

MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP

Micro-ondas
BMW20

Acesse o site **www.brastemp.com.br** para ter
acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de
assistência técnica ou ligue no nosso Call Center:

3003-0099

(capitais e regiões metropolitanas) ou

0800-970-0999

(demais localidades)

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica
mais próxima de sua residência.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

BRASTEMP

sumário

<input type="checkbox"/>	1. Segurança	4
<input type="checkbox"/>	1.1 Instruções importantes de segurança.....	4
<input type="checkbox"/>	1.2 Cuide de sua segurança	4
<input type="checkbox"/>	1.3 Recipientes adequados para uso em micro-ondas	6
<input type="checkbox"/>	2. Apresentação do produto.....	7
<input type="checkbox"/>	2.1 Conhecendo o produto	7
<input type="checkbox"/>	2.2 Dimensões do produto.....	7
<input type="checkbox"/>	2.3 Conhecendo o painel de controle.....	7
<input type="checkbox"/>	2.4 Conhecendo o acessório	8
<input type="checkbox"/>	2.5 Instruções de uso do acessório	8
<input type="checkbox"/>	3. Instalação.....	9
<input type="checkbox"/>	3.1 Onde devo instalar?	9
<input type="checkbox"/>	3.2 Instalação elétrica	9
<input type="checkbox"/>	3.3 Instalação do micro-ondas	10
<input type="checkbox"/>	3.4 Testando o micro-ondas	11
<input type="checkbox"/>	4. Operação	12
<input type="checkbox"/>	4.1 Acertando o relógio	12
<input type="checkbox"/>	4.2 Auto travamento do painel	12
<input type="checkbox"/>	4.3 Programando tempo e potência	12
<input type="checkbox"/>	4.4 Dicas para cozinhar no micro-ondas.....	13
<input type="checkbox"/>	4.5 Receitas	13
<input type="checkbox"/>	4.6 Descongelar.....	17
<input type="checkbox"/>	4.7 Como fazer o descongelamento manualmente.....	17
<input type="checkbox"/>	5. Manutenção.....	18
<input type="checkbox"/>	5.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas	18
<input type="checkbox"/>	6. Soluções para a maioria dos problemas	19
<input type="checkbox"/>	7. Características técnicas	20
<input type="checkbox"/>	8. Questões ambientais	21
<input type="checkbox"/>	8.1 Embalagem	21
<input type="checkbox"/>	8.2 Produto	21
<input type="checkbox"/>	8.3 Descarte	21
<input type="checkbox"/>	9. Fale com a Brastemp	21
<input type="checkbox"/>	10. Termo de garantia	22

NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

1. Segurança

1.1 Instruções importantes de segurança

LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

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

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



PERIGO

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



ADVERTÊNCIA

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

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

1.2 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 tensão do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é bivolt.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- **Atenção:** Somente permita que crianças usem o forno sem supervisão quando instruções adequadas tenham sido dadas para que a criança esteja apta a usá-lo seguramente e que entenda os riscos do uso impróprio.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.

- 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.
- O forno de micro-ondas se destina a aquecer os alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de esponjas, pantufas, almofadas, panos úmidos e similares pode causar risco de ignição, lesão ou fogo.
- Não utilize o forno para guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização do micro-ondas para aquecimento da água e outros líquidos, pode resultar em um fenômeno chamado de erupção de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no forno micro-ondas, a água se aquece por igual, sem a

formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de bolhas, está na temperatura de ebulição (100°C) e, ao entrar em contato com a temperatura externa do forno, pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe a água descansar por cerca de 30 segundos dentro do micro-ondas para que a temperatura caia levemente.

- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos devem sempre ser cozidos sem a casca e com a gema furada. Ovos já cozidos, mesmo sem casca, devem ser cortados para serem reaquecidos. Se esta recomendação não for seguida, os ovos poderão explodir.
- Alimentos com pouca umidade como o pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se. Recomenda-se ficar atento ao preparo desse tipo de alimento no micro-ondas
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeira com o bico no micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.

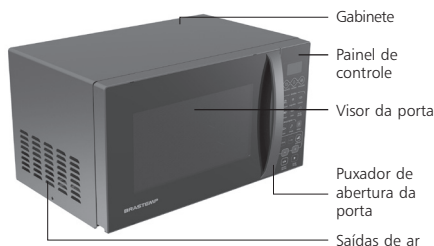
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima do seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta ou danificar o seu produto.
- 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 as altíssimas temperaturas que a calda e o açúcar cristalizado atingem, podem ocorrer respingos ocasionando assim queimaduras ou acidentes.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.

1.3 Recipientes adequados para uso em micro-ondas

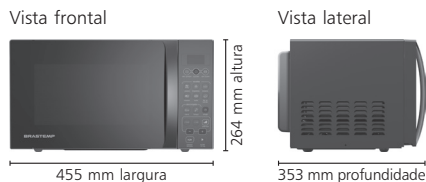
- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique frequentemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.
- O forno deve ser limpo regularmente e restos de comida depositados devem ser retirados.

2. Apresentação do produto

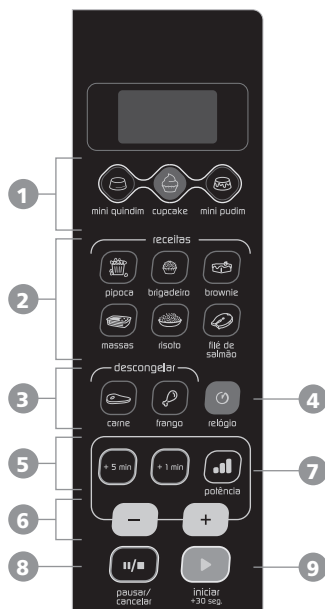
2.1 Conhecendo o produto



2.2 Dimensões do produto



2.3 Conhecendo o painel de controle



1. Receitas com acessórios

Prepare mini quindim, cupcake e mini pudim utilizando as forminhas de silicone.

2. Receitas

Opções para preparo rápido de receitas, sem precisar ajustar o tempo e a potência.

3. Descongelar

Para descongelar carne (bovina) e frango (aves).

4. Relógio

Para ajustar o horário do relógio no display do forno. Utilize, também, para verificar a hora durante o funcionamento do forno.

5. Teclas rápidas

Utilize as teclas rápidas “+5 min” (5 minutos) e “+1 min” (1 minuto) para acrescentar tempo de 1 e 5 minutos.

6. Teclas de seleção

Utilize “+” e “-” para ajustar o tempo de cozimento e o peso dos alimentos.

7. Potência

Para programar o nível da potência de cozimento desejado (10% – 100%).

8. Pausar/cancelar

Para pausar ou cancelar o funcionamento do forno.

9. Iniciar/+30 seg. (30 segundos)

Para iniciar a programação do forno. Ou, para voltar uma programação que foi pausada. Se não for realizada nenhuma programação, utilize como tecla rápida acrescentando tempo de 30 segundos.

2.4 Conhecendo o acessório

Seu forno micro-ondas vem com seis forminhas de silicone para o preparo de: mini quindim, cupcake ou mini pudim. Prepare as receitas seguindo as orientações da página 13 deste manual.



2.5 Instruções de uso do acessório

2.5.1 Antes de usar

- Lave a forma com sabão neutro e enxágue com água quente.
- Enxugue-a com um pano seco e macio.

2.5.2 Durante o uso

- Manuseie cuidadosamente a forma para que não haja derramamento de massa ou líquido. Caso seja necessário, utilize uma base rígida para fazer o manuseio.
- Recomendamos não preencher a forma completamente para evitar que a massa transborde.
- Verifique atentamente os tempos de cozimento durante as primeiras utilizações.
- Após o cozimento, retire a forma do micro-ondas e aguarde para que os alimentos sensíveis a mudanças bruscas de temperatura resfriem.

2.5.3 Após o uso

- Após cada utilização, lave a forma de silicone com uma esponja macia e sabão neutro. Não utilize o lado abrasivo da esponja.
- Não utilize substâncias abrasivas.
- A forma também pode ser lavada na lava-louças.

IMPORTANTE

- Armazenar as formas de silicone ao abrigo da luz.
- Não utilize formas de silicone em contato direto com o fogo, placas elétricas ou objetos incandescentes.
- Não utilize facas ou objetos cortantes na forma de silicone.

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 produto (11,9 kg), 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.
- Não instale o seu micro-ondas dentro de armários com portas.



3.2 Instalação elétrica

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.

Não remova o pino de aterramento do plugue.

Não use adaptadores ou T's.

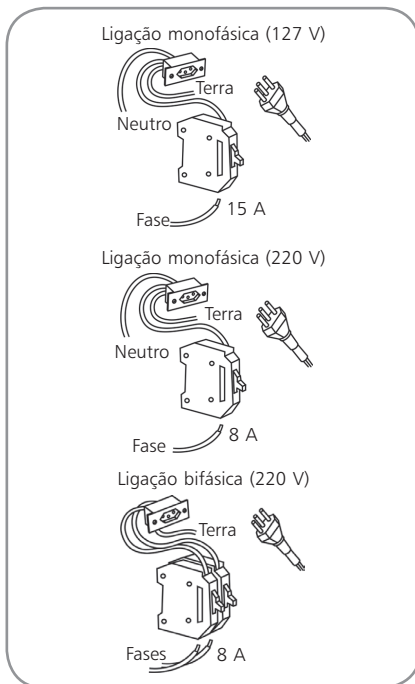
Não use extensões.

Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

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

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver item 8).
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com tensão correspondente à do micro-ondas para ligar o aparelho.

- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o micro-ondas.
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%.
- Aterramento conforme a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410 - Seção Aterramento.
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.
- O forno deve ser ligado a um circuito de 20 A (127 V) ou 10 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410.



3.3 Instalação do micro-ondas

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

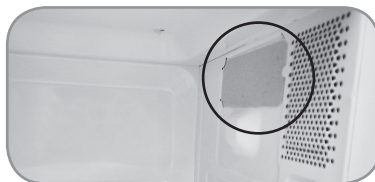
Não seguir essas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

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

ATENÇÃO:

- 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).



Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.

4. Posicione o forno micro-ondas no local de instalação conforme indicado no item 3.1.

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

As tomadas devem estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.



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.



- Verifique se o prato está bem encaixado.
6. Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do aparelho (127 V ou 220 V).
 7. Proceda o teste indicado a seguir - "Testando o micro-ondas".

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 "12:00". 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 **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)". A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 700 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/+30 seg.** (30 segundos)". O micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para cancelar a programação aperte a tecla **"pausar/cancelar"** 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será cancelada.

4. Operação


4.1 Acertando o relógio

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

IMPORTANTE!

- Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.
- Durante o cozimento de alimentos, caso deseje saber as horas, aperte a tecla **"relógio"** e o display mostrará a hora por 3 segundos, em seguida, o produto voltará a mostrar o tempo restante de cozimento.

4.2 Auto travamento do painel

Esta função é ativada sempre que o seu micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Quando isso acontecer o ícone  aparecerá no painel.

Para destravar o seu produto, abra e feche a porta.

4.3 Programando tempo e potência

1. Use as teclas rápidas de tempo ou as teclas **"+"** e **"-"** para ajustar o tempo de cozimento desejado (entre 00:05 e 60:00).
2. Aperte a tecla **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)". Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. Depois que o funcionamento foi iniciado, o tempo programado poderá ser facilmente aumentado através da teclas rápidas de tempo ou aumentando/diminuindo através das teclas **"+"** e **"-"**.
3. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla **"potência"** repetidamente para programar a potência desejada: máxima, média ou mínima, conforme a tabela:

Nível	Potência	Equivalente a
1	700 w	100%
2	630 w	90%
3	560 w	80%
4	490 w	70%
5	420 w	60%
6	350 w	50%
7	280 w	40%
8	210 w	30%
9	140 w	20%
10	70 w	10%

IMPORTANTE

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 700 w (máxima).

IMPORTANTE

- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **"iniciar/+30 seg. (30 segundos)"** novamente. Se não, basta apertar a tecla **"pausar/cancelar"** e a programação é apagada.
- Se a tecla **"iniciar/+30 seg. (30 segundos)"** for acionada após ajustar somente a potência, o visor digital mostrará **"00:00"** para que você faça o ajuste do tempo. Em seguida, aperte novamente **"iniciar/+30 seg. (30 segundos)"** para iniciar o funcionamento.

4.4 Dicas para cozinhar no micro-ondas

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência de seu micro-ondas.

Seu micro-ondas possui 10 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências abaixo:

Nível	Uso	Potência	Equivalente a
1	Ferver líquidos e cozimentos em geral	700 w	100%
2	Preparar refogados e carnes	630 w	90%
3	Reaquecer pratos prontos	560 w	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	490 w	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	420 w	60%
6	Descongelar pratos prontos	350 w	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	280 w	40%
8	Descongelar alimentos em geral	210 w	30%
9	Amolecer/amaciar alimentos	140 w	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	70 w	10%

4.5 Receitas

4.5.1 Tecla MINI QUINDIM

Sugestão de receita para mini quindim.

Ingredientes:

- 15 gemas
- 7 colheres (sopa) de coco seco ralado
- 4 colheres (sopa) de leite de coco
- 1 xícara (chá) de açúcar refinado

Para untar:

- Manteiga e açúcar refinado

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes e distribua nas forminhas, previamente untadas com manteiga e polvilhadas com açúcar. Leve ao micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **"mini quindim"**.
2. Pressione a tecla **"iniciar/+30 seg. (30 segundos)"**.

Ao final do preparo, retire as forminhas do micro-ondas e desenforme os quindins ainda mornos.

4.5.2 Tecla CUPCAKE

Sugestão de receita para cupcake.

Ingredientes:

- 3¼ de xícara (chá) de farinha de trigo
- 3¼ de xícara (chá) de açúcar
- 6 colheres (sopa) de cacau em pó
- 1 pitada de sal
- 1 pitada de canela
- 3¼ de xícara (chá) de água
- 6 colheres (sopa) de óleo
- 4 gotas de extrato de baunilha

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea. Distribua nas forminhas previamente untadas com manteiga e leve ao micro-ondas.

1. Pressione a tecla **"cupcake"**.
2. Pressione **"iniciar/+30 seg."** (30 segundos)".

Prepare a cobertura:

Ingredientes:

- 170 g do chocolate de sua preferência picado
- 4 colheres (sopa) de creme de leite

Modo de preparo:

Junte o chocolate com o creme de leite e leve ao micro-ondas por 2 minutos na potência máxima. Retire, misture bem e sirva com os bolinhos ainda quentes.

4.5.3 Tecla MINI PUDIM

Escolha a calda de sua preferência*, espalhe-a no fundo das formas de maneira uniforme e prepare a mistura.

*Por conta do fenômeno de fervura atrasada descrita na página 6 deste manual, a Brastemp recomenda o uso de calda pronta para sorvete, sabor caramelo, ou então o preparo da seguinte maneira:

Ingredientes: 1½ xícara (chá) de açúcar e 1¼ de xícara (chá) de água

Modo de preparo: em uma panela misture os ingredientes e leve à chama máxima do fogão, até formar um caramelo. Retire do fogo e espere esfriar um pouco antes de transferir para as formas de silicone.

Ingredientes:

- 3 ovos
- 1 lata de leite condensado
- 1½ lata de leite integral
- 4 gotinhas de essência de baunilha
- 1 colher (sopa) de amido de milho

Modo de preparo:

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Transfira a mistura para as forminhas de silicone previamente revestidas com a calda. Destampadas, leve ao micro-ondas, posicionando-as de forma circular no prato giratório e:

1. Pressione a tecla **"mini pudim"**.
2. Pressione a tecla **"iniciar/+30 seg."** (30 segundos)".

Ao final do preparo, retire os pudins do micro-ondas, tampe e aguarde 15 minutos antes de levar ao refrigerador por um tempo mínimo de 3 horas antes de desenformar.

4.5.4 Tecla PIPOCA

Coloque o pacote de pipoca (100 g) 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 **"+"** e **"-"** para aumentá-lo ou diminuí-lo.
2. Aperte a tecla **"iniciar/+30 seg."** (30 segundos)".

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 segundos, recomendamos que você aperte a tecla **"pausar/cancelar"** para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

4.5.5 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.

Modo de preparo:

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/+30 seg.** (30 segundos)".
3. Após 3 minutos, soará um bip e o display acenderá a indicação "mexer". Abra a porta, retire o refratário do forno e mexa o brigadeiro. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
4. Aperte a tecla **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)" novamente para continuar o preparo.
5. Após 2 minutos, soará novamente um bip e o display acenderá a

indicação "mexer". Abra a porta, retire o refratário do forno e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.

6. Aperte a tecla **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)" 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 4.4.

4.5.6 Tecla BROWNIE

Sugestão de receita para brownie de chocolate.

Ingredientes:

- 2 colheres de sopa de farinha de trigo
- 8 colheres de sopa de açúcar refinado
- 8 colheres de sopa de chocolate em pó
- 2 ovos
- 4 colheres de sopa de leite integral
- 4 colheres de sopa de óleo de soja
- 2 colheres de sopa de manteiga

Modo de preparo:

Misture todos os ingredientes no vasilhame com o auxílio do mexedor, até obter uma massa homogênea. Despeje a massa na assadeira (não é necessário untar), tampe com uma folha de papel manteiga, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **"brownie"**.
2. Aperte a tecla **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)" para ligar.

4.5.7 Tecla MASSAS

Sugestão de preparo para cozimento de macarrão fusilli ou penne, massa com ovos.

Ingredientes:

- 200 g de macarrão fusilli ou penne
- 1 litro de água
- 1 colher (sopa) de sal

Modo de preparo:

Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 10 cm), misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve ao micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **"massas"**.
2. Pressione a tecla **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)".

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e escorra a água, tomando cuidado para não se queimar. Sirva com o molho de sua preferência.

4.5.8 Tecla RISOTO

Sugestão de preparo de risoto de palmito.

Ingredientes:

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola cortada em cubinhos
- 1 xícara (chá) de vinho branco seco
- 1 xícara (chá) (360 g) de arroz arbóreo
- 1 tablete de caldo de legumes
- 400 ml de água
- 150 g de mussarela cortada em pedaços pequenos
- 1 vidro de palmito
- queijo parmesão a gosto

Modo de preparo:

Em um vasilhame de bordas altas de uso apropriado para micro-ondas, adicione a cebola, o arroz e metade da manteiga. Leve ao micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **"risoto"**.
2. Pressione a tecla **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)".

Enquanto isso, aqueça a água em outro vasilhame e nela dissolva o caldo de legumes. Reserve. Após 04:00 de aquecimento (quando o display exibir 19:00), o produto emitirá um bipe e a palavra "mexa" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o vinho e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)" para continuar o cozimento.

Após mais 04:00 de aquecimento (quando o display exibir 15:00), o produto emitirá um bipe e a palavra "mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o caldo preparado anteriormente e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)" para continuar o cozimento. Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, adicione os palmitos, a mussarela, a outra metade da manteiga e mexa bem. Sirva com parmesão ralado.

4.5.9 Tecla FILÉ DE SALMÃO

Sugestão de preparo de salmão com legumes.

Ingredientes:

- 1 a 1,5 kg de salmão cortado em postas de aproximadamente 3 cm de largura
- 150 g de tomatinhos cortados ao meio
- 100 g de brócolis
- 100 g de couve-flor
- 20 g de alho poró
- 2 colheres de sopa de azeite extra virgem
- suco de 1 limão siciliano
- sal e pimenta a gosto

Modo de preparo:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas, tempere o salmão e os legumes com o sal, pimenta, azeite e limão. Tampe com o plástico filme, faça furinhos, leve ao micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **"filé de salmão"**.
2. Pressione a tecla **"iniciar/+30 seg.** (30 segundos)".

Retire tomando cuidado com o vapor proveniente do alimento e sirva.

4.6 Descongelo

4.6.1 Carne

1. Aperte a tecla **"carne"**.
O visor mostrará 250 g. Utilize as teclas "+" e "-" para ajustar a quantidade em gramas, até 2000 g.
2. Aperte a tecla **"iniciar/+30 seg."** (30 segundos)".

4.6.2 Frango

1. Aperte a tecla **"frango"**.
O visor mostrará 250 g. Utilize as teclas "+" e "-" para ajustar a quantidade em gramas, até 2000 g.
2. Aperte a tecla **"iniciar/+30 seg."** (30 segundos)".

IMPORTANTE

- Durante o descongelamento soar um bip e no visor acenderá a indicação "virar". Abra a porta do forno e vire a carne/frango. Feche a porta e aperte a tecla **"iniciar/+30 seg."** (30 segundos)". para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada o descongelamento irá parar.
- Caso seu alimento não esteja completamente congelado, o tempo de descongelamento programado pode ser excessivo, portanto, acompanhe o processo pausando o descongelamento e verificando o estado do alimento de tempos em tempos, até que seja atingido o resultado desejado.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de tensão 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 **"carne"** e **"frango"** do forno, recomendamos fazer o descongelamento manualmente de acordo com o item 4.7 deste manual.

4.7 Como fazer o descongelamento manualmente

Siga as instruções do item 4.4 e utilize a opção de 30% de potência para descongelar alimentos em geral ou 50% de potência para descongelar pratos prontos.

Inspecione o alimento que está sendo descongelado com frequência. Com a experiência, você saberá qual é o tempo necessário para descongelar os diferentes tipos de alimento.

5. Manutenção

ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.

Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

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

5.1 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.

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.
- Não manter o forno em boas condições de limpeza pode causar a deterioração das superfícies que podem adversamente afetar a vida útil do aparelho, possibilitando uma situação de risco.

6. Soluções para a maioria dos problemas.....

Antes de levar o seu produto até a Rede de Serviços Brastemp, faça uma verificação prévia, consultando a tabela a seguir:

Problema	Verifique
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none">• Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.• Se a tomada está com defeito.• Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O display está aceso, mas o forno não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Se a porta está bem fechada.• Se o tempo de cozimento foi programado.• Se a tecla "iniciar/+30 seg. (30 segundos)" foi acionada.• Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	<ul style="list-style-type: none">• Se foi selecionada a potência adequada.• Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.• Se as instruções da receita foram seguidas corretamente.• Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto.• Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária.• Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.• Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	<ul style="list-style-type: none">• Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 cm).• Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm).• Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal.• Se o alimento está embalado em papel reciclado.• Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none">• Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.• Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).• Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (700 w).• Prato giratório alternando o sentido do giro.• Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.• Estalos durante o cozimento.
Oscilação de tensão	<ul style="list-style-type: none">• A oscilação de tensão da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções do forno.

7. Características técnicas

	BMW20ATANA	BMW20ATBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	264 x 455 x 353	264 x 455 x 353
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	335 x 510 x 410	335 x 510 x 410
Peso Líquido (kg)	11,9	11,9
Peso do Produto Embalado (kg)	13,8	13,8
Volume da Cavity (l)	20	20
Tensão (V)	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	114 - 140	198 - 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10
Potência Útil – micro-ondas (w)	700*	700*
Consumo no Modo micro-ondas (w)	1100	1200

*Potência do produto medida de acordo com a norma IEC - 60705.

8. Questões ambientais

8.1 Embalagem

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

8.2 Produto

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

8.3 Descarte

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

9. Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte interna, próximo aos filtros metálicos com o logotipo da Brastemp. Entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp através dos números de telefone abaixo ou acesse o nosso site.

Ligue para: • Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099
 • Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br



Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

10. Termo de garantia

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

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

O acessório de seu micro-ondas **Brastemp**, qual seja, é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 03 meses (garantia legal), contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente.

A garantia compreende 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 da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Brastemp. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

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

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

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

- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, má conservação, uso inadequado ou se 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:

- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados

em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;
Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
 - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
 - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia especial não cobre:

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp, o qual poderá cobrar taxa de

locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. divulgada através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);

- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, acessórios, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

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

A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

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

BRASTEMP

Rede de Serviços

Capitais e
regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades:

0800 970 0999

www.brastemp.com.br



BRASTEMP

**Serviço de Atendimento
ao Consumidor Brastemp**

Endereço para correspondência:

Rua Olympia Semeraro, 675

Bairro: Jardim Santa Emília

CEP: 04183-901 São Paulo / SP

**PRODUZIDO NO
PÓLO INDUSTRIAL
DE MANAUS**



CONHEÇA A AMAZÔNIA

W10742491 - rev. B - 03/15