

1. Segurança do usuário

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE 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 a 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:



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



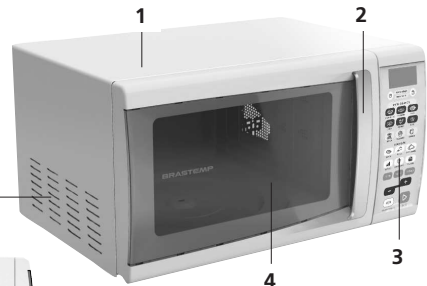
Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas.

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.

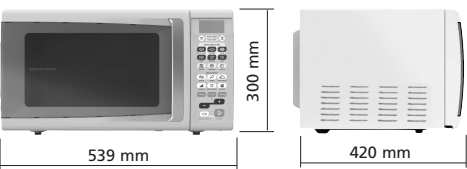
2. Conhecendo seu produto

2.1 Conhecendo o produto

- 1 - Gabinete
- 2 - Puxador da Porta
- 3 - Painel de Controle
- 4 - Visor da Porta
- 5 - Saídas de Ar



2.2 Dimensões do produto



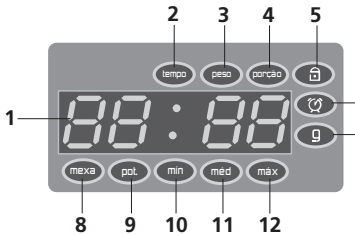
2.3 Conhecendo o painel de controle

- 1 - **Relógio**
Para ajustar o horário do relógio do forno.
- 2 - **Dia-a-dia**
Teclas pré-programadas com receitas para o seu dia-a-dia.
- 3 - **Teclas Pré-Programadas**
Permite o cozimento de alimentos automaticamente, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.
- 4 - **Descongela**
Para descongelar carnes bovina, de frango e pratos prontos congelados.
- 5 - **Potência**
Para programar o nível de potência de cozimento desejado.
- 6 - **Adiar Preparo**
Permite que você adie o início do preparo da opção escolhida.
- 7 - **Teclas Rápidas de Tempo**
Para as teclas rápidas de tempo, você acrescenta 30 segundos, 1 ou 5 minutos.
- 8 - **Tecla Parar/Cancelar**
Para parar ou cancelar o funcionamento do forno.
- 9 - **Travar Painel**
Para travar o painel de controle do micro-ondas.
- 10 - **Meu Jeito**
Para programar uma receita de sua preferência.
- 11 - **Teclas de Seleção**
Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.
- 12 - **Iniciar**
Para iniciar o funcionamento do forno após programar uma função ou para voltar a programação que foi interrompida.



2.4 Conhecendo os símbolos de indicação no display

- 1 - Indicador de hora e tempo de funcionamento.
- 2 - Indicador para inserir tempo.
- 3 - Indicador para inserir peso.
- 4 - Indicador para inserir porção.
- 5 - Indicador das travas das funções.
- 6 - Indicador da função adiar preparo.
- 7 - Indicador de peso (gramas).
- 8 - Indicador para mexer ou virar o alimento.
- 9 - Indicador de potência.
- 10 - Indicador da potência mínima.
- 11 - Indicador da potência média.
- 12 - Indicador da potência máxima.



3. Instalação

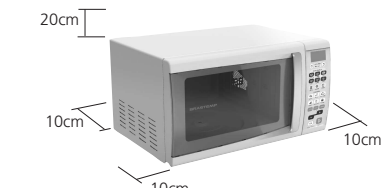
3.1 Onde devo instalar?

O micro-ondas deve ser instalado:

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

Para obter o máximo 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 e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Caso você queira embutir seu micro-ondas, deixe um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.
- As medidas dos espaços a seguir recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

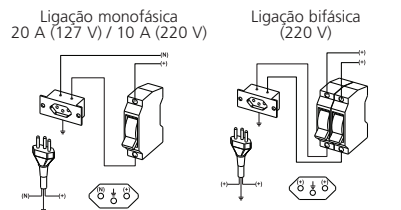


3.2 Instalação elétrica

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

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver item 9).
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com voltagem correspondente à do micro-ondas para ligar o aparelho.
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o micro-ondas.
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%.
- Aterramento conforme a norma 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.



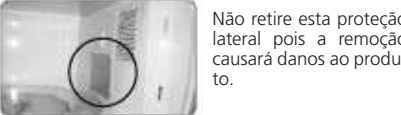
3.3 Instalação do micro-ondas

1. Retire as peças que vêm dentro do micro-ondas.
2. Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.



- Não ligue o forno antes de retirar esta fita.

3. 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 6.1).

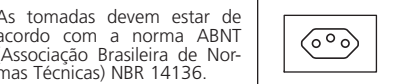


4. Posicione o forno micro-ondas no local de instalação.



- Faça o aterramento do produto.

Para modelos 127 V utilize uma tomada de 20 A, para modelos 220 V utilize uma tomada de 10 A.



5. Monte o prato giratório da seguinte forma:

- Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.



- Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.

- Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.



6. Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem do aparelho (127 V ou 220 V).

7. Proceda o teste indicado a seguir - “Testando o micro-ondas”.



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

3.4 Testando o micro-ondas

Ao ligar o seu micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas “00:00”. Caso deseje que o display do seu micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 4.1.

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla “+ 30 seg.” e depois a tecla “iniciar”. A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 820 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. 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.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla “iniciar”. O micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o micro-ondas aperte a tecla “parar/cancelar” 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

4. Operação

4.1 Acertando o relógio

1. Aperte a tecla “ajustar relógio”.
2. Ajuste as horas pressionando as teclas “+ & -”.
3. Aperte novamente a tecla “ajustar relógio” para confirmar.
4. Ajuste os minutos pressionando as teclas “+ & -”.
5. Para finalizar, aperte mais uma vez a tecla “ajustar relógio”.

IMPORTANTE!

- Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.

- Durante o cozimento de alimentos, caso desejar saber as horas, aperte a tecla “ajustar relógio” que o display mostrará a hora por 3 segundos e após isto, o produto voltará a mostrar o tempo restante de cozimento, mas se o relógio não estiver ajustado, o display irá mostrar “00:00”.

4.2 Travar painel

Com esta função é possível travar o painel de controle do micro-ondas. Use esta função para impedir que o forno seja acionado acidentalmente sem que haja algum alimento no seu interior.

1. Para travar, aperte a tecla “travar painel”. O painel de controle ficará travado e não será possível fazer nenhuma programação.

2. Para destravar, aperte a tecla “travar painel” novamente. O painel de controle será destravado e voltará a funcionar normalmente.

4.3 Programando tempo e potência

1. Use as teclas rápidas de tempo ou as teclas “+ & -” para ajustar o tempo de cozimento desejado (entre 00:01 e 95:00).

Nível	Uso	Potência	Equivalente
Máximo	Ferver líquidos e cozimentos em geral	820 W	100%
	Preparar refogados e carnes		
	Reaquecer pratos prontos		
	Preparar aves inteiras, bolos e tortas		
Médio	Preparar sopas e massas em camadas	410 W	50%
	Descongelar pratos prontos		
Mínimo	Cozinhar lentamente carnes duras	250 W	30%
	Descongelar alimentos em geral		
	Amolecer/amaciare alimentos		

4.5 Menu dia-a-dia

4.5.1 Tecla Carne moída

Sugestão de Receita de CARNE MOÍDA.

Ingredientes:

- 200g de carne moída / 400g de carne moída.
- 1/2 colher (sobremesa) de óleo ou azeite / 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite.
- Sal, pimenta do reino, salsinha e cebolinha a gosto.

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “carne moída”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade em gramas de carne moída que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela.

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de carne moída	Tempo programado
+ & -	200 g	1 min 30 seg
	400 g	3 min 30 seg

3. Aperte a tecla “iniciar”.

DICAS

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

4.5.2 Tecla Macarrão

Sugestão de Receita de MACARRÃO.

Ingredientes:

- 100g de macarrão / 200g de macarrão.
- 1 litro de água fria / 1 1/2 litro de água fria.
- 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite.
- Sal a gosto.

Coloque todos os ingredientes no refratário e tampe parcialmente. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “macarrão”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade em gramas de macarrão que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de macarrão	Tempo programado
+ & -	100 g	14 min 00 seg
	200 g	18 min 00 seg

3. Aperte a tecla “iniciar”.

4.5.3 Tecla Legumes

Esta tecla pode ser usada com vários tipos de legumes, como couve-flor, brócolis, abobrinha, pimentão, etc.

Sugestão de Receita de LEGUMES.

Ingredientes:

- 200, 350, ou 500g do seu legume predileito.
- Sal, pimenta do reino, cebola, e alho a gosto.
- Azeite a gosto.

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “legumes”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade em gramas de vegetais que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de legumes	Tempo programado
+ & -	200 g	2 min 00 seg
	350 g	4 min 00 seg
	500 g	5 min 40 seg

3. Aperte a tecla “iniciar”.

IMPORTANTE

- Esta tecla é recomendada para legumes moles. Em caso de legumes duros como cenoura e batata, faça a programação manualmente conforme item 4.3.

4.5.4 Tecla Arroz

Sugestão de Receita de ARROZ.

Ingredientes:

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

Coloque todos os ingredientes em um refratário de bordas altas e deixe semi tampado. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “arroz”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade de porções de arroz que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de porções	Tempo programado
+ & -	1	15 min 00 seg
	2	18 min 00 seg

3. Aperte a tecla “iniciar”.

4.5.5 Tecla Peixe

Sugestão de Receita de PEIXE.

Ingredientes:

- 500g de filé de peixe em temperatura ambiente / 1 kg de filé em temperatura ambiente.
- 1/2 cebola / 1 cebola.
- 2 colheres (sopa) de molho pronto de tomate / 4 colheres (sopa) de molho pronto de tomate.
- Sal, azeite, alho, cebolinha e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “peixe”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a porção desejada a ser preparada.

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de peixe	Tempo programado
+ & -	500 g	10 min 00 seg
	1 kg	14 min 00 seg

3. Aperte a tecla “iniciar”.

4.5.6 Tecla Sufilé

Sugestão de Receita de SUFLÊ.

Ingredientes:

- 1 xícara (chá) de cenouras raladas e cozidas.
- 2 ovos.
- 2 colheres (sopa) de cebola picada.
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado.
- Sal e pimenta do reino a gosto.

Bata bem as claras em neve, acrescente as gemas e depois, sem bater, acrescente a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto e o queijo ralado. Jogue esta mistura sobre as cenouras em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “sufilé”.
2. Aperte a tecla “iniciar”.

Esta função está programada apenas para 1 receita de suflê. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de suflê faça a programação manualmente, conforme item 4.3.

4.6 Teclas pré-programadas

Esta função permite que você selecione de forma rápida sem necessidade de ajustes 3 tipos de receitas do dia-a-dia.

4.6.1 Tecla Pipoca

Coloque o pacote de pipoca (100g) no micro-ondas, conforme as instruções da embalagem.

1. Aperte a tecla “pipoca”.
O tempo pré-programado é apenas uma sugestão. Se desejar alterar o tempo, pressione as teclas “+ & -” para aumentá-lo ou diminuí-lo.
2. Aperte a tecla “iniciar”.

IMPORTANTE

- O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos, recomendamos que você aperte a tecla “parar/cancelar” para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

4.6.2 Tecla Brigadeiro

Sugestão de Receita de BRIGADEIRO.

Ingredientes:

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

Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “brigadeiro”.
2. Aperte a tecla “iniciar”.
3. Após 3 minutos, soará um bip e o display mostrará “mexa”. Abra a porta e mexa o brigadeiro. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
4. Aperte a tecla “iniciar” novamente para continuar o preparo.
5. Após 2 minutos, soará novamente um bip e o display mostrará “mexa”. Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.

6. Aperte a tecla “iniciar” para continuar o preparo. Esta função está programada apenas para 1 receita de brigadeiro. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de brigadeiro faça a programação de cozimento manualmente, conforme item 4.3.

4.6.3 Tecla Caneca

A tecla “caneca”, permite que você aqueça de forma rápida, uma caneca de 250 ml contendo líquidos (água, leite) em temperatura ambiente.

1. Aperte a tecla “caneca”.
O tempo pré-programado é apenas uma sugestão. Se desejar alterar o tempo, pressione as teclas “+ & -” para aumentá-lo ou diminuí-lo.
2. Aperte a tecla “iniciar”.

4.7 Descongelar prato pronto

Descongelar refeições congeladas:

1. Aperte a tecla “prato pronto”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar o peso do prato que você quer descongelar conforme tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Peso	Tempo programado
+ & -	250 g	2 min 30 seg
	500 g	4 min 30 seg

3. Aperte a tecla “iniciar”.

4.8 Descongelar carnes (bovina ou ave)

1. Aperte a tecla “bovina ou frango”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade de carne a ser descongelada (até 2kg).

4. Aperte a tecla “iniciar”.
No meio do descongelamento soará um bip e no display aparecerá “mexa”. Abra a porta do micro-ondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla “iniciar” para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada o micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório.

IMPORTANTE

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em micro-ondas e coloque-o diretamente sobre o prato giratório.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18°C), escolha um peso menor do que o alimento realmente apresenta.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18°C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde o seu micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de “descongelar prato pronto” e “descongelar carnes” do forno, recomendamos que você siga as instruções do item 4.3 e selecione potência média para descongelar pratos prontos e potência mínima para descongelar carnes.

4.9 Como fazer o descongelamento manualmente

Siga as instruções do tópico 4.3 e utilize a opção mínima de potência para descongelar alimentos em geral ou média para descongelar pratos prontos. Inspeccione o alimento que está sendo descongelado.

4.10 Teclas rápidas de tempo (+ 30 seg. + 1 min. + 5 min.)

Escolha as teclas rápidas de + 30 seg. + 1 min ou + 5 minutos na potência de 820 W (máxima). Se desejar adicionar mais tempo, basta teclar os tempos desejados novamente. A cada vez que a tecla for pressionada o tempo escolhido será adicionado ao tempo remanescente no display.

IMPORTANTE

- Utilize preferencialmente recipientes refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.

4.11 Adiar preparo

A tecla “adiar preparo” permite que você programe um tempo de espera utilizando as teclas “+ & –” ou as teclas rápidas de tempo. Para utilizar essa função, coloque o alimento dentro do micro-ondas e:

1. Programe a função tempo e potência desejados.
2. Aperte a tecla “adiar preparo”.

3. Use as teclas “+ & –” para ajustar em quanto tempo que você deseja adiar.

4. Aperte a tecla “iniciar”.

O tempo do adiantamento do preparo aparecerá no visor em contagem regressiva. Ao terminar, o forno irá iniciar o funcionamento na função ajustada.

4.12 Meu jeito

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

1. Aperte a tecla “meu jeito”.
2. Ajuste a potência desejada através da tecla “potência”.
3. Use as teclas “+ & –” para ajustar o tempo desejado.

4. Aperte a tecla “iniciar”.

5. O micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não utilizar essa função no mesmo momento aperte a tecla “parar/cancelar”.

6. Presione a tecla “meu jeito” todas as vezes que você desejar preparar a sua receita.

Você pode modificar a programação da tecla “meu jeito” quantas vezes quiser. Em caso de queda ou falta de energia elétrica a tecla “meu jeito” voltará a ter a programação original (10 min. na potência máxima).

5. Dicas.....

5.1 Cuide de sua segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verifique a voltagem do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é bi-volt.
- Seu micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu micro-ondas até que 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. 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 secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.

- 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.

5.2 Recipientes adequados para uso em micro-ondas

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Não cubra todo alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o micro-ondas devido a geração de faíscas.

- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.

- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faíscamento, danificando o aparelho.

- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.

- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes

6. Manutenção.....

6.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas

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

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. 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.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

7. Questões ambientais.....

7.1 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 (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo eles destinados, preferencialmente a recicladores.

7.2 Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados.

do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faíscamento, danificando o aparelho.

- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

5.3 Técnicas para cozinhar em micro-ondas

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice e versa, uma ou duas vezes.

- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham a sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.

- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no micro-ondas. Use a tampa também no micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.

- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

IMPORTANTE

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimentos derramados dentro do forno para evitar manchas.
- Limpe a cavidade após o preparo de alimentos que deixem resíduos de gorduras, molhos e pipocas, para garantir maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou amarelamento no interior do forno de micro-ondas.
- Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodela de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira e também a eliminar odores do interior do forno.

8. Soluções para a maioria dos problemas

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

Problema	Verifique
O forno não liga	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	Se a porta está bem fechada.
	Se o tempo de cozimento foi programado.
	Se a tecla “iniciar” foi acionada.
	Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.
	Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	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.
Estalos e faíscas	Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.
	Se as saídas de ar estão obstruídas.
	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 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.
Ocorrências especialmente normais	Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
	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 descontinuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (820 W).
	Prato giratório alternando o sentido do giro.
Oscilação de voltagem	Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.
	Estalos durante o cozimento.
	A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções do forno.

9. Dados técnicos

	BMS45ABHNA	BMS45ABBNA	BMS45BBHNA	BMS45BBBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	...300x539x420	...300x539x420	...300x539x420	...300x539x420
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	...366x608x468	...366x608x468	...366x608x468	...366x608x468
Peso Líquido (kg)	...16	...16	...16	...16
Peso do Produto Embalado (kg)	...17,7	...17,7	...17,7	...17,7
Volume da Cavidade (litros)	...30	...30	...30	...30
Tensão (V)	...127	...220	...127	...220
Frequência da Rede (Hz)	...60	...60	...60	...60
Frequência de Operação (MHz)	...2450	...2450	...2450	...2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	...108-132	...198-242	...108-132	...198-242
Chave Disjuntora Térmica (A)	...20	...10	...20	...10
Potência Útil - Micro-ondas (W)	...820	...820	...820	...820
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	...1350	...1400	...1350	...1400

10. Garantia

Termo de Garantia

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

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

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela **Rede de Serviços Brastemp**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência das garantias, o produto terá assistência técnica da **Rede de Serviços Brastemp**.

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

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

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

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

so de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza, tais como raio, chuva, inundação, etc;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

A garantia especial não cobre:

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

Condições Gerais:

A **Whirlpool S.A.** não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das quais explicitadas. A **Whirlpool S.A.** reserva-se no direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este termo de garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

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



Rede de Serviços

Capitais e regiões metropolitanas: **0800-970-0999**

Demais localidades: **0800-970-0999**

www.brastemp.com.br

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro nº 675
Jardim Santa Emília
CEP 04183-901 - São Paulo - SP
Caixa postal 5171

PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS



CONHEÇA A AMAZÔNIA