

Forno Elétrico

BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR


B0260

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	4. Limpeza	15
1.1 Itens de segurança.....	3	4.1 Dicas especiais	15
1.2 Dicas importantes.....	3	4.2 Retirando os suportes das prateleiras.....	15
		4.3 Recolocando os Suportes das Prateleiras	15
2. Instalação	4	5. Manutenção.....	16
2.1 Requisitos de instalação.....	4	5.1 Substituindo a lâmpada do Forno.....	16
2.2 Dimensões do nicho de instalação	4	6. Diagnóstico dos problemas mais frequentes	17
2.3 Preparando o produto	5	6.1 Soluções práticas	17
2.4 Fixação do Forno.....	5	7. Questões ambientais	17
2.5 Instalação elétrica.....	6	7.1 Embalagem.....	17
2.6 Instalando seu Forno	6	7.2 Produto.....	17
2.7 Antes de usar o Forno	6	7.3 Descarte	17
3. Operação	7	8. Dados técnicos.....	18
3.1 Peças e características	7	9. Fale com a Brastemp.....	18
3.2 Acessórios	7	10. Termo de Garantia.....	19
3.3 Descrição do painel de controle.....	8		
3.4 Lista de funções.....	8		
3.5 Tabela de descrição de funções.....	8		
3.6 Primeira utilização - selecione idioma e ajuste hora.....	10		
3.7 Iniciando o uso do seu forno	10		
3.8 Seleccionando funções de preparo	10		
3.9 Detalhes das funções	10		
3.10 Definindo temperatura/potência da resistência	11		
3.11 Preaquecimento do forno.....	11		
3.12 Definindo o tempo de cozimento.....	12		
3.13 Timer.....	12		
3.14 Receitas	13		
3.15 “Favoritos”.....	14		
3.16 Trava do painel!.....	14		

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.

ADVERTÊNCIA

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

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

1.1 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

1.2 DICAS IMPORTANTES

- Recomendamos que a instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. Esta instalação não é gratuita.
- Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.
- A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.
- Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.
- Seu Forno Elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do Forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem com o aparelho.
- Não use o Forno para aquecer o ambiente.
- Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- Não aqueça recipientes lacrados.
- Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno. Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.
- ATENÇÃO: Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do forno.
- Durante e após o uso, não toque nas superfícies internas do Forno, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.
- ATENÇÃO: Partes acessíveis podem se tornar quentes quando o seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.
- ATENÇÃO: Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.
- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.
- IMPORTANTE: Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com a função Grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no Grill vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do forno for aberta no momento da queima do vapor pode colocar em risco de queimaduras.

2 Instalação

2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

⚠️ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

Ferramentas e peças

Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.

Peças fornecidas: parafusos de fixação (4)

A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras NBR 5410 e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção “Requisitos Elétricos”. É recomendado que todas as conexões elétricas sejam feitas por um instalador técnico qualificado.

Instalação sob o balcão (com o cooktop instalado acima)

A configuração cooktop mais Forno, definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno, deve ter as dimensões indicadas nas figuras abaixo.

Assegure-se de que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.

2.2 DIMENSÕES DO NICHO DE INSTALAÇÃO

Requisitos do local

📌 IMPORTANTE

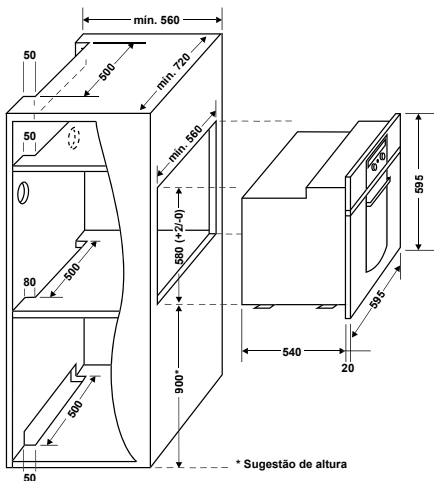
Observe todas as normas aplicáveis.

- As dimensões do nicho/gabinete devem estar de acordo com o informado neste manual. As dimensões informadas proporcionam o espaço mínimo necessário para a instalação do Forno.
- É exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção “Requisitos Elétricos”.
- O ponto de conexão elétrica deve estar em uma posição, no mínimo, 15 cm afastada do fundo do Forno. A posição do ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) não pode estar localizada dentro do nicho de embutimento e deve estar em local acessível.
- A superfície de apoio do Forno deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano do fundo da abertura do nicho/gabinete. A base do móvel onde o Forno vai estar apoiado, deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).

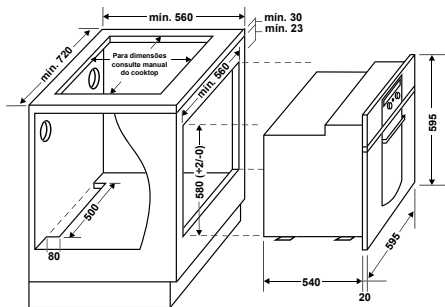
Para assegurar a ventilação de resfriamento adequada, é importante deixar um espaço aberto atrás da unidade (veja item “Dimensões do nicho de instalação”). Quando terminar a instalação, o fundo do Forno deve ficar inacessível.

Instale o Forno, tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

Opção 1
Instalação em um móvel de coluna



Opção 2
Instalação abaixo de um cooktop



Dimensões do gabinete (mm)

2.3 PREPARANDO O PRODUTO

Para evitar danos ao piso, apóie o Forno sobre o papelão antes da instalação. Não use o puxador ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o produto.

Remova os materiais de embalagem.

Remova os pacotes com manual e elementos de fixação, encontrados no interior do produto.

Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do Forno.

É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas residenciais avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o produto será instalado.

Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequados e de acordo com as Normas Brasileiras.

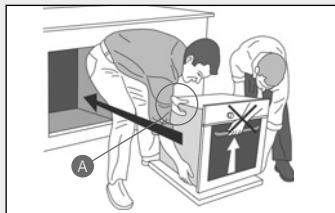
IMPORTANTE

Este produto possui uma potência de 2350 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase).

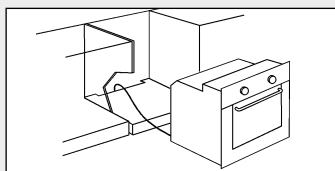
Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela Brastemp, é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 16 am-pères. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho.
- A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410).

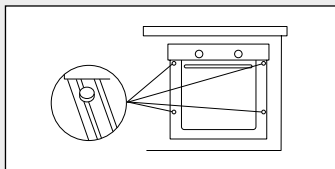
2.4 FIXAÇÃO DO FORNO



1. Levante o Forno usando as alças (A) em cada lado, e introduza-o no gabinete (nicho).



2. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado.



3. Centralize o Forno no gabinete (nicho) antes da fixação final. Fixe o Forno no gabinete (nicho) usando os parafusos fornecidos.

2.5 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o fio de aterramento. Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

- Seu Forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.

ⓘ IMPORTANTE

- Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada. Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam coberto pela garantia.
- A instalação elétrica das tomadas onde o seu Forno será ligado devem estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 Amperes.

2.6 INSTALANDO SEU FORNO

1. Encaixe o Forno no vão do móvel que foi construído de acordo com o item “Dimensões do nicho de instalação” (página 4), de forma a permitir as conexões elétricas.
2. Ligue as conexões do Forno à rede elétrica.

ⓘ IMPORTANTE

- É importante que a primeira instalação do seu Forno seja feita pela Rede de Serviços Brastemp (veja lista de endereços no folheto anexo), pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o bom funcionamento do produto. Esta primeira instalação do produto não será gratuita.
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens “Dimensões do nicho de instalação” (página 4), “Preparando o produto” (página 5) e “Instalação elétrica” (página 6) deste manual.
- É necessário que o plugue de seu produto esteja acessível após a instalação.
- Caso “F4” apareça no display, significa que o produto não está posicionado dentro do nicho (este produto possui um sensor que não permite a utilização do produto fora do nicho). Se mesmo com o produto posicionado no nicho o problema persistir, contate a Rede de Serviços Brastemp.

2.7 ANTES DE USAR O FORNO

Antes de usar o Forno, remova:

- todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do Forno;

- Este produto possui uma potência de 2350 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).
- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricista especializado de sua confiança.
- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- Encaixe o Forno no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Coloque o Forno no vão do móvel, levantando-o pelos lados (alças) e prestando atenção para não deixar preso o cabo de alimentação.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximo do Forno, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
- A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pela Rede de Serviços Brastemp.

- quaisquer rótulos adesivos dos acessórios;
- os acessórios do Forno. Aqueça-o até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

3 Operação

3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



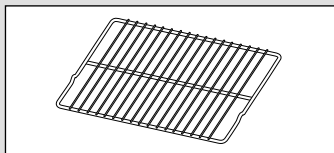
1. Ventilador de resfriamento (não visível)
2. Parede traseira
3. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência inferior (não visível)

6. Ventilador
7. Resistência circular (não visível)
8. Etiqueta de características (não remover)
9. Espeto (se existente)
10. Luz
11. Resistência superior/grill
12. Painel de controle

NOTA:

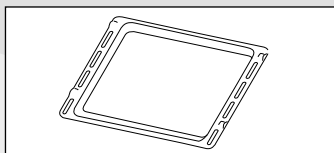
- Durante o assamento é possível que o ventilador ligue e desligue, para reduzir o consumo energético.
- No final do assamento depois de desligar o forno, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências.

3.2 ACESSÓRIOS



Prateleiras:

Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a prateleira. A prateleira pode também servir como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento.



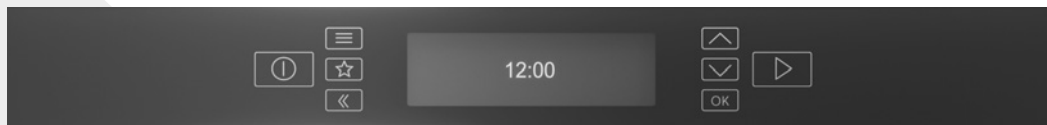
Bandeja:

Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a bandeja, sem o uso de outras assadeiras ou refratários.

A bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a prateleira. Neste caso, a bandeja deve ser posicionada abaixo da prateleira.

Observação: Deve-se retirar a bandeja do forno quando esta não estiver sendo utilizada para o preparo. A retirada da bandeja melhora o desempenho térmico do forno.

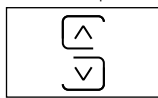
3.3 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



Teclas sensíveis ao toque: Para utilizá-las, basta pressionar o símbolo correspondente (não é necessário pressionar com força).



Ligar/desligar.
Quando desligar o forno, um sinal sonoro irá soar. Este sinal não pode ser desabilitado.



Para explorar as funções/opções e regular os valores predefinidos.



Para acessar o MENU principal ou voltar à tela anterior.



Para selecionar e configurar as definições.



Para acessar às 10 programações favoritas.



Para iniciar o assamento.




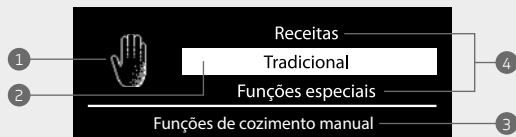
Para voltar à tela anterior.

i IMPORTANTE

Durante o uso para melhor visualização do alimento a lâmpada do forno permanecerá ligada.

3.4 LISTA DE FUNÇÕES





Após ativar o forno, ao pressionar a tecla , o visor exibe as seguintes indicações.






1. Ícone relativo à função destacada
2. Função selecionada
3. Descrição da função destacada
4. Outras funções disponíveis

3.5 TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

MENU PRINCIPAL

	DEFINIÇÕES	Para realizar definições do visor como: (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, economia de energia).
	RECEITAS	Para selecionar as 30 receitas predefinidas. O produto define automaticamente a temperatura, a função e o tempo de assamento. Siga as instruções relativas ao modo de preparo, acessórios e nível de prateleira indicados na receita.
	TRADICIONAL	Para acessar FUNÇÕES TRADICIONAIS.
	FUNÇÕES ESPECIAIS	Para acessar FUNÇÕES ESPECIAIS.

FUNÇÕES TRADICIONAIS

	PREAQUEC. RÁPIDO	Para preaquecer o forno rapidamente
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Para o preparo de bolos, utilize o 1º ou 2º nível. Preequeça o forno antes do preparo de bolos e massas.
	GRILL	Para grelhar carnes, gratinar massas e legumes ou tostar pães. A prateleira deve ser posicionada no 4º ou 5º nível. Alimentos como carnes, podem ser colocados diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 3º ou 4º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.



TURBO GRILL

Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser posicionada no 3º nível. O alimento pode ser colocado diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 2º ou 1º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.



AR FORÇADO

Para assar simultaneamente mais de um alimento. Os alimentos devem possuir a mesma temperatura de cozimento. Utilize o 3º nível para assar em uma única prateleira, o 1º e 4º níveis para assar em duas prateleiras e o 1º, 3º e 5º níveis para assar em três prateleiras.



ASSAR COM CONVECÇÃO

Para assar carnes e tortas (doces ou salgadas) em uma única prateleira. Utilize o 3º nível.

FUNÇÕES ESPECIAIS



DESCONGELAR

Para agilizar o descongelamento dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície. Após o descongelamento, selecionar o ciclo desejado para assar.



MANTER AQUECIDO

Para manter os alimentos aquecidos após o preparo. Posicione o alimento no nível central. A função não é ativada se a temperatura do forno estiver acima de 65°C.



FERMENTAR

Para fermentar massas. Posicionar a massa no 2º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se ativa se a temperatura do forno for superior a 50°C.



PRÉ-ASSADOS

Para preparar alimentos pré-assados. A função pode ser utilizada também para aquecer alimentos já cozidos.



ASSADOS GRANDES

Para assar carnes de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 2º nível com base na dimensão da carne. Não é necessário preaquecer o forno.

LASANHA

PIZZA

STRUDEL

BATATAS FRITAS

PÃO

PERSONALIZ.

A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e modo de assamento para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2º ou 3º nível de assamento. Não é necessário preaquecer o forno.



ALIMENTOS CONGELADOS

COZIMENTO LENTO PARA CARNES

COZIMENTO LENTO PARA PEIXE

Podemos definir o valor da temperatura entre 50 e 250 °C para cozinhar outro tipo de alimentos.

A função permite cozinhar lentamente carnes (90°C) e peixes (85°C). O cozimento lento resulta em um preparo suculento e macio. Devido à baixa temperatura, a superfície do alimento não doura e o resultado é similar ao cozimento com vapor. Para carnes, recomenda-se dourar a carne na frigideira antes de assar. O tempo de cozimento é de 2 horas para peixes de aproximadamente 300g, e de 4 a 7 horas para carnes de 1 a 3kg.



ECO AIR FORÇADO

Para assar carnes recheadas e pedaços de carne em uma única prateleira. Nesta função, a ventilação forçada cicla de modo a evitar o ressecamento excessivo do alimento. Neste modo ECO a luz do forno é desligada durante o cozimento e pode ser temporariamente acionada através do botão de confirmação. Recomenda-se posicionar a prateleira no nível 3. O forno não precisa ser preaquecido.

3.6 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECIONE IDIOMA E AJUSTE HORA

Para uma correta utilização do forno, na primeira utilização, selecione o idioma pretendido e ajuste a hora atual.

Proceda como se segue:

1. Pressione **[D]**: o visor exibe a lista dos primeiros três idiomas disponíveis.
2. Pressione as teclas **[^]** e **[v]** para percorrer a lista.
3. Ao destacar o idioma pretendido, pressione **[OK]** para a selecionar. Após selecionar o idioma, o visor exibe 12:00.

4. Programe a hora pressionando as teclas **[^]** e **[v]**. Para percorrer os números mais rapidamente, mantenha a tecla pressionada.

5. Confirme a programação pressionando **[OK]**.

3.7 INICIANDO O USO DO SEU FORNO

Na primeira utilização para modificar alguns parâmetros do visor, selecione "Definições" do menu principal.

1. Para modificar alguns parâmetros do visor, selecione "Definições" do menu principal.
2. Confirme com a tecla **[OK]**: o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume, sinal sonoro, luminosidade do visor, ajuste de hora, economia de energia do display).
3. Escolha a opção desejada com as teclas **[^]** e **[v]**.
4. Pressione a tecla **[OK]** para confirmar.
5. Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.

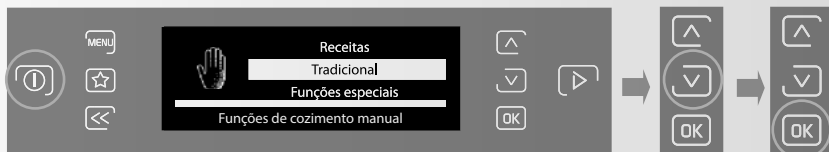
6. Pressione a tecla **[OK]**; aparecerá no visor uma mensagem confirmando a realização da operação.

NOTA:

Quando o forno estiver desligado, se a função Modo Eco (economia de energia) estiver ativada (ON), após alguns segundos o visor desligará e aparecerá as horas. Pressione qualquer tecla para ligar o visor novamente e ver informações.

Se a função Modo Eco não for ativada, apenas o visor terá a iluminação minimizada.

3.8 SELECIONANDO FUNÇÕES DE PREPARO



1. Se o forno estiver desligado, pressione a tecla **[D]**; no visor são exibidas as funções de cozimento.
2. Explore as diferentes possibilidades disponíveis, pressionando as teclas **[^]** e **[v]** a função selecionada é destacada em branco no centro do visor.

3. Selecione a função pressionando a tecla **[OK]**: As definições para realizar o assamento surgem no visor. Se os valores pré-selecionados corresponderem aos pretendidos, pressione a tecla de início, caso contrário, proceda como abaixo para os modificar.

NOTA:

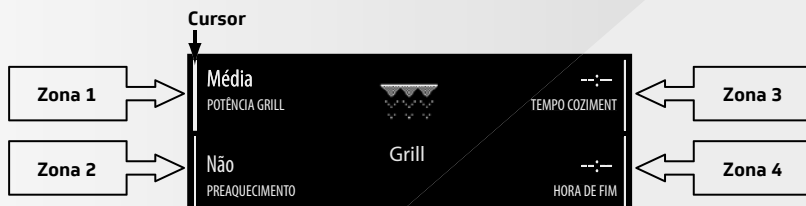
Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica nas páginas 8 e 9.

3.9 DETALHES DAS FUNÇÕES

Após selecionar a função desejada, ao pressionar a tecla **[OK]**, o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.

NOTA:

Ao selecionar uma programação, a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.

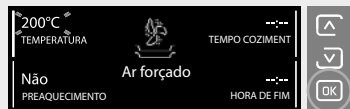


Para se movimentar nas várias zonas, use as teclas **[^]** e **[v]**: o cursor surge ao lado dos valores que podem ser modificados, seguindo a ordem acima descrita. Pressione **[OK]** para selecionar o valor, modifique-o com **[^]** e **[v]** e confirme pressionando novamente a com a tecla **[OK]**.

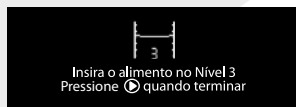
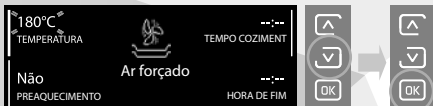
3.10 DEFININDO TEMPERATURA/POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA

Para modificar a temperatura ou a potência da resistência, é necessário proceder como se segue:

1. Verifique se o cursor se encontra ao lado do valor da temperatura (zona 1); pressione a tecla **OK** para selecionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes a temperatura piscam.
3. No visor será sugerido em qual nível de prateleira introduzir o alimento, se estiver adequado pressione **[▷]** para iniciar o cozimento.



2. Modifique com as teclas **[↑]** e **[↓]** até visualizar o valor desejado. Pressione a tecla **OK** para confirmar.



A temperatura definida pode ser modificada também durante o assamento, seguindo o mesmo procedimento.

4. Quando o assamento estiver concluído, surge uma mensagem informando o fim da programação. Neste momento, desligue o forno pressionando a tecla **[⏻]**, ou prolongue o assamento, pressionando **[↑]**.

3.11 PRAQUECIMENTO DO FORNO

Quando desejar preaquecer o forno antes de inserir o alimento, siga as orientações abaixo:

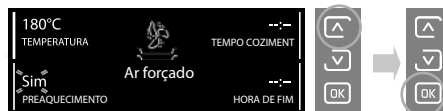
1. Coloque o cursor com as teclas **[↑]** e **[↓]** em correspondência com a função preaquecimento.
3. Modifique o parâmetro pressionando a tecla **[↑]** e **[↓]**: no visor surge "Sim".



2. Pressione a tecla **OK** para selecionar o parâmetro: a indicação "Não" pisca.



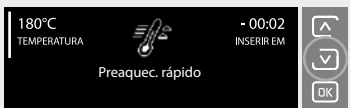
4. Confirme a escolha pressionando a tecla **OK**.



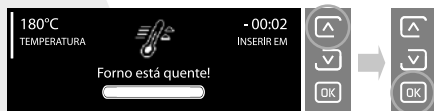
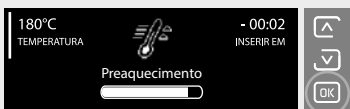
Preaquecimento rápido

Quando quiser preaquecer rapidamente o forno, deverá proceder como se segue:

1. Selecione a função preaquecimento rápido com as teclas **[↑]** e **[↓]**. No menu principal.
3. Se a temperatura proposta corresponde à pretendida, pressione **[▷]**, para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. Um sinal sonoro indicará que o forno alcançou a temperatura definida.



2. Confirme com a tecla **OK**: as definições surgem no visor.



4. No final da fase de preaquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional **[□]**. Neste momento, introduza o alimento e prossiga o assamento.
5. Caso pretenda definir uma função assamento diferente, pressione **[MENU]** e selecione a função pretendida.

3.12 DEFININDO O TEMPO DE COZIMENTO

Esta função permite programar o assamento por um tempo definido, de no mínimo 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função selecionada, no final do tempo programado o forno se desliga automaticamente.

1. Defina a função colocando o cursor em correspondência com a indicação “tempo cozimen.” utilizando as teclas \uparrow e \downarrow .



2. Pressione a tecla OK para selecionar o parâmetro; “00:00” pisca no visor.

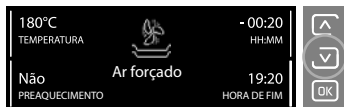


Definição da hora de fim do cozimento

Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não estiver sido definida a função de preaquecimento do forno.

Após definir a duração do cozimento, no visor surge a hora de fim do preparo (por exemplo 19:20). Para programar, proceda como se segue:

1. Coloque o cursor em correspondência com a hora do fim do cozimento, usando as teclas \uparrow e \downarrow .



2. Pressione a tecla OK para selecionar o parâmetro: a hora de fim do preparo pisca.



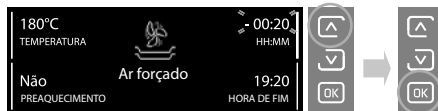
3. Programe a hora de fim de preparo com as teclas \uparrow e \downarrow até visualizar o valor pretendido.



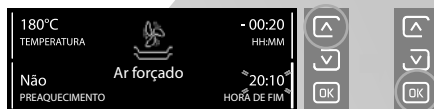
3. Modifique o valor com as teclas \uparrow e \downarrow até visualizar o tempo de cozimento pretendido.



4. Confirme o valor pré-selecionado com a tecla OK .



4. Confirme o valor pré-selecionado com a tecla OK .



5. Pressione a tecla \triangleright . O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.

6. Pressione a tecla OK para ativar a função. O forno iniciará o assamento após um tempo de espera calculando de forma a terminar o assamento na hora predefinida.

Exemplo: caso queira preparar um alimento que requer um tempo de cozimento de 20 minutos, definir como hora de fim 20:10, o forno iniciará às 19h50).

NOTA:

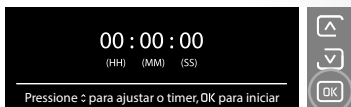
Durante a fase de espera, é possível iniciar o ciclo pressionando a tecla \triangleright . Em qualquer momento do cozimento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grill, tempo de cozimento), utilizando as teclas \uparrow e \downarrow e a tecla OK como descrito nos parágrafos anteriores.

3.13 TIMER

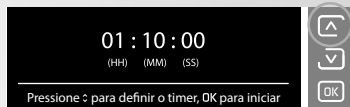
Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozimento de massa.

O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos.

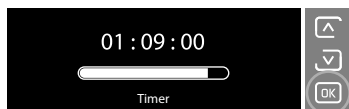
1. Com o forno desligado, pressione a tecla OK : No visor surge “00:00:00”.



2. Pressione as teclas \uparrow e \downarrow para selecionar o tempo pretendido.



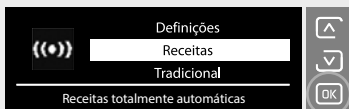
3. Pressione a tecla **OK** para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "00:00:00". É possível prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desativando o Timer, pressionando a tecla **OK** (no visor surge a hora atual).



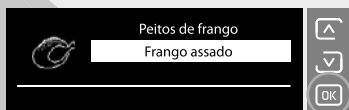
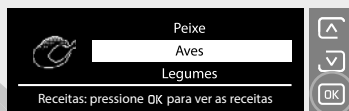
3.14 RECEITAS

A tecnologia do seu forno permite preparar 30 receitas predefinidas nas funções e temperaturas ideais. Para acionar a função siga as instruções a seguir:

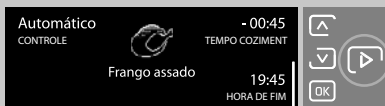
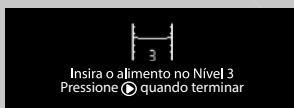
1. Selecione "Receitas" com as teclas **▲** e **▼** e confirme com **OK**.



2. Escolha o prato que deseja cozinhar, entre os pratos propostos e confirme o escolhido com a tecla **OK** em seguida selecione a receita pretendida e confirme novamente com a tecla **OK**.



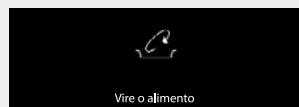
3. O visor exibe o tempo indicado para cozinhar e o nível de prateleira adequado, coloque o alimento no forno e pressione a tecla **▶**.



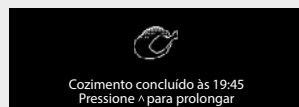
4. Para atrasar o processo de assamento, consulte o parágrafo respectivo.

NOTA:

Alguns alimentos precisam ser virados ou mexidos durante o cozimento: o forno emite um sinal sonoro e o visor exibe o tipo de operação necessária.





Momentos antes do fim do tempo de preparo, o forno solicita que verifique se o alimento se encontra no nível de cozimento adequado. Se não for o caso, no fim do preparo é possível prolongar manualmente o tempo com as teclas **▲** e **▼**.

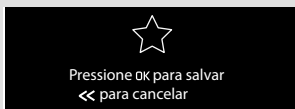



3.15 “FAVORITOS”

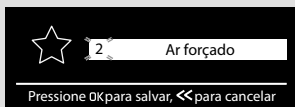
Este forno permite que você armazene as programações de preparo dos seus pratos favoritos.


No fim do cozimento, você pode salvar as programações utilizadas (função, tempo de cozimento, temperatura...)

1. Pressione o botão , o visor mostrará: “Pressione  para salvar”.









2. Quando o botão  for pressionado, aparecerá a opção para salvar a programação como um favorito com um número de 1 a 10.








3. Quando o botão  for pressionado, o visor mostrará: “Favorito foi salvo”.






4. Para salvá-lo em uma ordem diferente, você pode alterar o número pressionando teclas  e  depois confirme com a tecla .


5. Se a memória está cheia ou a ordem selecionada já possui uma programação salva, esta será substituída. Se, você não desejar salvar as configurações, basta pressionar a tecla , e para passar para outra função pressionando as teclas  e .

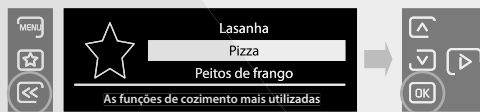
6. Para acessar os favoritos, pressione o botão , selecione a programação usando as teclas  e , pressione  para selecionar àquela desejada e pressione  para iniciar o cozimento.

3.16 TRAVA DO PAINEL

Esta função permite bloquear a utilização de todas as teclas do painel de controle.

Para a ativar, pressione ao mesmo tempo as teclas  e  por pelo menos 3 segundos. Se, a função estiver ativada no visor surge uma mensagem de aviso e o ícone . Esta função pode ser ativada também durante o cozimento.

Para desativar, repita o procedimento acima indicado. Com a trava do painel ativa, é possível desligar o forno com a tecla .



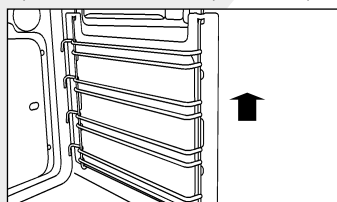
4 Limpeza

4.1 DICAS ESPECIAIS

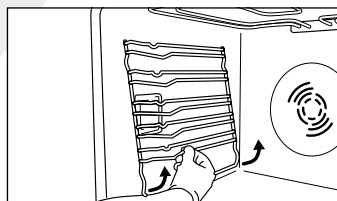
- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.
- Ciclo de Limpeza da parte interna do forno: Ligar o forno em vazio em uma temperatura de 200 °C durante cerca de uma hora. No final do ciclo e com o forno frio usar, se necessário, uma esponja úmida para retirar eventuais restos de alimentos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.
- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.
- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.

4.2 RETIRANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

É possível remover os suportes das prateleiras para limpeza.



1. Abra totalmente a porta do Forno.
2. Desencaixe a parte inferior do suporte das prateleiras, empurrando-o para cima.



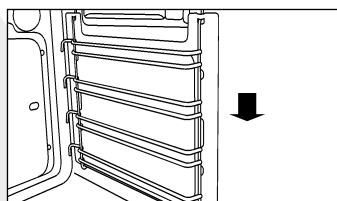
3. Desencaixe a parte superior do suporte das prateleiras, empurrando-o para baixo e puxando para o lado.

4.3 RECOLOCANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

Após a limpeza das peças, monte novamente os suportes das prateleiras, seguindo as instruções abaixo.



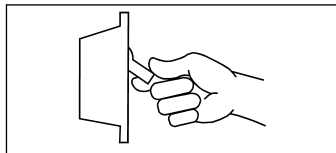
1. Encaixe a parte superior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de cima da cavidade, empurrando-o para cima.



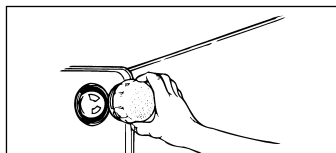
2. Encaixe a parte inferior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de baixo da cavidade, empurrando-o para baixo.

5 Manutenção

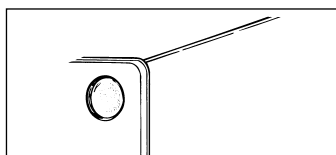
5.1 SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO



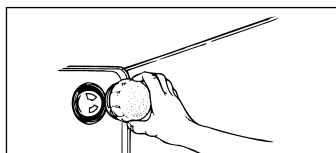
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



2. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.



3. Puxe a lâmpada para removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 40 W. (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano) – Tipo halógenas G9.




4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do Forno.

5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

6 Diagnóstico dos problemas mais frequentes

6.1 SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	CAUSA
O Forno ou o grill não funciona	Verifique: <ul style="list-style-type: none">• Se há falta de energia elétrica.• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.• Se você não ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação que você está executando.• Certifique-se de que o Seletor de Funções (1) não esteja na posição "0".
Os resultados culinários não são os que você esperava	Verifique: <ul style="list-style-type: none">• Se o Forno não está nivelado (veja Guia de Instalação).• Se temperatura ou o modo de cozimento do Forno não estão adequados.• Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).• Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados.• Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5. cm.• Se a prateleira está bem encaixada e nivelada.• Se a porta está bem encaixada.
A lâmpada não acende	Verifique: <ul style="list-style-type: none">• Se a lâmpada está queimada.• Se a lâmpada está bem encaixada.• Se a função  foi selecionada.
Aparecendo no display os códigos F01, F02, F03, F04, F07, F08 ou F11	Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp (página 18).

7 Questões ambientais

7.1 EMBALAGEM

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

7.2 PRODUTO

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

7.3 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.

8 Dados técnicos

Dimensões externas do produto Largura x Profundidade x Altura (mm)	595 X 564 X 595
Dimensões do produto embalado Largura x Profundidade x Altura (mm)	630 X 656 X 690
Peso sem embalagem (kg)	36
Peso com embalagem (kg)	38
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	2,35
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	10,5
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	67

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 parede interna à direita (visível quando a porta está aberta).

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
Forno	Manípulos e lâmpadas

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 informada no manual;

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertencem 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 inundaçãõ, 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 Emilia – São Paulo, SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

BRASTEMP



BRASTEMP

Micro-ondas de Embutir

BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR

BM040

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.

ADVERTÊNCIA

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

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

1.1 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 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 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 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. 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 atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada 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 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 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, linguiça, salsicha, pimentão, beringela, 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 àquelas 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, 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 “no-break” de computadores para ligar o micro-ondas, eles poderão incendiar-se ou danificar o produto.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas açucaradas e caramelos 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 Brastemp. 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. 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 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

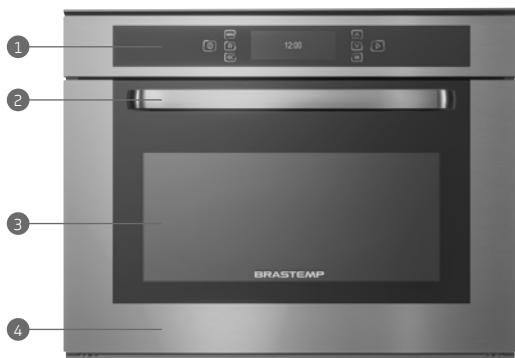
- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou rejeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento 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 adular 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 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.

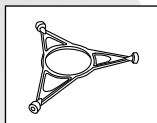
Tome cuidado para que os alimentos ou utensílios não entrem em contato com as paredes / interior do forno.

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.

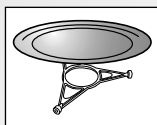
Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato giratório consegue rodar livremente.

Itens obrigatórios



SUPORTE DO PRATO GIRATÓRIO

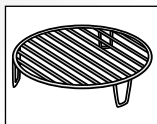
Utilize o suporte do prato giratório por baixo do prato giratório. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no mesmo. Monte o suporte do prato giratório no forno.



PRATO GIRATÓRIO

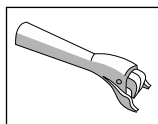
Utilize o prato giratório com todos os métodos de cozimento. Este prato recolhe os respingos de líquidos e as partículas de comida que poderiam manchar e sujar o interior do forno. Coloque-o no respectivo suporte.

Itens opcionais



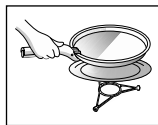
SUPORTE METÁLICO

Utilize o suporte metálico sempre que utilizar a função Grill.



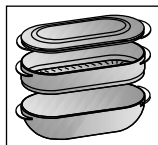
PEGADOR DO PRATO CRISP

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



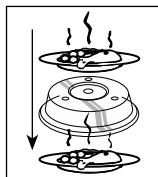
PRATO CRISP

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 preaquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min.). Use sempre a função Crisp para preaquecê-lo.



VAPOREIRA

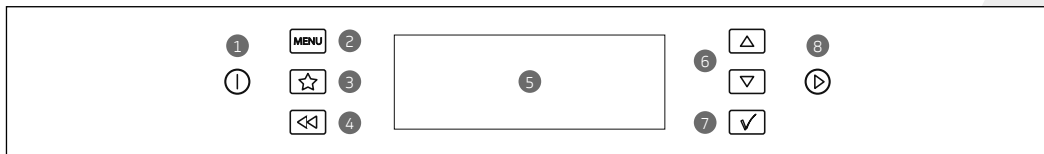
A Vapreira possui 3 peças: a base, a grade intermediária e a tampa. Para fazer alimentos como peixe, legume e batatas utilize as 3 peças juntas. Para preparar alimentos como arroz e massas utilize apenas a base e a tampa. Lembre-se de sempre colocar a vaporeira no prato giratório.



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**

Acessa o menu para selecionar a função desejada.

3. Tecla **Favoritos**

Acessa 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**

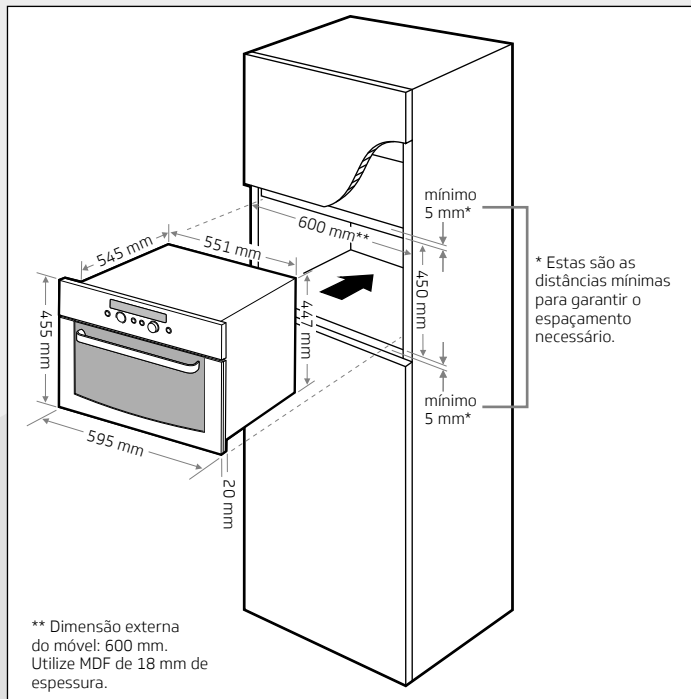
Seleciona a opção escolhida e segue para a próxima tela.

8. Tecla **Start (Iniciar)**

Inicia o aquecimento.

3 Instalação

3.1 RECOMENDAÇÃO PRÉVIA DE CONFEÇÃO 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.

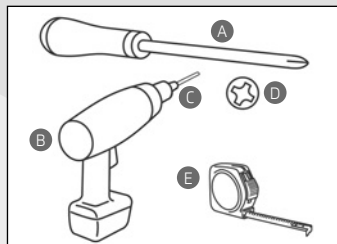
i Importante

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 35 °C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do micro-ondas.

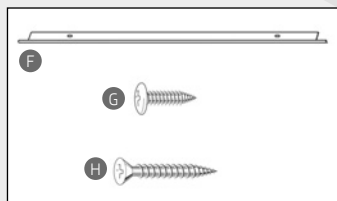
3.3 FERRAMENTAS E PEÇAS



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:

- A. Chave Philips
- B. Furadeira Elétrica
- C. Broca de 5/64" (2 mm)
- D. Parafusos Philips Ø 2 mm
- E. Trena



Peças fornecidas:

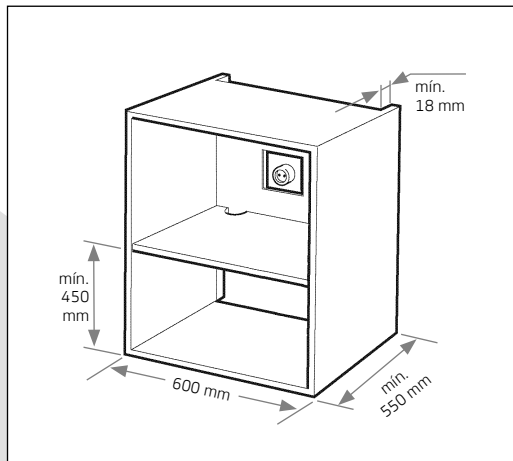
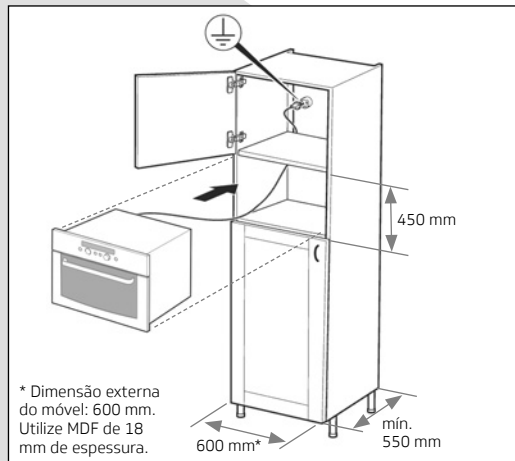
Todas as peças seguintes são fornecidas:

- F. suporte - 1 unidade
- G. Parafuso - 2 unidades
- H. 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

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue em uma tomada tripolar aterrada.
Não remova o pino de aterramento do plugue do produto.
Não use adaptadores, Ts ou “ben-jamins”.
Não use extensões elétricas ou fios expostos.

Não seguir estas instruções pode trazer riscos de vida, incêndio ou choque elétrico.

Necessidades

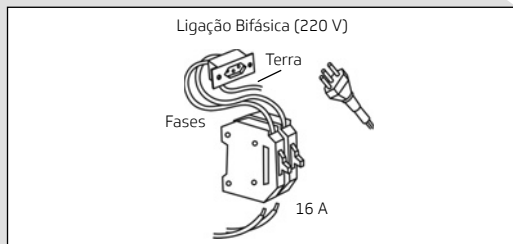
- Uma alimentação elétrica de 220 Volts / 60 Hz (CA).

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;

- 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.

ATENÇÃO

- Este produto NÃO É “BI-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

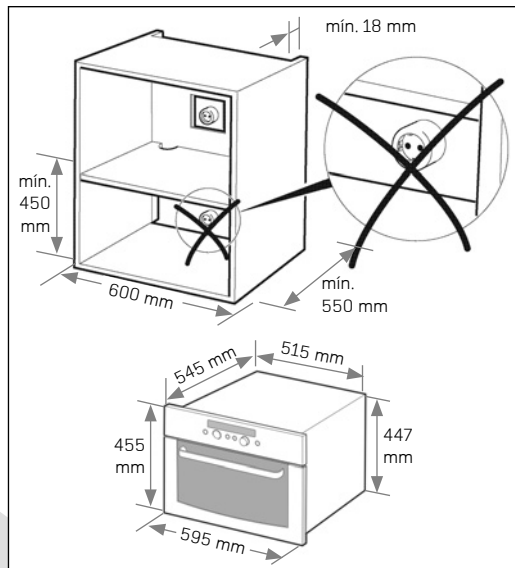
O forno de micro-ondas deve ser aterrado. No caso de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica. O forno de micro-ondas é equipado com um cordão de alimentação com um plugue tripolar, que deve ser conectado a uma tomada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

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

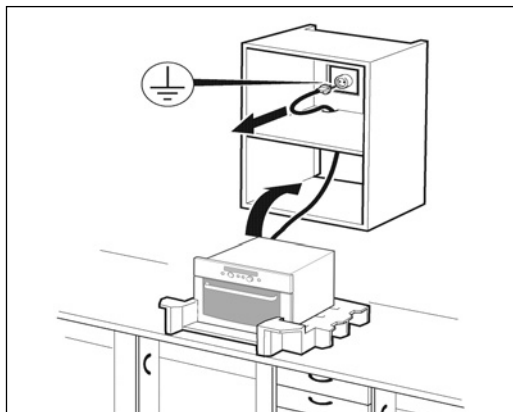
São necessários pelo menos duas pessoas para mover e instalar o forno de micro-ondas.

Não seguir essa orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos ao produto.

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.

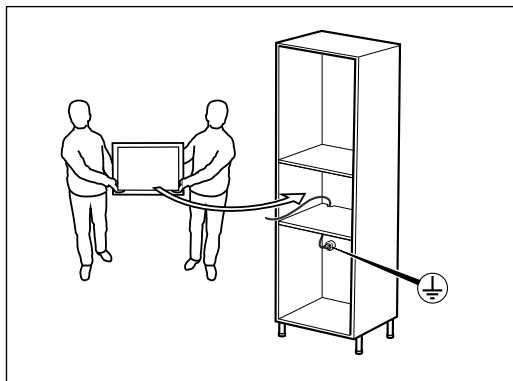
Preparação do produto

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 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.



⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

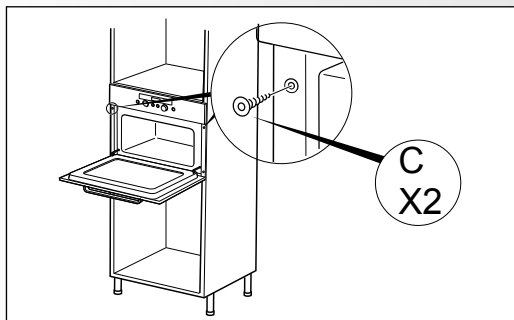
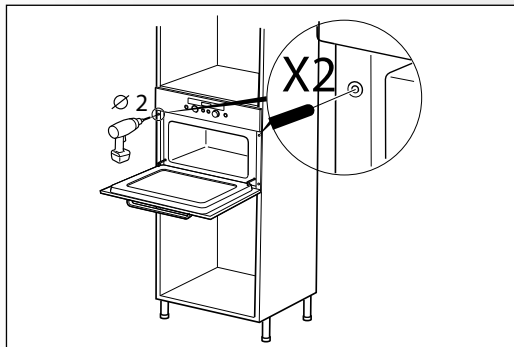
Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção. Recoloque todas as partes antes de ligar o produto.

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



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.

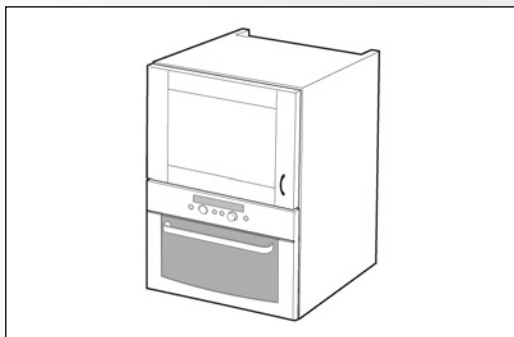


! Importante

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

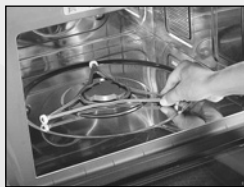
Retire todo o material utilizado na instalação, esvazie o interior do produto, deixando apenas o suporte do prato, guia do prato e prato giratório; estes componentes fazem parte do forno, que só deve ser ligado com todos devidamente posicionados.



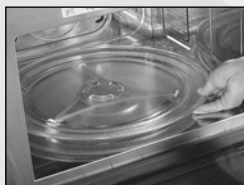
Montagem do prato giratório



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

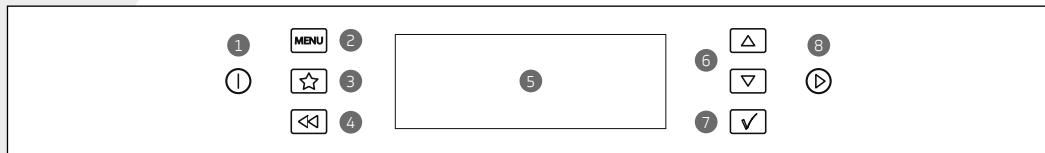
Ao ligar o seu micro-ondas pela primeira vez aparecerá uma tela para a seleção do idioma. Use as teclas **para cima/baixo** 6 para encontrar o idioma desejado e pressione a tecla **OK** 7 para selecioná-lo. Em seguida aparecerá uma tela de confirmação da seleção do idioma e depois solicitará a definição 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. **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 identificados.



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** (6).
4. Para confirmar pressione a tecla **OK** (7).

4.2 PROGRAMANDO O TIMER

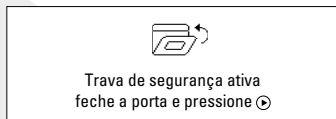
Use essa função como um timer de cozinha. Utilize para marcar o tempo de descanso dos alimentos após cozidos, para fermentação de uma massa ou em outros momentos que seja necessário marcar o tempo na cozinha. O uso do timer está disponível quando o forno está desligado, ou em modo de espera.

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

2. Utilize as teclas **para cima/baixo** (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** (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 pressionados até ouvir dois sinais sonoros (3 segundos).



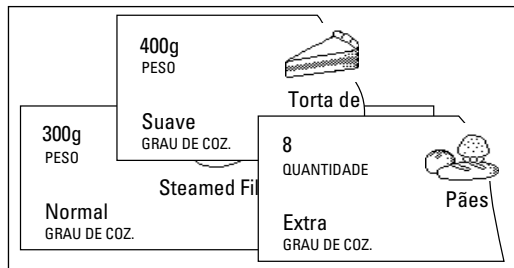
LEMBRE-SE: estes botões só funcionam simultaneamente quando o forno está desligado.

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 da ativação.

4.5 GRAU DE COZIMENTO (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)

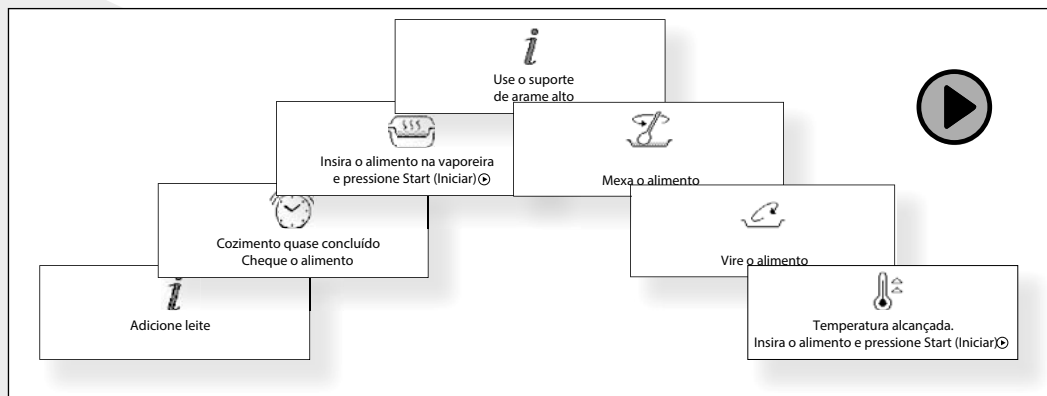


O grau de cozimento está disponível em grande parte das funções automáticas. Tem a possibilidade de controlar o resultado final utilizando a função Ajustar Grau de cozimento. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior a temperatura normal predefinida. Ao utilizar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

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	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:

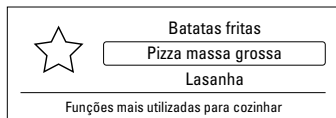
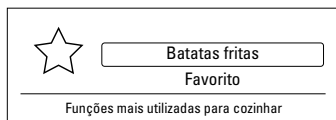
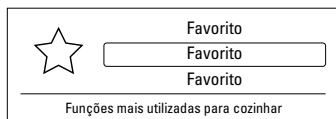
- abra a porta (se necessário).
- execute a ação (se necessário).
- feche a porta e reinicie pressionando a tecla **Start (Iniciar)**.

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

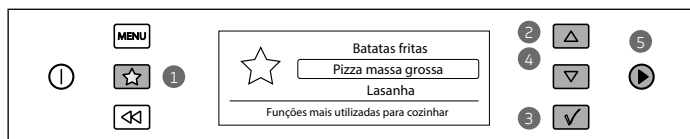


Para aumentar a facilidade de utilização, o forno compila automaticamente uma lista dos atalhos favoritos do utilizador.

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

Ao 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 atalho 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 a função ECO, na página 15 para obter mais informações).

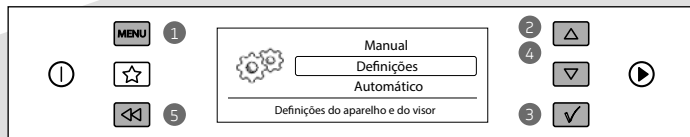
As descrições presentes neste manual de instruções assumem que o forno está ligado.

4.10 ALTERAR AS DEFINIÇÕES

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

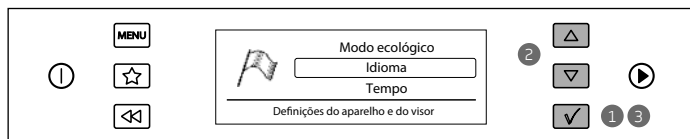
Após uma falha de energia, o relógio fica intermitente e necessita de ser novamente ajustado.

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

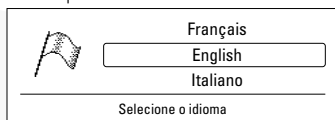


1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção DEFINIÇÕES.
3. Pressione a tecla **OK**.
4. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar a definição a regular.
5. Quando terminar, pressione a tecla **Voltar** para sair da função de definições.

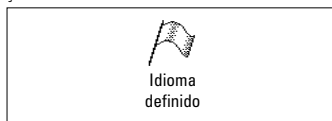
IDIOMA



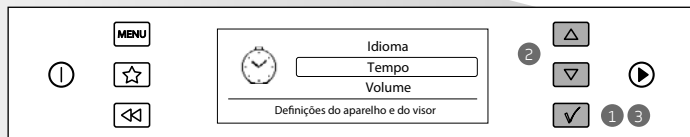
1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar um dos idiomas disponíveis.



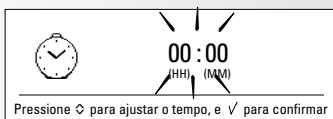
3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



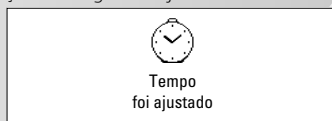
AJUSTE DO RELÓGIO



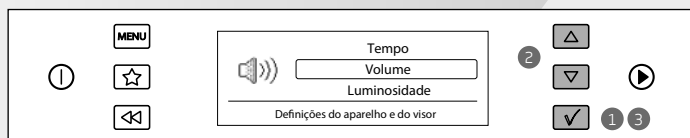
1. Pressione a tecla **OK** (os dígitos esquerdos (horas) começam a piscar).
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o relógio de 24 horas.



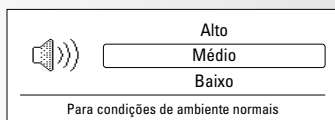
3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração. O relógio fica ajustado e em funcionamento.



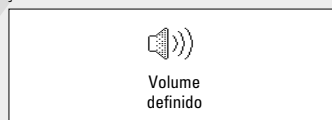
AJUSTE DO SOM



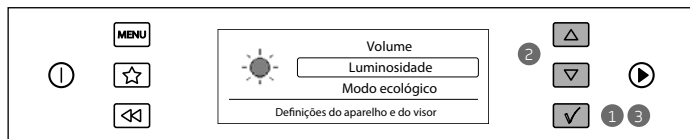
1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o volume para alto, médio, baixo ou silencioso. **ATENÇÃO:** O modo silencioso desativa todos os sons, inclusive o timer.



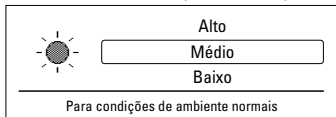
3. Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



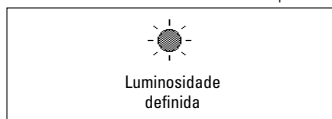
LUMINOSIDADE



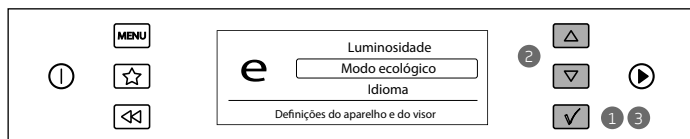
1. Pressione a tecla **OK**.
2. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de luminosidade mais adequado a sua preferência.



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

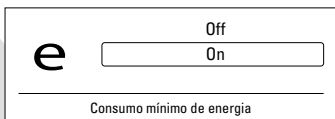


ECO



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

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.



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



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**.

Ao 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.

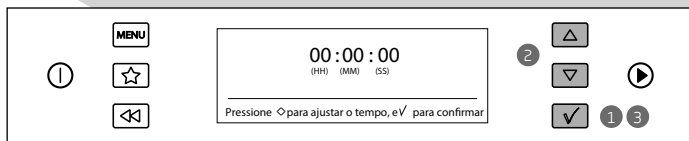
Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção. O forno continua automaticamente com a nova definição.



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.

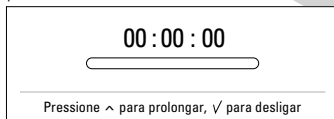


3. Pressione a tecla **OK** para iniciar a contagem decrescente do timer.

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

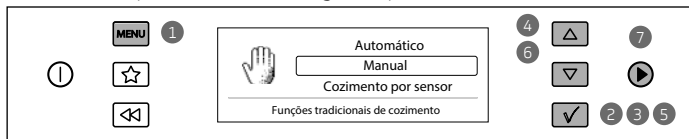
Se pressionar a tecla **On/Off** antes do timer terminar a contagem, desativará o timer.

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.

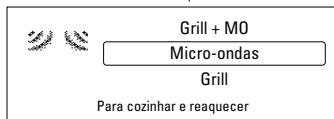


1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.
3. Pressione a tecla **OK** quando **micro-ondas** surgir no visor.

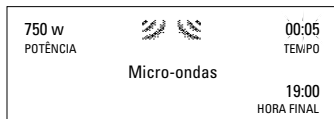
5. Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.

6. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência das micro-ondas.

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

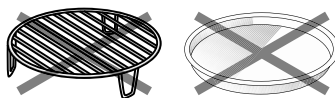


4. Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.



ATENÇÃO

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



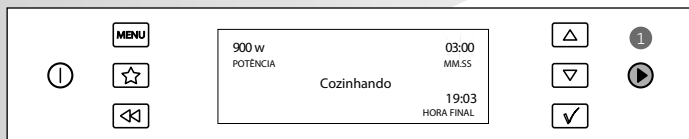
NÍVEL DE POTÊNCIA (APENAS MICRO-ONDAS)

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, queijos.
90 W	Amolecer sorvetes.
0 W	Apenas quando utilizar o timer.

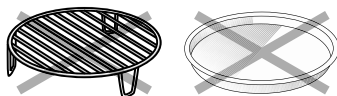
4.13 FUNÇÃO JET START

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.

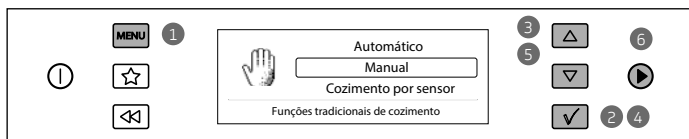


1. Pressione a tecla **Start (Iniciar)** para iniciar automaticamente com o nível de potência máximo das micro-ondas e com o tempo de cozimento ajustado para 30 segundos.
2. Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.



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.

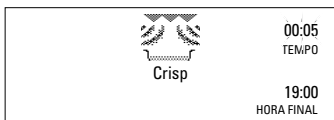
O forno trabalha automaticamente com a função micro-ondas e o grill de modo a aquecer o prato Crisp. Deste modo o prato Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a aquecer e gratinar os alimentos. Certifique-se de que o prato Crisp está corretamente posicionado no centro 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.

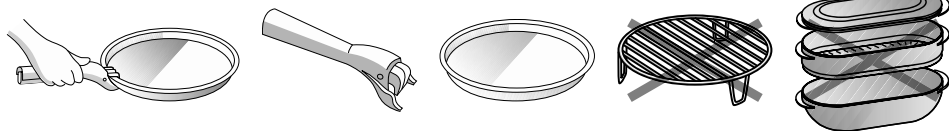
Seja cuidadoso, não toque na resistência do grill. Utilize luvas para fornos ou o pegador especial para retirar o prato Crisp quente.

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.

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

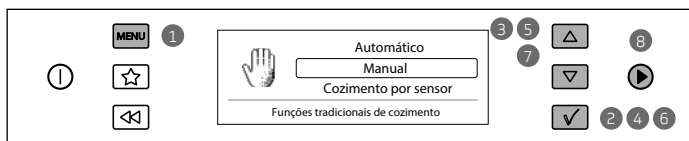


6. Pressione a tecla **Start (Iniciar)**.



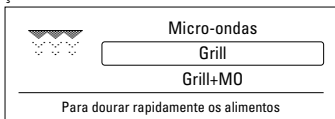
4.15 FUNÇÃO GRILL

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.

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



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

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



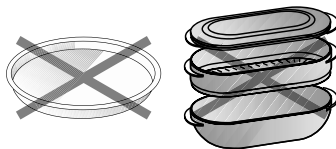
Coloque o alimento no suporte metálico. Certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno micro-ondas antes de grelhar com eles. Não utilize utensílios de plástico para grelhar, pois poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também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

Seleção do nível de potência

Faça um preaquecimento do grill durante 3 a 5 minutos no nível de potência do Grill Alto.

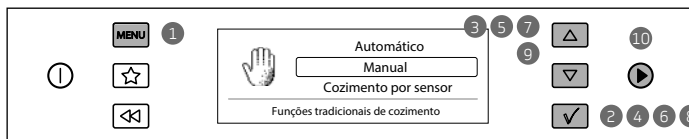
GRILL

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



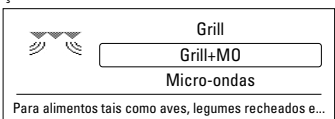
4.16 FUNÇÃO GRILL+MO

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)**.

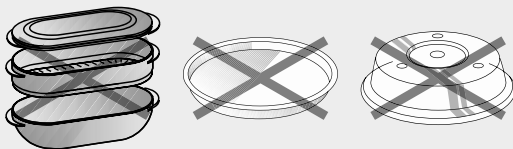
Baixa POTÊNCIA GRELHADOR		07:00 TEMPO
650 w POTÊNCIA	Grill+MO	19:07 HORA FINAL

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 peixe	Alta	350 - 500 W
Maçãs 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 inspecione os alimentos frequentemente. A experiência fará com que consiga obter os tempos corretos para as diferentes quantidades de alimentos.

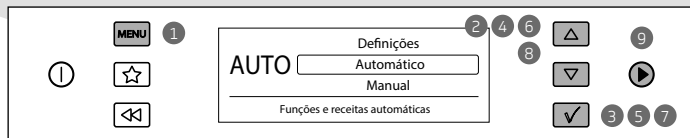
- Alimentos congelados em sacos de plástico, películas de plástico ou embalagens de papelão podem ser colocados diretamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex. fios ou laços de metal) e desde que haja informação clara do fabricante indicando a possibilidade de uso de micro-ondas.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

- Separe os pedaços a medida 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)

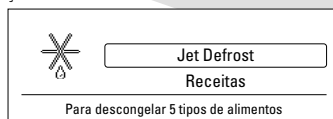
Utilize esta função para descongelar carnes, aves, peixes, legumes e pães.

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.

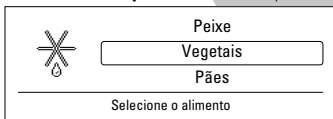


- Pressione a tecla **MENU**.
- Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção AUTOMÁTICO.
- Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

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



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” (página 16) 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, 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.

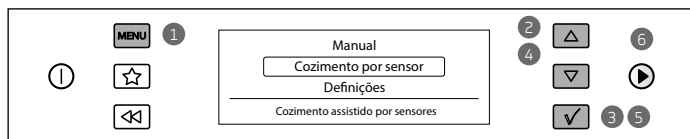
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas” e escolha 160 W para descongelar.

4.19 COZIMENTO POR SENSOR

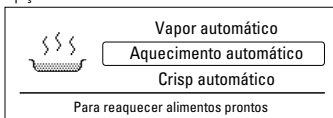
A função cozimento por sensor do seu produto Brastemp utiliza sensores que detectam o nível de umidade do seu alimento, determinando automaticamente o tempo e a potência necessários para um resultado de cozimento perfeito. Leia as instruções a seguir para cozinhar com perfeição utilizando Aquecimento,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

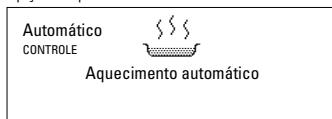


1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção COZIMENTO POR SENSOR.



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

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



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 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 interlace-as.

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

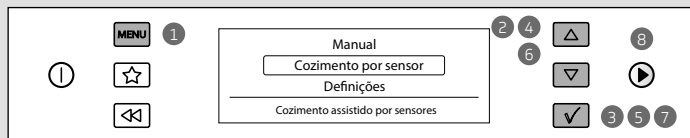
Um período de repouso de 1-2 minutos após o cozimento melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.

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.

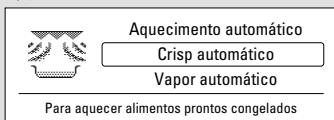
FUNÇÃO CRISP AUTOMÁTICO

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.



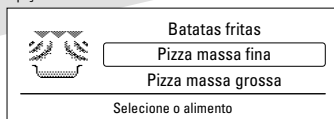
1. Pressione a tecla **MENU**.

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.

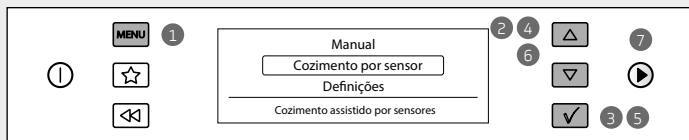
ALIMENTO		SUGESTÕES
	Batatas fritas (300 g a 600 g)	Espalhe as batatas numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal, se desejar. Mexa o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.
	Pizza, massa fina (250 g a 500 g)	Para pizzas de massa fina.
	Pizza massa grossa (300 g a 800 g)	Para pizzas de massa grossa.
	Asas de frango (300 g a 600 g)	Para pedaços de frango, unte o prato Crisp e cozinhe com a função grau de preparação definida para suave. 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 da função CRISP MANUAL.

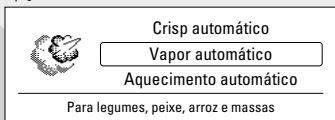
FUNÇÃO VAPOR AUTOMÁTICO

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

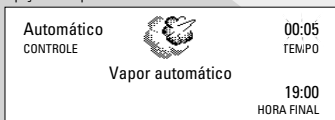
Esta função funciona em 2 passos. O primeiro passo coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição. O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de cozimento de modo a evitar uma ebulição excessiva.



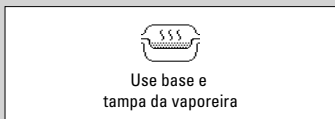
1. Pressione a tecla **MENU**.
2. Utilize as teclas **para cima/para baixo** até surgir no visor a opção COZIMENTO POR SENSOR.



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.



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

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

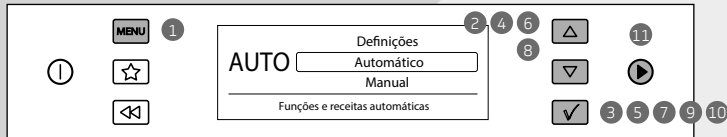
A utilização da vaporeira em outra função poderá provocar danos.

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.

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

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. 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.

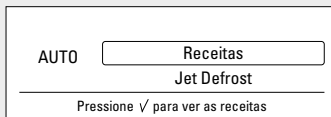
Os legumes moles como os brócolis requerem um tempo de cozimento de 2-3 minutos.

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

Cozinhar arroz

Utilize as recomendações 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.





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.	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 sobrepôr. Tempere com sal.
	Fatiada	300 g a 800 g	Descasque, lave e corte as batatas em fatias de aproximadamente 1,5 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.	
	Entrecôte	2 a 6 unidades	Prateleira metálica no prato giratório	Adicione a carne quando a prateleira metálica estiver preaquecida. Vire quando lhe for solicitado pelo forno. Tempere.	
	Carré 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.	
	(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 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	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 ligeiramente o prato Crisp. Tempere e adicione os filés quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		Coxa/sobrecoxa	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 800 g	Vaporeira	Tempere e coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
	Postas	(Frito)	300 g a 800 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 800 g	Vaporeira	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tampe 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 empanado		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.	
 Legumes	(Congelado)	Legumes	300 g a 800 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
	Cenoura		200 g a 500 g		
	(Verde)	Vagem	200 g a 500 g	Base + tampa da Vaporeira	Coloque na base da Vaporeira e adicione 100 ml de água. Tampe com a tampa.
	Brócolis		200 g a 500 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária e adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
	Couve-flor		200 g a 500 g		
	(Congelado)	Gratinado	400 g a 800 g	Recipiente resistente às micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	
	Pimentão	Vapor	200 g a 500 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
Frito		200 g a 500 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 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 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 (continuação)	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	Caseira	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 tape com a tampa.
	Mingau	Arroz	2 a 4 porções		
		Aveia	1 a 2 porções	Prato resistente às 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		
		Grossa (congelada)	300 g a 800 g		
		Fria	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 deite 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 ½ 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 3½ 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 8 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-os 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 a 200 g	Prato Crisp	Adicione as castanhas quando o prato Crisp estiver preaquecido. Mexa quando lhe for solicitado pelo forno.
	Frango	Asas de frango	300 g a 600 g		Adicione os nuggets quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire quando lhe for solicitado pelo forno.
Nuggets (congelados)		250 g a 600 g			
 Sobre-mesa	Torta de frutas	Caseira	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.
		(Congelada)	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.
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 3-3½ 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 fruta		300 g a 800 ml		Vaporeira	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.

ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

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

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

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 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 “frestas da 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. 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.

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 acondicionado no utensílio correto.• Se a tensão da rede elétrica está entre 198 e 242 V.• Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.• Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	<ul style="list-style-type: none">• Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm).• Se estiver utilizando papel alumínio para cobrir alimentos. Não utilize papel alumínio.• Se a embalagem utilizada contém cliques ou grampos de metal.• Se o alimento está embalado em papel reciclado.• Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none">• Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.• Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).• Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima.• 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

	BMO40ARBNA
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	561x 685 x 669
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)	198 ~ 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 Emilia – São Paulo, SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

BRASTEMP



BRASTEMP