

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](http://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).

## 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.

## INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

### INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA, LEIA CUIDADOSAMENTE E GUARDE PARA REFERÊNCIA FUTURA.

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- CUIDADO: Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu micro-ondas até que tenham sido reparados por pessoa treinada pela Brastemp.
- CUIDADO: É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- CUIDADO: Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos totalmente fechados, pois podem explodir.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- 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 tenham 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.
- 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.
- Não utilize o micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do micro-ondas.
- Cuidado ao retirar recipientes do micro-ondas, pois o prato giratório pode deslocar-se ocasionando a queda.
- O forno de micro-ondas é destinado a aquecer comidas e bebidas. Secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar ao risco de ignição, lesão ou fogo.
- Não utilize o forno para guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- 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 com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário esses alimentos poderão explodir.
- Ovos na casca ou inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, por serem suscetíveis à explosão, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado. Por esta razão, devem ser cozidos sem casca e com a gema furada. Mesmo os já cozidos devem ser cortados para serem reaquecidos.
- Alimentos com pouca umidade como o pão, amendoim etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, 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 coloque mamadeira com o bico no micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no batedor do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima do seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta ou danificar o seu produto.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

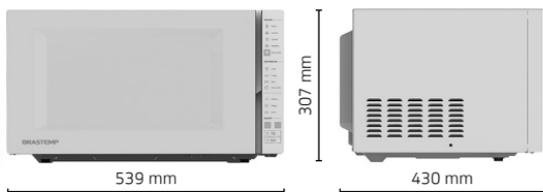
# Conhecendo seu produto

## CONHECENDO SEU PRODUTO

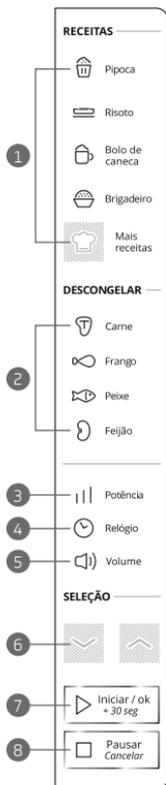


1. Gabinete
2. Visor da Porta
3. Saídas de Ar
4. Painel de Controle
5. Puxador Embutido da Porta (na parte inferior da porta)

## DIMENSÕES DO PRODUTO

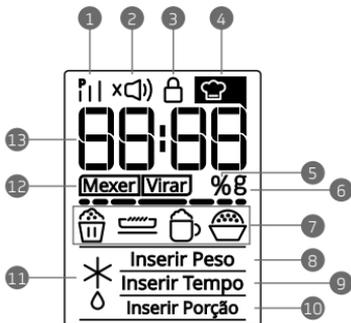


## CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE



- 1. Receitas**  
Teclas com receitas pré-programadas, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.
- 2. Descongelar**  
Para descongelar carne, frango, peixe ou feijão.
- 3. Potência**  
Escolha o nível de potência do cozimento, e prepare até os pratos mais delicados.
- 4. Relógio**  
Para ajustar o horário do relógio do forno e verificar a hora durante o funcionamento do micro-ondas.
- 5. Volume**  
Para ajustar os sons e bipes de seu micro-ondas.
- 6. Seleção**  
Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.
- 7. Iniciar / ok / +30 seg**  
Para iniciar o funcionamento do forno depois que a programação foi inserida, para confirmar parâmetros selecionados no visor ou para adicionar 30 segundos ao tempo restante de cozimento.
- 8. Pausar / Cancelar**  
Para ou cancela o funcionamento do micro-ondas.

## CONHECENDO OS SÍMBOLOS DE INDICAÇÃO NO DISPLAY



1. Indicador de **Potência**
2. Indicador da função **Volume**
3. Indicador da função **Trava do painel**
4. Indicador da função **Mais receitas**
5. Indicador do **nível de potência em porcentagem**
6. Indicador de **peso da porção em gramas**
7. Indicador das receitas **pré-programadas**  
  - PIPOCA
  - RISOTO
  - BOLO DE CANECA
  - BRIGADEIRO
8. Indicador para **Inserir Peso**
9. Indicador para **Inserir Tempo**
10. Indicador de **descongelamento**
11. Indicador de **hora e tempo** de funcionamento
12. Indicador das funções **Mexer/Virar**
13. Indicador de **hora e tempo** de funcionamento

# Instalação

## ONDE DEVO INSTALAR?

### ⚠️ ADVERTÊNCIA

#### Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

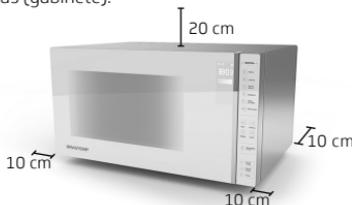
**Não seguir esta orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos ao produto.**

#### O micro-ondas deve ser instalado:

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

#### Para obter o máximo rendimento do seu micro-ondas:

- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do micro-ondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho.
- Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Este forno destina-se a ser instalado de forma independente ou em armário sem portas (gabinete) desde que possua um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte superior e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.
- As medidas dos espaços recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.
- Não instale o seu micro-ondas dentro de armários com portas (gabinete).



## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento. Não remova o pino de aterramento do plugue. Não use adaptadores ou T's. Não use extensões.

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

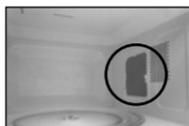


### Para instalar corretamente o forno micro-ondas, verifique se a sua residência possui:

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

## INSTALAÇÃO DO MICRO-ONDAS

1. Retire as peças que vêm dentro do micro-ondas.
2. Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno micro-ondas, ver "MANUTENÇÃO"). Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.



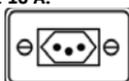
3. Posicione o forno micro-ondas no local de instalação.

### ATENÇÃO: EVITE ACIDENTES

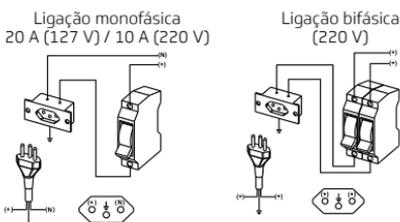
Faça o aterramento do produto.

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

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



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



## TESTANDO O MICRO-ONDAS

Após ligar o seu micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas "12:00". Caso deseje que o display do seu micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento de "ACERTANDO O RELÓGIO".

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**. A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 900 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.

4. Monte o prato giratório da seguinte forma:

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



- Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
- Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.



5. Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do aparelho (127 V ou 220 V).
6. Proceda ao teste indicado a seguir – "Testando o micro-ondas".

### ATENÇÃO:

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

## Operação

### ACERTANDO O RELÓGIO

1. Aperte a tecla **Relógio**.
2. O display mostrará "00:00". Ajuste as horas pressionando as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte novamente a tecla **Relógio** ou a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.
4. Ajuste os minutos pressionando as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
5. Para finalizar, aperte mais uma vez a tecla **Relógio** ou a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**.

### Importante

- Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.
- Durante o cozimento de alimentos, caso desejar saber as horas, aperte a tecla **Relógio** que o display mostrará a hora por 3 segundos e após isto, o produto voltará a mostrar o tempo restante de cozimento, mas se o relógio não estiver ajustado, o display irá mostrar a partir de "12:00".

### TRAVAR PAINEL

Esta função é ativada sempre que o seu micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Quando isso acontecer o ícone  aparecerá no painel. Para destravar o seu produto, abra e feche a porta.

## PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$  para ajustar o tempo de cozimento desejado.
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla **Potência** repetidamente ou a tecla **Potência** e logo após, as teclas  $\vee$  ou  $\wedge$  para programar a potência desejada conforme a tabela abaixo:

NÍVEL	POTÊNCIA	EQUIVALE A
1	900 W	100%
2	810 W	90%
3	720 W	80%
4	630 W	70%
5	540 W	60%
6	450 W	50%
7	360 W	40%
8	270 W	30%
9	180 W	20%
10	90 W	10%

3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. Depois que o cozimento foi iniciado o tempo programado poderá ser facilmente aumentado através da tecla **Iniciar / ok / +30 seg** ou aumentando/diminuindo através das teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .

### Importante

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 900 W (máxima).
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** novamente. Senão, basta apertar a tecla **Pausar / Cancelar** e a programação é apagada.
- Se a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** for acionada após ajustar somente a potência, o visor digital mostrará a mensagem "Inserir Tempo".

## DICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência e tempos de seu micro-ondas. Seu micro-ondas possui 10 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências a seguir:

NÍVEL	USO	POTÊNCIA	EQUIVALE A
1	Ferver líquidos e cozimentos em geral	900 W	100%
2	Preparar refogados e carnes	810 W	90%
3	Reaquecer pratos prontos	720 W	80%
4	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	630 W	70%
5	Preparar sopas e massas em camadas	540 W	60%
6	Descongelar pratos prontos	450 W	50%
7	Cozinhar lentamente carnes duras	360 W	40%
8	Cozinhar alimentos em geral	270 W	30%
9	Amolecer/amaciado alimentos	180 W	20%
10	Amolecer manteiga, queijos e sorvetes	90 W	10%

## RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

Esta função permite que você selecione, de forma rápida e sem necessidade de ajustes, 4 tipos de receitas do dia-a-dia.

### PIPOCA

Sugestão de receita de PIPOCA DE MICRO-ONDAS.

#### INGREDIENTES:

1 pacote de pipoca de micro-ondas (50 g ou 100 g).

#### MODO DE PREPARO:

Posicione o pacote de pipoca no micro-ondas sem a embalagem externa, seguindo as recomendações do fabricante.

1. Aperte a tecla **Pipoca**.

2. Use as teclas  $\vee$  e  $\wedge$  para escolher a porção desejada (50 g ou 100 g).

3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**.

Ao final do aquecimento, retire o pacote do micro-ondas, tendo cuidado para não se queimar com o vapor que sairá do pacote.

#### OBSERVAÇÕES:

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

### RISOTO

Você pode preparar diversos tipos de risoto com essa função, desde que feito com a quantidade de arroz e líquido indicados na sugestão de receita abaixo.

Sugestão de receita de RISOTO DE PALMITO.

#### INGREDIENTES:

2 colheres de sopa de manteiga; 1 cebola média cortada em cubos; 1 dente de alho médio cortado em cubos; 1 xícara de chá de vinho branco seco; 1 xícara de chá (180 g) de arroz arbóreo; 1 tablete de caldo de legumes; 400 ml de água; 150 g de queijo tipo muçarela cortado em pedaços pequenos; 1 vidro de palmito.

#### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) de uso apropriado para micro-ondas, adicione a cebola, alho, o arroz e metade da manteiga. Leve ao micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Risoto**.

2. Pressione **Iniciar / ok / +30 seg**.

Enquanto isso aqueça a água em outro vasilhame, dissolva o caldo de legumes nela e reserve. Após 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "19:00"), o produto emitirá um bip e a palavra "Mexer" aparecerá

no visor. Abra a porta, adicione o vinho e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Após mais 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "15:00"), o produto emitirá um bip e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o caldo preparado anteriormente e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Após mais 5 minutos de aquecimento (quando o display exibir "10:00"), o produto emitirá um bip e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, misture bem o risoto e retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, adicione os palmitos, a muçarela, a outra metade da manteiga e mexa bem.

**Rende 2 a 3 porções.**

### BOLO DE CANECA

Sugestão de receita de BOLO DE CANECA.

#### INGREDIENTES:

1 ovo; 3 colheres de sopa de farinha de trigo rasas; 3 colheres de sopa de açúcar rasas; 2 colheres de sopa de achocolatado em pó rasas; 1 colher de sopa de cacau em pó rasa; 3 colheres de sopa de leite; 3 colheres de sopa de óleo; 1 colher de chá de manteiga/margarina; 1 pitada de fermento; 2 gotas de baunilha; canela a gosto.

#### MODO DE PREPARO:

Coloque em uma caneca (300 ml) os ovos e bata bem com um garfo. Acrescente o açúcar, a manteiga/margarina, o óleo e o leite e continue batendo. Depois coloque o restante dos ingredientes e misture bem. Leve a caneca ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Bolo de caneca**.

2. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**.

Ao final do aquecimento, retire a caneca do micro-ondas e consuma o bolo ainda quente, com o auxílio de uma colher, na própria caneca.

**Rende 1 porção.**

### BRIGADEIRO

Sugestão de receita de BRIGADEIRO DE COLHER.

#### INGREDIENTES:

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

#### MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em um vasilhame próprio para micro-ondas e mexa bem. Utilize um vasilhame de bordas altas para este preparo (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura). Leve o vasilhame

destampado ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Brigadeiro**.
2. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**.

## MENU MAIS RECEITAS

A tecla **Mais receitas** possui uma série de receitas com tempo e potência pré-programadas ideais para o seu preparo.

### 1. SOPA

Sugestão de receita de SOPA DE CREME DE LEGUMES COM FRANGO.

#### INGREDIENTES:

2 batatas médias cortadas em cubos pequenos; 100 g de brócolis; 1 tomate médio maduro cortado em cubos; 1 cebola média cortada em cubos; 1 dente de alho médio; 100 g de frango cortado em cubos pequenos; 250 ml de água à temperatura ambiente; sal, pimenta e queijo parmesão ralado a gosto.

#### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), misture todos os ingredientes, com exceção do queijo. Tampe e leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "1. sopa", de acordo com o menu do produto, apertando a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Ao final do preparo, bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva ainda quente, com o queijo parmesão por cima.

**Rende 1 porção.**

### 2. OMELETE

Sugestão de receita de OMELETE.

#### INGREDIENTES:

2 ovos; ¼ colher de chá de sal; 1 colher de chá de azeite de oliva rasa; 2 fatias de presunto picadas; 2 fatias de muçarela picadas; 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado; ½ tomate médio sem semente picado; orégano e pimenta do reino a gosto.

#### MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em um refratário próprio para micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 4,5 cm de altura), mexa bem, tampe com filme plástico e faça pequenos furos para a saída do vapor.

Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "2. omelete", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Ao final do aquecimento, retire o refratário do micro-ondas com o auxílio de luvas. Cuidado para não se queimar com o vapor ao retirar o filme plástico.

**Rende 1 porção.**

### 3. FILÉ DE PEIXE

Sugestão de receita de PEIXE.

#### INGREDIENTES:

500 g de filé de peixe em temperatura ambiente; 1 cebola pequena cortada em rodela; 1 dente de alho grande cortado em rodela; 2 colheres de sopa de suco de limão; 1 colher de sopa de azeite de oliva; sal, pimenta do reino, orégano e coentro a gosto.

#### MODO DE PREPARO:

Seque os filés com papel toalha. Em seguida, disponha os filés juntamente com a cebola e o alho em um refratário próprio para micro-ondas (sugestão: 23,5 cm de diâmetro por 7,0 cm de altura). Tempere com o limão, azeite de oliva, sal, pimenta do reino, orégano e coentro. Tampe com filme plástico e faça pequenos furos para a saída do vapor.

Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "3. filé de peixe", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Ao final do aquecimento, retire o refratário do micro-ondas com o auxílio de luvas. Cuidado para não se queimar com o vapor ao retirar o filme plástico.

**Rende 2 a 3 porções.**

### 4. CARNE MOÍDA

Sugestão de receita de CARNE MOÍDA À BOLONHESA.

#### INGREDIENTES:

500 g de carne moída; 4 colheres de sopa de azeite de oliva; 1 cebola grande cortada em cubos; 3 dentes de alho médios cortados em cubos; 1 lata de tomate sem pele picados em cubos; 10 g de alho poró cortado em cubos pequenos; ½ colher de café de açúcar; sal, pimenta do reino e orégano a gosto.

#### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 21 cm de

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas, misture bem e sirva em taças de sobremesa.

**Rende 4 porções.**

diâmetro por 9,5 cm de altura) de uso apropriado para micro-ondas, adicione a cebola, alho poró, azeite de oliva e o alho. Misture bem, tampe e leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "4. carne moída", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "14:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o tomate sem pele, o açúcar e misture. Feito isto, retorne o alimento tampando ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Após mais 2 minutos de aquecimento (quando o display exibir "12:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione a carne moída, sal, pimenta do reino, orégano e misture bem. Feito isto, retorne o alimento com tampa ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e mexa bem o alimento. Cuidado para não se queimar com o vapor ao retirar a tampa.

**Rende 4 porções.**

### 5. PUDIM

Sugestão de receita de PUDIM.

#### INGREDIENTES:

1 lata de leite condensado; 1 ½ lata de leite integral; 4 ovos; 4 gotinhas de essência de baunilha.

#### MODO DE PREPARO:

Bata todos os ingredientes no liquidificador e coloque a mistura em um refratário para pudim, próprio para micro-ondas, com furo no meio (sugestão: 20 cm de diâmetro por 9,0 cm de altura), previamente revisto com a calda. Tampe com filme plástico e faça pequenos furos para a saída do vapor e leve o refratário ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "5. pudim", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Depois de finalizada a receita, deixe descansar por 15 minutos e depois leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.

**Rende aproximadamente 15 fatias.**

**OBSERVAÇÃO:** Devido à alta temperatura que a calda atinge, a Brastemp recomenda o uso de calda pronta para sorvete, sabor caramelo ou então o preparo da seguinte maneira:

#### INGREDIENTES:

½ xícara de chá de açúcar e ¼ de xícara de chá de água.

#### MODO DE PREPARO:

Em uma panela misture os ingredientes e leve à chama máxima do fogão, até formar um caramelo. Retire do fogo e espere esfriar um pouco antes de despejar sobre o refratário do pudim.

### 6. ESTROGONOFE

Sugestão de receita de ESTROGONOFE DE FRANGO.

#### INGREDIENTES:

4 colheres de sopa de azeite de oliva; 1 cebola grande cortada em cubos; 3 dentes de alho médios cortados em cubos; 500 g de filé de frango cortado em tiras; 1 lata de tomate sem pele picados em cubos; 2 colheres de sopa de extrato de tomate; 10 g de alho poró cortado em cubos pequenos; 1 colher de sopa de cebola verde picada; 1 colher de sopa de salsinha picada; ½ colher de café de açúcar; 1 colher de chá de colorífico; pimenta-do-reino, cominho e sal a gosto; 1 lata de creme de leite.

#### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), de uso apropriado para micro-ondas, adicione a cebola, alho poró, azeite de oliva, alho, colorífico e o frango. Misture bem, tampe e leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "6. estrogonofe de frango", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Após 5 minutos de aquecimento (quando o display exibir "15:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o resto dos ingredientes, menos o creme de leite, misture bem e tampe. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, adicione o creme de leite e mexa bem o alimento. Cuidado para não se queimar com o vapor ao retirar a tampa.

**Rende 4 porções.**

## 7. ARROZ

Sugestão de receita de ARROZ.

Esta receita é recomendada para o preparo de arroz branco.

### INGREDIENTES:

1 xícara de arroz / 2 xícaras de arroz; 2 ½ xícaras de água / 4 ½ xícaras de água à temperatura ambiente; 1 colher de sobremesa de óleo ou azeite; 1 dente de alho médio / 2 dentes de alho médios; sal a gosto.

### MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes em um vasilhame próprio para micro-ondas e de bordas altas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura). Leve o vasilhame destampado ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "7. arroz", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.
4. Pressione as teclas  $\vee$  e  $\wedge$  para ajustar a porção de uma ou duas xícaras de arroz.
5. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para iniciar.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas, tendo cuidado para não se queimar com o vapor que sairá do vasilhame, tampe e espere 5 minutos antes de servir.

**Rende 2 porções / Rende 4 porções.**

## 8. POLENTA

Sugestão de receita para POLENTA CREMOSA.

### INGREDIENTES:

1 xícara chá de fubá; 1 xícara chá de água à temperatura ambiente; 2 ½ xícaras chá de água fervendo; sal a gosto; parmesão a gosto.

### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas e de bordas altas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), misture o fubá, o sal e a água. Leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "8. polenta", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Após 4:00 de aquecimento (quando o display exibir "6:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e misture bem. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o aquecimento. Ao final do aquecimento, retire a vasilha cuidadosamente do micro-ondas e finalize o preparo adicionando o queijo parmesão. Misture bem e sirva ainda quente com molho ou espere esfriar e frite em cubos para servir como petiscos.

**Rende 4 porções.**

## 9. LEGUMES

Sugestão de receita de LEGUMES.

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

### INGREDIENTES:

300 g do seu legume predileto cortado em cubos; 200 ml de água à temperatura ambiente; 1 colher de

sopa de azeite de oliva; sal a gosto; 2 dentes de alho médios cortados ao meio para serem retirados depois.

### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), adicione todos os ingredientes e misture bem. Tampado, leve-o ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "9. legumes", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Ao final do aquecimento, retire o vasilhame com o auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar com o vapor. Retire os dentes de alho e a água residual e sirva.

**Rende 2 porções.**

## 10. MACARRÃO

Sugestão de preparo de MACARRÃO.

Esta receita é recomendada para cozinhar massas secas de macarrão do tipo sêmola com formatos penne e fusilli (parafuso).

### INGREDIENTES:

100 g de macarrão / 250 g de macarrão; 500 ml de água / 1 litro de água à temperatura ambiente; sal a gosto.

### MODO DE PREPARO:

Não é necessário utilizar óleo ou azeite nesta receita, se preferir acrescentar após o cozimento. Coloque todos os ingredientes no refratário (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura). Não é necessário tampar. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "10. macarrão", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.
4. Pressione as teclas  $\vee$  e  $\wedge$  para ajustar a porção de 100 ou 250 gramas de macarrão.
5. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para iniciar.

Ao final do aquecimento, retire o refratário do micro-ondas, tendo cuidado para não se queimar com o vapor que sairá do refratário. Retire a água residual, adicione o molho de sua preferência e sirva.

**Rende 1 porção / Rende 2 porções.**

## 11. PURÊ DE BATATA

Sugestão de receita de PURÊ DE BATATA

### INGREDIENTES:

1 kg de batata cortada em cubos; 100 ml de água à temperatura ambiente; 1 colher de sopa de requeijão; 1 colher de sopa de manteiga; 4 colheres de sopa de creme de leite; 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado; 1 colher de sopa de azeite de oliva; sal a gosto.

### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas e de bordas altas (sugestão: 23,5 cm de diâmetro por 7,0 cm de altura), coloque as batatas cortadas em cubos e a água. Tampe com filme plástico e faça pequenos furos para a saída do vapor e leve o refratário ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita "11. purê de batatas", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  $\vee$  e  $\wedge$ .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar. Ao final do aquecimento, retire a vasilha cuidadosamente do micro-ondas tendo cuidado para não se queimar com o vapor que sairá do vasilhame, amasse bem as batatas e adicione os demais ingredientes. Misture bem e sirva.

**Rende 4 porções.**

## TECLAS DESCONGELAR

### Descongela carne (bovina, ave ou peixe)

1. Aperte a tecla **Carne, Frango ou Peixe**.
2. Pressione as teclas  $\vee$  e  $\wedge$  para selecionar a quantidade de carne a ser descongelada (de 100 g até 2000 g).

3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**.

No meio do descongelamento soará um bip e no display aparecerá "Virar". Abra a porta do micro-ondas e vire a carne/frango/peixe. Feche a porta e aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o descongelamento. Se não houver interação com o produto durante 5 minutos, a função será anulada e retornará à tela inicial. Se você abrir e fechar a porta e/ou pressionar **Iniciar / ok / +30 seg** sem ter seguido a instrução de virar o alimento, a programação continuará normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório.

### Descongela Feijão

1. Aperte a tecla **Feijão** para descongelar.
2. Pressione as teclas  $\vee$  e  $\wedge$  para selecionar a quantidade de feijão a ser descongelada (de 100 g até 2000 g).
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para iniciar o descongelamento.

## DICAS PARA DESCONGELAMENTO

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em micro-ondas e coloque-o diretamente sobre o prato giratório.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso menor do que o alimento realmente apresenta.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18 °C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de tensão da rede elétrica onde o seu micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função DESCONGELAR, recomendamos que você siga as instruções de "COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE".

## COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE

Siga as instruções do tópico “PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA” e utilize a opção mínima de potência para descongelar alimentos em geral ou média para descongelar pratos prontos. Inspeccione o alimento que está sendo descongelado com frequência. Com a experiência, você saberá qual é o tempo necessário para descongelar os diferentes tipos de alimentos.

## TECLA Iniciar / ok / +30 seg

Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** e o forno ligará por 30 segundos na potência 900 W. Você também pode utilizar a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar parâmetros selecionados no display. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar as teclas  $\vee$  e  $\wedge$  ou a tecla **Iniciar / ok / +30 seg**. A cada vez que a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display.

### Importante

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

## TECLA VOLUME

Com esta função, você pode ajustar os sons e bipes emitidos pelo seu forno micro-ondas.

O seu forno micro-ondas possui 3 níveis de volumes, e você pode ajustá-lo apertando a tecla **Volume**.

- Aperte uma vez para deixar os sons no nível máximo. 
- Aperte duas vezes para silenciar todos os sons. 
- Ou aperte três vezes para deixar os sons no nível médio. 

## Dicas

### RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
- Não cubra todo alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o micro-ondas devido a geração de faíscas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

### TÉCNICAS PARA COZINHAR EM MICRO-ONDAS

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham a sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, sopa) geralmente devem ser cozidos com tampa também no micro-ondas. Use a tampa também no micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e acelera o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem mais sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

## Manutenção

### FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

## ⚠ ADVERTÊNCIA

### Risco de Contaminação do Alimento

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

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

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

### FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

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

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e, para finalizar, seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha.
4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o diretamente sobre a água fria logo após o término do cozimento. O choque térmico pode causar o trincamento e até a quebra do prato giratório.

### Importante

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

## Importante

- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilizar vaporizador para realizar a limpeza. O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos.

## Questões ambientais

### 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.

### PRODUTO

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

### DESCARTE

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.

## Diagnóstico dos principais problemas

PROBLEMA	VERIFIQUE
O forno não liga	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado.</li><li>• Se a tomada está com defeito.</li><li>• Se há falta de energia elétrica na sua residência.</li></ul>
O display está aceso, mas o forno não funciona	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se a porta está bem fechada.</li><li>• Se o tempo de cozimento foi programado.</li><li>• Se a tecla <b>Iniciar / ok / +30 seg</b> foi acionada.</li><li>• Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.</li><li>• Se não está com a trava de segurança da porta acionada.</li></ul>
Cozimento incompleto	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se foi selecionada a potência adequada.</li><li>• Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.</li><li>• Se o alimento foi colocado na posição correta.</li><li>• Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto.</li><li>• Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária.</li><li>• Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.</li><li>• Se as saídas de ar estão obstruídas.</li></ul>
Estalos e faíscas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 cm).</li><li>• Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm).</li><li>• Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal.</li><li>• Se o alimento está embalado em papel reciclado.</li><li>• Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.</li></ul>
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none"><li>• Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.</li><li>• Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).</li><li>• Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (900 W).</li><li>• Prato giratório alternando o sentido do giro.</li><li>• Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.</li><li>• Estalos durante o cozimento.</li></ul>
Oscilação de tensão	<ul style="list-style-type: none"><li>• A oscilação de tensão da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções do forno.</li></ul>

## Dados técnicos

	BMS45CBANA	BMS45CBBNA	BMS45CRANA	BMS45CRBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	307x539x430	307x539x430	307x539x430	307x539x430
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	355x644x500	355x644x500	355x644x500	355x644x500
Peso Líquido (kg)	16	16	16	16
Peso do Produto Embalado (kg)	17,7	17,7	17,7	17,7
Volume da Cavidade (litros)	32	32	32	32
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108~132	198~242	108~132	198~242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10	20	10
Potência Útil - Micro-ondas (W)	900	900	900	900
Potência no Modo Micro-ondas (W)	1400	1400	1400	1400

## 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](http://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

## Termo de Garantia

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

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
  - Os 09 (nove) últimos meses, - garantia contratual, concedida pela Whirlpool S.A.;
- Para eventuais consertos, o consumidor deverá levar seu produto até uma assistência técnica autorizada.

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 03 (três) meses:	
Categoria	Componentes
Micro-ondas	Capa Externa, Painel de Controle e Prato

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto, bem como do acessório que acompanha o produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto

às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;

- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- 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:**

- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos;
- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp, ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos mencionados no Manual do Consumidor;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência,

pressão de água e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);

- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- 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.;  
Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCACIONADOS 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.
- Defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças em produtos de saldo ou mostruário. 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 co-

berto por esta garantia.

- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

### **A garantia contratual não cobre:**

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. divulgada através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;
- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, o suporte metálico que acompanha o produto, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.

### **Considerações Gerais:**

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

A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

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