

BRASTEMP

Gourmand



micro-ondas
de embutir

manual do consumidor

BRASTEMP

Gourmand

Bem vindo à linha Brastemp Gourmand. Nossa ideia quando desenvolvemos esta linha foi de incentivar a inspiração, a criatividade, a celebração para aqueles que gostam de se aventurar na cozinha e proporcionar momentos descontraídos no melhor lugar da casa.

Agora que você já tem um produto Brastemp Gourmand, siga essa receita infalível:

*Pique o stress, misture criatividade,
 tempere com ousadia, junte bons amigos e...
 Boas risadas!*

Desejamos muito sucesso com o seu novo micro-ondas!

Todas as informações você encontra aqui

- 01 - segurança
- 02 - conhecendo seu micro-ondas
- 03 - instalação
- 04 - uso do micro-ondas
- 05 - dicas práticas
- 06 - manutenção
- 07 - soluções para a maioria dos problemas
- 08 - dados técnicos
- 09 - questões ambientais
- 10 - fale com a Brastemp
- 11 - termo de garantia
- 12 - receitas



01	segurança	5	Ajuste do som	25
02	Conhecendo seu micro-ondas	10	Luminosidade	25
03	Instalação	13	Eco	25
	Recomendação prévia de confecção do nicho	13	Durante o cozimento	26
	Requisitos para a instalação	14	Timer de cozinha	26
	Ferramentas e Peças	14	Cozinhar e aquecer com micro-ondas	27
	Ferramentas	14	Função Jet Start	28
	Peças fornecidas	14	Função Crip	29
	Nicho	14	Função grill	30
	Instalação elétrica	15	Seleção do nível de potência	30
	Necessidades	15	Função Grill4MD	31
	Recomendações	15	Seleção do nível de potência	31
	Procedimento de instalação	16	Função Descongelamento	32
	Preparação do nicho	17	Manual	32
	Preparação do produto	17	Função Jet Defrost (descongelamento rápido)	32
	Colocando o produto no nicho	17	Funções Especiais	34
	Fixação do produto no nicho	18	Função Aquecimento Especial	34
	Teste de uso	18	Função Crip Especial	35
	Montagem do prato giratório	19	Função vapor especial	36
	Testando o micro-ondas	19	Tempo	36
04	Uso do micro-ondas	20	Recipientes	36
	Ajuste do Relógio	20	Cozinhar legumes	36
	Programando o Timer	20	Cozinhar arroz	37
	Proteção de aquecimento	21	Receitas	37
	Bloqueio das teclas	21	05 Manutenção	46
	Grau de cozimento (apenas nas funções automáticas)	21	06 Soluções para a maioria dos problemas	47
	Mensagens	22	07 Dados técnicos	49
	Resfriamento	22	08 Questões ambientais	50
	Atelhos	23	09 fale com a Brastemp	51
	Ligar/desligar	23	10 Termo de garantia	52
	Alterar as definições	24		
	Idioma	24		
	Ajuste do relógio	24		

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

01 SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos 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.

- Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Equipe de áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, pousadas e outros ambientes residenciais;
 - Leito e ambientes tipo café da manhã.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Cuidado: se as travas da porta ou a porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.

- Cuidado: é perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
- Cuidado: líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.
- Cuidado: partes acessíveis podem tornar-se quentes durante o uso, mantenha as crianças afastadas.
- A primeira instalação do seu forno de micro-ondas deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp seguindo as informações assontas neste manual. Esta instalação é gratuita dentro de 12 meses após a compra.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação, verifique a voltagem (tensão) do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é "Bi-Volt".
- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Só permitir que as crianças usem o forno sem supervisão, quando as instruções adequadas foram dadas para que a criança seja capaz de usar o forno de uma forma segura e entenda os perigos do uso indevido.
- Seu micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Entenda corretamente todas as funções e pesse as instruções de segurança contidas neste manual.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Devem ser tomadas cuidados para que se evite o toque em elementos de aquecimento no interior do forno.
- 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 que acompanha o produto.
- 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.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, ou retire o plugue da tomada. Mantenha a porta fechada para conter qualquer chama.
- Aquecimento de bebidas por micro-ondas pode resultar em erupção estrassada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção estrassada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repentina

do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar a temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isso pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.

- Alimentos inteiros com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguíça, salmicha, pimentão, berinjela, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de ir ao forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos sempre devem ser cozidos com 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 pão, amendoim, etc., não devem ser aquecidos por muito tempo, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER SEM

DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras.

- Não refogue de alimentos diretamente em óleo ou gordura e nem utilize quantidades superiores às que são indicadas nas receitas deste manual.
- Não coloque mamadeiras com bico no micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não coloque em cima de seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza descritas neste manual.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do mesmo.
- Peso máximo na porta ao preparar alimentos em recipientes sobre a porta, sobre o recipiente no centro da porta, enquanto male ou vira o alimento (peso máximo é de 7 kg).
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador, adaptadores, "benjamins" ou "no-break" de computadores para ligar o micro-ondas, eles poderão incendiar-se ou danificar o produto.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas apuçadas e caramels no micro-ondas. Devido a altas temperaturas que estas preparações atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.

- No caso de quebra do prato giratório original do produto, não use o micro-ondas com outro que não tenha sido comprado diretamente na Rede de Serviços Brastemp. Este prato é de uso exclusivo para este micro-ondas.

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

- Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
- Utilize preferencialmente refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.
- Utilize recipientes de tamanho adequados para o micro-ondas. Assegure-se que o prato giratório não está sendo bloqueado, por nada e pode girar livremente.
- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Quando aquecer alimento em utensílios de plástico ou papel, verifique frequentemente o forno devido a possibilidade de ignição.
- Quando usar filme plástico ou papel para cobrir os alimentos ou os recipientes, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se e também sempre deixe uma pequena abertura para a saída dos vapores provenientes do cozimento do alimento.
- 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. Sempre é importante verificar as instruções dos fabricantes destes recipientes. Evite acidentes.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.
- Fique atento às ilustrações e explicações de cada função para a correta utilização de recipientes. Assim, você garante o sucesso de seus preparos e a vida útil de seu produto.

TÉCNICAS PARA COZINHAR EM MICRO-ONDAS

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser moídos, virados ou rejeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.

**PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL
EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE
MICRO-ONDAS**

- a) Não tente operar o forno de micro-ondas com a porta aberta, já que isto pode resultar na exposição perigosa à energia de micro-ondas. É importante não anular ou aduiterar as conexões de segurança.
- b) Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do forno e a porta ou permita que resíduos de sujeira ou detergentes acumulem sobre as superfícies de vedação.
- c) Não opere o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche apropriadamente e que não haja danos na:
 - 1. Porta
 - 2. Dobradiças e trincos (quebrados e soltos)
 - 3. Fechamento de porta e vedação das superfícies.

**GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA
CONSULTAS FUTURAS**

Leia com atenção todas as informações deste manual, para que você possa tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece, com toda a segurança que a Brastemp proporciona a você.

02 CONHECENDO SEU MICRO-ONDAS

Panela de controle

Puxador de porta

Porte translúcida

Moldura de inox



CONHECENDO OS ACESSÓRIOS

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.

Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitam que as micro-ondas passem através deles.

Tome cuidado para que os alimentos ou utensílios não entrem em contato com as paredes / interior do forno.

Se acessórios com partes metálicas entrarem em contato com o interior do forno, enquanto este estiver em funcionamento, ocorrerá uma faísca e o forno poderá ficar danificado.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato giratório consegue rodar livremente.

TEMPERE COM OUSADIA

ADICIONE INSPIRAÇÃO

ITENS OBRIGATÓRIOS



SUPOORTE DO PRATO GIRATÓRIO

Utilize o suporte do prato giratório por baixo do prato giratório. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no mesmo. Monte o suporte do prato giratório no forno.



PRATO GIRATÓRIO

Utilize o prato giratório com todos os métodos de cozimento. Este prato recolhe os respingos de líquidos e as partículas de comida que podem em manchar e sujar o interior do forno. Coloque-o no respectivo suporte.

ITENS OPCIONAIS



SUPOORTE METÁLICO

Utilize o suporte metálico sempre que utilizar a função Grill.



PEGADOR DO PRATO CRISP

Utilize o pegador especial para retirar o prato Crisp quente do forno.



PRATO CRISP

Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. Quando utilizá-lo, use sempre o prato giratório de vidro como suporte. Não coloque quaisquer utensílios no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.

O prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min.). Use sempre a função Crisp para pré-aquecê-lo.

*Comече utilizando
o seu micro-ondas com as*

**RECEITAS
EXCLUSIVAS** *no final
do manual*



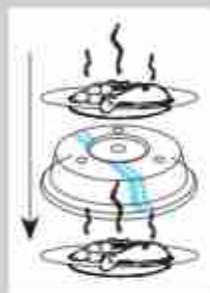


VAPOREIRA

A vaporeira possui 3 peças: a base, a grade intermediária e a tampa. Para fazer alimentos como peixe, legumes e batatas utilize as 3 peças juntas.

Para preparar alimentos como arroz e massas utilize apenas a base e a tampa.

Lembre-se de sempre colocar a vaporeira no prato giratório.



TAMPA

A tampa é utilizada para cobrir alimentos durante o processo de cozimento ou de aquecimento apenas com micro-ondas. Ajuda a diminuir os respingos e reter a umidade dos alimentos, bem como a reduzir o tempo de cozimento.

CONHECENDO O PAINEL



1 tecla On/Off

Liga e desliga o micro-ondas.

2 tecla MENU

Acesso ao menu para selecionar a função desejada.

3 tecla Atalhos

Acesso direto às funções mais utilizadas do produto.

4 tecla Voltar

Retorna à tela anterior.

5 Visor

6 tecla para cima/baixo

Utilize-se para percorrer os menus, ajustar tempo, quantidade e outras funções.

7 tecla OK

Seleciona a opção escolhida e segue para a próxima tela.

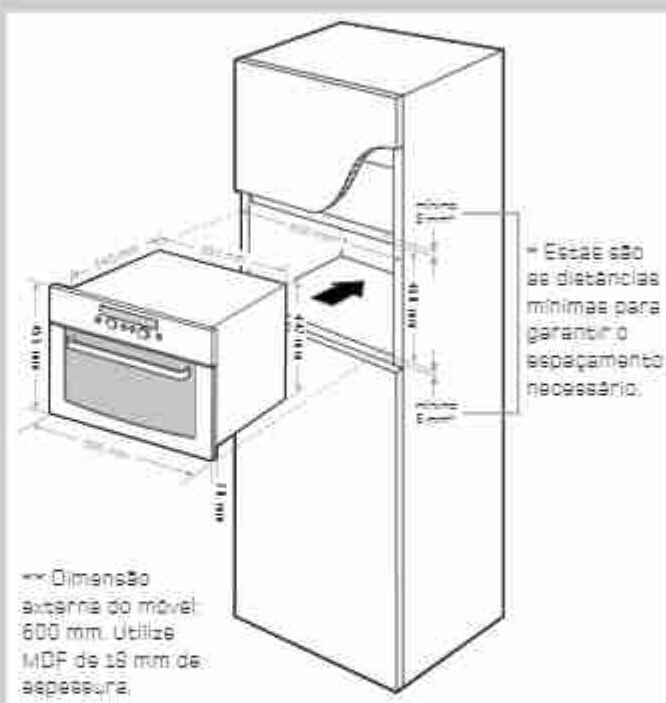
8 tecla Start (Iniciar)

Inicia o aquecimento.

03 INSTALAÇÃO

RECOMENDAÇÃO PRÉVIA DE CONFEÇÃO DO NICHU

Caso o nicho que você vem a embutir o produto sem as portas ou outros produtos de embutir, é necessário que as seguintes dimensões sejam seguidas na confecção do nicho a fim de evitar custos extras de instalação:



IMPORTANTE

Para garantir um alinhamento perfeito, use portas com 20 mm de espessura no seu móvel.

REQUISITOS PARA A INSTALAÇÃO

- 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.

FERRAMENTAS E PEÇAS

FERRAMENTAS:

Ter em mãos as ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Ler e seguir as instruções fornecidas neste manual com as ferramentas listadas abaixo:

- Trena
- Parafusos Philips Ø 2 mm
- Furadeira Elétrica
- Broca de 5/64" (2 mm)
- Chave Philips



PEÇAS FORNECIDAS:

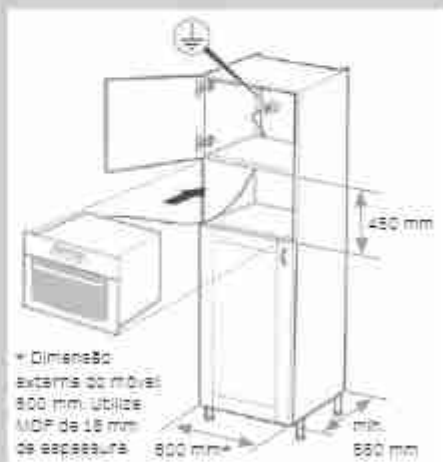
Todas as peças seguintes são fornecidas:

- suporte (A) - 1 unidade
- Parafuso (B) - 2 unidades
- Parafuso (C) - 2 unidades

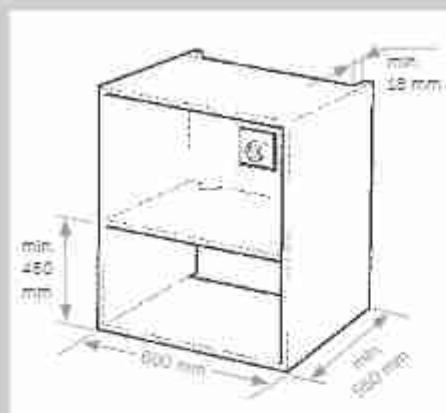


NICHO

Existem dois tipos de nichos para que a instalação seja realizada:

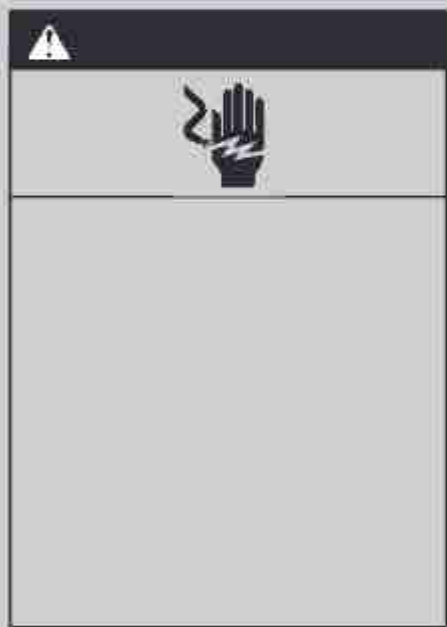


1. Nicho com portas onde o micro-ondas ficará embutido e exatamente alinhado.



2. Nicho normal, onde não é necessário o alinhamento com portas.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA



NECESSIDADES

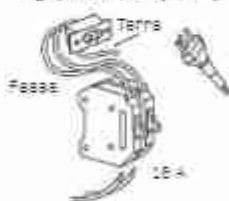
- Uma alimentação elétrica de 220 Volts / 60 Hz (CA).

RECOMENDAÇÕES

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

- Instalação elétrica adequada para a tensão de 220 V / 60 Hz.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem correspondente à do micro-ondas para ligar o aparelho.
- Borne de disjuntores térmicos ou termomagnéticos exclusivos de 16 A para a tomada onde será ligada o micro-ondas.
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%.
- Aterramento conforme a norma da 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 tampa de água ou de gás.

Ligação elétrica (220 V)



Se necessário, contrate um eletricitista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar e instalação elétrica de sua residência.

ATENÇÃO

- Este produto **NÃO É "BI-VOLT"**.
- Não use transformadores, estabilizadores ou "no-break".
- O uso de adaptadores ou equipamentos não autorizados pela Protemp pode causar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica ou danos no cabo de força.
- Produto disponível somente em 220 V / 60 Hz.

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

O forno de micro-ondas deve ser aterrado. No caso de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elé-

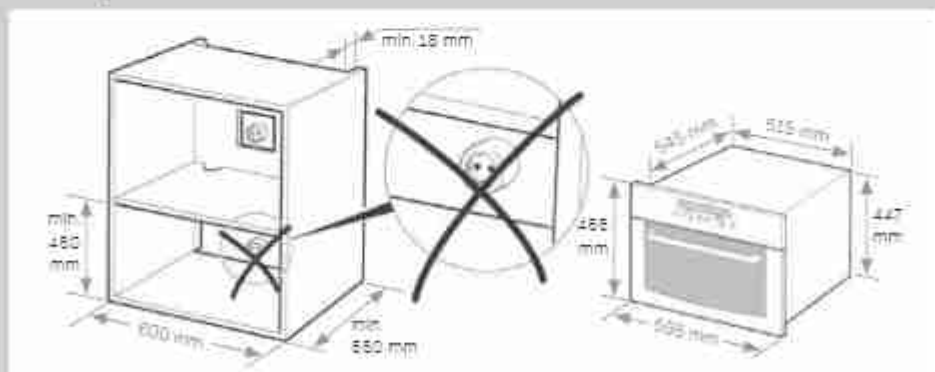
trico fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica.

O forno de micro-ondas é equipado com um cordão de alimentação com um plugue tripolar que deve ser conectado a uma tomada adequadamente instalada e aterrada.

AVISO: O uso impróprio do plugue aterrado pode resultar em risco de choque elétrico. Consulte um electricista qualificado ou a assistência técnica se as instruções de aterramento não foram compreendidas completamente ou se houver dúvidas se o forno de micro-ondas está aterrado adequadamente. Não usar um cordão de extensão. Se o cabo de alimentação fornecido for muito curto, entre em contato com um electricista ou assistente técnico para instalar uma tomada, mais próxima do forno de micro-ondas.

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

Siga as etapas do processo de instalação a seguir, atento a todas as notas que permeiam as instruções:

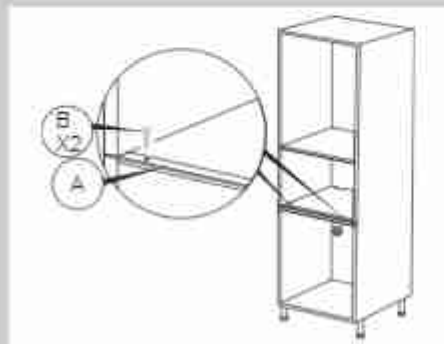


PREPARAÇÃO DO NICHU

Siga as orientações de dimensões mínimas e máximas da figura acima. O nicho tem de ser projetado/adaptado para essas dimensões. É importante que a tomada elétrica não esteja no mesmo gabinete que o forno de micro-ondas. A tomada precisa estar acima ou abaixo com espaço para passagem do cabo de alimentação até a tomada.



Na parte superior da embalagem do produto encontra-se uma base metálica que deve ser instalada no nicho antes da instalação do micro-ondas. Posicione a barra como na imagem abaixo e fixe-a com os parafusos. Ela servirá como um acabamento para o móvel.



PREPARAÇÃO DO PRODUTO

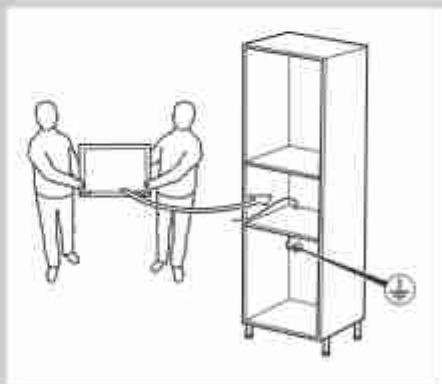
Retire o produto da caixa e leve-o até o local da instalação. Retire o isopor e possíveis grãos que possam ficar na parte externa do produto. Retire todos os acessórios que encontram-se no interior do micro-ondas.

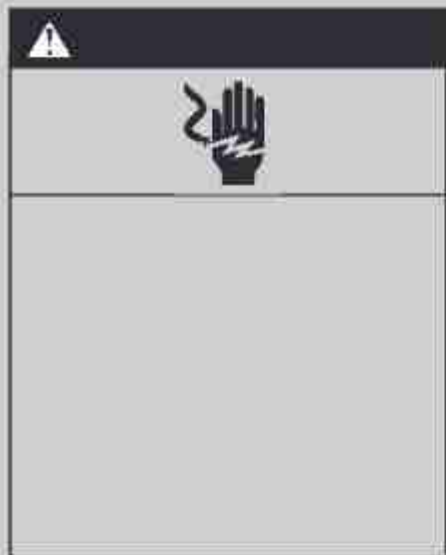
Ligue o produto a uma tomada tripolar, conforme no-o padrão brasileiro NBR14136.



COLOCANDO O PRODUTO NO NICHU

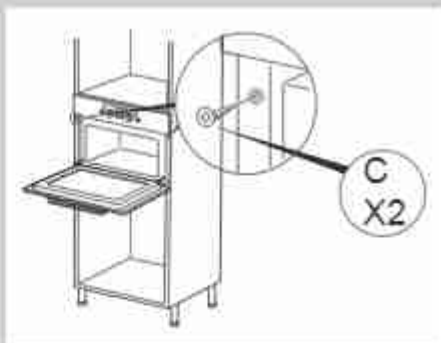
Coloque-o cuidadosamente no nicho, até que se encaixe completamente no móvel. Durante o movimento, garanta que o cabo de alimentação não seja esmagado pelo produto.





FIXAÇÃO DO PRODUTO NO NICHÔ

Após o encaixe no nicho, confirme que o cabo de alimentação está todo no outro compartimento. Em seguida, com as pontas do fôrno abraça fôrça a fôrça no m3vel no local indicado nas laterais do produto com uma broca de 2 mm. Depois coloque os dois parafusos C e aperte.



IMPORTANTE

Certifique-se que o produto tenha sido fixado corretamente. O n3o cumprimento do disco pode causar a queda do produto e danos ao usu3rio e ao produto.

TESTE DE USO

Retire todo o material utilizado na instala33o, esvazie o interior do produto, deixando apenas o suporte do prato, guia do prato e prato girat3rio; estes componentes fazem parte do fôrno, que s3o deve ser ligado com todos devidamente posicionados.



MONTAGEM DO PRATO GIRATÓRIO

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



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



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



TESTANDO O MICRO-ONDAS

Após ligar o seu micro-ondas pela primeira vez aparecerá uma tela para a seleção do idioma. Use as teclas **para cima/baixo** **6** para encontrar o idioma desejado e pressione a tecla **OK** **7** para selecioná-lo. Em seguida aparecerá uma tela de confirmação da seleção do idioma e depois solicitará a definição da hora. Com as teclas **para cima/baixo** **6** configure a hora correta e pressione a tecla **OK** **7**. O micro-ondas desligará automaticamente após a configuração da hora.

- Pressione a tecla **On/Off** **1** para ligá-lo.
- Abra a porta do forno e coloque um copo com água limpa e fria sobre o prato giratório.
- Feche a porta do forno.
- Selecione a opção **MANUAL** e pressione a tecla **OK** **7**. Em seguida, selecione **MICRO-ONDAS** e pressione **OK** **7**. Ajuste um tempo de 10 segundos, seguido de **OK** **7**.
- Pressione a tecla de **Start (Iniciar)** **8**.
- Para verificar o sistema de segurança do seu forno, abra a porta durante seu funcionamento. Ele deve parar de funcionar. Este procedimento deve ser utilizado sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento sem cancelar a programação.
- Para resumir o funcionamento do ponto onde foi interrompido, feche a porta do forno e pressione a **Start (Iniciar)** **8**.
- Ao finalizar seu funcionamento, o forno emite um "bip". O "bip" é emitido de 30 em 30 segundos caso a porta do forno não seja aberta, lembrando o consumidor de retirar o alimento de dentro do forno.

04 USO DO MICRO-ONDAS

Siga as orientações abaixo para ativar todas as funções disponíveis no seu micro-ondas Gourmand. A figura abaixo mostra a descrição do painel de controle e a identi-

ficação de cada uma das teclas disponíveis. As instruções serão dadas pela repetição das teclas conforme abaixo, identificados:



AJUSTE DO RELÓGIO

Para alterar a hora do relógio após a configuração inicial, siga as instruções abaixo:

1. Acesse a tecla MENU **2** e selecione a opção Definições. Pressione a tecla OK **7**.
2. Selecione a opção TEMPO e pressione OK **7**.
3. Defina a hora com as teclas para cima/baixo **6**.
4. Para confirmar pressione a tecla OK **7**.

PROGRAMANDO O TIMER

Use essa Função como um timer de cozinha. Utilize para marcar o tempo de cozimento de alimentos após cozidos, para fermentação de uma massa ou em outros momentos que seja necessário marcar o tempo na cozinha. O uso do timer está disponível quando o forno está desligado, ou em modo de espera.

1. Pressione a tecla OK **7**.
2. Utilize as teclas para cima/baixo **6** para regular o tempo desejado no timer.
3. Pressione a tecla OK **7** para iniciar a contagem regressiva do tempo.

Um bip será emitido quando a contagem do timer terminar.

Se a tecla On/Off for pressionada durante a contagem do tempo, a função timer será desativada.

PROTEÇÃO DE AQUECIMENTO

A função de PROTEÇÃO DE AQUECIMENTO é ativada um minuto após o forno ter regressado ao "modo de espera".

A porta deve ser aberta e fechada por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança.



BLOQUEIO DAS TECLAS

Utilize esta função para evitar que crianças utilizem o forno sem vigilância.

Com o bloqueio ativo, todas as teclas ficam desativadas.



1. Pressione as teclas Voltar e OK simultaneamente e mantenha-as pressionadas até ouvir dois sinais sonoros (3 segundos).



Lembre-se: estes botões só funcionam simultaneamente quando o forno está desligado.

Uma mensagem de confirmação é apresentada durante 3 segundos antes de regressar a vista anterior.

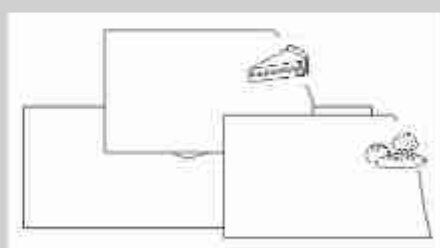
Para desativar o bloqueio das teclas utilize o mesmo procedimento de ativação.



GRAU DE COZIMENTO (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)

O grau de cozimento está disponível em grande parte das funções automáticas. Tem a possibilidade de controlar o resultado final utilizando a função AJUSTAR GRAU DE COZIMENTO. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior a temperatura normal predefinida.

Ao utilizar uma destas funções, o forno escolhe a definição normal predefinida. Este ajuste proporciona normalmente o melhor resultado. Mas se o alimento ficar muito quente para ser imediatamente servido, você pode ajustar o preparo facilmente antes de utilizar novamente a mesma função.

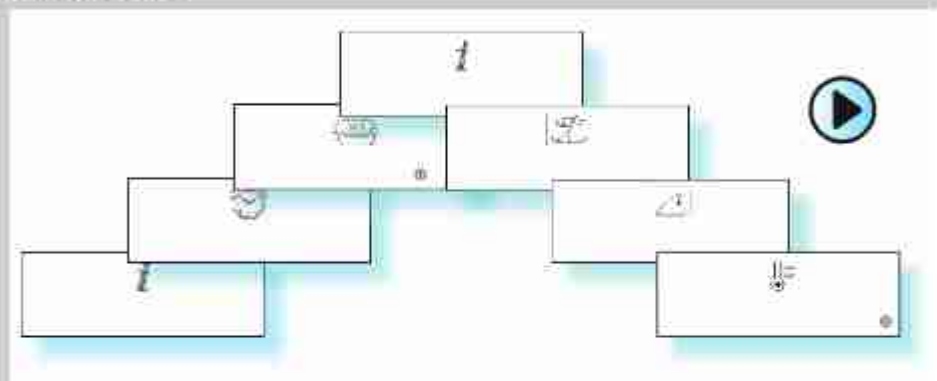


Esse ajuste é feito após escolhida a função e a receita, selecionado um nível do grau de preparação com as teclas **para cima/baixo** antes de pressionar a tecla **Start (Iniciar)**.

GRAU DE PREPARAÇÃO

Nível	Efeito
Extra	Fornecê maior grau de cozimento.
Normal	Valor normal predefinido.
Suave	Fornecê menor grau de cozimento.

MENSAGENS



Ao utilizar diversas funções o forno poderá parar e solicitar que execute uma ação ou indicar o acessório mais adequado.

Sempre que surgir uma mensagem:

- abra a porta (se necessário).
- execute a ação (se necessário).
- feche a porta e reinicie pressionando a tecla **Start (Iniciar)**.

RESFRIAMENTO

Sempre que uma função é concluída, o forno inicia um procedimento de resfriamento. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente.

O procedimento de resfriamento pode ser interrompido através da abertura e fechamento da porta, pois não provocará qualquer tipo de dano ao forno.

ATALHOS

Para aumentar a facilidade de utilização, o forno compile automaticamente uma lista dos atalhos favoritos do utilizador.

Quando começar a utilizar o forno, a lista consistirá em 10 posições vazias assinaladas como ATALHO. À medida que for utilizando o forno, esta começará a preencher automaticamente a lista com os atalhos das funções mais frequentemente utilizadas.

Às entrar no menu de atalhos, a função mais utilizada estará pré-seleccionada e posicionada no atalho #1.

NOTA: a ordem das funções apresentadas no menu de atalhos será automaticamente alterada de acordo com a frequência de uso.



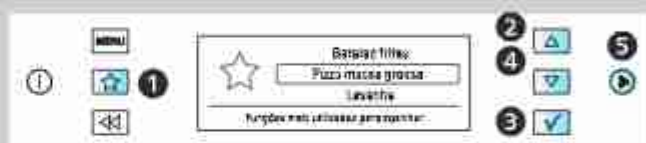
1. Pressione a tecla **Atalhos**.

2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para seleccionar o seu atalho preferido. A função utilizada de forma mais frequente estará pré-seleccionada.

3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a selecção.

4. Utilize as teclas **para cima/baixo** e **OK** para efectuar os ajustes necessários de tempo ou quantidade do potência.

5. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.



LIGAR/DESLIGAR

Para ligar ou desligar o aparelho, utilize a tecla **On/Off**.

Quando o aparelho é ligado, todas as teclas funcionam normalmente e o relógio de 24 horas não é apresentado no ecrã.

Quando o aparelho é desligado, todas as teclas, à excepção de duas, ficam desactivadas: a tecla **Start (Iniciar)** e a tecla **OK** (consulte a secção **TIMER DE COZINHA**, na pag. 26). O relógio de 24 horas é apresentado.

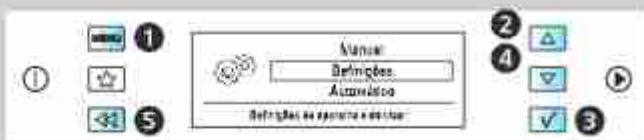
NOTA: o comportamento do forno pode diferir do descrito acima, dependendo do facto de a função **ECO** ser ligada ou desligada (consulte a secção relativa a função **ECO**, na pag. 25, para obter mais informações).

As descrições presentes neste manual de instruções assumem que o forno está ligado.

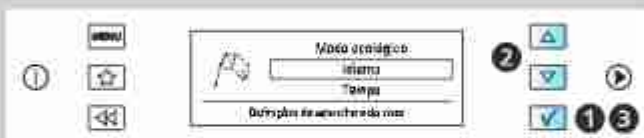
ALTERAR AS DEFINIÇÕES

Quando o aparelho for ligado pela primeira vez, irá solicitar a configuração do idioma e das horas. Após uma falha de energia, o relógio fica intermitente e necessita de ser novamente ajustado. O forno possui diversas funções que podem ser ajustadas de acordo com o seu gosto pessoal.

1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas para cima/baixo até surgir no visor a opção **DEFINIÇÕES**.
3. Pressione a tecla **OK**.
4. Utilize as teclas para cima/baixo para selecionar a definição a regular.
5. Quando terminar, pressione a tecla **Voltar** para sair da função de definições.



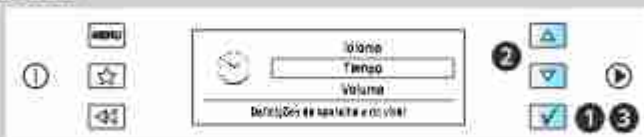
IDIOMA



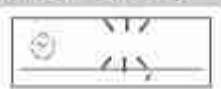
1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas para cima/baixo para selecionar um dos idiomas disponíveis.
3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



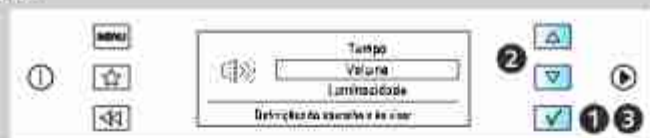
AJUSTE DO RELÓGIO



1. Pressione a tecla **OK** (os dígitos esquerdo (horas) começam a piscar).
2. Utilize as teclas para cima/baixo para definir o relógio de 24 horas.
3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração. O relógio fica ajustado e em funcionamento.



AJUSTE DO SOM



1. Pressione a tecla **OK**.

2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para definir o volume para alto, médio, baixo ou silêncio.

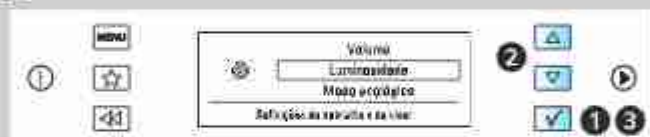
ATENÇÃO: O modo silencioso desativa todos os sons, inclusive o timer.



3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.

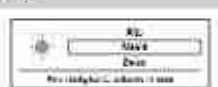


LUMINOSIDADE



1. Pressione a tecla **OK**.

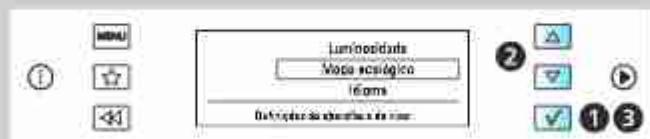
2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para definir o nível de luminosidade mais adequado à sua preferência.



3. Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção.



ECO



1. Pressione a tecla **OK**.

2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para ligar ou desligar o modo ECO.



3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



Quando o modo ECO está ligado, o visor desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. O visor acende-se automaticamente sempre que pressionar um botão ou se abrir a porta do forno.

Quando o modo ECO estiver desligado, o visor não será desativado e o relógio de 24 horas estará sempre visível.

DURANTE O COZIMENTO

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado:

O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 20 segundos, pressionando a tecla **Start (Iniciar)**. Cada vez que a tecla **Start (Iniciar)** for pressionada, aumentará o tempo em 20 segundos.

É possível regressar diretamente ao último parâmetro alterado pressionando a tecla **Voltar**.

Após pressionar as teclas **para cima/baixo**, poderá percorrer os diversos parâmetros e selecionar o parâmetro que pretende alterar. Pressione a tecla **OK**, para selecionar e ativar o parâmetro a ser alterado (começará a piscar). Utilize as teclas **para cima/baixo** para alterar a definição.

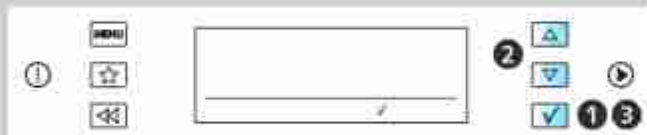
Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção. O forno continua automaticamente com a nova definição.



TIMER DE COZINHA

Utilize esta função sempre que necessitar de um timer de cozinha para medir o tempo exato em vários procedimentos tais como o cozimento de ovos, fermentação da massa para preparo de bolos, etc.

Esta função só está disponível quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.



1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para ajustar o tempo desejado no timer.
3. Pressione a tecla **OK** para iniciar a contagem decrescente do timer.



Um sinal sonoro será emitido sempre que o timer tiver concluído a contagem decrescente.



Se pressionar a tecla **On/Off** antes do timer terminar a contagem, desativará o timer.

ATENÇÃO: se o micro-ondas estiver no modo silencioso, o sinal sonoro não será emitido. Altere as definições de volume para utilizar o timer.

COZINHAR E AQUECER COM MICRO-ONDAS

Utilize esta função para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.
3. Pressione a tecla **OK** quando **MICRO-ONDAS** surgir no visor.
4. Utilize as teclas para cima/baixo para definir o tempo de cozimento.
5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.
6. Utilize as teclas para cima/baixo para definir o nível da potência das micro-ondas.
7. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.



ATENÇÃO

Não utilize o prato Crisp e/ou o suporte metálico que acompanham este produto durante a função MICRO-ONDAS!



NÍVEL DE POTÊNCIA (Apenas micro-ondas)

Potência	Uso sugerido
900 W	Aquecer bebidas, água, sopas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, selecione uma potência inferior.
750 W	Cozimento de legumes, carne, etc.
650 W	Cozimento de peixe.
500 W	Preparos mais delicados, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos.
350 W	Cozinhar legumes recheados, derreter manteiga e chocolate.
160 W	Descongelar. Derreter manteiga, queijo.
90 W	Amolecer sorvetes.
0 W	Apenas quando utilizar o timer.

FUNÇÃO JET START

Esta função é utilizada para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água tais como: sopas, claras, café ou chá.

Esta função só está disponível quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.

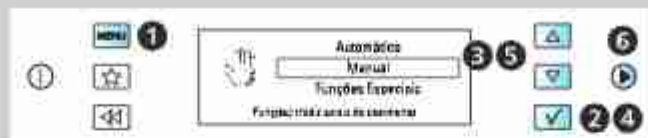


1. Pressione a tecla **Start (Iniciar)** para iniciar automaticamente com o nível de potência máximo das micro-ondas e com o tempo de cozimento ajustado para 30 segundos.
2. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.



FUNÇÃO CRISP

A função Crisp é utilizada para deixar a superfície dos alimentos crocantes. Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas e outras preparações em que deseje conferir crocância e douramento. Serve ainda para fritar bacon e ovos, salsichas, hambúrgueres, etc.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.
3. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **CRISP**.
4. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
5. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para definir o tempo de cozimento.
6. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

O forno trabalha automaticamente com a função **MICRO-ONDAS** e o **grill** de modo a aquecer o prato Crisp. Desta modo o prato

Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a aquecer e gratinar os alimentos.

Certifique-se de que o prato Crisp está corretamente posicionado no centro do prato giratório de vidro.

O forno e o prato Crisp ficam muito quentes ao utilizar esta função.

Não coloque o prato Crisp quente em superfícies sensíveis ao calor.

Seja cuidadoso, não toque na resistência do grill.

Utilize luvas para fornos ou o pegador especial para retirar o prato Crisp quente.

Utilize apenas o prato Crisp que acompanha o produto. E lembre-se! O alimento deverá ser colocado diretamente no mesmo, não devendo-se utilizar filmes plásticos e outras embalagens nesta função.



FUNÇÃO GRILL

Utilize essa função para dourar e gratinar alimentos, como lassanhas e outros assados. Utilize o suporte metálico que acompanha este produto sempre que utilizar esta função. Eis aproxima o alimento da resistência elétrica, melhorando a performance do seu produto.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.
3. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **GRILL**.
4. Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.
5. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.
6. Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.



7. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência do grill.
8. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.



Coloque o alimento no suporte metálico. Certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno micro-ondas antes de gratinar com eles. Não utilize utensílios de plástico para gratinar, pois poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

SELEÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

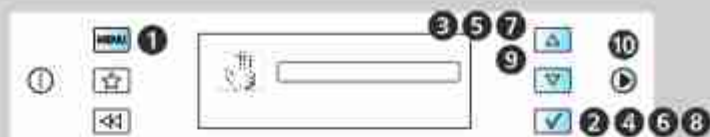
Faça um pré-aquecimento do grill durante 3 a 5 minutos no nível de potência do **GRILL ALTO**.

Grill	
Uso sugerido	Potência
Torradas de queijo, pedaços de peixe e hambúrgues.	Alta
Salsichas	Média
Dourar ligeiramente as superfícies dos alimentos.	Baixa



FUNÇÃO GRILL+MO

Utilize esta função para cozinhar e ao mesmo tempo dourar alimentos como lasanha, peixe e gratinado de batatas.



1. Pressione a tecla MENU.
2. Pressione a tecla OK quando MANUAL surgir no visor.
3. Utilize as teclas para cima/baixo até surgir no visor a opção GRILL+MO.
4. Pressione a tecla OK para confirmar a sua seleção.
5. Utilize as teclas para cima/baixo para definir o tempo de cozimento.
6. Pressione a tecla OK para confirmar a definição.
7. Utilize as teclas para cima/baixo para definir o nível de potência do grill.
8. Pressione a tecla OK para confirmar a definição.
9. Utilize as teclas para cima/baixo para definir o nível de potência de micro-ondas.
10. Pressione a tecla Start (Iniciar).



SELEÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

Coloque o alimento no suporte metálico ou no prato giratório.

Função Grill+MO		
Uso sugerido	Potência do Grill	Nível de potência do micro-ondas
Lasanha	Média	350 - 500 W
Gratinado de batata	Média	500 - 650 W
Gratinado de queijo	Alta	350 - 500 W
Maçãs assadas	Média	160 - 350 W
Gratinado congelado	Alta	160 - 350 W



FUNÇÃO DESCONGELAMENTO MANUAL

Siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas" (pág. 27) e selecione o nível de potência de 150 W sempre que descongelar manualmente.

Verifique a inspeção de alimentos frequentemente. A experiência fará com que consiga obter os tempos corretos para as diferentes quantidades de alimentos.

- Alimentos congelados em sacos de plástico, películas de plástico ou embalagem de papelão podem ser colocados diretamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex. fides ou laços de metal) e desde que haja informação clara do fabricante indicando a possibilidade de uso de micro-ondas.
- A forma da embalagem altera o tempo de descongelamento. Embalagens finas descongelam mais depressa do que um bloco profundo.

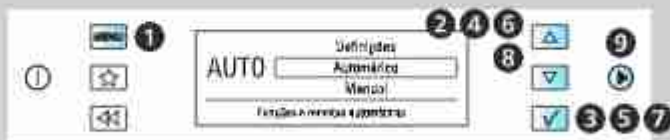
- Separe os pedaços e medide que comecem a descongelar.
- Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- Virar grandes pedaços na metade do processo de descongelamento.
- Alimentos cozidos, guisados e molhos de carne descongelam melhor se medidos durante o tempo de descongelamento.
- É aconselhável não deixar descongelar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.
- O tempo de espera após o descongelamento melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.




FUNÇÃO JET DEFROST (DESCONGELAMENTO RÁPIDO)

Utilize esta função para descongelar carnes, aves, peixes, legumes e pães.

A função JET DEFROST só deve ser utilizada se o peso líquido do alimento se situar entre 100 g - 3,0 kg.

Coloque sempre o alimento no prato giratório.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir na visão a opção **AUTOMÁTICO**.
3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir na visão a opção **JET DEFROST**.
 
5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
6. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar o alimento.
 
7. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
8. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o peso.
9. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.
 






PESO:

Nesta função é preciso indicar o peso líquido do alimento. O forno calcula, então, automaticamente o tempo necessário para concluir o processo.

Se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com micro-ondas" (pág. 27) e selecione 160 W para descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS:

Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de congelamento (-18°C), selecione um peso inferior para o alimento. Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento (-18°C), selecione um peso superior para o alimento.

Alimento	Sugestões
 Carne (100 g a 2,0 kg)	Pedaços de carne, costelas, bifes ou assados. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.
 Aves (100 g a 3,0 kg)	Frango inteiro, frango em pedaços ou filés de frango. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.
 Peixe (100 g a 2,0 kg)	Inteiro, costões ou filés. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.
 Legumes (100 g a 2,0 kg)	Legumes, ervilhas, brócolis, etc. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.
 Pão (100 g a 2,0 kg)	Bolões e todo tipo de pães. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas" e escolha 160 W para descongelar.

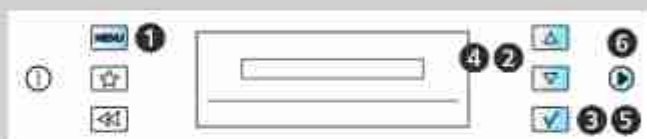
FUNÇÕES ESPECIAIS

As funções especiais do seu produto Brastemp utiliza sensores que detectam o nível de umidade do seu alimento, determinando automaticamente o tempo e a potência necessários para um resultado de cozimento perfeito. Leia as instruções a seguir para cozinhar com perfeição utilizando Aquecimento, Vapor e Crisp Especiais, indicados para diferentes alimentos.

FUNÇÃO AQUECIMENTO ESPECIAL

Utilize esta função quando aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, Fries ou à temperatura ambiente.

Coloque os alimentos numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos micro-ondas.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas para cima/para baixo até surgir no visor a opção **FUNÇÕES ESPECIAIS**.
3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas para cima/para baixo até surgir no visor a opção **AQUECIMENTO ESPECIAL**.
5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
6. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

Não interrompa o programa.

O peso líquido deverá situar-se entre os 250 - 600 g sempre que utilizar esta função. De outro modo deverá considerar a utilização de função manual para obter o melhor resultado.

Certifique-se de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.

Quando guardar uma refeição no refrigerador ou preparer uma refeição para aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

Coloque fatias finas de carne umas por cima das outras ou intercaladas.

Pedaços mais grossos, como bife de carne e salsichas, têm de ser dispostos perto umas das outras.

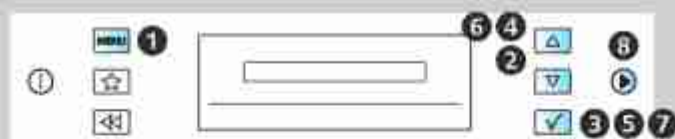
Um período de repouso de 1-2 minutos após o cozimento melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.

Tempo sempre de alimentos quando utilizar esta função.

Se o alimento estiver embalado, a embalagem deve ser furada em 2-3 pontos para permitir que a pressão excessiva se libere durante o aquecimento.

FUNÇÃO CRISP ESPECIAL

Utilize esta função quando quiser, além de esquecer, conferir credência e download para alimentos prontos, estando congelados ou em temperatura ambiente. Mas lembre-se: se o seu alimento estiver congelado, esta função só se aplica se já ele estiver pronto.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas para cima/para baixo até surgir no visor a opção **FUNÇÕES ESPECIAIS**.
3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas para cima/para baixo até surgir no visor a opção **CRISP ESPECIAL**.
5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.



6. Utilize as teclas para cima/para baixo para selecionar o alimento.
7. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
8. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.



utilize apenas o prato Crisp que acompanha esse produto. E lembre-se, o alimento deverá ser colocado diretamente no mesmo, não devendo-se utilizar filmes plásticos e outras embalagens nesta função.

Alimento	Sugestões
Batatas fritas (300 g e 600 g)	Espalhe as batatas numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal, se desejar. Mexa o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.
Pizza, massa fina (250 g e 500 g)	Para pizzas de massa fina.
Pizza massa grossa (300 g e 600 g)	Para pizzas de massa grossa.
Asses de frango (300 g e 600 g)	Para pedaços de frango, unte o prato Crisp e cozinhe com a função grau de preparação definida para suave. Virar o alimento quando for solicitado pelo forno.


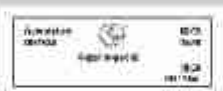

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função CRISP manual.

FUNÇÃO VAPOR ESPECIAL

Utilize esta função para alimentos como legumes, peixe, arroz e massas.

Esta função funciona em 2 passos: O primeiro passo coloca rapidamente o alimento a temperatura de ebulição; O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de cozimento de modo a evitar uma ebulição excessiva.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **FUNÇÕES ESPECIAIS**.

3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **VAPOR ESPECIAL**.

5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
6. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para definir o tempo de cozimento.

7. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

A vaporeira foi concebida para ser utilizada apenas com micro-ondas. Nunca a utilize com outra função.

A utilização da vaporeira em outra função poderá provocar danos.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato giratório consegue rodar livremente.

Coloque sempre a vaporeira no prato giratório de vidro.

TAMPA

Tampe sempre o alimento com uma tampa. Certifique-se de que o recipiente e a tampa são apropriados para uso em micro-ondas antes de os utilizar. Se não possuir uma tampa disponível para o recipiente escolhido, poderá utilizar um prato. Devera ser colocada com a parte inferior virada para o interior do recipiente, deixando uma abertura para saída de vapor.

Não utilize embalagem de alumínio ou de plástico para tapar os alimentos.

RECIPIENTES

Os recipientes utilizados deverão estar cheios apenas até metade. Se pretender ferver grandes quantidades, deverá seleccionar um recipiente maior de modo a assegurar que este não fique cheio até mais de metade do seu tamanho. Evitara assim o derramamento de líquidos.

COZINHAR LEGUMES

Coloque os legumes na grade intermédia de vaporeira. Adicione 100 ml de água na base. Tampe com a tampa e ajuste o tempo. Os legumes moles como os brócolis requerem um tempo de cozimento de 2-3 minutos.

Os legumes duros como as cenouras e as betatas requerem um tempo de cozimento de 4-5 minutos.

COZINHAR ARROZ

Utilize as recomendações da embalagem relativas ao tempo de cozimento e à quantidade de água e de arroz.

Coloque os ingredientes na base, tampe com a tampa e defina o tempo.


RECEITAS

Utilize esta função para navegar rapidamente até a sua receita preferida.





1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **AUTOMÁTICO**.
3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **RECEITAS**.
5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
6. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar uma receita.
7. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
8. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar um alimento.
9. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
10. Utilize as teclas **OK e para cima/baixo** para percorrer e executar as definições necessárias.
11. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.





	Alimento	Quantid.	Acessórios	Sugestões
 Batata	Cozidas	300 g a 1 kg	Base + tampa da vaporeira.	Coloque na base da vaporeira e adicione 100 ml de água. Tampe com a tampa.
	Assadas	200 g a 1 kg	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Descaque, lave e corte as batatas em rodéias de aprox. 1,5 cm de espessura. Posicione-as no recipiente e vire quando lhe for solicitado pelo forno.
	Gratinadas	4 a 10 porções	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Corte as batatas em fatias finas (aprox. 1 cm) e disponha-as intercalando com rodéias de cebola. Tempere tudo com sal, pimenta, alho e por cima adicione creme de leite fresco e polvilhe queijo por cima.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

Alimento		Quantid.	Acessórios	Sugestões
 Batata (congelada)	(Congelada) Batatas fritas	300 g a 800 g	Prato Crisp	Posicione as batatas no prato Crisp, sem sobrepor. Tempere com sal.
	Fritada	300 g a 800 g		Descongele, lave e corte as batatas em fatias de aproximadamente 1,5 cm de espessura. Tempere com sal, pincele óleo nos dois lados. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 Carne	Costelinha	700 g a 1,2 kg	Prato Crisp	Tempere e coloque no prato Crisp.
	Entrecôte	2 a 8 unidades	Prateleira metálica no prato giratório	Adicione a carne quando a prateleira metálica estiver preaquecida. Vire quando lhe for solicitado pelo forno. Tempere.
	Carne de cordeiro	2 a 8 unidades		
	Salsicha grelhada	200 g a 800 g	Prato Crisp	Unte ligeiramente o prato Crisp e posicione as salsichas. Vire o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.
	(Dozida) Cachorro-quente	4 a 8 unidades	Base de vaporeira sem tampa	Coloque na base da vaporeira e cubra o alimento de água.
	(Congelada) Hambúrguer	100 g a 500 g	Prato Crisp	Unte e preaqueça o prato Crisp. Posicione então os hambúrgueres e vire quando tal lhe for solicitado pelo produto.
	Bacon	50 g a 150 g	Prato Crisp	Adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido e vire quando lhe for solicitado pelo forno.
Bolo de carne	4 a 8 porções	Raciolento resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Prepares a sua receita preferida de bolo de carne e leve ao micro-ondas.	



Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

Alimento		Quantid.	Acessórios	Sugestões	
 Aves	Frango	File (vapor)	300 g a 800 g	Vaporreira	Tempere e coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
		File (Frito)	300 g a 1 kg	Prato Crisp	Unte levemente o prato Crisp. Tempere e adicione de filees quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		Coxa/ sobre-coxa	400 g a 1,2 kg		Tempere os pedaços e coloque-os no prato Crisp com a pele virada para cima.
 Peixe	Peixe inteiro	Assado	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente ao micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Tempere e pincele com uma pequena quantidade de manteiga no topo.
		Cozido	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente ao micro-ondas com tampa ou utilize película de plástico para tapar	Tempere e adicione 100 ml de caldo de peixe. Cozinhe com a tampa.
		File (vapor)	300 g a 800 g	Vaporreira	Tempere e coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
	Peixes	{Frito}	300 g a 800 g	prato Crisp	Unte levemente o prato Crisp. Tempere e adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	{Vapor}	300 g a 800 g	vaporreira	Tempere e coloque na grade. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.	

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

Alimento		Quantid.	Acessórios	Sugestões	
 Peixe (congelado)	Gratinado	500 g e 1,2 kg	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.		
	Filé empanado	200 g e 600 g	Prato Crisp	Unte levemente o prato Crisp. Adicione o alimento quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.	
 Legumes	(Congelado)	Legumes	300 g e 800 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
	Cenoura		200 g e 500 g		
	(Verde)	Vegetal	200 g e 500 g	Base + tampa da vaporeira	Coloque na base da vaporeira e adicione 100 ml de água. Tampe com a tampa.
	Brócolis		200 g e 500 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária e adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
	Couve-flor		200 g e 500 g		
	(Congelado)	Gratinado	400 g e 900 g	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	
Pimentão	Vapor	200 g e 500 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	
	Fritado	200 g e 500 g	Prato Crisp	Unte o prato Crisp levemente com óleo. Adicione o alimento cortado em pedaços quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Tempere e salpique com óleo. Mexa o alimento sempre que lhe for solicitado pelo forno.	

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

Alimento		Quantid.	Acessórios	Sugestões	
 Legumes (comensais)	Berinjela	300 g a 800 g	Prato Crisp	Corte em metades, polvilhe com sal e deixe repousar durante um breve período de tempo. Unte ligeiramente o prato Crisp e adicione o alimento quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire quando lhe for solicitado pelo forno.	
	Abóbora	Vapor	200 g a 500 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
	Milho am. espiga	300 g a 1 kg			
	Tomates	300 g a 800 g	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno na prateleira metálica	Corte em metades, sempre e polvilhe com queijo sobre o topo.	
 Massa	Massa	1 a 4 porções	Base e tampa da vaporeira	Defina o tempo de cozimento recomendado para a massa. Adicione água na base da Vaporeira. Tampe com a tampa. Adicione a massa quando lhe for solicitado pelo forno e continue o cozimento com a tampa.	
	Lasanha	Cassola	4 a 10 porções	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Prepares a sua receita favorita ou siga as instruções na embalagem da lasanha.
		Congelada	400 g a 1 kg	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".					

Alimento		Quantid.	Acessórios	Sugestões	
Arroz	Cozido	Arroz	100 ml a 400 ml	Base e tampa da Vaporeira	Defina o tempo de cozimento recomendado para o arroz. Adicione água e arroz na base e tape com a tampa.
	Mingau	Arroz	2 a 4 porções		Coloque o arroz e a água na base da Vaporeira. Tampe com a tampa. Adicione leite quando lhe for solicitado pelo fômo e prossiga com o cozimento. Adoce a gosto.
	Aveia		1 a 2 porções	Prato resistente ao micro-ondas sem tampa	Misture os flocos de aveia, açúcar e água.
Pizza/Torta	Pizza	Caseira	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a sua receita favorita (massa preparada com 150 ml de água) e coloque no prato Crisp.
		Fina (congelada)	250 g a 500 g		Retire a embalagem.
		Grossa (congelada)	300 g a 800 g		
	Fina	200 g a 500 g	Adicione a pizza quando o prato Crisp estiver preaquecido.		
Quiche	Lorraine	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a massa (250 g de farinha, 150 g de manteiga + 2 colheres e meia de sopa de água). Abra e preencha o prato Crisp com a massa. Retire os excessos. Cozinhe previamente a massa. Quando o forno solicitar para adicionar o recheio, adicione 200 g de presunto e 175 g de queijo e dê-lhe uma mistura de 3 ovos e 300 ml de creme de leite. Coloque no forno e prossiga com o cozimento.	
		(Congelada)		200 g a 800 g	Retire a embalagem e posicione sobre o prato Crisp.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

Alimento		Quantid.	Acessórios	Sugestões
Pão/ bolos	Trouxinhas de queijo	4 a 6 unidades	Prato Crisp	Bata no liquidificador 1 xícara (chá) de leite morno, 15 g de fermento biológico, 3 colheres (sopa) de óleo, 2 ovos, 1 colher (chá) de sal e 4 colheres (sopa) de açúcar. Misture 3 xícaras (chá) de farinha de trigo e mexa com uma colher, até formar uma bola lisa que se solta facilmente das mãos. Deve crescer até dobrar de volume. Enquanto isso, misture 100 g de queijo parmesão, 100 g de muçarela e 3 colheres (chá) de requeijão cremoso para o recheio. Faça 6 bolas com a massa. Abra-as com rolo em espessura média, recheie com 2 colheres (sopa) dos queijos misturados. Feche as pontas fazendo uma trouxinha. Distribua-as no prato Crisp e leve ao micro-ondas, selecionando a porção desejada.
	Pão doce	1 fornada		Faça sua receita preferida e molde num único pão doce, ou em pedaços menores sobre o prato Crisp untado.
Refeições rápidas	Pipocas	90 a 100 g		Coloque o saco no prato giratório. Prepare apenas um pacote de cada vez.
	Castanhas assadas	50 g e 200 g	Prato Crisp	Adicione as castanhas quando o prato Crisp estiver preaquecido. Mexa quando lhe for solicitado pela forno.
	Frango	Assas de frango Nuggets (congelados)	300 g a 600 g 250 g e 800 g	Adicione os nuggets quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire quando lhe for solicitado pela forno.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

Alimento		Quantid.	Acessórios	Sugestões
Sobre- massa	Torta de frutas	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo (ou utilize uma massa já confeccionada). Revista o prato Crisp com a massa e encha com 700 a 800 g de maçãs em fatias, misturadas com açúcar e canela.
		300 g a 800 g		Retire a embalagem.
	Maçãs assadas	4 a 8 unidades	Recipiente resistente às micro-ondas, e ao calor do forno no prato giratório.	Retire de caroços e encha com marmelo ou canela, açúcar e manteiga.
	Crème Brûlée	2 a 8 porções	Recipiente resistente às micro-ondas, e ao calor do forno e prato Crisp	Para 4 porções, misture 4 gemas de ovo, 75 g de açúcar e 1 colher de chá de essência de baunilha. Aqueça 200 ml de creme de leite + 150 ml de leite durante 3-3½ minutos na função MANUAL MICRO-ONDAS e adicione aos ovos. Distribua a mistura em ramequins. Adicione 500 ml de água ao prato Crisp e coloque os ramequins na água, assim que o forno emitir um sinal sonoro. Polvilhe o topo com açúcar depois de esfriar e derreta com um queimador a gás.
Compota de frutas	300 g a 800 ml	Vaponeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

05 MANUTENÇÃO

LIMPEZA GERAL

IMPORTANTE

Antes de limpar, certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o forno de micro-ondas está frio. Sempre siga as instruções das etiquetas dos produtos de limpeza. Sabão, água e pano macio ou esponja são sugeridos. Fique atento às instruções e indicações fornecidas pelos fabricantes de produtos de limpeza.



A falta de limpeza do forno pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar de maneira adversa a vida útil do aparelho e resultar na possibilidade de situações de risco.

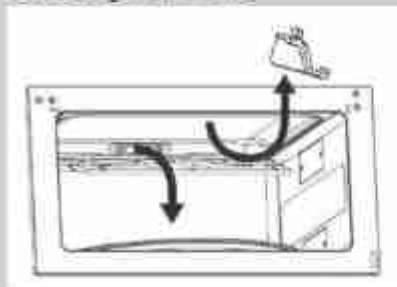
IMPORTANTE:

- Não use espátulas metálicas, limpadores abrasivos, esponjas de aço, panos ásperos que possam danificar o painel de

controle e as superfícies interior e exterior do forno. Use uma esponja macia com detergente neutro ou papel toalha com limpador de vidro. Aplique o limpador de vidro em uma toalha de papel. Não coloque o limpador de vidro diretamente sobre o forno.

- Em intervalos regulares, especialmente se tiverem ocorrido derramamentos, remova o prato giratório, o suporte do prato giratório e limpe a base do forno.
- Este forno foi projetado para operar com o prato giratório posicionado. Não use o forno de micro-ondas quando o prato giratório tiver sido removido para limpeza.
- Use um detergente neutro, água e um pano macio para limpeza das superfícies internas, frontal e braseira da porta e da abertura da porta.
- Não permita o acúmulo de gordura ou partículas de alimentos em torno da porta. Para manchas persistentes, ferva um copo com água no forno por 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer as manchas.
- Não use dispositivos de limpeza a vapor para limpar o seu forno de micro-ondas. Aqueça 1 copo com água (250 ml) com 1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre (45 ml) por 2 a 5 minutos no forno de micro-ondas para eliminar odores no interior do forno.
- A resistência do grill não precisa ser limpa, já que calor intenso irá queimar quaisquer respingos, mas o teto sobre a mesma pode necessitar de limpeza regular. Isso deve ser feito com água quente, detergente e uma esponja.

- Para limpar o teto, empurre a resistência do grill para cima.



- Gire o gancho cerâmico para a direita.
- Solte a resistência. Esta ficará suspensa para que a limpeza do teto possa ser realizada.
- Para retornar a resistência, levante a mesma e prenda o gancho novamente.
- **LIMPE COM CUIDADO:** O prato Crisp deve ser limpo em água com detergente neutro. Áreas com sedimentos acumulados podem ser limpas com uma esponja macia e um detergente neutro. Deixe sempre o prato Crisp esfriar antes de limpá-lo. Não o coloque em contato nem o enxágue com água enquanto o prato Crisp estiver quente. O resfriamento rápido pode danificá-lo.

06 SOLUÇÕES PARA A MAIORIA DOS PROBLEMAS

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

Problema	Verifique:
O forno não liga	Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado. Se a tomada está com defeito. Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O visor está aceso, mas o forno não funciona	Se a porta está bem fechada. Se o tempo de cozimento foi programado. Se a tecla Start (Iniciar) foi acionada. Se o suporte e o prato giratório estão no lugar. Se não está com a trava de segurança.
Cozimento incompleto	Se foi selecionada a potência adequada (quando um tempo é programado e a tecla Start (Iniciar) é pressionada, a potência padrão é de 600 W, exceto a potência para 750 W, caso haja). Se foi programado o tempo de cozimento suficiente. Se o alimento foi colocado na posição correta. Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto. Se a tensão da rede elétrica está entre 100 e 240 V. Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalou e fumaça	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem fiação ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm). Se estiver utilizando papel alumínio para cobrir alimentos. Não utilize papel alumínio. Se a embalagem utilizada contém óleo ou grampos de metal. Se o alimento está embalado em papel reciclado. Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.

Problema	Verifique
Quemências especialmente normais	<p>Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.</p> <p>Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).</p> <p>Ruídos desconstructivos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima.</p> <p>Prato giratório alternando o sentido do giro.</p> <p>Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.</p> <p>Estalos durante o cozimento.</p>
Oscilação de voltagem	<p>A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.</p>

07 DADOS TÉCNICOS

micro-ondas de Embutir Gourmand

	EMD40ARBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	455 x 595 x 545
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	561 x 685 x 660
Peso Líquido (kg)	35
Peso do Produto Embalado (kg)	37
Voluma da Cavidade (litros)	40
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	198 - 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	15
Potência Útil - micro-ondas (W)	900
Potência (W)	2800

08 QUESTÕES AMBIENTAIS

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

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.

DESCARTE

Após 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 de forma mais correta possível.

09 FALE COM A BRASTEMP

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Braستمp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número da série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta, que está localizada na parte inferior do micro-ondas, em uma etiqueta com o logotipo da Braستمp. Entre em contato com a Rede de Serviços Braستمp, através dos números de telefone abaixo:

Ligue para: • Capitais e Regiões Metropolitanas: 0003-0099
• Demais Localidades: 0800 070 0999

Ou acesse o site: www.braستمp.com.br



Rede de Serviços

Rede de Serviços Braستمp

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

10 TERMO DE GARANTIA



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

BRASTEMP
seja autêntico

Rede de Serviços
Brastemp

Endereço para correspondência

Rua Olympia Semeraro, 576

Bairro: Jardim Santa Emília

CEP: 04163-901 São Paulo / SP

Micro-ondas de Embutir

BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR

BMO40

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família. 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.

1. Segurança	3	5. Manutenção	27
1.1 Instruções de segurança	3	5.1 Limpeza geral	27
2. Conhecendo seu produto	5	6. Questões ambientais	28
2.1 Conhecendo os acessórios	5	6.1 Embalagem	28
2.2 Conhecendo o painel	6	6.2 Produto	28
3. Instalação	7	6.3 Descarte	28
3.1 Recomendação prévia de confecção do nicho	7	7. Soluções para a maioria dos problemas	29
3.2 Requisitos para a instalação	7	8. Dados técnicos	30
3.3 Ferramentas e Peças	7	9. Fale com a Brastemp	30
3.4 Nicho	8	10. Termo de Garantia	31
3.5 Instalação elétrica	8		
4. Operação	11		
4.1 Ajuste do Relógio	11		
4.2 Programando o Timer	11		
4.3 Proteção de aquecimento	11		
4.4 Bloqueio das teclas	11		
4.5 Grau de cozimento (apenas nas funções automáticas)	12		
4.6 Mensagens	12		
4.7 Resfriamento	12		
4.8 Favoritos	13		
4.9 Ligar/Desligar	13		
4.10 Alterar as definições	13		
4.11 Timer de cozinha	16		
4.12 Cozinhar e aquecer com micro-ondas	16		
4.13 Função Jet Start	17		
4.14 Função Crisp	17		
4.15 Função Grill	18		
4.16 Função Grill+MO	18		
4.17 Função descongelamento manual	19		
4.18 Função jet defrost (descongelamento rápido)	19		
4.19 Cozimento por sensor	20		
4.20 Receitas	22		

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

 Acessar o site www.brastemp.com.br/assistencia, através de seu computador ou smartphone.

 Decodificar o QR Code ao lado:



1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;

2. Aponte a câmera;

3. Aguarde a decodificação;

4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

1 Segurança

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

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

⚠ Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos 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.

⚠ ADVERTENCIA

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.

1.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Equipe de áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, pousadas e outros ambientes residenciais;
 - Leito e ambientes tipo café da manhã.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Cuidado: se as travessas de porta ou a porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- Cuidado: é perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço de operação de reparo que envolve a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
- Cuidado: líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.
- Cuidado: partes acessíveis podem tornar-se quentes durante o uso, mantenha as crianças afastadas.
- A instalação do seu forno de micro-ondas deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp seguindo as informações descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação, verifique a voltagem (tensão) do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é "bi-volt".
- 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.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Só permitir que as crianças usem o forno sem supervisão, quando as instruções adequadas forem dadas para que a criança seja capaz de usar o forno de uma forma segura e entenda os perigos do uso indevido.
- Seu micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste manual.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Devem ser tomados cuidados para que se evite o toque em elementos de aquecimento no interior do forno.
- 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 que acompanha o produto.
- 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.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, retire o plugue da tomada. Mantenha a porta fechada para conter qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atresada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atresada de bolhas, ou erupção tardia, acontece-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra,

evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descer por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.

- Alimentos inteiros com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguça, salsicha, pimentão, berinjela, 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 com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc., não devem ser aquecidos por muito tempo, pois poderão incendiar-se.
- 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 refogue os alimentos diretamente em óleo ou gordura e nem utilize quantidades superiores àsquelas indicadas nas receitas desta manual.
- Não coloque mamadeiras com bico no micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não coloque em cima de seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza descritas neste manual.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- Evite o acúmulo de detritos no bico do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do mesmo.
- Peso máximo na porta: ao preparar alimentos em recipientes sobre a porta, apoie o recipiente no centro da porta, enquanto mexe ou vira o alimento (peso máximo é de 7 kg).
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador, adaptadores, "benjamins" ou "mp-break" de computadores para ligar o micro-ondas, eles poderão incendiar-se ou danificar o produto.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas açucaradas e caramels no micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que estas preparações atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- No caso de quebra do prato giratório original do produto, não use o micro-ondas com outro que não tenha sido comprado diretamente no Rede de Serviços Brasstemp. Este prato é de uso exclusivo para este micro-ondas.
- O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. Secagem de comidas ou roupas e aquecimento de bolsas quentes, chinelos, esponjas, panos molhados, e similares pode levar ao risco de ferimento, ignição ou fogo.

Recipientes adequados para uso em micro-ondas

- Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.

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

- Utilize recipientes de tamanhos adequados para o micro-ondas. Asegure-se que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.
- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Quando aquecer alimento em utensílios de plásticos ou papel, verifique frequentemente o forno devido a possibilidade de ignição.
- Quando usar filme plástico ou papel para cobrir os alimentos ou os recipientes, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se e também sempre deixe uma pequena abertura para a saída dos vapores provenientes do cozimento do alimento.
- 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. Sempre é importante verificar as instruções dos fabricantes destes recipientes. Evite acidentes.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.
- Fique atento às ilustrações e explicações de cada função para a correta utilização de recipientes. Assim, você garante o sucesso de seus preparos e a vida útil de seu produto.

Técnicas para Cozinhar em micro-ondas

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser movidos, virados ou rejeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS

- a) Não tente operar o forno de micro-ondas com a porta aberta, já que isto pode resultar na exposição perigosa à energia de micro-ondas. É importante não anular ou adulterar as condições de segurança.
- b) Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do forno e a porta ou permita que resíduo de sujeira ou detergente acumulem sobre as superfícies de vedação.
- c) Não opere o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche apropriadamente e, que não haja danos na:
 1. Porta;
 2. Dobradiças e trincos (quebrados e soltos);
 3. Fechamento da porta e vedação das superfícies.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS

2 Conhecendo seu produto



1. Painel de controle
2. Puxador da porta
3. Porta translúcida
4. Moldura de inox

2.1 CONHECENDO OS ACESSÓRIOS

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.

Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as micro-ondas passem através deles.

Tomem cuidado para que os alimentos ou utensílios não entrem em contato com as paredes / interior do forno.

Se acessórios com partes metálicas entrarem em contato com o interior do forno, enquanto este estiver em funcionamento, ocorrerá uma falha e o forno poderá ficar danificado.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato giratório consegue rodar livremente.

Itens obrigatórios



SUPORTE DO PRATO GIRATÓRIO

Utilize o suporte do prato giratório por baixo do prato giratório. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no mesmo. Monte o suporte do prato giratório no forno.



PRATO GIRATÓRIO

Utilize o prato giratório com todos os métodos de cozimento. Este prato recolhe os respingos de líquidos e as partículas de comida que poderiam manchar e sujar o interior do forno. Coloque-o no respectivo suporte.

Itens opcionais



SUPORTE METÁLICO

Utilize o suporte metálico sempre que utilizar a função Grill.



PEGADOR DO PRATO CRISP

Utilize o pegador especial para retirar o prato Crisp quente do forno.



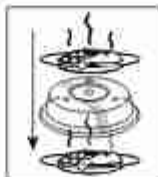
PRATO CRISP

Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. Quando utilizá-lo, use sempre o prato giratório de vidro como suporte. Não coloque quaisquer utensílios no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio. O prato Crisp pode ser pré-aquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min.). Use sempre a função Crisp para pré-aquecê-lo.



VAPOREIRA

A Vaporeira possui 3 peças: a base, a grade intermediária e a tampa. Para fazer alimentos como peixe, legume e batatas utilize as 3 peças juntas. Para preparar alimentos como arroz e massas utilize apenas a base e a tampa. Lembre-se de sempre colocar a vaporeira no prato giratório.



TAMPA

A tampa é utilizada para cobrir alimentos durante o processo de cozimento ou de aquecimento apenas com micro-ondas. Ajuda a diminuir os respingos e reter a umidade dos alimentos, bem como a reduzir o tempo de cozimento.

2.2 CONHECENDO O PAINEL



1. Tecla **On/Off**

Liga e desliga o micro-ondas.

2. Tecla **MENU**

Acesso o menu para selecionar a função desejada.

3. Tecla **Favorites**

Acesso diretamente as funções mais utilizadas do produto.

4. Tecla **Voltar**

Retorna à tela anterior.

5. Visor

6. Tecla para cima/baixo

Utilize-as para percorrer os menus, ajustar tempo, quantidade e outras funções.

7. Tecla **OK**

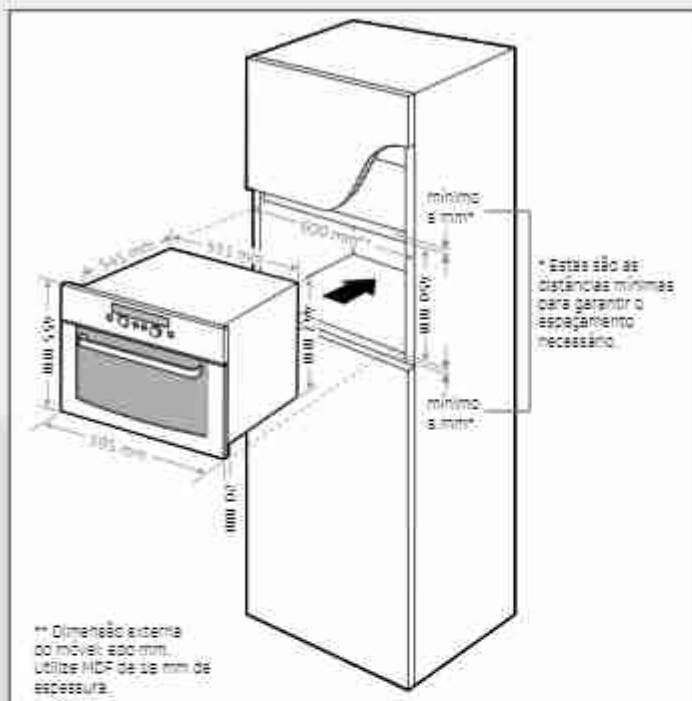
Seleciona a opção escolhida e segue para a próxima tela.

8. Tecla **Start (Iniciar)**

Inicia o aquecimento.

3 Instalação

3.1 RECOMENDAÇÃO PRÉVIA DE CONFECÇÃO DO NICHU



Caso o nicho que você venha a embutir o produto tenha portas ou outros produtos de embutir, é necessário que as seguintes dimensões sejam seguidas na confecção do nicho a fim de evitar custos extras de instalação.

O aparelho não deve ser operado com qualquer porta de armário, no qual esteja enclausurado, fechada.

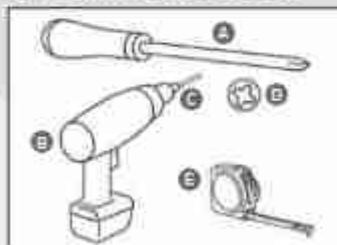
i Importante

Para garantir um alinhamento perfeito, use portas com 20 mm de espessura no seu móvel.

3.2 REQUISITOS PARA A INSTALAÇÃO

- 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 33 °C.
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do micro-ondas.

3.3 FERRAMENTAS E PEÇAS



Ferramentas:

Ter em mãos as ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Ler e seguir as instruções fornecidas neste manual com as ferramentas listadas abaixo:

- Chave Philips
- Furadeira elétrica
- Broca de 3/64" (2 mm)
- Parafusos Philips Ø 2 mm
- Trena



Peças fornecidas:

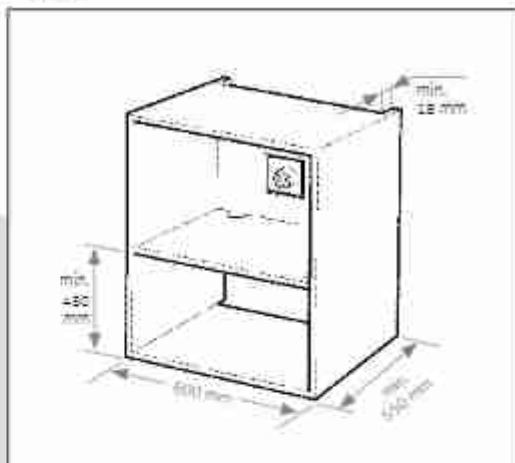
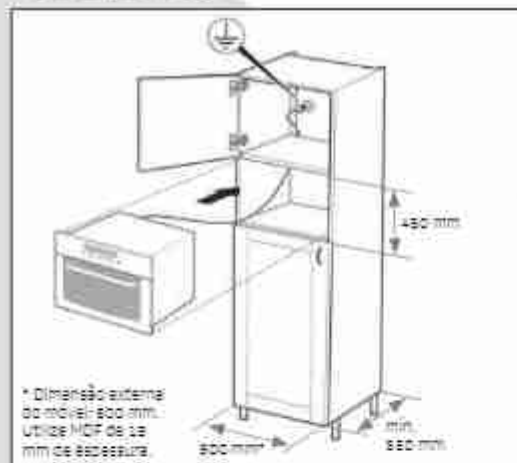
Todas as peças seguintes são fornecidas:

- suporte - 1 unidade
- Parafuso - 2 unidades
- Parafuso - 2 unidades

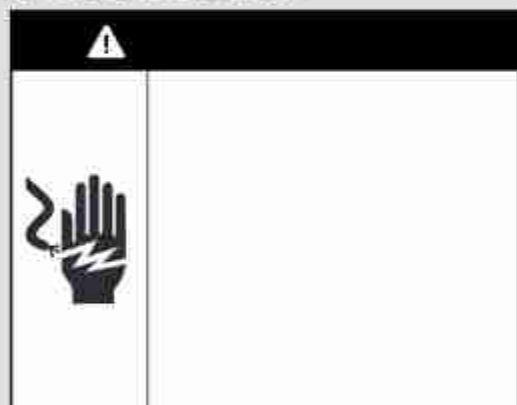
3.4 NICHU

Existem dois tipos de nichos para que a instalação seja realizada:

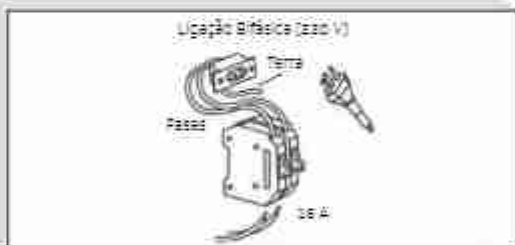
1. Nicho com portas onde o micro-ondas ficará embutido e exatamente alinhado.
2. Nicho normal, onde não é necessário o alinhamento com portas.



3.5 INSTALAÇÃO ELÉTRICA



- 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.



- Se necessário, contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.

Necessidades

- Uma alimentação elétrica de 220 Volts / 60 Hz (CA)

Recomendações

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

- Instalação elétrica adequada para a tensão de 220 V / 60 Hz.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem correspondente à do micro-ondas para ligar o aparelho.
- Somente disjuntores térmicos ou termomagnéticos exclusivos de 16 A 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 da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 – Seção Aterramento.

ATENÇÃO

- Este produto **NÃO É 0 VOLT**.
- Não use transformadores, estabilizadores ou "no-break".
- O uso de adaptadores ou equipamentos não autorizados pela Brastemp pode causar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica ou danos no cabo de força.
- Produto disponível somente em 220 V / 60 Hz.

Instruções de aterramento

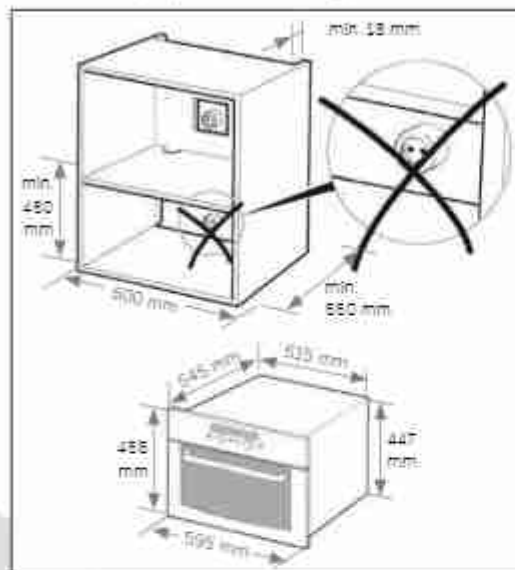
O forno de micro-ondas deve ser aterrado. No caso de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica. O forno de micro-ondas é equipado com um cordão de alimentação com um plugue tripolar, que deve ser conectado a uma tomada adequadamente instalada e aterrada.

- AVISO: O uso impróprio do plugue aterrado pode resultar em risco de choque elétrico. Consulte um electricista qualificado ou a assistência técnica se as instruções de aterramento não

foram compreendidas completamente ou se houver dúvidas se o forno de micro-ondas está aterrado adequadamente. Não usar um cordão de extensão. Se o cabo de alimentação fornecido for muito curto, entre em contato com um electricista ou assistente técnico para instalar uma tomada, mais próxima do forno de micro-ondas.

Procedimento de instalação

Siga as etapas do processo de instalação a seguir, atento a todas as notas que permeiam as instruções:



Preparação do nicho

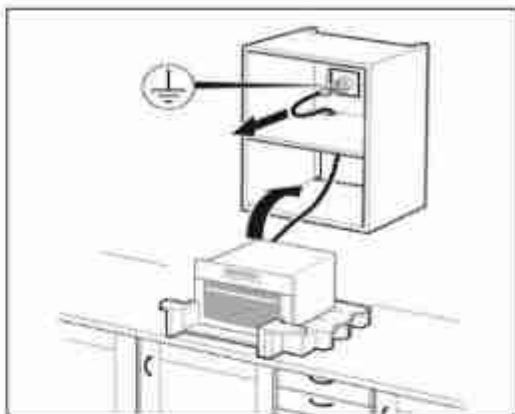
Siga as orientações de dimensões mínimas e máximas da figura acima. O nicho tem de ser projetado/adaptado para essas dimensões. É importante que a tomada elétrica não esteja no mesmo gabinete que o forno de micro-ondas. A tomada precisa estar acima ou abaixo com espaço para passagem do cabo de alimentação até a tomada.



Na parte superior da embalagem do produto encontra-se uma base metálica que deve ser instalada no nicho antes da instalação do micro-ondas. Posicione a barra como na imagem abaixo e fixe-a com os parafusos. Ela servirá como um abastecimento para o móvel.

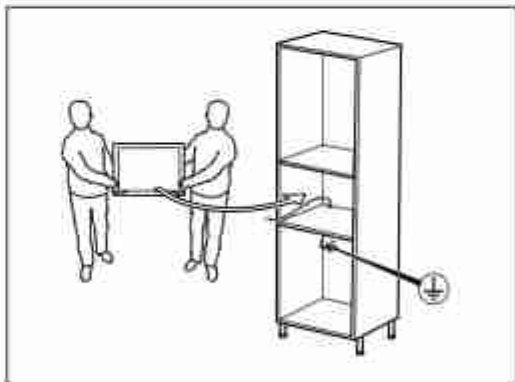
Preparação do produto

Retire o produto da caixa e leve-o até o local de instalação. Retire o isolador e possíveis grãos que possam ficar na parte externa do produto. Retire todos os acessórios que encontram-se no interior do micro-ondas. Ligue o produto a uma tomada tripolar, conforme novo padrão brasileiro NBR14136.



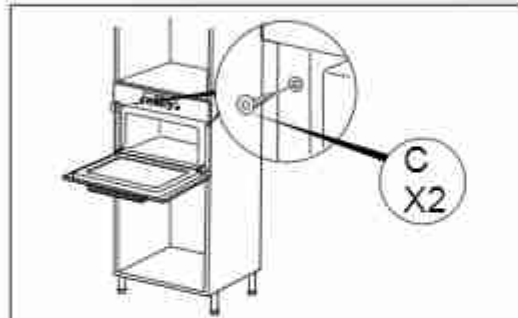
Colocando o produto no nicho

Coloque-o cuidadosamente no nicho, até que se encaixe completamente no móvel. Durante o movimento, garanta que o cabo de alimentação não seja esmagado pelo produto.



Fixação do produto no nicho

Após o encaixe no nicho, confirme que o cabo de alimentação está todo no outro compartimento. Em seguida, com as portas do forno abertas, faça a furação no móvel no local indicado nas laterais do produto com uma broca de 2 mm. Depois coloque os dois parafusos C e aperte.



⚠ Importante

Certifique-se que o produto tenha sido fixado corretamente. O não cumprimento disso pode causar a queda do produto e danos ao usuário e ao produto.

Teste de uso

Retire todo o material utilizado na instalação, esvazie o interior do produto, deixando apenas o suporte do prato, guia do prato e prato giratório; estas componentes fazem parte do forno, que só deve ser ligado com todos devidamente posicionados.



Montagem do prato giratório



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



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



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

Testando o micro-ondas

Após ligar o seu micro-ondas pela primeira vez aparecerá uma tela para a seleção do idioma. Use as teclas **para cima/baixo** (1) para encontrar o idioma desejado e pressione a tecla **OK** (2) para selecioná-lo. Em seguida aparecerá uma tela de confirmação da seleção do idioma e depois solicitará a definição da hora. Com as teclas **para cima/baixo** (3) configure a hora correta e pressione a tecla **OK** (4). O micro-ondas desligará automaticamente após a configuração da hora.

- Pressione a tecla **On/Off** (5) para ligá-lo.
- Abra a porta do forno e coloque um copo com água limpa e fria sobre o prato giratório.
- Feche a porta do forno.
- Selecione a opção manual e pressione a tecla **OK** (7). Em seguida, selecione micro-ondas e pressione **OK** (7). Ajuste um tempo de 10 segundos, seguido de **OK** (7).
- Pressione a tecla de **Start (Iniciar)** (8).
- Para verificar o sistema de segurança do seu forno, abra a porta durante seu funcionamento. Ele deve parar de funcionar. Este procedimento deve ser utilizado sempre que você queira interromper temporariamente o funcionamento sem cancelar a programação.
- Para retomar o funcionamento do ponto onde foi interrompido, feche a porta do forno e pressione a **Start (Iniciar)** (8).
- Ao finalizar seu funcionamento, o forno emite um 'bip'. O 'bip' é emitido de 30 em 30 segundos caso a porta do forno não seja aberta, lembrando o consumidor de retirar o alimento de dentro do forno.

4 operação

Siga as orientações abaixo para ativar todas as funções disponíveis no seu micro-ondas. A figura abaixo mostra a descrição do painel de controle e a identificação de cada uma das teclas disponíveis.

As instruções serão dadas pela repetição das teclas conforme abaixo identificadas.



4.1 AJUSTE DO RELÓGIO

Para alterar a hora do relógio após a configuração inicial, siga as instruções abaixo:

1. Acesse a tecla **MENU** (2), e selecione a opção Definições. Pressione a tecla **OK** (7).

2. Selecione a opção Tempo e pressione **OK** (7).
3. Defina a hora com as teclas **para cima/baixo** (5).
4. Para confirmar pressione a tecla **OK** (7).

4.2 PROGRAMANDO O TIMER

Use essa função como um timer de cozinha. Utilize para marcar o tempo de descansa dos alimentos após cozidos, para fermentação de uma massa ou em outros momentos que seja necessário marcar o tempo na cozinha. O uso do timer está disponível quando o forno está desligado, ou em modo de espera.

1. Pressione a tecla **OK** (7).

2. Utilize as teclas **para cima/baixo** (5) para regular o tempo desejado no timer.
3. Pressione a tecla **OK** (7) para iniciar a contagem regressiva do tempo.

Um bip será emitido quando a contagem do timer terminar. Se a tecla **On/Off** (1) for pressionado durante a contagem do tempo, a função timer será desativada.

4.3 PROTEÇÃO DE AQUECIMENTO

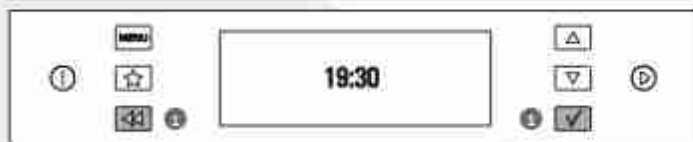


A função de proteção de aquecimento é ativada um minuto após o forno ter regressado ao "modo de espera".

A porta deve ser aberta e fechada por ex. quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança.

4.4 BLOQUEIO DAS TECLAS

Utilize esta função para evitar que crianças utilizem o forno sem vigilância. Com o bloqueio ativo, todas as teclas ficam desativadas.



1. Pressione as teclas **Voltar** e **OK** simultaneamente e mantenha-as pressionadas até ouvir dois sinais sonoros (3 segundos).



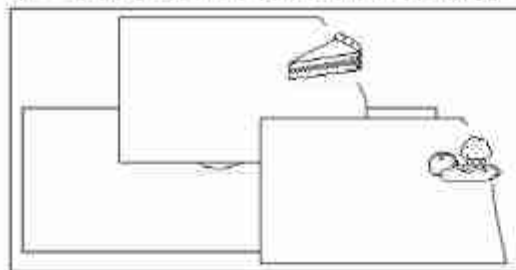
LEMBRE-SE: estes botões só funcionam simultaneamente quando o forno está desligado.

Uma mensagem de confirmação é apresentada durante 3 segundos antes de regressar a vista anterior.



Para desativar o bloqueio das teclas utilize o mesmo procedimento de ativação.

4.5 GRAU DE COZIMENTO (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)



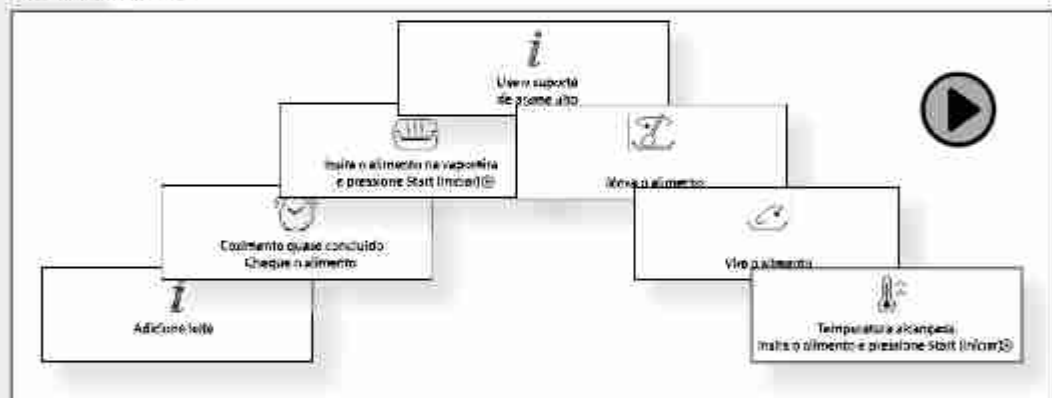
O grau de cozimento está disponível em grande parte das funções automáticas. Tem a possibilidade de controlar o resultado final utilizando a função Ajustar Grau de cozimento. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior a temperatura normal predefinida. Ao utilizar uma destas funções, o forno escolhe a definição normal predefinida. Este ajuste proporciona normalmente o melhor resultado. Mas se o alimento ficar muito quente para ser imediatamente servido, você pode ajustar o preparo facilmente antes de utilizar novamente a mesma função.

Este ajuste é feito após escolhida a função e a receita, selecionado um nível do grau de preparação com as teclas para cima/baixo antes de pressionar a tecla **Start (Iniciar)**.

GRAU DE PREPARAÇÃO

NÍVEL	EFEITO
Entrar	Fornecer maior grau de cozimento.
Normal	Valor normal predefinido.
Suave	Fornecer menor grau de cozimento.

4.6 MENSAGENS



Ao utilizar diversas funções o forno poderá parar e solicitar que execute uma ação ou indicar o acessório mais adequado. Sempre que surgir uma mensagem:

- abra a porta (se necessário);
- execute a ação (se necessário);
- feche a porta e reinicie pressionando a tecla **Start (Iniciar)**.

4.7 RESFRIAMENTO

Sempre que uma função é concluída, o forno inicia um procedimento de resfriamento. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente.

O procedimento de resfriamento pode ser interrompido através da abertura e fechamento da porta, pois não provocará qualquer tipo de dano ao forno.

4.8 FAVORITOS

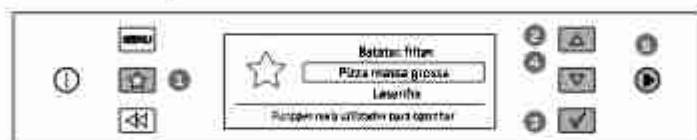
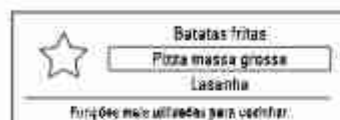
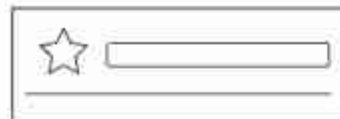


Para aumentar a facilidade de utilização, o forno compila automaticamente uma lista dos stajhos favoritos do utilizador.

Quando começar a utilizar o forno, a lista consistirá em 10 posições vazias designadas como FAVORITO. À medida que for utilizando o forno, esta começará a preencher automaticamente a lista com os stajhos das funções mais frequentemente utilizadas.

Ào entrar no menu de favoritos, a função mais utilizada estará pré-selecionada e posicionada no favorito #1.

NOTA: a ordem das funções apresentadas no menu de favoritos será automaticamente alterada de acordo com a frequência de uso.



1. Pressione a tecla **Favoritos**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar o seu stajho preferido. A função utilizada de forma mais frequente estará pré-selecionada.
3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas **para cima/baixo** e **OK** para efetuar os ajustes necessários de tempo ou quantidade ou potência.
5. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

4.9 LIGAR/DESLIGAR

Para ligar ou desligar o aparelho, utilize a tecla **On/Off**.

Quando o aparelho é ligado, todas as teclas funcionam normalmente e o relógio de 24 horas não é apresentado no visor.

Quando o aparelho é desligado, todas as teclas, à exceção de duas, ficam desativadas: a tecla **Start (Iniciar)** e a tecla **OK** (consulte a seção **Timer de Cozinha**, na página 16). O relógio de 24 horas é apresentado.

NOTA: o comportamento do forno pode diferir do descrito acima, dependendo do fato de a função **ECO** ser ligada ou desligada (consulte a seção relativa à função **ECO**, na página 15 para obter mais informações).

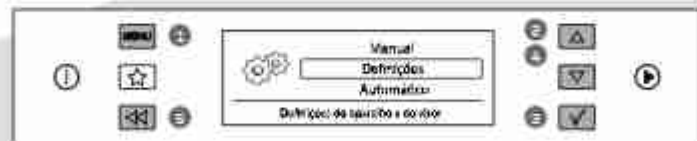
As descrições presentes neste manual de instruções assumem que o forno está ligado.

4.10 ALTERAR AS DEFINIÇÕES

Quando o aparelho for ligado pela primeira vez, irá solicitar a configuração do idioma e das horas.

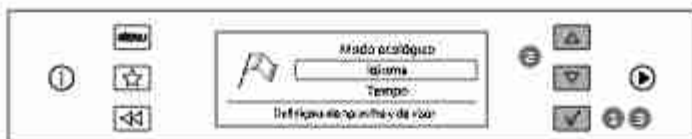
Após uma falha de energia, o relógio fica intermitente e necessita de ser novamente ajustado.

O forno possui diversas funções que podem ser ajustadas de acordo com o seu gosto pessoal.

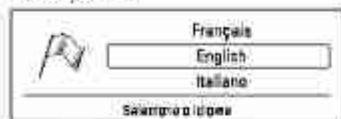


1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **DEFINIÇÕES**.
3. Pressione a tecla **OK**.
4. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar a definição a regular.
5. Quando terminar, pressione a tecla **Voltar** para sair da função de definições.

IDIOMA



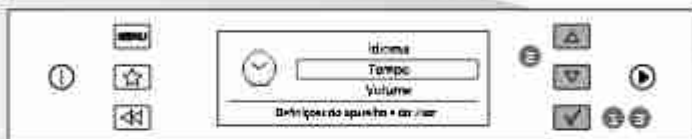
1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar um dos idiomas disponíveis.



3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



AJUSTE DO RELÓGIO



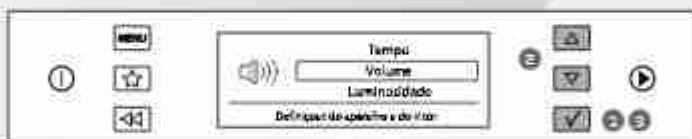
1. Pressione a tecla **OK** (os dígitos esquerdos (horas) começam a piscar).
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o relógio de 24 horas.



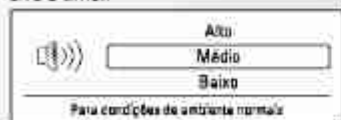
3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração. O relógio fica ajustado e em funcionamento.



AJUSTE DO SOM



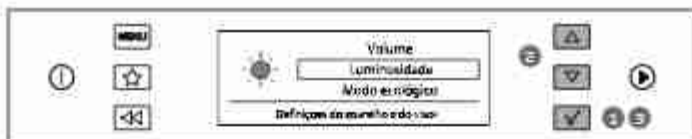
1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o volume para alto, médio, baixo ou silencioso. **ATENÇÃO:** O modo silencioso desativa todos os sons, inclusive o timer.



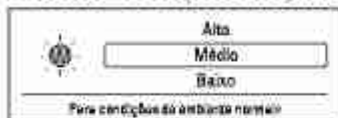
3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



LUMINOSIDADE



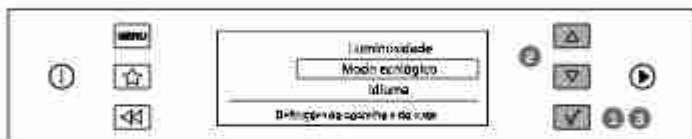
1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de luminosidade mais adequado a sua preferência.



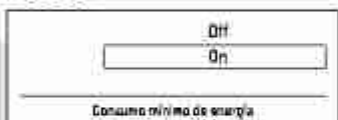
3. Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção.



ECO



1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para ligar ou desligar o modo ECO.



3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.

Quando o modo ECO está ligado, o visor desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. O visor acenderá automaticamente sempre que pressionar um botão ou se abrir a porta do forno. Quando o modo ECO estiver desligado, o visor não será desativado e o relógio de 24 horas estará sempre visível.

DURANTE O COZIMENTO

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado:

O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos, pressionando a tecla **Start (Iniciar)**. Cada vez que a tecla **Start (Iniciar)** for pressionada, aumentará o tempo em 30 segundos.

É possível regressar diretamente ao último parâmetro alterado pressionando a tecla **Voltar**.

Após pressionar as teclas **para cima/baixo**, poderá percorrer os diversos parâmetros e selecionar o parâmetro que pretende alterar.

Pressione a tecla **OK**, para selecionar e atualizar o parâmetro a ser alterado (começará a piscar). Utilize as teclas **para cima/baixo** para alterar a definição.

Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção. O forno continua automaticamente com a nova definição.



4.11 TIMER DE COZINHA

Utilize esta função sempre que necessitar de um timer de cozinha para medir o tempo exato em vários procedimentos tais como o cozimento de ovos, fermentação da massa para preparo de bolos, etc.

Esta função só está disponível quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.



1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para ajustar o tempo desejado no timer.



3. Pressione a tecla **OK** para iniciar a contagem decrescente do timer.

Um sinal sonoro será emitido sempre que o timer tiver concluído a contagem decrescente.

Se pressionar a tecla **On/off** antes do timer terminar a contagem, desativará o timer.

ATENÇÃO: se o micro-ondas estiver no modo silencioso, o sinal sonoro não será emitido. Altere as definições de volume para utilizar o timer.

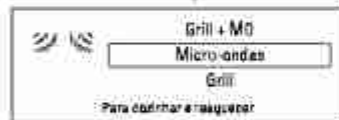


4.12 COZINHAR E AQUECER COM MICRO-ONDAS

Utilize esta função para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.
3. Pressione a tecla **OK** quando **micro-ondas** surgir no visor.



4. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.



5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.
6. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência das micro-ondas.
7. Pressione a tecla **Start (iniciar)**.

ATENÇÃO

Não utilize o prato Crisp e/ou o suporte metálico que acompanham este produto durante a função Micro-ondas.



NÍVEL DE POTÊNCIA (APENAS MICRO-ONDAS)

POTÊNCIA	USO SUGERIDO
900 W	Aquecer bebidas, água, sopas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremas, selecione uma potência inferior.
750 W	Cozimento de legumes, carne, etc.
650 W	Cozimento de peixe.
500 W	Preparos mais delicados, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos.
350 W	Cozinhar legumes recheados, derreter manteiga e chocolate.
160 W	Descongelar. Derreter manteiga, queijos.
90 W	Aquecer adereços.
0 W	Apenas quando utilizar o timer.

4.13 FUNÇÃO JET START

Esta função é utilizada para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água tais como: sopas, claras, café ou chá.

Esta função só está disponível quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.



1. Pressione a tecla **Start (Iniciar)** para iniciar automaticamente com o nível de potência máxima das micro-ondas e com o tempo de cozimento ajustado para 30 segundos.
2. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.

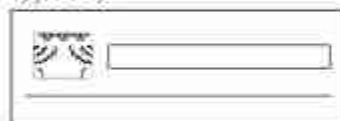


4.14 FUNÇÃO CRISP

A função Crisp é utilizada para deixar a superfície dos alimentos crocantes. Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas e outras preparações em que deseje conferir crocância e douramento. Serve ainda para fritar bacon e ovos, salsichas, hambúrgueres, etc.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando manual surgir no visor.
3. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção Crisp.



4. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
5. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para definir o tempo de cozimento.



6. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

O forno trabalha automaticamente com a função micro-ondas e o grill de modo a aquecer o prato Crisp. Deste modo o prato Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a aquecer e gratinar os alimentos.

Certifique-se de que o prato Crisp está corretamente posicionado no centro do prato giratório de vidro.

O forno e o prato Crisp ficam muito quentes ao utilizar esta função.

Não coloque o prato Crisp quente em superfícies sensíveis ao calor.

Seja cuidadoso, não toque na resistência do grill. Utilize luvas para forno ou o pegador especial para retirar o prato Crisp quente.

Utilize apenas o prato Crisp que acompanha o produto. E lembre-se: o alimento deverá ser colocado diretamente no mesmo; não devendo-se utilizar filmes plásticos e outras embalagens nesta função.



4.15 FUNÇÃO GRILL

Utilize esta função para dourar e gratinar alimentos, como lasanhas e outros assados. Utilize o suporte metálico que acompanha este produto sempre que utilizar esta função. Ele aproxima o alimento da resistência elétrica, melhorando a performance do seu produto.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando manual surgir no visor.
3. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção Grill.



4. Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.
5. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.



6. Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.
7. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência do grill.



8. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

Coloque o alimento no suporte metálico. Certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno micro-ondas antes de grilar com eles. Não utilize utensílios de plástico para grilar pois poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

Seleção do nível de potência

faça um pré-aquecimento do grill durante 3 a 5 minutos no nível de potência do Grill Alto.

GRILL

USO SUGERIDO	POTÊNCIA
Torradas de queijo, pedaços de peixe e hambúrgueres.	Alta
Salsichas	Média
Dourar ligeiramente as superfícies dos alimentos.	Baixa



4.16 FUNÇÃO GRILL+MO

Utilize esta função para cozinhar e ao mesmo tempo dourar alimentos como lasanha, peixe e gratinado de batatas.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando manual surgir no visor.
3. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção Grill+MO.



4. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
5. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.



- Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.
- Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência do grill.
- Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.
- Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência de micro-ondas.

- Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

Baixa POTÊNCIA GRILL		07:00 TEMPO
550 W POTÊNCIA	Grill+MO	18:07 HORA ATUAL

Seleção do nível de potência

Coloque o alimento no suporte metálico ou no prato giratório.

FUNÇÃO GRILL+MO		
USO SUGERIDO	POTÊNCIA DO GRILL	NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS
Lasanha	Média	350 - 500 W
Gratinado de batata	Média	500 - 550 W
Gratinado de peixe	Alta	350 - 500 W
Maças assadas	Média	160 - 350 W
Gratinado congelado	Alta	160 - 350 W



4.17 FUNÇÃO DESCONGELAMENTO MANUAL

Siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas" (página 16) e selecione o nível de potência de 160 W sempre que descongelar manualmente.

Verifique e inspeção os alimentos frequentemente. A experiência fará com que consiga obter os tempos corretos para as diferentes quantidades de alimentos.

Alimentos congelados em sacos de plástico, películas de plástico ou embalagens de papelão podem ser colocados diretamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex.: fios ou laços de metal) e desde que haja informação clara do fabricante indicando a possibilidade de uso de micro-ondas.

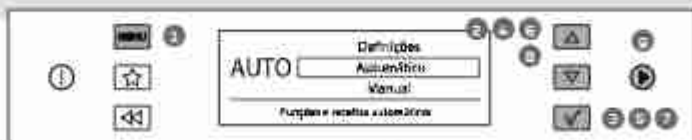
A forma da embalagem altera o tempo de descongelamento. Embalagens finas descongelam mais depressa do que um bloco profundo.

- Separe os pedaços e medidas que começarem a descongelar.
- Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- Vire grandes pedaços na metade do processo de descongelamento.
- Alimentos cozidos, guisados e molhos de carne descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelamento.
- É aconselhável não deixar descongelar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.
- O tempo de espera após o descongelamento melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.

4.18 FUNÇÃO JET DEFROST (DESCONGELAMENTO RÁPIDO)

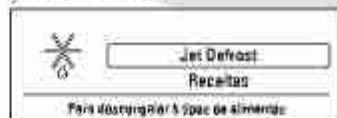
Utilize esta função para descongelar carnes, aves, peixes, legumes e pães.

A função Jet Defrost só deve ser utilizada se o peso líquido do alimento se situar entre 100 g - 3,0 kg. Coloque sempre o alimento no prato giratório.

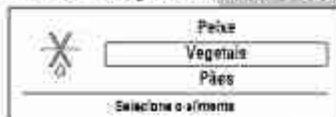


- Pressione a tecla **MENU**.
- Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **AUTOMÁTICO**.
- Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

- Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **JET DEFROST**.



- Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
- Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar o alimento.



- Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
- Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o peso.
- Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.



Peso:

Nesta função é preciso indicar o peso líquido do alimento. O forno calcula, então, automaticamente o tempo necessário para concluir o processo.

Se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com micro-ondas" (página 18) e selecione 160 W para descongelar.

Alimentos congelados:

Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de congelamento (-18°C), selecione um peso inferior para o alimento.

Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento (-18°C), selecione um peso superior para o alimento.

ALIMENTO	SUGESTÕES	
Carne (100 g a 2,0 kg)	Pedacos de carne; costelas, bifes ou assados. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.	
Aves (100 g a 3,0 kg)	Frango inteiro; frango em pedaços ou filés de frango. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.	
Peixe (100 g a 2,0 kg)	Inteiro; postas ou filés. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.	
Legumes (100 g a 2,0 kg)	Legumes, ervilhas, brócolis, etc. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.	
Pão (100 g a 2,0 kg)	Bolos e todo tipo de pães. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.	

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas" e escolha 160 W para descongelar.

4.19 COZIMENTO POR SENSOR

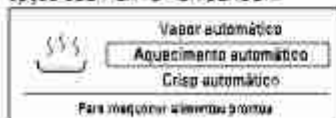
A função cozimento por sensor do seu produto Brastemp utiliza sensores que detectam o nível de umidade do seu alimento, determinando automaticamente o tempo e a potência necessários para um resultado de cozimento perfeito. Leia as instruções e seguir para cozinhar com perfeição utilizando Aquecimento, Vapor e Crisp Automáticos, indicados para diferentes alimentos.

FUNÇÃO AQUECIMENTO AUTOMÁTICO

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



- Pressione a tecla **MENU**.
- Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **COZIMENTO POR SENSOR**.



- Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

- Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **aquecimento AUTOMÁTICO**.



- Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
- Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

Não interrompa o programa.

O peso líquido deverá situar-se entre os 250 - 600 g sempre que utilizar esta função. De outro modo deverá considerar a utilização da função manual para obter o melhor resultado. Certifique-se de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado. Quando guardar uma refeição no refrigerador ou preparar uma refeição para aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

Coloque fatias finas de carne umas por cima das outras ou intercale-as.

Pedaços mais grossos, como bala de carne e salsichas, têm de ser dispostos perto umas das outras.

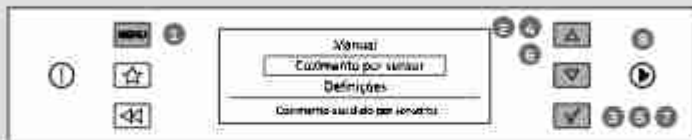
Um período de repouso de 1-2 minutos após o cozimento melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.

Tampe sempre os alimentos quando utilizar esta função.

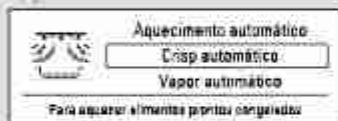
Se o alimento estiver embalado, a embalagem deve ser furada em 2-3 pontos para permitir que a pressão excessiva se libere durante o aquecimento.

FUNÇÃO CRISP AUTOMÁTICO

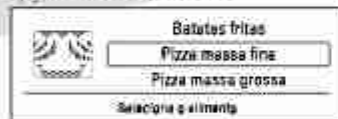
Utilize esta função quando quiser, além de aquecer, conferir crocância e douramento para alimentos prontos, estando congelados ou em temperatura ambiente. Mas lembre-se: se o seu alimento estiver congelado, esta função só se aplica se já ele estiver pronto.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **COZIMENTO POR SENSOR**.



3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **CRISP AUTOMÁTICO**.



5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
6. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para selecionar o alimento.



7. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
8. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

Utilize apenas o prato Crisp que acompanha este produto. E lembre-se: o alimento deverá ser colocado diretamente no mesmo, não devendo-se utilizar filmes plásticos e outras embalagens nesta função.

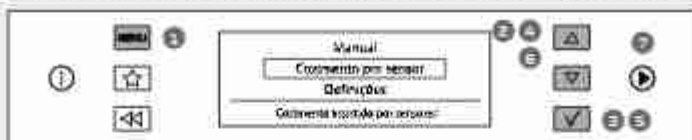
ALIMENTO	SUGESTÕES
Batatas fritas (300 g a 600 g)	Espalhe as batatas numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal, se desejar. Virar o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.
Pizzas, massa fina (250 g a 500 g)	Para pizzas de massa fina.
Pizzas massa grossa (300 g a 600 g)	Para pizzas de massa grossa.
Assas de frango (300 g a 600 g)	Para pedaços de frango, use o prato Crisp e cozinhe com a função grau de preparação definida para suave. Virar o alimento quando for solicitado pelo forno.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função **CRISP MANUAL**.

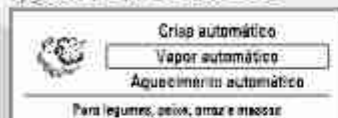
FUNÇÃO VAPOR AUTOMÁTICO

Utilize esta função para alimentos como legumes, peixe, arroz e massas.

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.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **COZIMENTO POR SENSOR**.



3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
4. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção **Vapor AUTOMÁTICO**.



5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
6. Utilize as teclas **para cima/para baixo** para definir o tempo de cozimento.



1. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

A vaporeira foi concebida para ser utilizada apenas com micro-ondas! Nunca a utilize com outra função.

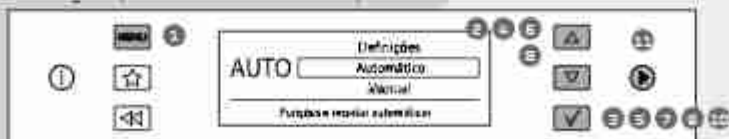
A utilização da vaporeira em outra função poderá provocar danos.

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato giratório consegue rodar livremente.

Coloque sempre a vaporeira no prato giratório de vidro.

4.20 RECEITAS

Utilize esta função para navegar rapidamente até a sua receita preferida.



1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **automático**.
3. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

Tempo

Tempo sempre o alimento com uma tampa. Certifique-se de que o recipiente e a tampa são apropriados para uso em micro-ondas antes de os utilizar. Se não possuir uma tampa disponível para o recipiente escolhido, poderá utilizar um prato. Deverá ser colocada com a parte inferior virada para o interior do recipiente, deixando uma abertura para saída de vapor.

Não utilize embalagens de alumínio ou de plástico para tapar os alimentos.

Recipientes

Os recipientes utilizados deverão estar cheios apenas até metade. Se pretender ferver grandes quantidades, deverá selecionar um recipiente maior de modo a assegurar que este não fique cheio até mais de metade do seu tamanho. Evitará assim o derramamento de líquidos.

Cozinhar legumes

Coloque os legumes na grade intermediária da vaporeira. Adicione 100 ml de água na base. Tampe com a tampa e ajuste o tempo.

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

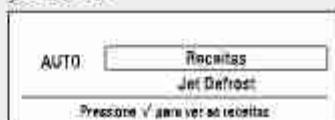
Os legumes duros como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozimento de 4-5 minutos.

Cozinhar arroz

Utilize as recomendações de embalagem relativas ao tempo de cozimento e à quantidade de água e de arroz.




Coloque os ingredientes na base, tampe com a tampa e defina o tempo.

4. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **Receitas**.




5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.
6. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar uma receita.
7. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
8. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar um alimento.





9. Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.
10. Utilize as teclas **OK** e **para cima/baixo** para percorrer e executar as definições necessárias.
11. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 Batatas	Cozidas	300 g a 1 kg	Base + tampa de Vaporeira.	Coloque na base da Vaporeira e adicione 100 ml de água. Tampe com a tampa.	
	Assadas	300 g a 1 kg	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Descasque, lave e corte as batatas em rodelas de aprox. 1,5 cm de espessura. Posicione-as no recipiente e vire quando lhe for solicitado pelo forno.	
	Gratinadas	4 a 10 porções	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Corte as batatas em fatias finas (aprox. 1 cm) e disponha-as intercalando com rodelas de cebola. Tempere tudo com sal, pimenta, alho e por cima adicione creme de leite fresco e polvilhe queijo por cima.	
	(Congelada)	Batatas fritas	300 g a 600 g	Prato Crisp	Posicione as batatas no prato Crisp, sem sobrepor. Tempere com sal.
	Fatiada		300 g a 800 g		Descasque, lave e corte as batatas em fatias de aproximadamente 2,5 cm de espessura. Tempere com sal, pincele óleo dos dois lados. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 Carne	Costelinha	700 g a 1,2 kg	Prato Crisp	Tempere e coloque no prato Crisp.	
	Entrecôes	2 a 8 unidades	Prateleira metálica no prato giratório	Adicione a carne quando a prateleira metálica estiver pré-aquecida. Vire quando lhe for solicitado pelo forno. Tempere.	
	Carri de condão	2 a 8 unidades			
	Salsicha grelhada	200 g a 800 g	Prato Crisp	Unte levemente o prato Crisp e posicione as salsichas. Vire o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.	
	(Cozida)	Cachorro-quente	4 a 8 unidades	Base da Vaporeira sem tampa	Coloque na base da Vaporeira e cubra o alimento de água.
	(Congelada)	Hambúrguer	100 g a 600 g	Prato Crisp	Unte e pré-aqueça o prato Crisp. Posicione então os hambúrguers e vire quando tal lhe for solicitado pelo produto.
	Bacon		50 g a 150 g	Prato Crisp	Adicione o alimento quando o prato Crisp estiver pré-aquecido e vire quando lhe for solicitado pelo forno.
	Bolo de carne		4 a 8 porções	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Prepare a sua receita preferida de bolo de carne e leve ao micro-ondas.
 Aves	Frango	Filé (vapor)	300 g a 800 g	Vaporeira	Tempere e coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
		Filé (frito)	300 g a 1 kg	Prato Crisp	Unte levemente o prato Crisp. Tempere e adicione os filés quando o prato Crisp estiver pré-aquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		Coca/ sobribova	400 g a 1,2 kg		Tempere os pedaços e coloque-os no prato Crisp com a pele virada para cima.



Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 Peixe	Peixe inteiro	Assado	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Tempere e pincele com uma pequena quantidade de manteiga no topo.
		Cozido	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente às micro-ondas com tampa ou utilize película de plástico para tapar.	Tempere e adicione 100 ml de caldo de peixe. Cozinhe com a tampa.
	Filé (vapor)		300 g a 600 g	Vaporeira	Tempere e coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tempere com a tampa.
	Postas	[Frito]	300 g a 600 g	prato Crisp	Unte ligeiramente o prato Crisp. Tempere e adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		[vapor]	300 g a 600 g	vaporeira	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tempere com a tampa.
	[Congelado]	Gratinado	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	
Filé empánado		200 g a 600 g	prato Crisp	Unte ligeiramente o prato Crisp. Adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.	
[Congelado]	Légumes	300 g a 600 g	vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	
Cenoura		200 g a 600 g			
[Verde]	Vegem	200 g a 600 g	Base + tampa de vaporeira	Coloque na base da vaporeira e adicione 100 ml de água. Tempere com a tampa.	
Brócolis		200 g a 600 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária e adicione 100 ml de água na base e tempere com a tampa.	
Couve-flor		200 g a 600 g			
[Congelado]	Gratinado	400 g a 600 g	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.		
Pimentão	Vapor	200 g a 600 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.	
	Frito	200 g a 600 g	Prato Crisp	Unte o prato Crisp ligeiramente com óleo. Adicione o alimento cortado em pedaços quando o prato Crisp estiver preaquecido. Tempere e salpique com óleo. Mexa o alimento sempre que lhe for solicitado pelo forno.	
Beringela		300 a 600 g	Prato Crisp	Corte em metades, polvilhe com sal e deixe repousar durante um breve período de tempo. Unte ligeiramente o prato Crisp e adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire quando lhe for solicitado pelo forno.	

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 Legumes (congelados)	Abóbora	vapor	200 g a 500 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
	Milho em espiga		300 g a 1 kg		
	Tomates		300 g a 800 g	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno na prateleira metálica	Corte em metades, tempere e polvilhe com queijo sobre o topo.
 Massa	Massa		1 a 4 porções	Base e tampa da Vaporeira.	Defina o tempo de cozimento recomendado para a massa. Adicione água na base da Vaporeira. Tampe com a tampa. Adicione a massa quando lhe for solicitado pelo forno e continue o cozimento com a tampa.
	Lasanha	Cassete	4 a 10 porções	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Prepare a sua receita favorita ou siga as instruções na embalagem da lasanha.
		Congelada	400 g a 1 kg	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	
 Arroz	Cozido	Arroz	100 ml a 400 ml	Base e tampa da Vaporeira	Defina o tempo de cozimento recomendado para o arroz. Adicione água e arroz na base e tampe com a tampa.
	Mingau	Arroz	2 a 4 porções		Coloque o arroz e a água na base da Vaporeira. Tampe com a tampa. Adicione leite quando lhe for solicitado pelo forno e prossiga com o cozimento. Abrace e goste!
		Aveia	1 a 2 porções	Prato resistente às micro-ondas sem tampa	Misture os flocos de aveia, açúcar e água.
 Pizza/ Torta	Pizza	Cassete	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a sua receita favorita (massa preparada com 150 ml de água) e coloque no prato Crisp.
		Fina (congelada)	250 g a 500 g		Retire a embalagem.
		Grossa (congelada)	300 g a 800 g		
		Fria	300 g a 800 g		Adicione a pizza quando o prato Crisp estiver préaquecido.
	Quiche	Lorraine	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a massa (250 g de farinha, 150 g de manteiga + 2 colheres e meia de sopa de água). Abra e preencha o prato Crisp com a massa. Retire os excessos. Cozinhe previamente a massa. Quando o forno solicitar para adicionar o recheio, adicione 200 g de presunto e 175 g de queijo e delte uma mistura de 3 ovos e 300 ml de creme de leite. Coloque no forno e prossiga com o cozimento.
	(Congelada)	200 g a 800 g		Retire a embalagem e posicione sobre o prato Crisp.	

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
Pão/bolos	Trouxinhas de queijo	4 a 6 unidades	Prato Crisp	Bata no liquidificador 3/4 xícara (chá) de leite/morno, 1/3 g de fermento biológico, 3 colheres (sopa) de óleo, 2 ovos, 1 colher (chá) de sal e 4 colheres (sopa) de açúcar. Misture 3/4 xícaras (chá) de farinha de trigo e mexa com uma colher, até formar uma bola lisa que se solte facilmente das mãos. Deixe crescer até dobrar de volume. Enquanto isso, misture 100 g de queijo parmesão, 100 g de muçarela e 3 colheres (chá) de requeijão cremoso para o recheio. Faça 6 bolas com a massa. Abra-as com rolo em espessura média, recheie com 2 colheres (sopa) dos queijos misturados, feche as pontas fazendo uma trouxinha. Distribua-as no prato Crisp e leve ao micro-ondas, selecionando a porção desejada.	
	Pão doce	1 fornada		Faça sua receita preferida e molde num único pão doce, ou em pedaços menores sobre o prato Crisp untado.	
 Refeições rápidas	Pipocas	50 a 100 g	Coloque o saco no prato giratório. Prepare apenas um pacote de cada vez.		
	Castanhas assadas		50 g a 200 g	Prato Crisp	Adicione as castanhas quando o prato Crisp estiver preaquecido. Mexa quando lize for solicitado pelo forno.
	Frango	Assas de frango	300 g a 600 g		
		Muggets (congelados)	250 g a 600 g		Adicione os muggets quando o prato Crisp estiver preaquecido. Virse quando lize for solicitado pelo forno.
Torta de frutas	Caséis	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo (ou utilize uma massa já confeccionada). Revista o prato Crisp com a massa e encha com 100 a 500 g de maçãs em fatias, misturadas com açúcar e canela.	
	(Congelada)	300 g a 800 g		Retire e embale.	
 Sobre-mesa	Maçãs assadas		4 a 6 unidades	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	Retire os caroços e encha com macedão ou canela, açúcar e manteiga.
	Crème Brûlée		2 a 6 porções	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno e prato Crisp	Para 4 porções, misture 4 gemas de ovo, 75 g de açúcar e 1 colher de chá de essência de baunilha. Aqueça 200 ml de creme de leite + 150 ml de leite durante 3-3 1/2 minutos na função manual, micro-ondas e adicione aos ovos. Distribua a mistura em ramequins. Adicione 500 ml de água ao prato Crisp e coloque os ramequins na água, assim que o forno emitir um sinal sonoro. Polvilhe o topo com açúcar depois de esfriar e derreta com um queimador a gás.
	Compota de fruta		300 g a 800 ml	Vapores	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para "Cozinhar e aquecer com o micro-ondas".

5 Manutenção

5.1 LIMPEZA GERAL

Importante

Antes de limpar, certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o forno de micro-ondas está frio. Sempre siga as instruções das etiquetas dos produtos de limpeza. Sabão, água e pano macio ou esponja são sugeridos. Fique atento às instruções e indicações fornecidas pelos fabricantes de produtos de limpeza.



A falta de limpeza do forno pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar de maneira adversa a vida útil do aparelho e resultar na possibilidade de situações de risco.

IMPORTANTE:

- Não use esponjas metálicas, limpadores abrasivos, esponjas de aço, panos ásperos que possam danificar o painel de controle e as superfícies interior e exterior do forno (já que eles podem danificar a superfície resultando na quebra do vidro). Use uma esponja macia com detergente neutro ou papel toalha com limpador de vidro. Aplique o limpador de vidro em uma toalha de papel. Não coloque o limpador de vidro diretamente sobre o forno.

- Em intervalos regulares, especialmente se tiverem ocorrido derramamentos, remova o prato giratório, o suporte do prato giratório e limpe a base do forno.
- Este forno foi projetado para operar com o prato giratório posicionado. Não use o forno de micro-ondas quando o prato giratório tiver sido removido para limpeza.
- Use um detergente neutro, água e um pano macio para limpeza das superfícies internas, frontal e traseira da porta e da abertura da porta.
- Não permita o acúmulo de gordura ou partículas de alimentos em torno da porta. Para manchas persistentes, ferva um copo com água no forno por 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer as manchas.
- Não use dispositivos de limpeza a vapor para limpar o seu forno de micro-ondas. Aqueça 1 copo com água (250 ml) com 1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre (15 ml) por 2 até 5 minutos no forno de micro-ondas para eliminar odores no interior do forno.
- A resistência do grill não precisa ser limpa, já que calor intenso irá queimar quaisquer respingos. Mas o teto sobre a mesma pode necessitar de limpeza regular. Isso deve ser feito com água quente, detergente e uma esponja.
 - Para limpar o teto, limpe entre as "fraldas de resistência" ou chame a assistência autorizada para remover a resistência. Esse serviço não é coberto pela garantia.
- LIMPE COM CUIDADO: O prato Crisp deve ser limpo em água com detergente neutro. Áreas com sedimentos acumulados podem ser limpas com uma esponja macia e um detergente neutro. Deve sempre o prato Crisp esfriar antes de limpá-lo. Não o coloque em contato nem o enlague com água enquanto o prato Crisp estiver quente. O resfriamento rápido pode danificá-lo.

6 Questões ambientais

6.1 EMBALAGEM

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

6.2 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.

6.3 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.

7 Soluções para a maioria dos problemas

Antes de chamar a Rede de Serviços, 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 visor 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 Start (Iniciar) foi acionada.• Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.• Se não está com a trava de segurança.
Cozimento incompleto.	<ul style="list-style-type: none">• Se foi selecionada a potência adequada (quando um tempo é programado e a tecla Start (Iniciar) é pressionada, a potência padrão é de 500 W, altere a potência para 750 W, caso deseje).• Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.• Se o alimento foi colocado na posição correta.• Se o alimento foi adicionado no utensílio correto.• Se a tensão da rede elétrica está entre 188 e 242 V.• Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.• Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faléscas.	<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 mm).• Se estiver utilizando papel alumínio para cobrir alimentos. Não utilize papel alumínio.• Se a embalagem utilizada contém cliques ou grampas 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 na interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.• Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).• Ruídos descontinuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima.• 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 voltagem	<ul style="list-style-type: none">• A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.

8 Dados técnicos

Micro-ondas de Embutir

	BMO40AR0NA
Dimensões Internas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	453 x 595 x 345
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	561 x 655 x 659
Peso Líquido (kg)	35
Peso do Produto Embalado (kg)	37
Volume da Cavidade (litros)	43
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	193 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	16
Potência Útil - Micro-ondas (W)	900
Potência (W)	2800

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 contém o logotipo da Brastemp, localizada na parte inferior do seu Micro-ondas.

Consulte o site www.brastemp.com.br para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o 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.

BRASTEMP
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 produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 90 dias:

Categoria	Componentes
Micro-ondas	Manípulos

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;

- 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, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- 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 contratual não cobrem:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita in-

formada no manual;

- Despesas decorrentes e conseqüentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- Despesas com mão de obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- 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 outros animais), 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. NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL). No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
 - Instalação em ambiente de alta salinidade;
 - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
 - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
 - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

- 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 eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- 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 informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos 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 botões de comando, puxadores, bem como, a mão de obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos 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. – Unidade de Eletrodomésticos 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, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso. **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.

Whirlpool S.A. Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor:

Rua Olympia Semeraro, nº675

Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099

Demais localidades, ligue:

0800 970 0999

Fale com a Brastemp

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:

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades

0800-970-0999

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

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor
Rua Olympia Semeraro, 675
Jardim Santa Emília - São Paulo, SP
CEP 04183-901 - Caixa postal 5171.

BRASTEMP



BRASTEMP