


Forno Multifuncional com Micro-ondas

BRASTEMP
Gourmand



Manual do consumidor
BMR31



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

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

Sumário

1. Segurança	04
1.1 Instruções importantes de segurança	04
1.2 Cuide de sua segurança	05
1.3 Recipientes adequados para uso no forno multifuncional	06
2. Instalação	07
2.1 Onde devo instalar?	07
2.2 Instalação elétrica	08
2.3 Instalação do forno multifuncional	09
3. Apresentação do produto	10
3.1 Conhecendo o painel de controle	11
3.2 Conhecendo os acessórios	12
4. Utilização geral	13
4.1 Modo Stand-by	13
4.2 Função de proteção / Segurança para crianças	13
4.3 Modo de demonstração	13
4.4 Tecla cancelar e como pausar o cozimento	13
4.5 Adicionar / Mexer / Virar os alimentos	13
4.6 Função parar prato	14
4.7 Timer	14
4.8 Ajustes	15
5. Funções de cozimento	16
5.1 Função iniciar + 30 seg.	16
5.2 Micro-ondas	16
5.3 Grill	18
5.4 Grill + micro-ondas	19
5.5 Forno + micro-ondas	20
5.6 Preaquecimento	21
5.7 Descongela (manual e automático)	22
5.8 Crisp	23
5.9 Pipoca	24
5.10 Forno	24
5.11 Vaporeira	26
5.12 Reaquecer	27
5.13 Favoritos	28
5.14 Receitas	29
6. Manutenção e limpeza	30
7. Soluções para a maioria dos problemas e códigos de erro no visor	32
8. Características técnicas	34
9. Questões ambientais	35
9.1 Embalagem	35
9.2 Produto	35
9.3 Descarte	35
10. Fale com a Brastemp	35
11. Termo de garantia	36

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.

- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.
- 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.
- Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.
- Não utilize material de limpeza tóxico com alto teor químico.
- Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

1.2 CUIDE DE SUA SEGURANÇA

- Este produto é um eletrodoméstico portátil e foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico em ambientes internos.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o forno multifuncional.
- A instalação do forno multifuncional 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 da rede elétrica. Esse forno multifuncional é 220V.
- 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 forno multifuncional se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato giratório devidamente encaixado nas roldanas e o eixo do suporte giratório.



- Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu forno multifuncional até que tenham sido reparados por uma pessoa treinada pela Brastemp.
- Não utilize o forno multifuncional 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 forno multifuncional, use sempre luvas térmicas ou o pegador do prato crisp para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do forno multifuncional.
- O forno multifuncional se destina a aquecer os alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de esponjas, pan-tufas, 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 forno multifuncional.
- Ao usar o forno multifuncional, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do forno multifuncional fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização do forno multifuncional na função 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 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 forno multifuncional para que a temperatura caia levemente.

- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário esses alimentos poderão explodir.
- 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. Não se aplica para as funções Forno ou Grill.
- 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 desses tipos de alimentos no forno multifuncional.
- 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 na função micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento. Utilize apenas mamadeiras de plástico ou vidro, essas só devem ser aquecidas na função Micro-ondas. A utilização em outra função poderá danificar o utensílio e o produto.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Em caso de preparo de pipocas, alimentos com alta quantidade de molho e gordura, efetue a limpeza no interior do produto de acordo com as instruções de limpeza (ver capítulo 6).
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno, dobradiças ou nas superfícies das travas da porta para não prejudicar a vedação do forno.

- Não coloque em cima do seu forno multifuncional objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta e danificar o seu produto, ou prejudicar a circulação de ar para resfriamento.
- 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 forno multifuncional.
- Não utilize estabilizador ou “Nobreak” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o forno multifuncional.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no forno multifuncional. 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.
- Não pendure nem coloque objetos pesados sobre a porta, esses poderão danificar a abertura e as dobradiças do forno. Não utilize o puxador da porta para pendurar objetos.
- 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.

1.3 RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO NO FORNO MULTIFUNCIONAL

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes resistentes ao calor do forno quando usar as funções que utilizam o grill ou o forno. Nas funções que utilizam micro-ondas use recipientes que permitam as micro-ondas passarem através deles.
- Fique atento às ilustrações e explicações de cada função para a correta utilização de recipientes e acessórios. Assim, você garante o sucesso de seus preparos, a vida útil de seu produto e a integridade dos acessórios.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel na função micro-ondas, 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 na função 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 na função micro-ondas e funções combinadas com micro-ondas.
- Quando colocar alimentos e acessórios no forno multifuncional, certifique de que não entrem em contato com o interior do forno, especialmente com acessórios de metal. Se acessórios com partes metálicas entram em contato com o interior do forno, enquanto este estiver funcionando, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho. A única exceção é para a função forno.
- A vaporeira foi projetada para ser utilizada apenas com a função micro-ondas em cozimento de alimentos com água! Nunca a utilize com outra função. A utilização da vaporeira em outra função poderá provocar danos.

2 Instalação

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.



2.1 ONDE DEVO INSTALAR?

O forno multifuncional deve ser instalado:

- Em local bem ventilado.
- Em uma superfície plana e nivelada, que suporte o peso do produto (27,8 kg), dos utensílios utilizados e alimentos que serão preparados no forno multifuncional.
- 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 de micro-ondas.

Para obter o máximo rendimento do seu forno multifuncional

- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do forno multifuncional. 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.
- O seu forno multifuncional não foi projetado para embutir, deixe um espaço de no mínimo 30 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo. Essas distâncias devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.
- Não instale o forno multifuncional dentro de armários com portas.

- O forno deve ser ligado a um circuito 16 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410.

⚠ ADVERTÊNCIA



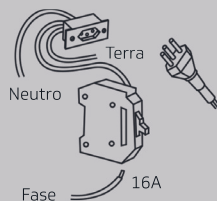
Risco de Choque Elétrico

- Ligue o produto a uma tomada tripolar provida de aterramento efetivo.
- Não remova o pino de aterramento.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir essas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

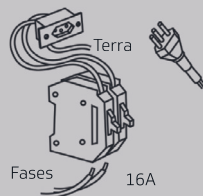
2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

Para instalar corretamente o forno multifuncional, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (capítulo 8. "Características técnicas").
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado.
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o forno multifuncional.
- 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.



Ligação monofásica (220V)
Disjuntor monopolar 16A



Ligação bifásica (220V)
Disjuntor bipolar 16A

2.3 INSTALAÇÃO DO FORNO MULTIFUNCIONAL

1. Remova todos os filmes plásticos, fitas adesivas e materiais de embalagem que vem com o produto. Remova também as películas de proteção sobre o puxador e sobre botão seletor.
2. Retire todas as peças e acessórios que vêm dentro do forno multifuncional.
3. Limpe a cavidade interna do forno multifuncional com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza, ver capítulo 6. “Manutenção”).
4. Não retire as placas de proteção laterais da cavidade. A remoção causará danos ao produto.
5. Posicione o forno multifuncional no local de instalação conforme indicado no capítulo 2.1 “Onde devo instalar?”.
6. Utilize uma tomada de 20 A. A tomada deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.

⚠️ ADVERTÊNCIA



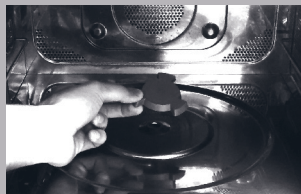
Risco de Choque Elétrico

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

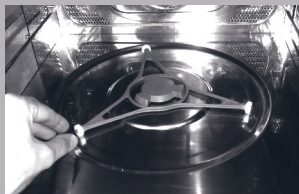
Não seguir essas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.



7. Monte o prato giratório da seguinte forma:



Posicione o guia do prato giratório na parte inferior da cavidade.



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



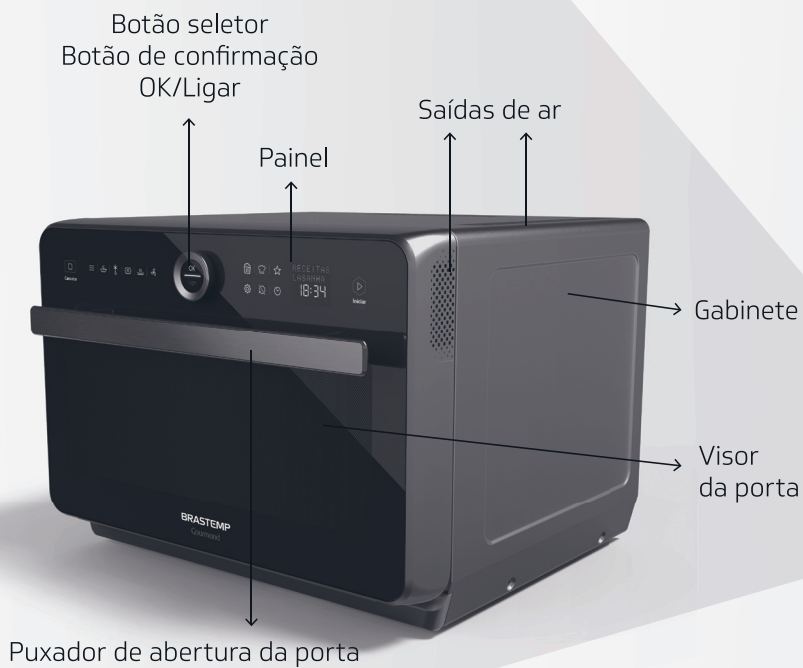
Com a mão, verifique se o prato está bem encaixado.

8. Conecte o plugue do forno multifuncional em uma tomada 220 V.
9. Ao ligar o produto pela primeira vez, o produto pede a escolha do idioma. O visor mostrará “IDIOMA PORTUGUÊS 12”, pressione o botão OK/LIGAR para definir o idioma português como padrão.

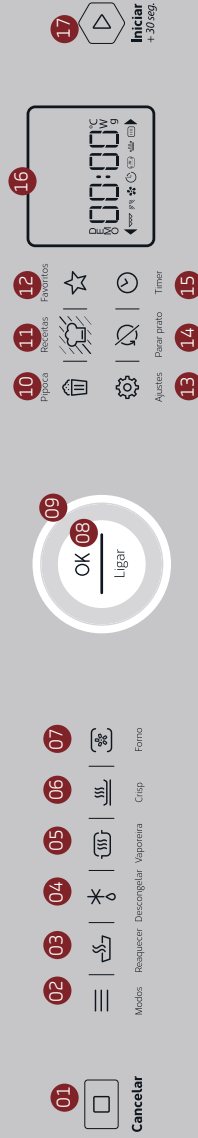
NOTA: é possível alterar o idioma em qualquer momento através do menu Ajustes (consulte o capítulo 4.8 “Ajustes”).

10. Se concluir a instalação e o produto não funcionar ver o capítulo 7. “Soluções para a maioria dos problemas”.

3 Apresentação do produto



3.1 CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE



01 TECLA CANCELAR

Use para cancelar uma função iniciada ou não.

02 TECLA MODOS

Use para selecionar:

- Função Micro-ondas
- Função Grill
- Função combinada Grill + Micro-ondas
- Função combinada Forno + Micro-ondas
- Função preaquecimento

03 TECLA REAQUECER

Use para selecionar a função reaquecimento.

04 TECLA DESCONGELAR

Use para selecionar as funções de descongelamento manual e de descongelamento por tipo de alimento.

05 TECLA VAPOREIRA

Use para selecionar a função de cozimento no vapor. (Utilizar o acessório fornecido – Vaporeira)

06 TECLA CRISP

Use para selecionar a função Crisp. (Utilizar o acessório fornecido – Prato Crisp)

07 TECLA FORNO

Use para selecionar as funções de forno com ou sem preaquecimento.

08 BOTÃO OK/LIGAR

Use para confirmar os parâmetros selecionados no visor e para iniciar o processo de cozimento. Quando o produto estiver com o visor desligado o botão ativa a função micro-ondas com 950W.

09 BOTÃO SELETOR OU CENTRAL

Dependendo das funções, gire o botão para selecionar:

- Nível de potência do micro-ondas
- Potência do grill
- Tempo de cozimento
- Peso
- Temperatura
- Tipo de alimento/categoria
- Grau de cozimento (cozinhar normal, cozinhar mais ou cozinhar menos)

10 TECLA PIPOCA

Use para selecionar a função de preparo de pipoca.

11 TECLA RECEITAS

Use este botão para aceder às receitas automáticas.

12 TECLA FAVORITOS

Use para salvar e ver as suas receitas favoritas.

13 TECLA DE AJUSTES

Use para alterar opções como, por exemplo, o idioma, avisos sonoros, etc...

14 TECLA PARAR PRATO

Use esta função para recipientes grandes que não rodem livremente dentro do forno. Isto funciona apenas com as seguintes funções de cozimento:

- Forno
- Função Grill + Micro-ondas
- Função Forno + Micro-ondas

15 TECLA TIMER

Use para ativar o timer.

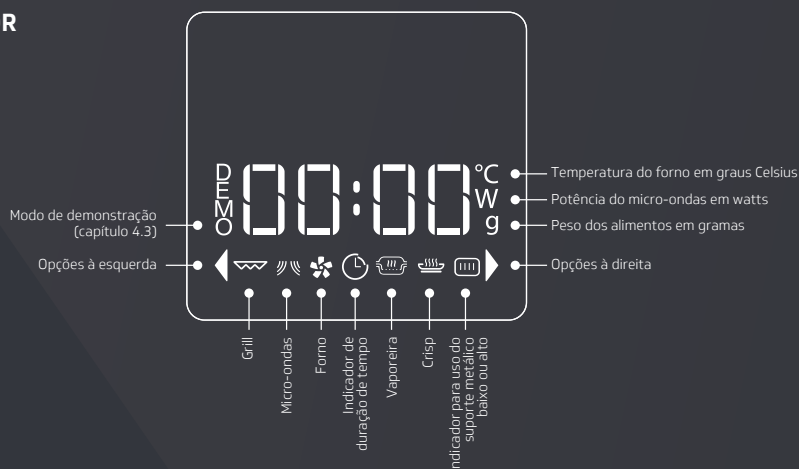
16 VISOR

O visor mostra textos e símbolos.

17 TECLA INICIAR + 30 SEG.

Use para confirmar os parâmetros selecionados no visor e para iniciar o processo de cozimento. Quando o produto estiver com o visor desligado o botão ativa a função micro-ondas com 950W.

VISOR

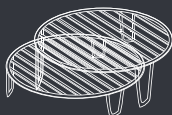


3.2 CONHECENDO OS ACESSÓRIOS



VAPOREIRA

Para cozinhar alimentos no vapor use a função dedicada VAPOREIRA. Ao cozinhar alimentos como peixes e legumes coloque-os sobre a base perfurada. Não use a base perfurada para cozinhar massas, arroz ou feijão. Coloque sempre a vaporeira sobre prato giratório.



SUPORTES METÁLICOS

Utilize o suporte metálico alto sempre que utilizar a função grill ou uma função combinada Grill + Micro-ondas.

Utilize o suporte metálico baixo sempre que utilizar o a função Forno ou uma função combinada Forno + Micro-ondas.



PRATO CRISP

Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. O Prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min). Na função forno pode-se colocar o prato Crisp sobre o suporte metálico. Não coloque quaisquer utensílios sobre o Prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.



PEGA CRISP

Utilize a Pega Crisp fornecida para retirar o Prato Crisp quente do forno.

4 Utilização Geral



4.1 MODO STAND-BY

Após pressionar a tecla CANCELAR, ou se não houver interação com o produto durante um certo período de tempo, o forno entra no modo Stand-By e o visor é desligado. Gire o botão SELETOR ou pressione qualquer tecla para sair.



4.2 FUNÇÃO DE PROTEÇÃO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Esta função automática de segurança é ativada um minuto após o forno ter voltado ao modo Stand-by. (O forno encontra-se em Stand-by quando o visor está desligado).

Quando a função de segurança está ativada a porta deve ser aberta e fechada para iniciar o cozimento, caso contrário será mostrada a mensagem no visor: "ABRA A PORTA"



4.3 MODO DE DEMONSTRAÇÃO

O modo de demonstração foi desenvolvido para demonstrar o funcionamento do produto na loja. Quando o Modo de demonstração está ativado, a mensagem "MODO DE DEMONSTRAÇÃO" aparece no visor e não há produção de energia de micro-ondas ou de calor. Para que o forno funcione corretamente, o Modo de demonstração tem que estar desativado (consulte o capítulo 4.8 "Ajustes").



4.4 TECLA CANCELAR E COMO PAUSAR O COZIMENTO

Use a tecla CANCELAR para interromper uma função que já foi iniciada, essa tecla também cancela um processo de configuração de função ou ajuste.

Como pausar o cozimento:

O cozimento pode ser pausado para verificar, virar ou mexer os alimentos, abrindo a porta. A configuração será mantida durante 10 minutos.

Para prosseguir com o cozimento:

Feche a porta e pressione a tecla INICIAR ou o botão OK/LIGAR uma vez. O cozimento é reiniciado a partir do ponto em que foi interrompido.

Se não quiser continuar a cozinhar:

Remova os alimentos, feche a porta e pressione a tecla CANCELAR. Quando o cozimento terminar o produto emitirá um sinal sonoro minuto a minuto, durante 10 minutos, quando o cozimento estiver concluído pressione a tecla CANCELAR ou abra a porta para anular o sinal.

NOTA:

Quando o processo de cozimento estiver concluído, o forno só manterá as definições atuais durante 60 segundos se a porta for aberta e novamente fechada.



4.5 ADICIONAR / MEXER / VIRAR OS ALIMENTOS

Dependendo da função selecionada, pode ser necessário adicionar / mexer / virar os alimentos durante o cozimento. Neste caso, o forno interrompe o processo de cozimento e pede uma ação necessária. Quando necessário, deve:

1. Abrir a porta.
2. Adicionar, mexer ou virar os alimentos (dependendo da ação necessária).
3. Fechar a porta e reiniciar o cozimento apertando o botão OK/LIGAR ou a tecla INICIAR.

NOTAS:

- Se a porta não for aberta no espaço de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno entra no modo Stand-by.
- Se a porta não for aberta no espaço de 2 minutos após o pedido para mexer ou virar os alimentos, o forno prossegue com o cozimento (neste caso o resultado final pode não ser o desejado).



4.6 FUNÇÃO PARAR PRATO

Para obter os melhores resultados, o prato giratório deve rodar durante o cozimento. No entanto, caso tenha que usar recipientes grandes que não rodem livremente no forno, é possível parar a rotação do prato giratório usando a tecla PARAR PRATO.

Isto funciona apenas com as seguintes funções de cozimento:

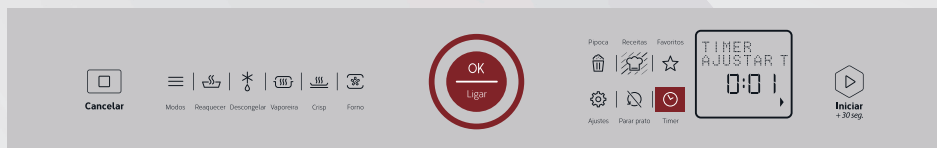
- Forno
- Função combinada Grill + Micro-ondas
- Função combinada Forno + Micro-ondas



4.7 TIMER

Use esta função quando você precisar de um timer para medir o tempo exato para diversos fins, como deixar a massa crescer antes de assar e etc.

Note que o timer não ativa nenhum ciclo de cozimento.



1. Com o produto no modo Stand-by (consulte o capítulo 4.1 “Modo Stand-by”), selecione a tecla TIMER.
2. Gire o botão SELETOR para especificar o tempo.
3. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

Um sinal sonoro será emitido sempre que o timer chegar ao fim.

NOTA:

É possível utilizar uma função de cozimento depois que o timer foi iniciado. Para rever o timer já iniciado pressione a tecla TIMER.



4.8 AJUSTES

Aqui pode-se ver e alterar as definições do produto (som, idioma, resetar para padrões de fábrica e modo de demonstração). Coloque o produto em Stand-By (consulte o capítulo 4.1 “Modo Stand-By”), depois pressione a tecla AJUSTES para entrar no menu Ajustes, use o botão SELETOR e o botão OK/LIGAR para alterar as seguintes definições:

• SOM

1. Gire o botão SELETOR para selecionar uma das opções “HABILITADO” ou “DESABILITADO”.
2. Pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.

• IDIOMA

1. Gire o botão SELETOR para selecionar um dos idiomas disponíveis (consulte a tabela).
2. Pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.

Itens	01	02	03	04	05	06	07	08	09	10	11	12
Idiomas	Inglês	Francês	Italiano	Alemão	Sueco	Espanhol	Holandês	Húngaro	Eslovaco	Polonês	Tcheco	Português

• RESETAR PARA PADRÕES DE FÁBRICA

1. Gire o botão SELETOR para selecionar uma das opções “SIM” ou “NÃO”. (Se escolher Sim, as definições originais do produto serão restauradas).
2. Pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.

• MODO DE DEMONSTRAÇÃO

1. Gire o botão SELETOR para selecionar uma das opções “HABILITADO” ou “DESABILITADO” para o Modo de Demonstração. Selecione “HABILITADO” para ativar, ou “DESABILITADO” para desativar. (consulte o capítulo 4.3 “Modo de Demonstração” para mais informação).
2. Pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.

• SAIR

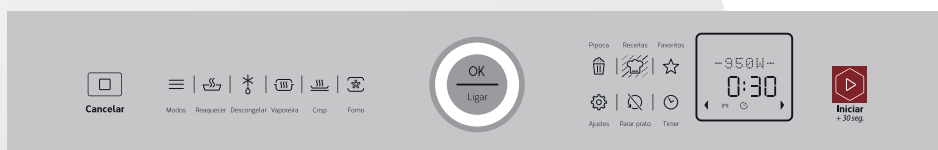
1. Gire o botão SELETOR para selecionar Sair.
2. Pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.

5 Funções de cozimento



5.1 FUNÇÃO INICIAR + 30 SEG.

Esta tecla é utilizada para o início rápido da função Micro-ondas na potência máxima.



1. Pressione a tecla INICIAR + 30 SEG.

Ao pressionar a tecla INICIAR + 30 SEG. a função Micro-ondas é iniciada à potência máxima durante 30 segundos, e a cada vez que a tecla INICIAR + 30 SEG. for pressionada novamente o tempo de cozimento aumenta 30 segundos.

Depois de ter iniciado esta função, pode também usar o botão SELETOR para aumentar ou reduzir o tempo de cozimento.



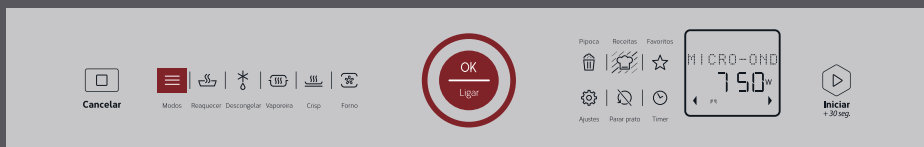
Dicas e sugestões:

Com o forno no modo Stand-By, é possível usar a função INICIAR + 30 SEG. usando o botão SELETOR para definir a duração da mesma, pressione a tecla de OK/LIGAR para iniciar a função.



5.2 MICRO-ONDAS

A função micro-ondas permite cozinhar ou reaquecer rapidamente alimentos ou bebidas.



1. Pressione a tecla MODOS para ativar funções manuais.
2. O visor mostrará a mensagem: "MICRO-ONDAS", pressione a tecla de OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para definir a potência do micro-ondas (consulte a tabela abaixo).
4. Pressione o botão OK/LIGAR.
5. Gire o botão SELETOR para especificar o tempo.
6. Pressione o botão OK/LIGAR ou INICIAR + 30 SEG. e a função é iniciada.



Não utilize
nesta função

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado:

- **Para ajustar a potência:** Pressione a tecla MODOS e gire o botão SELETOR para ajustar.
- **Para aumentar/diminuir o de tempo:** Gire o botão SELETOR ou pressione a tecla INICIAR + 30 SEG. para aumentar o tempo de cozimento em 30 segundos.

POTÊNCIA

USO SUGERIDO:

950 W	Aquecer bebidas, água, sopas, café, chá ou outros alimentos com alto nível de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, selecione uma potência inferior.
750 W	Cozimento de peixes, carnes, legumes, etc.
650 W	Cozimento de pratos, sem virar.
500 W	Cozimento de molhos com carne, queijo e pratos com ovos.
350 W	Derreter manteiga.
160 W	Descongelar.
90 W	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes.



Importante:

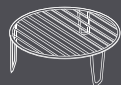
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Se for usar a vaporeira lembre-se: Ela foi projetada para ser utilizada apenas com a função micro-ondas em cozimento de alimentos com água!



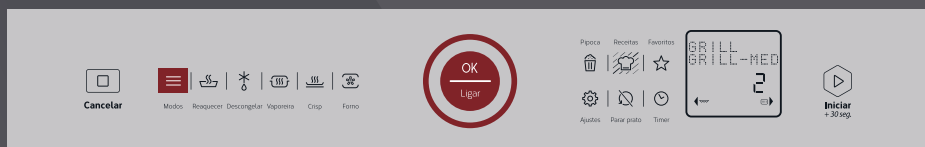
5.3 GRILL

Esta função usa um potente grill de quartzo para gratinar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado.

O grill permite gratinar alimentos como queijos, sanduíches, salgadinhos, torradas e legumes.



O uso do Suporte Metálico Alto é fundamental para a correta performance da função.



Como ajustar:

1. Pressione a tecla MODOS.
2. Gire o botão SELETOR para ver a opção "GRILL" e pressione a tecla OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para definir o nível de potência do grill (consulte a tabela abaixo) e pressione a tecla de OK/LIGAR para confirmar.
4. Gire o botão SELETOR para especificar o período de tempo.
5. Pressione o botão OK/LIGAR ou INICIAR + 30 SEG. e a função é iniciada.

	NÍVEL DE POTÊNCIA
1	MÍNIMO
2	MÉDIO
3	MÁXIMO



Dicas de uso:

- No caso de alimentos como queijos coalho, torradas, bifês e salsichas, coloque o alimento diretamente sobre o suporte metálico alto.
- Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor sempre que utilizar esta função.
- **Não** utilize utensílios de plástico ou a vaporeira para essa função, esses poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados, por que poderão se incendiar.
- Tenha cuidado, não toque no teto por baixo da resistência do grill.



**Não utilize
nesta função**

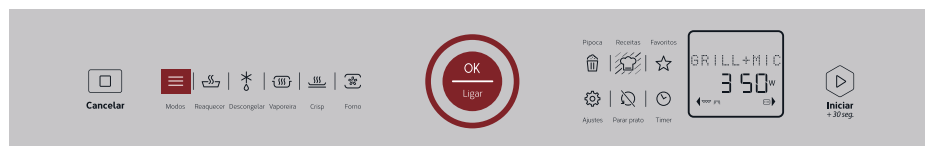


5.4 GRILL + MICRO-ONDAS

Esta função combina o aquecimento com micro-ondas e grill permitindo o preparo de gratinados em menos tempo.



Acessório sugerido: Suporte metálico alto



Como ajustar:

1. Pressione a tecla MODOS.
2. Gire o botão SELETOR para ver a opção "GRILL + MICRO-ONDAS" e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para definir o nível de potência do micro-ondas (consulte a tabela abaixo) e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
4. Gire o botão SELETOR para especificar o tempo.
5. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR para iniciar a função.

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado:

- **Para ajustar a potência:** Pressione a tecla MODOS e gire o botão SELETOR para ajustar.
- **Para aumentar/reduzir o período de tempo:** Gire o botão SELETOR. Para aumentar o tempo de cozimento em 30 segundos: pressione a tecla INICIAR ou botão OK/LIGAR.

POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
650 W	Legumes
500 W	Aves e lasanha
350 W	Peixes
160 W	Carnes
90 W	Frutos gratinados



**Não utilize
nesta função**

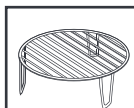
Dicas de uso:

- Se a porta não for aberta no espaço de 2 minutos após o pedido para adicionar alimentos, o forno entra no modo Stand-by.
- Se a porta não for aberta no espaço de 2 minutos após o pedido para mexer ou virar os alimentos, o forno prossegue com o cozimento (neste caso o resultado final pode não ser o desejado).

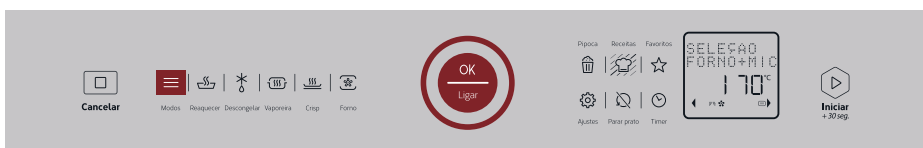


5.5 FORNO + MICRO-ONDAS

Esta função combina o cozimento com micro-ondas e forno de convecção forçada para poder assar alimentos em menos tempo. A função combinada Forno + Micro-ondas permite-lhe cozinhar pratos como, por exemplo, assados de carne, aves, batatas, alimentos congelados pré-cozidos, peixes, bolos e pastéis.



Acessório sugerido:
Suporte metálico baixo



Como ajustar:

1. Pressione a tecla MODOS.
2. Gire o botão SELETOR para ver a opção "FORNO + MICRO-ONDAS - USAR SUPORTE METÁLICO BAIXO" e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para definir a temperatura (escolha uma temperatura adequada entre 50 °C a 200°C") e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
4. Gire o botão SELETOR para definir a potência do micro-ondas (consulte a tabela abaixo) e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
5. Gire o botão SELETOR para especificar o tempo.
6. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

POTÊNCIA	USO SUGERIDO:
350 W	Aves, batatas com casca, lasanhas e peixes
160 W	Carnes assadas e bolos de frutas
90-350 W	Bolos e pastéis



Não utilize nesta função

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado:

- **Para ajustar a potência:** Pressione a tecla MODOS e gire o botão SELETOR para ajustar o valor.
- **Para aumentar/reduzir o período de tempo:** Gire o botão SELETOR. Para aumentar o tempo de cozimento em 30 segundos: pressione a tecla INICIAR ou botão OK/LIGAR.
- **Para ajustar a temperatura:** Pressione a tecla FORNO e gire o botão SELETOR para ajustar o valor.



Dicas de uso:

- Utilize o suporte metálico baixo para colocar os alimentos de forma a permitir a circulação adequada de ar ao redor dos mesmos.
- Certifique-se de que os utensílios utilizados são adequados para fornos micro-ondas e resistentes ao calor de fornos comuns sempre que utilizar esta função.
- Não utilize utensílios de plástico ou a vaporreira para essa função, esses poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados, por que poderão se incendiar.



5.6 PRAQUECIMENTO

Utilize esta função para preaquecer rapidamente o forno vazio. Especifique a temperatura pretendida e o forno emitirá um sinal sonoro quando essa for atingida.



Como ajustar:

1. Pressione a tecla MODOS.
2. Gire o botão SELETOR para ver a opção “PRAQUECIMENTO” e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para especificar a temperatura.
4. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR para iniciar a função.

Iniciado o processo de aquecimento, a **temperatura poderá ser ajustada facilmente** ro-dando o botão SELETOR.

Durante o processo de aquecimento, a mensagem “**PRAQUECIMENTO**” é mostrada e a barra de progresso é apresentada até que a temperatura pretendida seja alcançada.

Quando a temperatura for alcançada, o forno mostrará “**CONCLUÍDO**” no visor. Neste modo, não é possível definir outros parâmetros de cozimento.



**Não utilize
nesta função**

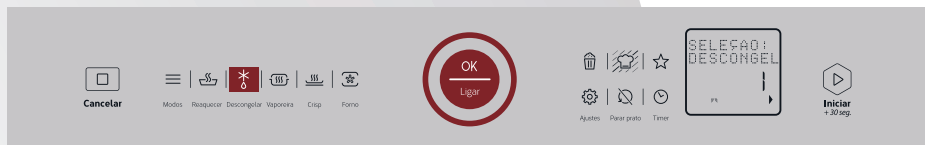


Dicas de uso:

- **Não** coloque alimentos no forno antes ou durante o preaquecimento. Estes ficarão queimados devido ao calor intenso.

5.7 DESCONGELAR (MANUAL E AUTOMÁTICO)

Esta função permite o descongelamento rápido de alimentos manual ou automaticamente. Utilize esta função para descongelar carnes, aves, peixes, legumes, pães e etc.



Descongelamento manual

1. Pressione a tecla DESCONGELAR.
2. Gire o botão SELETOR para ver a opção “DESCONGELAMENTO MANUAL” e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para especificar o tempo.
4. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

Descongelamento automático

1. Pressione a tecla DESCONGELAR.
2. Gire o botão SELETOR para selecionar o tipo de alimento (consulte a tabela abaixo) e pressione a tecla OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para especificar o peso e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
4. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

TIPO DE DESCONGELAMENTO

TIPO DE ALIMENTO

PESO

TIPO DE DESCONGELAMENTO	TIPO DE ALIMENTO	PESO
1	Manual	-
2	Automático	Carnes
3	Automático	Aves
4	Automático	Peixes
5	Automático	Legumes
6	Automático	Pães

Dicas de uso:

- Para descongelar use um recipiente próprio para micro-ondas.
- Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, use a função manual.
- Se o alimento estiver acima da temperatura -18°C (temperatura de freezer), selecione um peso inferior para o alimento.
- Se o alimento estiver abaixo da temperatura -18°C , selecione um peso superior para o alimento.
- Alimentos cozidos e molhos de carne descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelamento.
- Separe os pedaços à medida que começarem a descongelar. Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar, mexer e virar os alimentos, consulte o capítulo 4.5 “Adicionar / mexer / virar os alimentos”.





5.8 CRISP

Esta função permite um resultado com crocância em ambas superfícies superior e inferior do alimento. A função Crisp controla automaticamente o grill em conjunto com o micro-ondas, o Prato Crisp atingirá rapidamente a temperatura correta e começará a dourar e a gratinar os alimentos.



Acessórios sugeridos:

Prato Crisp e Pega Crisp para manuseamento do prato Crisp.

Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas, quiches e outros alimentos à base de massa. Esta função é também perfeita para cozinhar bacon, ovos, salsichas, batatas, batatas fritas, hambúrgueres, etc. sem adicionar óleo (ou adicionando uma quantidade de óleo muito reduzida).



Cancelar



Modos



Reaquecer



Descongelar



Vaporeira



Crisp



Forno



Pipoca Receitas Favoritos



Ajustes Para prato Timer



Iniciar

+30seg.

Como ajustar:

1. Pressione a tecla Crisp.
2. Gire o botão SELETOR para especificar o tempo de cozimento.
3. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

Utilize apenas o prato Crisp com esta função. Outros Pratos Crisp disponíveis no mercado não fornecerão o resultado correto quando utilizar esta função.



Dicas de uso:

- Certifique-se de que o Prato Crisp está corretamente posicionado no centro do prato giratório.
- O forno e o Prato Crisp ficam demasiado quentes ao utilizar esta função.
- Não coloque o Prato Crisp quente em superfícies suscetíveis ao calor.
- Seja cuidadoso, não toque no teto por baixo da resistência do grill.
- Utilize luvas para fornos ou a Pega Crisp para retirar o Prato Crisp quente.
- Antes de cozinhar alimentos que não necessitem de um longo tempo de cozimento (pizza, bolos...), recomendamos que faça o preaquecimento do Prato Crisp durante 2 ou 3 minutos.
- Não utilize utensílios de plástico ou a vaporeira para essa função, esses poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados, por que poderão se incendiar.

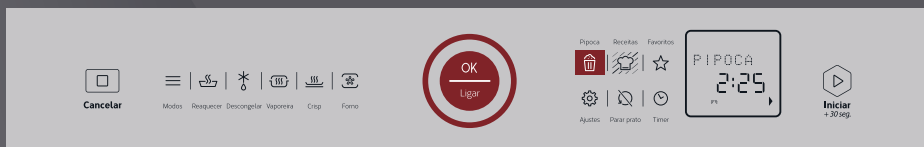


**Não utilize
nesta função**



5.9 PIPOCA

Utilize esta função para estourar pipocas de pacote, específicas para micro-ondas.



Coloque o saco de pipoca sobre o prato giratório.

1. Pressione a tecla PIPOCA.
2. Gire o botão SELETOR para selecionar o Nível de Cozimento “COZINHAR NORMAL”, “COZINHAR MAIS” OU “COZINHAR MENOS”.
3. Posicione o pacote de pipoca no centro do prato giratório de forma que a inscrição do pacote “ESTE LADO PARA BAIXO” fique voltada para o prato do micro-ondas.
4. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

IMPORTANTE

O cozimento da pipoca pode variar de acordo com o tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, sabor da pipoca, entre outros. Para garantir o 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 a 3 segundos, recomendamos que você desligue o micro-ondas, caso o tempo da função pipoca já não tenha encerrado automaticamente.



Atenção:

- O tempo de funcionamento utilizado na função pipoca é ajustado para pacotes de 100g. Para quantidades diferentes você deve utilizar as instruções do fabricante da pipoca, monitorando os estouros durante o preparo.
- Monitore constantemente a preparação de alimentos com alto teor de gordura, como é o caso da pipoca.
- Não utilize nenhum utensílio para preparar pipocas no micro-ondas.
- Prepare apenas um saco de cada vez.



Não utilize nesta função

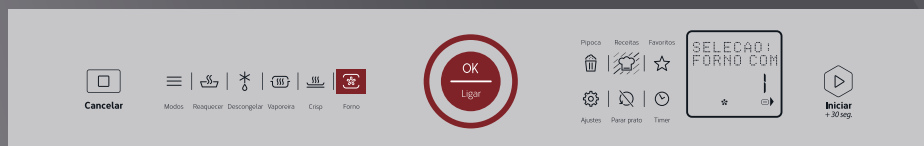


5.10 FORNO

Essa função permite assar os alimentos como em um forno tradicional. A rápida circulação de ar quente assa bolos, biscoitos e pão de queijo com resultado idêntico ao do forno. É possível usar a função Forno com ou sem o preaquecimento. Para melhores resultados utilize o suporte metálico baixo.



Acessório sugerido:
Suporte metálico baixo



Com preaquecimento

1. Pressione a tecla de FORNO.
2. O visor mostra a opção “FORNO COM PRE-AQUECIMENTO - USAR SUPORTE METÁLICO BAIXO” pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para especificar a temperatura e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
4. Gire o botão SELETOR para especificar o período de tempo.
5. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

NOTA:

O cozimento só começa após a fase de preaquecimento. Quando for atingida a temperatura especificada, é mostrada uma mensagem que pede para adicionar os alimentos.



Dicas de uso:

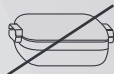
- Caso deseje utilizar formas maiores ou retangulares, utilize a tecla PARAR PRATO (ver capítulo 4.6).
- Para melhores resultados utilize assadeiras de borda rasa (até 2,5 cm de profundidade) sobre o suporte metálico baixo, isso permite a circulação adequada de ar ao redor dos alimentos.
- Pode-se usar o prato Crisp como assadeira. Encaixe o prato Crisp sobre o suporte metálico baixo.
- Sempre que utilizar essa função certifique-se de que os utensílios que serão utilizados são resistentes ao calor do forno.
- Não utilize utensílios de plástico ou a vaporeira para essa função, esses poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados, por que poderão se incendiar.

Sem preaquecimento

1. Pressione a tecla FORNO.
2. Gire o botão SELETOR para ver a opção “FORNO SEM PRAQUECIMENTO - USAR SUPORTE METÁLICO BAIXO” pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
3. Gire o botão SELETOR para especificar a temperatura e pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
4. Gire o botão SELETOR para especificar o período de tempo.
5. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado:

- **Para ajustar a temperatura:** Pressione a tecla de FORNO e gire o botão SELETOR para ajustar o valor.
- **Para aumentar/diminuir o período de tempo:** Gire o botão SELETOR ou pressione a tecla INICIAR ou botão OK/LIGAR para aumentar o tempo de cozimento em 30 segundos.

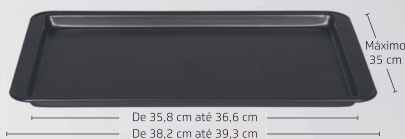


**Não utilize
nesta função**

Guias para assadeiras rasas e retangulares



As guias para assadeiras retangulares podem ser utilizadas apenas na função Forno. Para isso, apoie as abas de uma assadeira, com dimensões compatíveis, sobre as guias (ver imagem com as dimensões possíveis). A altura máxima da borda deve ser 2,5 cm.





5.11 VAPOREIRA

Esta função de cozimento no vapor permite obter pratos saudáveis e com um sabor natural. Utilize esta função para cozinhar alimentos como legumes e peixes.

A vaporeira fornecida deve ser sempre usada com esta função.

Esta função funciona em 2 passos.

- O primeiro passo coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição.
- O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de cozimento de modo a evitar uma ebulição excessiva. Nesta fase, o visor apresenta o tempo de cozimento em contagem regressiva.



Acessório sugerido: Vaporeira.



1. Pressione a tecla VAPOREIRA.
2. Gire o botão SELETOR para especificar o tempo de cozimento. (Se o tempo não for definido, a função só será executada até o ponto de ebulição).
3. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.

Cozinhar legumes:

Coloque os legumes na base perfurada. Adicione 50 - 100 ml de água na base. Cubra com a tampa e ajuste o tempo.

Os legumes moles como os brócolis e o alho-poró requerem um tempo de cozimento de 2 - 3 minutos.

Os legumes duros como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozimento de 4 - 5 minutos e devem ser cozidas em fatias.

Cozinhar peixes:

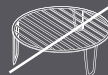
Coloque água na base da vaporeira até à marca "Steam" (cerca de 100 ml). Coloque o peixe na base perfurada, cubra com a tampa e especifique o tempo de cozimento.

NOTA: Preparos de arroz, massas e outros, que também utilizam o acessório vaporeira podem ser acessados pela tecla RECEITAS. (Capítulo 5.14)



Dicas e sugestões:

- A vaporeira foi projetada para ser utilizada apenas com a função Micro-ondas em preparos de alimentos com água!
- Nunca a utilize com outra função. A utilização da vaporeira em outra função poderá provocar danos.
- Coloque sempre a vaporeira sobre o prato giratório.



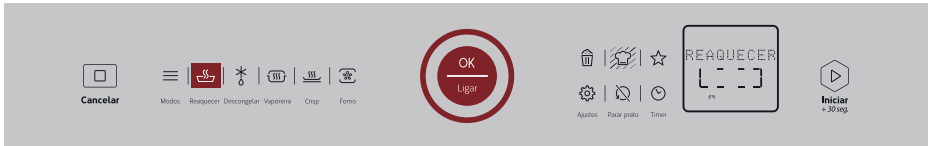
**Não utilize
nesta função**



5.12 REAQUECER

Esta função permite reaquecer automaticamente os seus pratos. O forno multifuncional calcula automaticamente o nível de potência e o período de tempo necessário para obter os melhores resultados possíveis no mais curto espaço de tempo.

Utilize esta função para aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, frias ou à temperatura ambiente. Coloque os alimentos numa travessa ou prato resistente ao calor e próprios para fornos de micro-ondas.

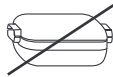
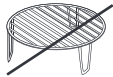


1. Pressione a tecla REAQUECER.
2. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.



Dicas e sugestões:

- O peso líquido deve ser mantido entre 250g - 600g sempre que utilizar esta função.
- Certifique-se de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.
- Disponha os alimentos mais densos ao redor da borda do prato e os alimentos menos densos no centro do mesmo.
- Coloque fatias de carne finas umas por cima das outras ou entrelace-as.
- Pedacos mais grossos, como rolo de carne e salsichas, devem ser colocados perto uns dos outros.
- Deixe os alimentos reaquecidos repousar durante 1 - 2 minutos antes de servir para um resultado melhor, sobretudo no caso de alimentos congelados.

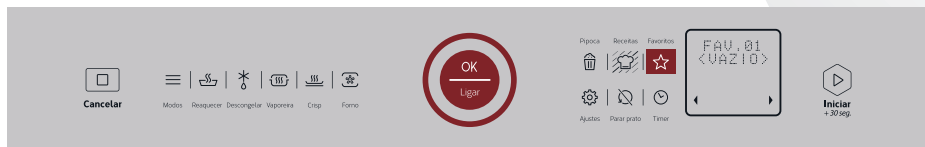


**Não utilize
nesta função**



5.13 FAVORITOS

A função Favoritos permite salvar manualmente **até 10 receitas personalizadas** e acessá-las facilmente. Cada receita favorita pode conter um único ciclo ou uma sequência de ciclos (até 6). Um ciclo é composto por uma função de cozimento e pelos respectivos parâmetros como, por exemplo, potência, duração, etc.



Funções de cozimento compatíveis:

É possível salvar qualquer uma das seguintes funções: Micro-ondas / Grill / Forno / Descongelamento manual / Preaquecer / Crisp / Grill + micro-ondas / Forno + micro-ondas.

NOTA:

Não é possível salvar uma receita favorita se:

- tiver sido usada uma função Automática
- tiver sido usada a função de paragem da rotação
- tiverem sido alterados quaisquer parâmetros (por exemplo, duração, potência, etc.) após o início do ciclo
- o produto tiver entrado em Stand-by (automaticamente ou após pressionada a tecla CANCELAR).

Como salvar um único ciclo:

1. Inicie o ciclo de uma função que é compatível com a função Favoritos (consulte informação acima).
2. Aguarde a conclusão do ciclo e mantenha pressionada a tecla FAVORITOS durante alguns segundos.
3. O visor mostra a primeira posição disponível, se existir, onde pode salvar o seu novo favorito. Pressione o botão OK/LIGAR para salvar o favorito na posição proposta ou gire o botão SELETOR para escolher outra posição, em seguida pressione o botão OK/LIGAR.

NOTA:

É possível substituir um favorito existente por um novo, para isso é pedido que confirme pressionando novamente o botão OK/LIGAR.

Como salvar uma sequência de ciclos:

1. Inicie o ciclo de uma função que é compatível com a função Favoritos.
2. Aguarde a conclusão do ciclo e depois seleccione o ciclo seguinte que quer salvar.
3. Repita o passo 2 se quiser adicionar um outro ciclo à sequência e depois passe ao passo 4.
4. Mantenha a tecla da opção Favoritos pressionada durante alguns segundos.
5. Gire o botão SELETOR e seleccione "SALVAR SEQUÊNCIA DE CICLOS?" pressionando a tecla OK/LIGAR.
6. O visor mostra a primeira posição disponível, se existir, onde pode salvar o seu novo favorito. Pressione o botão OK/LIGAR para salvar o favorito na posição proposta ou use o botão SELETOR para escolher outra posição, em seguida pressione o botão OK/LIGAR.

NOTA:

É possível substituir um favorito existente por um novo, para isso é pedido que confirme pressionando novamente o botão OK/LIGAR.

Como acessar seu favorito salvo:

1. Pressione a tecla FAVORITOS.
2. Gire o botão SELETOR e pressione o botão OK/LIGAR para seleccionar e abrir o favorito pretendido da lista.

NOTA:

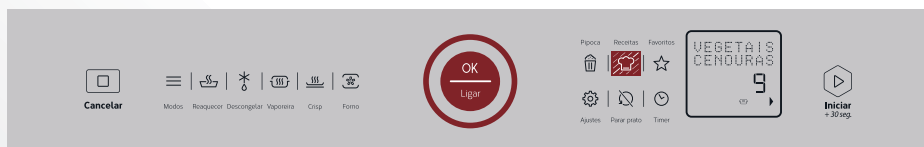
Se o favorito incluir uma sequência de ciclos, pressione a tecla INICIAR para iniciar cada uma das fases em sequência. Se não houver qualquer interação no fim de cada fase, a fase seguinte é automaticamente iniciada após 2 minutos.



5.14 RECEITAS

O Menu de Receitas é um guia que oferece diversos tipos de receitas.

Use esta função para preparar os pratos listados no exclusivo Livro de Receitas, que exploram o potencial deste produto. Selecione uma receita e siga as instruções mostradas no visor: As receitas que são pré-programadas no forno multifuncional ajustam automaticamente os parâmetros de cozimento para obter os melhores resultados.



1. Pressione a tecla RECEITAS.
2. Gire o botão SELETOR para selecionar a Classe do alimento.
3. Pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
4. Gire o botão SELETOR para selecionar a receita.
5. Pressione o botão OK/LIGAR para confirmar.
6. Dependendo da receita selecionada, pode ser pedido para especificar o tempo / quantidade / peso / grau de cozimento no visor. Use o botão SELETOR e o botão OK/LIGAR para especificar os valores pedidos.
7. Pressione o botão OK/LIGAR ou tecla INICIAR e a função se inicia.



Dicas e sugestões:

- No caso de maiores quantidades e pedaços de alimentos como assados e peixes assados no forno, recomenda-se um período de repouso de 8 - 10 minutos.
- No caso de alimentos como legumes, salsichas e peixes cozidos no vapor recomenda-se um período de repouso de 2 - 3 minutos.
- Para mais informação sobre os pedidos para adicionar, mexer e virar os alimentos, consulte o capítulo 4.5 "Adicionar / mexer / virar os alimentos".
- Guarde o Livro de Receitas que vem com este produto em lugar de fácil acesso e consulta. Ele ajuda no preparo das receitas pré-programadas.

6 Manutenção e Limpeza

⚠️ 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.

⚠️ 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 resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

- Havendo necessidade de troca da lâmpada, esta troca deve ser realizada pela Rede de Serviços Brastemp.
- A limpeza é a única manutenção normalmente requerida. Esta deve ser feita com o forno multifuncional desconectado da rede elétrica.
- Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
- Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deve ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.

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 de inox após o preparo de alimentos que deixem resíduos de gorduras, molhos, pipocas e água para garantir maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou até mesmo desencadear um processo de ferrugem no interior do seu forno multifuncional.
- 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.
- A resistência do grill não necessita de qualquer tipo de limpeza já que o calor intenso permite queimar quaisquer resíduos. A grade do grill situada no teto da cavidade deve ser limpa regularmente com pano úmido e detergente neutro. Se não utilizar o grill regularmente, deixe-o em funcionamento durante 10 minutos por mês para queimar resíduos remanescentes.
- 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.

LIMPEZA DOS ACESSÓRIOS

- Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.
- O prato Crisp deve ser limpo com água e um detergente neutro. Não utilize esponjas abrasivas e palhas de aço. Estes poderão riscar a superfície.
- Deixe que o prato Crisp esfrie antes de iniciar a sua limpeza.
- Não mergulhe ou enxague o prato Crisp em água enquanto estiver quente. Um resfriamento rápido poderá danificá-lo.
- Todos os acessórios estão aptos para limpeza em máquina de lavar louça.

7 Soluções para a maioria dos problemas e códigos de erro no visor

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 não acende	<ul style="list-style-type: none">• Abra e volte a fechar a porta e gire o botão SELETOR. (Ver capítulo 4.2 FUNÇÃO DE PROTEÇÃO / SEGURANÇA PARA CRIANÇAS).• Se a porta está bem fechada.• Se o tempo de cozimento foi programado.
O display está aceso, mas o forno não funciona	<ul style="list-style-type: none">• Se a tecla INICIAR+30 SEG. foi acionada.• Abra e volte a fechar a porta antes de ligar novamente o forno.• Desconecte o produto da rede elétrica e volte a ligar após 10 minutos.
Não cozinha	<ul style="list-style-type: none">• Verifique se o Modo de Demonstração está desativado (consulte o capítulo 4.3).• Se foi selecionada a potência adequada.• Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.• Se as instruções da receita foram seguidas corretamente.
Cozimento incompleto	<ul style="list-style-type: none">• 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.• Se o prato rotativo e o respectivo suporte estão no lugar.
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.
O prato não gira	<ul style="list-style-type: none">• Se a fita adesiva que prende o suporte do prato foi retirada e se todos os suportes do prato e o prato estão bem encaixados. <p>Certifique-se que o prato está bem encaixado, conforme orientação de instalação (capítulo 2.3)</p>

PROBLEMA	VERIFIQUE
Não soa o alarme de final de cozimento	<ul style="list-style-type: none"> • Configurações na tecla "Ajustes" (capítulo 4.8)
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none"> • Após finalizar o cozimento em qualquer função o ventilador de resfriamento permanecerá ligado por 10 minutos, ou até pressionar a tecla CANCELAR, ou abrir a porta. Esse comportamento preserva os componentes do produto. • Durante o funcionamento de algumas funções, pode surgir um símbolo " [] " no visor. Esta é uma situação normal e indica que o forno está efetuando alguns cálculos para alcançar um bom resultado. • 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). • Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar). • 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.

CÓDIGO DE ERRO NO VISOR	CÓDIGO DE ERRO NO VISOR	AÇÃO
"F4E4,HUMIDITY SENSOR"	Falha no sensor de umidade	Entrar em contato com a Rede Autorizada informando o erro encontrado.
"F4E4,HUMIDITY SENSOR"	Falha no acionamento da carga	
F4E1,MW CAVITY TEMP SENSOR"	Falha no sensor da cavidade	
"F2E1,KEYBOARD"	Falha no painel touch e/ou falha no botão OK/LIGAR	

8 Características técnicas

	BMR31ASBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	379 x 491 x 540
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	443 x 536 x 582
Dimensões da Cavidade (altura x largura x profundidade) em mm:	210 x 395 x 370
Peso Líquido (kg)	27,8
Peso do Produto Embalado (kg)	30
Volume da Cavidade (L)	31
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	198 - 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	16
Potência Útil – micro-ondas (W)	950*
Potência Grill (W)	1200
Potência Forno (W)	1400
Potência Total (W)	2100

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

9 Questões ambientais

9.1 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.



9.2 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.

9.3 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.

10 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.

BRASTEMP

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

Capitais e regiões metropolitanas:

Demais localidades:

3003-0099

0800-970 0999

www.brastemp.com.br

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

11 Termo de garantia

O seu forno multifuncional 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.;

Os acessórios de seu forno multifuncional 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 como em 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.

- A troca de acessórios com defeitos causados pela utilização inadequada.

- 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 atendimento do produto, 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.

A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão.

Para entrar em contato com a nossa Central de Relacionamento Brastemp, utilize os números de telefone abaixo:

Capitais e regiões metropolitanas:
3003-0099

Demais localidades:
0800 970 0999

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

Serviço de Atendimento ao Consumidor Brastemp

Endereço para correspondência
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emília
CEP: 04183-901 São Paulo / SP

BRASTEMP