante. Não fechar com clipe de metal. Fazer pequenos furos para a liberação do vapor.
Pratos e copos de papel	Usar apenas para aquecimento / cozimento rápido. Não deixar o forno sem supervisão durante o cozimento.
Papel toalha	Usar para cobrir alimentos em reaquecimento e para absorver gordura. Usar apenas sob supervisão para operações rápidas.
Papel vegetal	Usar como tampa para prevenir respingos ocasionados por fervura.
Plástico	Apenas plásticos para micro-ondas. Seguir as instruções do fabricante. O item deve ser classificado como "Plástico para micro-ondas". Algumas embalagens de plástico macio, como de alimentos, ficam quentes por dentro. "Sacos para micro-ondas" e sacos plásticos fechados hermeticamente devem ser perfurados ou deve ser feita uma abertura diretamente no pacote.
Embalagens plásticas	Apenas embalagens para micro-ondas. Usar para cobrir o alimento durante o cozimento, para reter a umidade. Não deixar a embalagem tocar o alimento.
Termômetros	Apenas termômetros para micro-ondas (termômetros de uso culinário).
Papel-manteiga	Usar como uma tampa para prevenir respingos de vapor e para reter umidade.
Pratos para dourar	Pratos Douradores só aquecem através da função micro-ondas. Verifique sempre as instruções do fabricante e não aqueça mais do que 8 minutos.
Filme plástico	Apenas os recomendados para uso em micro-ondas. Usados para cobrir alimentos durante o cozimento, para reter a umidade. Não deixar que o filme plástico toque o alimento.

### 1.3 - Recomendações de Segurança com Alimentos

O forno micro-ondas deve ser utilizado apenas conforme descrito neste manual.

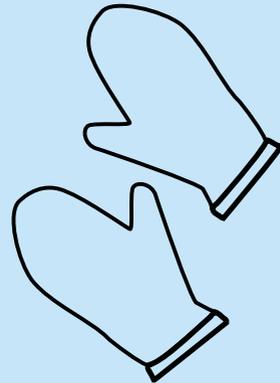
1. Não cozinhe um alimento diretamente no prato rotativo. O excessivo aquecimento em um determinado local, no prato rotativo, pode fazer com que ele se quebre.
2. Verifique a temperatura após aquecer mamadeiras ou alimentos para o bebê no micro-ondas. O aquecimento não-uniforme pode causar ferimentos.
3. Não frite alimentos imersos em óleo, pois é difícil controlar a temperatura nestas circunstâncias, podendo causar risco de queimaduras.
4. Alguns alimentos, como ovos inteiros com casca e embalagens fechadas, por exemplo, podem explodir. Para cozinhar ovo, retire a casca e fure a gema. Para embalagens fechadas, faça furos ou faça uma abertura no pacote.
5. Não use produtos químicos corrosivos nem vapores neste aparelho. Este forno foi projetado especificamente para aquecer ou cozinhar. Ele não é projetado para uso industrial, comercial ou de laboratório.
6. Líquidos, tais como água, café ou chá podem ser aquecidos além do ponto de fervura sem aparentar ebulição. As bolhas características de ebulição nem sempre estarão visíveis quando o recipiente for removido do forno. Isto pode resultar em líquidos muito quentes repentinamente. Tenha cuidado quando for mexer ou colocar uma colher ou outro utensílio no líquido do recipiente.
7. Alimentos com pouca umidade, como pão ou amendoim, não devem ser aquecidos demasiadamente, pois poderão incendiar-se.
8. Não use recipientes de paredes retas com gargalos estreitos.
9. Após o aquecimento, deixe o recipiente no forno por um curto tempo antes de removê-lo.

#### PERIGO

Quando o aparelho é operado no modo combinado (com grill), crianças só devem utilizar o forno sob supervisão de adultos, devido as altas temperaturas.

#### IMPORTANTE

A Midea recomenda utilizar luvas térmicas ao retirar os alimentos de dentro do forno. Os utensílios utilizados no preparo estarão quentes e poderão causar queimaduras.



## 2 - MENUS PRÉ-PROGRAMADOS

### 2.1 - Menu Dia a dia

#### 1. Arroz



A função Arroz permite a escolha para o preparo de três ou seis porções.

1a. Pressione a tecla "Arroz" uma vez para selecionar *três porções*. O display exibe "200".

Receita recomendada:

- 1 xícara de chá de arroz branco (200g)
- 2 xícaras de chá de água temperatura ambiente (500 ml)
- ½ colher de chá de alho desidratado
- ½ colher de chá de sal
- ½ colher de sopa de óleo ou azeite de oliva

1b. Coloque a travessa com os ingredientes no forno micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.

1c. Após o término do preparo o aparelho desliga automaticamente.



1d. Pressione a tecla "Arroz" duas vezes para selecionar *seis porções*. O display exibe "400".

Receita recomendada:

- 2 xícaras de chá de arroz branco (400g)
  - 4 xícaras de chá de água temperatura ambiente (1l)
  - 1 colher de chá de alho desidratado
  - 1 colher de chá de sal
  - 1 colher de sopa de óleo ou azeite de oliva
- 1e. Coloque a travessa com os ingredientes no forno micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 1f. Após o término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

#### DICA

Ao finalizar o preparo aguarde aproximadamente 10 minutos antes de servir. Este tempo de espera é necessário para o correto preparo do alimento.

#### 2. Favorito



A função Favorito é utilizada para programar uma receita conforme o usuário desejar.

- 2a. Pressione a tecla "Potência" no nível desejado conforme a tabela do item 5.2.
- 2b. Selecione o tempo desejado para o programa.
- 2c. Pressione a tecla "Favorito" para salvar a configuração.
- 2d. Para preparar seu prato favorito pressione a tecla "Favorito" e em seguida pressione a tecla "LIGAR / +30 seg".

### 3. Limpa Fácil



Para iniciar a função Limpa Fácil, siga as instruções abaixo:

- 3a. Em um refratário adequado (300ml) coloque uma xícara (chá) de água fria e 2 rodela de limão. Em seguida coloque-o no forno micro-ondas.
- 3b. Pressione a tecla "Limpa Fácil". O display exibe "300".
- 3c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento, o tempo é contado regressivamente.
- 3d. Após o bip, abra a porta e passe papel toalha, pano úmido ou esponja macia na parte interna do forno onde há sujeira e gordura.

#### NOTA

Mantenha o prato giratório e as rodinhas do anel rotativo sempre limpas para melhor funcionamento do micro-ondas.

### 4. Lasanha



A função Lasanha permite o preparo de uma porção congelada de 350g ou 650g.

- 4a. Retire o plástico que envolve a lasanha.
- 4b. Pressione a tecla "Lasanha" uma vez para porção de 350g. O display exibe "350".
- 4c. Pressione a tecla "Lasanha" duas vezes para porção de 650g. O display exibe "650".
- 4d. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento, o tempo é contado regressivamente.
- 4e. Após o término do preparo o aparelho desliga automaticamente. Retire a lasanha do forno.

#### ATENÇÃO

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

#### NOTA

Não é necessário aguardar a lasanha descongelar para realizar o preparo.

## 2.2 - Menu Kids

### 1. Cupcake



A função Cupcake permite o preparo de 6 unidades.

Receita recomendada de Cupcake:

- 1 ovo pequeno
- ¼ xícara de chá de leite (60ml)
- 4 colheres de sopa de açúcar (50g)
- 3 colheres de sopa de óleo (45ml)
- 5 colheres de sopa de farinha de trigo
- ½ colher de chá de fermento em pó

- 1a. Misture bem todos os ingredientes e coloque em seis formas de silicone forradas com formas de papel.



- 1b. Pressione a tecla "Cupcake". O display exibe "6".
- 1c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento, o tempo é contado regressivamente. Ao fim do preparo, faça a cobertura de sua preferência.



### 2. Brigadeiro



A função Brigadeiro prepara uma receita de brigadeiro de 400g.

Receita recomendada de Brigadeiro:

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de manteiga sem sal ou margarina (20g)

- 2a. Misture os ingredientes até atingir uma mistura homogênea.
- 2b. Pressione a tecla "Brigadeiro". O display exibe "1".
- 2c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg".
- 2d. Após o bip, quando o processo for interrompido, retire a travessa e mexa novamente.
- 2e. Recoloque a travessa no micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" novamente para continuar o preparo. Após mais alguns minutos o micro-ondas finaliza o preparo. Retire a travessa, misture uma última vez e aguarde esfriar.

#### DICA

Após finalizado o preparo, cobrir com filme plástico para não açucarar. Aguardar de 5 a 10 minutos para esfriar.

### 3. Pipoca



A função Pipoca permite preparar pacotes de pipoca de 100g ou 50g.

- 3a. Para selecionar o pacote de 100g pressione uma vez a tecla "Pipoca". O display exibe "100". Para selecionar o pacote de 50g, pressione duas vezes a tecla "Pipoca". O display exibe "50".
- 3b. Retire o plástico que envolve o pacote e coloque a pipoca no micro-ondas com o lado indicado VIRADO PARA CIMA.
- 3c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar a operação, o tempo é contado regressivamente. Após o término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

#### IMPORTANTE

O tempo de cozimento é apenas uma referência. O tempo ideal poderá variar de acordo com a qualidade, umidade, tipo de grão, marca e validade do produto. Para garantir melhor resultado, o intervalo entre um estouro e outro não deve ultrapassar 3 segundos.

Para pausar o micro-ondas, pressione a tecla "CANCELAR/pausar".

#### NOTA

Para pacotes de pipoca de 100g, as pontas do pacote devem ser dobradas para dentro de maneira a evitar que o pacote encoste nas paredes internas do forno, o que pode bloquear o movimento, ocasionando a queima da pipoca por ficar exposta as micro-ondas apenas em uma posição.

### 4. Mamadeira



A função Mamadeira permite aquecer três quantidades de leite diferentes.

- 4a. Pressione a tecla "Mamadeira" uma vez para selecionar uma porção de 80ml. O display exibe "80". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 4b. Pressione a tecla "Mamadeira" duas vezes para selecionar uma porção de 150ml. O display exibe "150". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 4c. Pressione a tecla "Mamadeira" três vezes para selecionar uma porção de 250ml. O display exibe "250". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.

#### IMPORTANTE

As instruções acima devem ser consideradas apenas como valores de referência.

Aconselhamos após ter feito o aquecimento da mamadeira fazer um teste de temperatura pingando algumas gotas sobre a mão.

#### NOTA

Existem mamadeiras próprias para aquecer no micro-ondas, porém na dúvida utilize um refratário ou jarra refratária de vidro para aquecer o leite ou a água do preparo das mamadeiras pois existem materiais tóxicos que prejudicam a saúde do bebê.

## 2.3 - Menu Saúde

### 1. Legume



A função Legume permite cozinhar porções de cenoura, couve-flor, beterraba e cebola.

- 1a. Pressione a tecla "Legume" uma vez para selecionar uma porção de 250g de cenoura em cubos (2 unidades médias). O display exibe "C1". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.



- 1b. Pressione a tecla "Legume" duas vezes para selecionar uma porção de 250g de couve-flor em pedaços (1 unidade pequena). O display exibe "C2". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.



- 1c. Pressione a tecla "Legume" três vezes para selecionar uma porção de 250g de beterraba (3 unidades médias). O display exibe "C3". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.



- 1d. Pressione a tecla "Legume" quatro vezes para selecionar uma porção de 500g de cebola. O display exibe "C4". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.



#### ATENÇÃO

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

#### DICAS

- Utilize tampa ou plástico filme para um melhor resultado. Não é necessário acrescentar água, o alimento cozinha a partir de seu próprio vapor.
- Após o preparo aguarde um tempo de espera de 2 à 5 minutos antes de consumir o alimento.

## 2. Mais Leve



A função “+ leve” permite cozinhar porções de bacon, empanado/batata frita, carne e ovo frito de uma forma menos calórica. O alimento utiliza a própria gordura interna para cozinhar, não sendo necessário acrescentar óleo ou azeite.

### NOTA

Para assar melhor os alimentos na função Grill utilize a grelha fornecida. Não utilize acessórios que não sejam fornecidos pelo fabricante.

### Bacon (com Grill)

(Para modelos MTBG41/MTBG42)

- 2a. Pressione a tecla “+ leve” uma vez para selecionar uma porção de 150g de bacon em cubos. O display exibe “L 1”.
- 2b. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.
- 2c. Após o bip quando o processo for interrompido, retire a travessa e mexa.
- 2d. Recoloque a travessa no micro-ondas e pressione “LIGAR / +30 seg”. Ao término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

### Bacon (sem Grill)

(Para modelos MTBS41/MTBS42)

- 2a. Pressione a tecla “+ leve” uma vez para selecionar uma porção de 150g de bacon em cubos. O display exibe “L 1”.
- 2b. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.
- 2c. Após o bip, quando o processo for interrompido, retire a travessa e mexa.
- 2d. Recoloque a travessa no micro-ondas e pressione “LIGAR / +30 seg”. Ao término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

### Empanado / Batata Frita (com Grill)

(Para modelos MTBG41/MTBG42)

- 2a. Pressione a tecla “+ leve” duas vezes para selecionar uma porção de 300g de empanados congelados (ou 200g de batata frita). O display exibe “L 2”.
- 2b. Disponha os empanados ou as batatas fritas em um recipiente onde não fiquem sobrepostos, conforme as figuras abaixo. Pressione a tecla “LIGAR / + 30 seg” para iniciar o funcionamento.
- 2c. Inicialmente o aparelho funcionará somente com micro-ondas, após alguns minutos a função grill é ativada e continuará o preparo.
- 2d. Após o término do preparo o aparelho desliga automaticamente.



### Empanado / Batata Frita (sem Grill)

(Para modelos MTBS41/MTBS42)

- 2a. Pressione a tecla “+ leve” duas vezes para selecionar uma porção de 300g de empanados congelados (ou 200g de batata frita). O display exibe “L 2”.
- 2b. Disponha os empanados ou as batatas fritas em um recipiente onde não fiquem sobrepostos, conforme as figura acima. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.
- 2c. Após o término do preparo, o aparelho desliga automaticamente.

## 2.3 - Menu Saúde (continuação)

### Carne (com Grill)

(Para modelos MTBG41/MTBG42)

- 2a. Pressione a tecla "+ leve" três vezes para selecionar uma porção de 150g de carne (2 bifés médios). O display exibe "L3".



- 2b. Tempere a carne ao seu gosto, colocando sal e pimenta.
- 2c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 2d. Inicialmente o aparelho funcionará somente com micro-ondas, após alguns minutos a função grill é ativada e continuará o preparo.
- 2e. Após o bip, vire os bifés e pressione "LIGAR / +30 seg" para dar continuidade à função grill.
- 2f. Ao término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

#### NOTA

Para assar melhor os alimentos na função Grill utilize a grelha fornecida. Não utilize acessórios que não sejam fornecidos pelo fabricante.

### Carne (sem Grill)

(Para modelos MTBS41/MTBS42)

- 2a. Pressione a tecla "+ leve" três vezes para selecionar uma porção de 150g de carne (2 bifés médios). O display exibe "L3".
- 2b. Tempere a carne ao seu gosto, colocando sal e pimenta.
- 2c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 2d. Após o bip, vire os bifés e pressione "LIGAR / +30 seg" para dar continuidade ao preparo.
- 2e. Ao término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

#### IMPORTANTE

Acompanhe o funcionamento do forno quando utilizar o Grill. É importante verificar se o alimento está sendo assado de maneira uniforme, ou se o prato rotativo não travou. Para isso, pressione a tecla "CANCELAR/pausar" uma vez para pausar o funcionamento. Abra a porta e verifique se o alimento está assando de acordo com sua preferência. Feche a porta e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" uma vez para ligar novamente o forno.

#### ATENÇÃO

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

### Ovo Frito / Ovo Estrelado

- 2a. Pressione a tecla "+ leve" quatro vezes para selecionar a opção ovo frito. O display exibe "L4".
- 2b. Quebre o ovo, coloque-o em um refratário e faça furos na gema.
- 2c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.

#### ATENÇÃO

Nunca coloque ovo inteiro para cozinhar com a casca. Há risco de explosão.



#### DICA

Não use óleo ou azeite. O alimento utiliza a própria gordura interna para cozinhar-se.

#### NOTA

O ponto poderá variar entre 30 segundos a 1 minuto de acordo com os hábitos e gosto pessoal ou temperatura do ovo.

### 3. Sopa



A função Sopa permite preparar porções de 25g ou 45g.

- 3a. Pressione uma vez a tecla "Sopa" para selecionar a porção de 25g. O display exibe **"25"**. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento. Ao término do preparo o aparelho desliga automaticamente.
- 3b. Pressione duas vezes a tecla "Sopa" para selecionar a porção de 45g. O display exibe **"45"**. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento. Ao término do preparo o aparelho desliga automaticamente.



### 4. Batata



A função Batata permite preparar porções de 350g, 460g e 650g.

#### DICA

Utilize a batata inteira! Com uma faca ou garfo, faça furos para que ela possa cozinhar com mais facilidade.

- 4a. Pressione uma vez a tecla "Batata" para selecionar uma porção de 350g (duas unidades médias). O display exibe **"350"**. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento. Após o bip, vire as batatas e pressione "LIGAR / +30 seg" para continuar o preparo.
- 4b. Pressione duas vezes a tecla "Batata" para selecionar uma porção de 460g (três unidades médias). O display exibe **"460"**. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento. Após o bip, vire as batatas e pressione "LIGAR / +30 seg" para continuar o preparo.
- 4c. Pressione três vezes a tecla "Batata" para selecionar uma porção de 650g (quatro unidades médias). O display exibe **"650"**. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento. Após o bip, vire as batatas e pressione "LIGAR / +30 seg" para continuar o preparo.



## 2.4 - Menu Descongelar

### 1. Carne



A função Carne permite descongelar porções de até 500g, de 500g à 1000g e de 1000g à 1500g de carne bovina.

- 1a. Pressione a tecla “Carne” uma vez para selecionar até 500g de carne. O display exibe “500”. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.

Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

- 1b. Pressione a tecla “Carne” duas vezes para selecionar de 500g à 1000g (1kg) de carne. O display exibe “1000”. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.

Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

- 1c. Pressione a tecla “Carne” três vezes para selecionar de 1000g (1kg) à 1500g (1,5kg) de carne. O display exibe “1500”. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.

Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

### 2. Feijão



A função Feijão permite descongelar porções de 100g, 300g ou 500g.

- 2a. Pressione a tecla “Feijão” uma vez para selecionar até 100g de feijão. O display exibe “100”. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.

Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

- 2b. Pressione a tecla “Feijão” duas vezes para selecionar até 300g de feijão. O display exibe “300”. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.

Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

- 2c. Pressione a tecla “Feijão” três vezes para selecionar até 500g de feijão. O display exibe “500”. Pressione a tecla “LIGAR / +30 seg” para iniciar o funcionamento.

Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

### 3. Frango/Peixe



A função Frango/Peixe permite descongelar porções de até 500g, de 500g à 1000g e de 1000g à 1500g.

- 3a. Pressione a tecla "Frango/Peixe" uma vez para selecionar até 500g de frango. O display exibe "**500**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 3b. Pressione a tecla "Frango/Peixe" duas vezes para selecionar de 500g à 1000g (1kg) de frango. O display exibe "**1000**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 3c. Pressione a tecla "Frango/Peixe" três vezes para selecionar de 1000g (1kg) à 1500g (1,5kg) de frango. O display exibe "**1500**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.  
Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.
- 3d. Pressione a tecla "Frango/Peixe" quatro vezes para selecionar até 500g de peixe. O display exibe "**500**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 3e. Pressione a tecla "Frango/Peixe" cinco vezes para selecionar de 500g à 1000g (1kg) de peixe. O display exibe "**1000**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 3f. Pressione a tecla "Frango/Peixe" seis vezes para selecionar de 1000g (1kg) à 1500g (1,5kg) de peixe. O display exibe "**1500**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.

Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

### 4. Legume



A função "Legume" permite descongelar porções de 150g, 350g ou 500g.

- 4a. Pressione a tecla "Legume" uma vez para selecionar uma porção de 150g. O display exibe "**150**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 4b. Pressione a tecla "Legume" duas vezes para selecionar uma porção de 350g. O display exibe "**350**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 4c. Pressione a tecla "Legume" três vezes para selecionar uma porção de 500g. O display exibe "**500**". Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento.
- 4d. Em cada uma das pausas do micro-ondas, mexa o alimento para que descongele de forma uniforme.

## 2.5 - Menu Grill

### Menu Grill para modelos MTBG41/MTBG42

#### 1. Gratinado



Para iniciar o funcionamento da função Grill siga as instruções abaixo:

- 1a. Pressione a tecla "Gratinado". O display exibe "G-1".
- 1b. Selecione o tempo de funcionamento do Grill. Pressione as teclas numéricas para selecionar o tempo de funcionamento. O tempo máximo de cozimento é de 99 minutos e 99 segundos.

#### NOTA

Por motivos de segurança relacionados ao sobreaquecimento do aparelho, depois de 30 minutos de uso contínuo na potência máxima (100%), a potência é reduzida para 80%.

- 1c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento, o tempo é contado regressivamente.

#### DICA

Para assar melhor os alimentos na função Grill utilize a grelha fornecida. Não utilize acessórios que não sejam fornecidos pelo fabricante.

#### NOTA

Acompanhe o funcionamento do forno quando utilizar o Grill. É importante verificar se o alimento está sendo assado de maneira uniforme, ou se o prato rotativo não travou. Para isso, pressione a tecla "CANCELAR / Pausar" uma vez para pausar o funcionamento do forno. Abra a porta e verifique se o alimento está assando de acordo com sua preferência. Feche a porta e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" uma vez para ligar novamente o forno.

#### 2. Pizza



A função Pizza permite preparar uma pizza de 400g congelada.

- 2a. Retire o plástico que envolve a pizza.
- 2b. Pressione a tecla "Pizza". O display exibe "P1".
- 2c. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para iniciar o funcionamento, o tempo é contado regressivamente.
- 2d. Inicialmente o aparelho funcionará somente com micro-ondas, após alguns minutos a função grill é ativada e continuará o preparo.
- 2e. Após o término do preparo o aparelho desliga automaticamente.

#### ATENÇÃO

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

#### NOTA

Para assar melhor os alimentos na função Grill utilize a grelha fornecida. Não utilize acessórios que não sejam fornecidos pelo fabricante.

### 3. Combinado



Essa função possibilita o funcionamento do forno de forma combinada, utilizando a função micro-ondas e a função Grill. É possível escolher duas combinações: Combinação 1 e Combinação 2.

- 3a. Pressione a tecla "Combinado" uma vez. O display exibe "C-1" (combinação 1).
- 3b. Pressione a tecla "Combinado" duas vezes. O display exibe "C-2" (combinação 2).
- 3c. Selecione o tempo de funcionamento do Grill. Pressione as teclas numéricas para selecionar o tempo de funcionamento. O tempo máximo de cozimento é de 99 minutos e 99 segundos.
- 3d. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar início ao funcionamento, o tempo é contado regressivamente.

Função	Combinação 1	Combinação 2
Display	C-1	C-2
Potência micro-ondas	55%	36%
Potência Grill	45%	64%

## 2.6 - Menu Chef

### Menu Chef para modelos MTBS41/MTBS42

#### 1. Risoto



A função Risoto prepara de 3 a 4 porções.

Receita recomendada de Risoto:

- 1 colher de sopa de manteiga
  - 1 dente de alho picado
  - 1 xícara de chá de arroz arbóreo
  - ¼ xícara de vinho branco seco (60ml)
  - sal e pimenta a gosto
  - 600ml de caldo de vegetais
  - 10g de funghi hidratado
  - 2 colheres de sopa de creme de leite
- 1a. Em um refratário grande coloque a manteiga, o arroz arbóreo e o alho.
  - 1b. Pressione a tecla "Risoto" e em seguida a tecla "LIGAR / +30 seg". O display exibe "F1".
  - 1c. Após o bip, retire a travessa, mexa e adicione o vinho. Recoloque a mistura no micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg".
  - 1d. Após o bip, retire a travessa, mexa e adicione metade do caldo de vegetais (300ml) junto com o funghi hidratado, sal e pimenta. Recoloque no micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg".
  - 1e. Após o bip, mexa e adicione o restante do caldo. Retorne ao micro-ondas.
  - 1f. Após o bip, mexa novamente e acrescente 2 colheres de sopa de creme de leite. Retorne pela última vez ao micro-ondas.

#### DICA

Para hidratar o funghi lave-os e coloque-os em um refratário com o dobro do espaço que ocupam. Adicione água em temperatura ambiente e deixe-os descansar por aproximadamente 20 minutos.

- 1g. Após o bip, retire o risoto do micro-ondas e aguarde o tempo de espera de cerca de 5 minutos. Sirva em seguida.



#### DICA

Risoto tem algumas características que não podem faltar: cremoso, úmido e *al dente*. O uso do arroz arbóreo também faz muita diferença.

#### NOTA

A Midea recomenda utilizar luvas térmicas ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas. Os utensílios podem causar queimaduras.

#### ATENÇÃO

Tome cuidado ao abrir a porta, o vapor pode provocar queimaduras.

## 2. Frutas



A função "Frutas" permite preparar de forma caramelada banana ou abacaxi, pêra e maçã.

- 2a. Pressione a tecla "Frutas" uma vez para selecionar a opção banana ou abacaxi. O display exibe "F2".

Em um refratário coloque duas bananas inteiras ou duas fatias de abacaxi em meia lua e adicione meia colher de açúcar e uma pitada de canela em pó.

Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg", o tempo é contado regressivamente.



- 2b. Pressione a tecla "Frutas" duas vezes para selecionar a opção pêra. O display exibe "F3".

Em um refratário adicione 250 ml de vinho (1 xícara), meia xícara de açúcar, cravo e canela em pau. Coloque duas pêras médias cortadas ao meio sem miolo e sem casca. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg", o tempo é contado regressivamente.

Após o bip, retire do micro-ondas e vire as pêras. Retorne ao micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" novamente.



- 2c. Pressione a tecla "Frutas" três vezes para selecionar a opção maçã. O display exibe "F4".

Em um refratário corte uma maçã grande sem casca em fatias e adicione meia colher de sopa de açúcar e canela em pó. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg", o tempo é contado regressivamente.

Após o bip, retire do micro-ondas e vire as maçãs. Retorne ao forno micro-ondas e pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" novamente.



## 2.6 - Menu Chef (continuação)

### Menu Chef para modelos MTBS41/MTBS42

#### 3. Tomate seco



A função Tomate Seco permite desidratar 500g de tomates (aproximadamente 4 a 5 tomates grandes). Receita recomendada:

- 500g de tomate italiano ou rasteiro
- 1 colher de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de sal



- 3a. Corte os tomates ao meio e retire toda a semente, reserve.
- 3b. Misture o sal e o açúcar e coloque pitadas desta mistura dentro dos tomates.
- 3c. Pressione a tecla "Tomate seco" e em seguida a tecla "LIGAR / +30 seg". O display exibe "F3".
- 3d. Após o primeiro bip, retire o refratário e vire os tomates. Pressione a tecla "LIGAR / +30 seg" para dar continuidade à receita. Este procedimento deverá ser realizado mais 9 vezes para que a receita seja completada.

- 3e. Após desidratados, tempere com azeite de oliva, sal, pimenta do reino e ervas frescas para então deixá-los em conserva.



#### NOTA

Em cada pausa do aparelho, retire o líquido que sobrar no refratário.







CLIMAZON INDUSTRIAL LTDA

Av. Torquato Tapajós, 7937 Lotes14 e 14B

Bairro Tarumã - Manaus - AM

CEP: 69.041-025

CNPJ: 04.222.931/0001-95



Marca líder mundial em vendas de produtos para climatização.\*



Líder mundial em produção de eletrodomésticos.\*\*



Rede Autorizada em todo o Brasil.

\* Euromonitor International Limited; 15/edição. Indústria de eletrodomésticos, volume no varejo em unidades, dados 2014; Ar-Condicionado, Climatizadores e Ventiladores.  
\*\* Euromonitor International Limited; 17/edição. Indústria de eletrodomésticos, com relação a definição da categoria de linha branca, produtor em volume de unidades, dados 2016.