

The logo consists of a black rounded square with a white border, containing the word "BRASTEMP" in white, bold, uppercase letters. The background of the entire page is a gradient of orange and yellow, with a large black rounded square shape overlapping the top left.

BRASTEMP

Forno com Microondas Gourmand

seção 1	apresentação do produto
seção 2	instalação
seção 3	operação do produto
seção 4	dicas
seção 5	manutenção
seção 6	solução para a maioria dos problemas
seção 7	questões ambientais
seção 8	dados técnicos
seção 9	garantia

agradecimento

Parabéns! Agora que você possui o Forno Brastemp Gourmand com Microondas, é muito importante que você leia todas as informações contidas neste manual, para poder tirar o maior proveito possível de todos os recursos que este produto oferece com toda a segurança e qualidade.

A Brastemp está à sua inteira disposição para tirar qualquer dúvida e ouvir sua crítica e sugestão.

índice

■	1. apresentação do produto	05
□	1.1 Conhecendo o produto.....	05
□	1.2 Dimensões do produto.....	05
□	1.3 Conhecendo o painel de controle.....	06
□	1.4 Conhecendo os acessórios.....	07
■	2. instalação	09
□	2.1 Onde devo instalar?.....	09
□	2.2 Instalação elétrica.....	09
□	2.3 Instalação do microondas.....	10
□	2.4 Testando o forno.....	11
■	3. operação	12
□	3.1 Acertando o relógio.....	12
□	3.2 Programando o timer.....	12
□	3.3 Cozinhar e aquecer com microondas	12
□	3.4 Dicas para cozinhar no microondas	13
□	3.5 Função Início Imediato - + 30 segundos	14
□	3.6 Função Crisp.....	14
□	3.7 Função Grill.....	15
□	3.8 Função Grill Combo	15
□	3,9 Função Forno	16
□	3,10 Forno Combo	17
□	3,11 Preaquecimento	18
□	3,12 Descongelar.....	18
□	3.13 Função 6th Sense	19
□	3.13.1 6th Sense Crisp.....	19
□	3.13.2 Vapor.....	21
□	3.13.3 6th Aquecer.....	21
□	3.14 Trava de Segurança	23
■	4. dicas	23
□	4.1 Cuide de sua segurança.....	23
□	4.2 Recipientes adequados para uso em microondas.....	24
□	4.3 Técnicas para cozinhar em microondas.....	24
■	5. manutenção	25
□	5.1 Fazendo a limpeza do microondas	25
■	6. soluções para a maioria dos problemas.....	26
■	7. questões ambientais.....	27
□	7.1 Embalagem.....	27
□	7.2 Produto	27
□	7.3 Descarte	27
■	8. dados técnicos	27
■	9. garantia	28

1. apresentação do produto



1.1 Conhecendo o produto



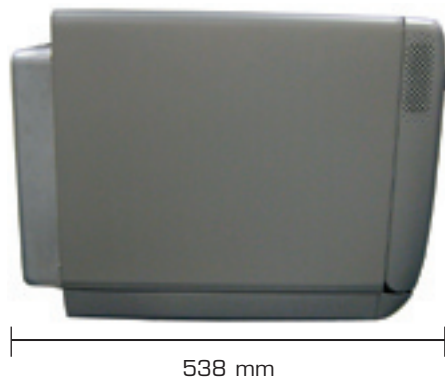
- saída de ar gabinete
- painel de controle
- puxador da porta
- visor da porta
- saída de ar

1.2 Dimensões do produto

Vista frontal
















Vista lateral

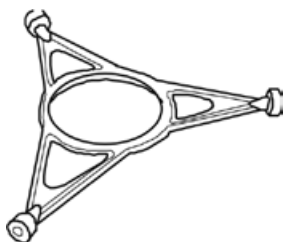


1.3 Conhecendo o painel de controle



- 1 Tecla CANCELAR cancelar 
Utilize esta tecla para cancelar o funcionamento do forno.
- 2 Tecla MICROONDAS 
Utilize esta tecla para selecionar a função **Microondas**.
- 3 Tecla GRILL 
Utilize esta tecla para selecionar a função **Grill**, para gratinar/dourar os alimentos.
- 4 Tecla FORNO/PREAQUECIMENTO 
Utilize esta tecla selecionar a função Forno. Tecla duas vezes para utilizar a função **Preaquecimento**.
- 5 Tecla CRISP 
Utilize esta tecla para selecionar a função **Crisp** e deixar os alimentos crocantes
- 6 Tecla GRILL COMBO 
Para combinar grill e microondas.
- 7 Tecla FORNO COMBO/PREAQUECIMENTO 
Para combinar as funções de forno e microondas.
- 8 Visor digital
O visor inclui um relógio de 24 horas e símbolos de indicação.
- 9 Tecla DESCONGELAR 
Utilize esta tecla para selecionar a função descongelar.
- 10 Tecla VAPOR 
Utilize esta tecla para selecionar a função de cozimento a vapor.
- 11 Tecla 6TH SENSE CRISP 
Para selecionar a função **Crisp 6th Sence**.
- 12 Tecla 6TH AQUECER 
Utilize esta tecla para selecionar a função **6th Aquecer**.
- 13 Botão de ajuste (OK) 
Utilize o botão para selecionar o tempo de cozimento, nível de potência, peso e temperatura.
- 14 Relógio 
Para ajustar o relógio ou timer.
- 15 Tecla INICIAR/+ 30 SEGUNDOS 
Utilize esta tecla para iniciar o funcionamento do forno. Se nenhuma tecla tiver sido acionada antes dessa, o forno inicia o seu funcionamento por 30 segundos na potência JET (1000 W). Mais 30 segundos poderão ser acrescentados ao tempo cada vez que a tecla for pressionada novamente.

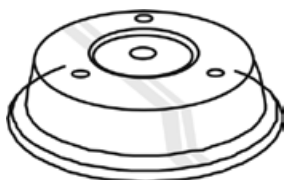
1.4 Conhecendo os acessórios



- descrição:** suporte do prato giratório.
- utilização:** encaixa o prato giratório na parte inferior da cavidade.
- limpeza:** pode ser lavado na lava-louças.



- descrição:** prato giratório.
- utilização:** base para os recipientes com os alimentos.
- limpeza:** pode ser lavado na lava-louças.



- descrição:** tampa plástica.
- utilização:** tampa os recipientes, evitando o ressecamento dos alimentos e respingos no interior do forno.
- limpeza:** pode ser lavado na lava-louças.

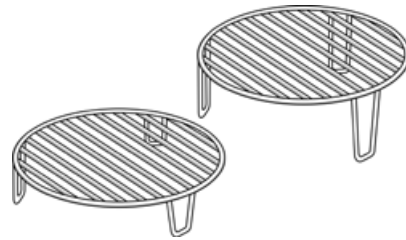


- descrição:** panela plástica para cozimento a vapor.
- utilização:** cozinha os alimentos no vapor. Para obter os resultados desejáveis é necessário colocar no mínimo 100 ml de água na base da panela, dispor os alimentos na cesta e fechar a panela com a tampa.
- limpeza:** evite usar na lava-louças. Lave preferencialmente com a parte macia da esponja e detergente neutro, para evitar riscos.

descrição: suporte metálico alto e suporte metálico baixo.

utilização: utilize o suporte metálico alto nas funções **Grill** e **Grill Combo** para aproximar os alimentos da resistência elétrica e aumentar a eficiência do Grill. Utilize o suporte metálico baixo nas funções **Forno** e **Forno Combo**.

limpeza: pode ser lavado na lava-louças.



descrição: prato crisp

utilização: utilize o Prato Crisp nas funções **Crisp** e **6th Sense Crisp**. Coloque os alimentos congelados em cima do Prato Crisp e usar o forno conforme recomendado neste manual.

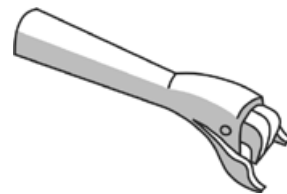
limpeza: evite usar na lava-louças. Lave preferencialmente com a parte macia da esponja e detergente neutro, para evitar riscos.



descrição: pegador do Prato Crisp.

utilização: agarra o Prato Crisp quando o mesmo estiver aquecido, evitando queimaduras.

limpeza: pode ser lavado na lava-louças.



descrição: bandeja.

utilização: utilize a bandeja **apenas** quando estiver cozinhando na função **Forno**. **Nunca** utilize em combinação com as microondas.

limpeza: pode ser levado na lava-louças ou lavada com esponja macia. Não usar esponja de aço.



2. instalação

2.1 Onde devo instalar?

O Microondas 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;
- 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 microondas.

Para obter o máximo de rendimento do seu Forno:

- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do forno. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Caso você queira embutir seu forno, deixe um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte de cima e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.



2.2 Instalação elétrica

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

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (Dados Técnicos - página 25). Se necessário, contrate um electricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem de 220 V, para ligar o forno;
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o forno;
- 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 fio terra não deve ser ligado ao fio neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás;
- 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.



ATENÇÃO:

- Este produto está disponível somente ns tensão de 220V.

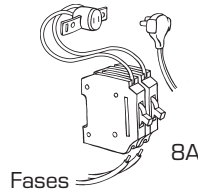


ATENÇÃO:

- Não utilize benjamins e/ou extensões. O uso deste tipo de acessório pode causar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica ou danos ao cabo de força.
- Antes de ligar o produto, verifique se a tomada possui tensão de alimentação de 220 V.
- O forno de microondas não é "Bi-Volt".

- O diâmetro dos fios da rede elétrica devem estar de acordo com as tabelas abaixo:

Ligação bifásica (220 V)



Voltagem	Corrente	Distância do quadro (m)	Bitola do fio (mm ²)
220 V		até 40	2,5
		de 41 a 64	4,0
		de 65 a 97	6,0
		98 a 161	10,0

2.3 Instalação do microondas



ATENÇÃO:

- Não utilize as peças de papelão (embalagens) no forno de microondas após a instalação.

1. Retire todas as peças que vêm dentro do forno.
2. Posicione o forno microondas no local de instalação.



3. Faça a ligação do fio terra do forno ao fio terra de sua residência. A ligação do fio terra deve estar conforme a Norma NBR5410. EVITE ACIDENTES. FAÇA O ATERRAMENTO DO PRODUTO.



4. Monte o prato giratório da seguinte forma:



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



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



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

2.4 Testando o forno


Ao ligar o seu forno pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o visor não mostrará nenhuma informação. Para que o visor mostre as horas, é necessário acertar o relógio como mostra o item 3.1 na página 10.

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. A luz do forno vai se acender e ele começará a funcionar no modo Microondas por 30 segundos. O visor marcará o tempo em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu forno, abra a porta do forno durante o funcionamento. Ele deve parar de funcionar. Este procedimento pode ser usado sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla INICIAR. O forno voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Ao finalizar o funcionamento, o forno emitirá um "bip" e o visor mostrará a palavra "END". Nesse momento, você poderá desligar o forno apertando a tecla CANCELAR. Caso a porta seja aberta e, em seguida, o forno será desligado automaticamente após o tempo de 1 minuto.
7. Caso nenhuma tecla seja pressionada, e a porta não for aberta, o forno emitirá um "bip" a cada minuto, durante 10 minutos, para avisar que o cozimento já foi finalizado. Se desejar, cancele/reative essa função pressionando a tecla CANCELAR por 3 segundos até ouvir o sinal sonoro.

IMPORTANTE

- Quando o forno terminar a programação de cozimento feita, a luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando por cerca de 10 minutos para resfriar a cavidade do produto até que seja resfriado a uma temperatura adequada. Esse procedimento também ajuda a finalizar o processo de cozimento dos alimentos, caso os mesmos sejam mantidos no interior do forno. Porém, se desejar interromper este procedimento, abra e feche a porta do produto, ou aperte a tecla CANCELAR.

3. operação

Enquanto estiver programando qualquer uma das funções contidas neste manual e o visor mostrar o ícone  significa que a programação não foi finalizada. O ícone começa a piscar e após 1 minuto a programação será cancelada. Para evitar o cancelamento e finalizar a programação, aperte a tecla INICIAR.

3.1 Acertando o relógio

1. Aperte e mantenha pressionada a tecla RELÓGIO por 3 segundos.
2. Gire o botão de ajuste (OK) para acertar as horas e pressione-o (OK) para confirmar.
3. Gire o botão de ajuste (OK) para acertar os minutos.
4. Pressione o botão de ajuste (OK), tecla RELÓGIO, ou INICIAR para confirmar.

IMPORTANTE

- Sempre que no painel aparecer “.” significa que o relógio não foi ajustado ou que houve falta de energia elétrica.

3.2 Programando o timer


Utilize essa função sempre que precisar medir o tempo exato de qualquer procedimento, independente da utilização do forno. O timer é totalmente independente de todas as outras funções e pode ser utilizado mesmo com o forno em funcionamento.

1. Aperte o tecla RELÓGIO.
2. Gire o botão de ajuste (OK) para programar o tempo do timer.
3. Aperte a tecla INICIAR. O tempo programado começará a ser contado regressivamente, até que ao final um bip soará indicando o término da contagem.

Após programar o timer se desejar acrescentar mais tempo, basta girar o botão de ajuste (OK). Para cancelar o funcionamento do timer, pressione a tecla RELÓGIO.

3.3 Cozinhar e aquecer com microondas

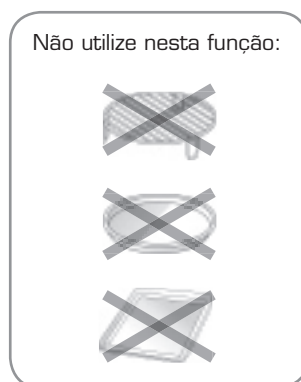
Utilize essa função para programar manualmente a função **Microondas** para aquecer/cozinhar alimentos.

1. Aperte o tecla MICROONDAS. 
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir a potência desejada e pressione-o (OK) para confirmar. (Veja sugestões de potência na tabela do item 3.4)
3. Gire o botão de ajuste (OK) para definir o tempo desejado.
4. Aperte a tecla INICIAR. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando por cerca de 10 minutos, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o forno/produto seja resfriado até a temperatura adequada.”

Durante o funcionamento do forno é possível adicionar/reduzir tempo de aquecimento girando o botão de ajuste (OK). O tempo também pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos apertando a tecla INICIAR.

Caso deseje alterar a potência durante o cozimento, siga os seguintes passos:

1. Aperte o botão de ajuste (OK) até que a opção de potência comece a piscar.
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir a potência desejada.
3. Aperte o botão de ajuste (OK) para validar a nova potência.
4. Após 3 segundos, mesmo se o botão de ajuste (OK) não tiver sido pressionado, o forno irá validar a última opção selecionada que aparece no visor.



IMPORTANTE

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 750 W.
- 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 novamente. Senão, basta apertar a tecla CANCELAR e a programação é apagada.
- O produto mantém a programação feita por 1 minuto para que a tecla INICIAR seja pressionada. Após este tempo, a programação é automaticamente apagada e é necessário refazer a programação.

3.4 Dicas para cozinhar no microondas

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência e tempos de seu microondas. Seu microondas possui 8 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências ao lado:

POTÊNCIA	EQUIVALENTE A	USO
JET 1000 W	100%	Para ferver líquidos e cozimentos em geral, mais rápido
750 W	75%	Para ferver líquidos e cozimentos em geral
650 W	65%	Para preparar refogados e carnes
500 W	50%	Para reaquecer pratos prontos
350 W	35%	Para descongelar pratos prontos
160 W	16%	Para descongelar alimentos em geral
90 W	9%	Se o forno estiver frio, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos
0 W	0%	Se o forno estiver quente, depois do cozimento ou aquecimento, este nível de potência mantém os alimentos aquecidos

3.5 Função Início Imediato - + 30 segundos

IMPORTANTE:

- Não utilize o suporte metálico nem o Prato Crisp ao usar esta função.
- Use luvas térmicas para evitar queimaduras.

Aperte a tecla INICIAR. O forno ligará por 30 segundos na potência JET (1000 W).


Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla INICIAR novamente. A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no visor. Ou então adicione ou diminua o tempo programado girando o botão de ajuste.

3.6 Função Crisp

A função **Crisp** é a utilização do Prato Crisp em combinação com o Grill e o cozimento através de microondas para que os alimentos não somente sejam aquecidos/cozidos, mas também fiquem crocantes e dourados.

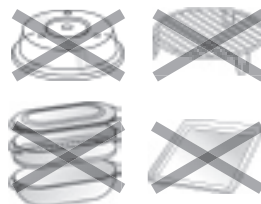
O Prato Crisp poderá ser aquecido antes de seu uso. Para isto, use sempre a função **Crisp** no tempo máximo de 3 minutos.

O uso do suporte metálico é possível, porém todos os cuidados descritos na explicação da função **Grill** continuam válidos para garantir o resultado esperado.

1. Aperte o tecla CRISP. 
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir o tempo de cozimento.
3. Aperte a tecla INICIAR. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando por cerca de 10 minutos, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

Para cancelar o funcionamento do timer, pressione a tecla RELÓGIO.

Não utilize nesta função:



IMPORTANTE:


- O Prato Crisp pode ser untado com óleo, azeite, manteiga ou margarina antes de ser pre-aquecido. Além de evitar que o alimento grude, esse procedimento fará com que o alimento fique mais dourado e crocante.
- O alimento deve ser preparado diretamente sobre o Prato Crisp, sem o uso de nenhum outro recipiente ou utensílios cortantes, pois isso pode danificar o próprio prato e também o recipiente.
- Não lave o Prato Crisp com produtos abrasivos para não danificá-lo ou remover a película anti aderente.
- Utilize somente utensílios de madeira ou plástico para mexer ou retirar alimentos do Prato Crisp, para não riscá-lo.
- Centralize o Prato Crisp em cima do prato giratório.
- O Prato Crisp não pode ser utilizado em fornos convencionais. Só pode ser usado neste forno microondas através da seleção da função **Crisp** ou **6th Sense Crisp**.

3.7 Função Grill

A função **Grill**, usada principalmente para gratinar e dourar os alimentos, é o funcionamento da resistência elétrica situada na parte superior da cavidade do forno.

Durante seu funcionamento, o cozimento através de microondas não é acionado. Para isso, utilize a função Grill combinada com Microondas.

Para seu melhor uso, utilize o suporte metálico alto para aproximar o recipiente com o alimento da parte superior da cavidade. Mantenha uma distância mínima de 5 cm entre o alimento e/ou recipiente e o teto do forno. Quando esta distância não puder ser respeitada com o uso do suporte metálico alto, é aconselhável não utilizá-lo.

1. Aperte o tecla GRILL. 
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir o tempo desejado.
3. Aperte a tecla INICIAR. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando por cerca de 10 minutos, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

Para cancelar o funcionamento do timer, pressione a tecla RELÓGIO.

Não utilize nesta função:



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.
- Não utilize esta função por mais de 30 minutos.
- Use luvas para evitar queimaduras.
- Não utilize a panela plástica para cozimento a vapor nem a tampa plástica quando estiver utilizando esta função.

3.8 Função Grill Combo

A função **Grill Combo** é o funcionamento simultâneo da resistência elétrica situada na parte superior da cavidade do forno com o cozimento através de microondas. Desta forma, os alimentos são cozidos ao mesmo tempo em que são gratinados e/ou dourados.

Esta função permite economizar tempo no preparo de determinados alimentos.

O uso do suporte metálico é possível, porém todos os cuidados descritos no item anterior continuam válidos para garantir o resultado esperado.

1. Aperte o tecla GRILL COMBO. 
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir a potência do microondas e pressione-o (OK) para confirmar (os dígitos da hora começarão a piscar).
3. Gire o botão de ajuste (OK) para definir o tempo de cozimento.
4. Aperte a tecla INICIAR. Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando por cerca de 10 minutos, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

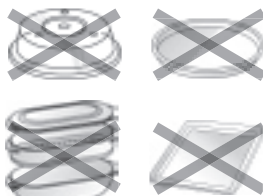
Para cancelar o funcionamento do timer, pressione a tecla RELÓGIO

*Na potência OW o produto somente ligará o grill e não fará o cozimento em microondas

IMPORTANTE:


- Todos os cuidados mencionados para o uso da função **Grill** continuam válidos para o uso da função **Grill Combo**, portanto devem ser igualmente considerados nesta função.

Não utilize nesta função:



3.9 Função Forno

O seu forno possui um ventilador no fundo da cavidade. Ele serve para distribuir o calor de maneira uniforme e acelerar o processo de assamento dos alimentos. Ele é ideal para a preparação de massas, bolos, soufflés, aves e carne assada.

1. Aperte a tecla FORNO/PREAQUECIMENTO. 
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir a temperatura desejada e pressione-o (OK) para confirmar. (Os dígitos de tempo começarão a piscar).
3. Gire o botão de ajuste (OK) para definir o tempo de assamento.
4. Aperte a tecla INICIAR. Ao final do tempo de assamento um bip soará indicando o término da programação. A luz continuará acesa e o ventilador continuará funcionando por cerca de 10 minutos para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que seja resfriado até a temperatura adequada.

Durante o funcionamento do forno é possível adicionar/reduzir o tempo de assamento girando o botão de ajuste.

Para alterar a temperatura:

1. Aperte o botão de ajuste (OK) até que a temperatura comece a piscar.
2. Gire o botão de ajuste (OK) e defina a temperatura desejada.
3. Aperte o botão de ajuste (OK) novamente, os dígitos da temperatura acenderão de forma permanente, mostrando que a nova temperatura foi validada.
4. Após 3 segundos, mesmo se o botão de ajuste (OK) não tiver sido pressionado, o forno irá validar a última opção selecionada que aparece no visor.

Para cancelar o funcionamento do timer, pressione a tecla RELÓGIO.

IMPORTANTE:


- Sempre que utilizar a função **Forno**, certifique-se que os utensílios que irá utilizar são resistentes ao calor.

Não utilize nesta função:



3.10 Forno Combo

Nesse produto é possível usar o forno elétrico combinado com o microondas para preparar os alimentos de forma mais rápida e saborosa. Essa função é ideal para assar carnes, aves, batatas com casca, esquentar alimentos congelados já preparados, massas, peixes e pudim.

1. Aperte a tecla FORNO COMBO. 
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir a temperatura desejada e pressione-o (OK) para confirmar. (Os dígitos de potência começarão a piscar).
3. Gire o botão de ajuste (OK) para definir a potência desejada e pressione-o (OK) para confirmar. (Os dígitos de tempo começarão a piscar).
4. Gire novamente o botão de ajuste (OK) para definir o tempo de assamento.
5. Aperte a tecla INICIA. Ao final do tempo de assamento um bip soará indicando o término da programação. A luz continuará acesa e o ventilador continuará funcionando por cerca de 10 minutos para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que seja resfriado até a temperatura adequada.

Durante o funcionamento do forno é possível adicionar/reduzir o tempo de assamento girando o botão de ajuste. Para alterar a temperatura e/ou a potência:

1. Aperte o botão de ajuste (OK) 1 vez para alterar a temperatura e 2 vezes para alterar a potência. Os dígitos correspondentes irão começar a piscar.
2. Gire o botão de ajuste (OK) e defina a temperatura/potência desejada.
3. Aperte o botão de ajuste (OK) novamente, os dígitos da temperatura/potência acenderão de forma permanente, mostrando que a nova temperatura/potência foi validada.
4. Após 3 segundos, mesmo se o botão de ajuste (OK) não tiver sido pressionado, o Forno irá validar a última opção selecionada que aparece no visor.

Para cancelar o funcionamento do timer, pressione a tecla RELÓGIO.



IMPORTANTE:

- Sempre que utilizar o Forno Combo, certifique-se de que os utensílios que irá usar são resistentes ao calor e próprios para utilização no microondas.

Seleção do nível de potência

POTÊNCIA	USO SUGERIDO
350 W	Cozinhar aves, batatas com casca, lasanha e peixe
160 W	Cozinhar carne assada e bolos de frutas
90 W	Cozinhar bolos e pastéis

3.11 Preaquecimento

Sempre que for preparar um alimento no forno recomenda-se o preaquecimento antes de colocar o alimento. Utilize essa função para preaquecer o seu forno de acordo com as receitas que desejar preparar.

1. Aperte 2 vezes a tecla FORNO ou a tecla FORNO COMBO, dependendo da função que deseje utilizar após o preaquecimento. (Os dígitos da temperatura começarão a piscar).
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir a temperatura desejada.
3. Aperte a tecla INICIAR. Durante o preaquecimento do forno, aparece no visor a palavra "PRE – HEAT" e também os dígitos da temperatura aumentando gradativamente, até que a temperatura pretendida seja alcançada.

Quando o forno atingir a temperatura desejada ele passará automaticamente para função **Forno** ou **Forno Combo** dependendo da tecla utilizada para realização do preaquecimento. O símbolo END aparecerá no visor e ele se manterá dessa forma durante 10 minutos antes de desligar, aguardando que o alimento seja introduzido no forno.

Após a colocação do alimento no forno utilize o a tecla FORNO ou FORNO COMBO para inserir a programação desejada conforme itens 3.9 e 3.10 do manual.

IMPORTANTE:

- Não coloque alimentos no forno durante o preaquecimento, pois ele atinge altas temperaturas para acelerar o processo e os mesmos poderão ficar queimados.

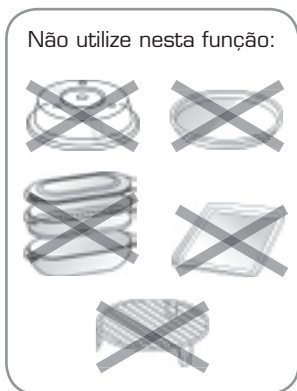
Não utilize nesta função:



3.12 Descongelar

A função **Descongelar** é indicada para descongelamento de alguns tipos de alimentos como carnes, aves, peixes, legumes e pão. Antes de acionar a função verifique o peso líquido do alimento. A função só deve ser usada para porções entre 100 g e 3 kg. Coloque o alimento diretamente no prato giratório.

1. Aperte a tecla DESCONGELAR. ✖
2. Gire o botão de ajuste (OK) para selecionar o tipo (número) de alimento e pressione-o (OK) para confirmar. (os dígitos de peso começarão a piscar) Utilize como referência a tabela abaixo ou a etiqueta que está no seu produto.
3. Gire o botão de ajuste (OK) para definir o peso do alimento (de 100 g a 2 kg).
4. Aperte a tecla INICIAR. Durante o descongelamento, o forno irá soar um bip e o visor irá mostrar o símbolo "TURN FOOD", para que se possa virar o alimento. Siga os seguintes passos:
 - Abra a porta do forno
 - Vire os alimentos
 - Feche a porta e aperte a tecla INICIAR para continuar o descongelamento.Se a porta não for aberta e os alimentos não forem virados, o forno reiniciará o descongelamento automaticamente em 2 minutos.



NÚMERO DA RECEITA	ALIMENTO	PESO
1	Carne bovina	De 100 g a 2 kg
2	Frango	De 100 g a 3 kg
3	Peixe	De 100 g a 2 kg
4	Vegetais	De 100 g a 2 kg
5	Pão	De 100 g a 2 kg

Para outros tipos de alimentos ou pesos fora dos recomendados, siga as instruções do item 3.3, página 10 e selecione a potência 160 W para descongelar alimentos em geral ou 350 W para descongelar pratos prontos.

IMPORTANTE:



- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o descongelamento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das receitas pré-programadas do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o descongelamento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).

3.13 Função 6th Sense

Esse forno vem com uma tecnologia 6th Sense. Essa tecnologia é exclusiva Brastemp e funciona com sensores que sentem, adaptam e controlam a programação, facilitando o uso.


3.13.1 6th Sense Crisp

A função **6th Sense Crisp** é ideal para o aquecimento e finalização da preparação de alimentos semi-prontos e congelados. Esta função já vem com 5 receitas pré-programadas, nas quais o forno calcula automaticamente o tempo e potência necessários para cozinhar determinados tipos de alimento. Para usar esta função, não se recomenda o uso de alguns acessórios como o suporte metálico, a panela plástica para cozimento a vapor e a tampa plástica. Para cozinhar outros tipos de alimento que não os listados na tabela, siga as instruções do item 3.3 para a programação manual de tempo e potência.

1. Aperte a tecla 6TH SENSE CRISP. 
2. Gire o botão de ajuste (OK) para selecionar a classe (número) do alimento, conforme tabela abaixo. Ou consulte a etiqueta na porta do produto.
3. Aperte a tecla INICIA.
4. O forno irá iniciar o funcionamento e aparecerá o seguinte símbolo no visor: 

Esse símbolo indica que está sendo utilizada uma função 6th Sense. Neste momento o forno utiliza os sensores para determinar o tempo de cozimento e a potência ideal para o seu alimento. Não interrompa o funcionamento do forno enquanto esse símbolo estiver no visor. Após alguns segundos, o visor indicará o tempo de cozimento restante, e a partir desse momento, caso necessário, pode-se interromper o funcionamento do forno.

RECEITA	ALIMENTO	PESO	MODOS DE PREPARO
1	Batatas fritas	De 250 g a 600 g	Espalhe as batatas fritas congeladas pela superfície do prato, evitando a sobreposição. Se desejar, espalhe sal por cima das batatas.
2	Pizza	De 250 g a 500 g	Indicado para pizzas com massa fina. Coloque a pizza diretamente no Prato Crisp.
3	Torta	De 300 g a 800 g	Indicado para tortas e pizzas de massa grossa. Coloque a torta diretamente no Prato Crisp.
4	Quiche	De 400 g a 800 g	Coloque o quiche diretamente no Prato Crisp.
5	Nuggets	De 250 g a 600 g	Espalhe os nuggets congelados pela superfície do prato, evitando a sobreposição.

Durante a contagem do tempo restante, o símbolo  poderá aparecer no visor novamente. Isso indica que o forno está reajustando a programação. Após alguns segundos ele mostrará novamente o tempo restante de aquecimento. Esse pode ter sido alterado de acordo com a necessidade.

Utilize apenas o Prato Crisp fornecido para essa função. Outros pratos disponíveis no mercado não trarão resultado satisfatório.

Coloque o alimento diretamente no prato. Não coloque recipientes e embalagens no prato.

Ao final do aquecimento, um bip soará indicando o término da programação. A luz do forno continuará acesa e o ventilador continuará funcionando*, para resfriar a cavidade do produto, até que a porta seja aberta ou que o seja resfriado até a temperatura adequada.

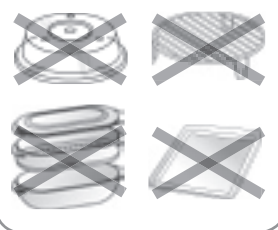
*Maiores informações no item 2.4.



IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao cozimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios a função **6th Sense Crisp** do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).
- Todos os cuidados descritos no item 3.6 função **Grill** também devem ser seguidos nesta função.


Não utilize nesta função:



3.13.2 Vapor

A função **Vapor** é ideal para o cozimento saudável de alimentos como por exemplo vegetais, peixe e macarrão. O forno calcula a potência necessária para cozinhar estes tipos de alimento. Para usar esta função, não se recomenda o uso de alguns acessórios como o suporte metálico e o Prato Crisp.

Coloque o alimento na panela fornecida para cozimento a vapor, ou em outro recipiente próprio para esse tipo de cozimento.

1. Aperte a tecla VAPOR.  vapor
2. Gire o botão de ajuste (OK) para definir o tempo desejado de cozimento.
3. Aperte a tecla INICIA.

Essa função funciona em 2 passos:

- o primeiro coloca rapidamente a água à temperatura de ebulição.
- o segundo ajusta automaticamente a temperatura de modo que o alimento passe a ser cozido pelo vapor e finaliza o cozimento de acordo com o tempo ajustado.

O forno irá iniciar o funcionamento e aparecerá o seguinte símbolo no visor: .

Isso indica que o forno está utilizando seus sensores para determinar o momento de ebulição da água. Não interrompa o forno enquanto esse símbolo estiver no visor.


Quando a água entrar em ebulição, o visor passará a indicar o tempo que você ajustou para o cozimento dos alimentos.



IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao cozimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, 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 **Vapor** do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).
- Use a panela para cozimento a vapor somente neste forno microondas. Ela não deve ser utilizada em fornos tradicionais, pois corre o risco de derreter.
- Não utilize a panela de cozimento a vapor quando as funções **Grill**, **Grill Combo**, **Forno**, **Forno Combo**, **Crisp** e **6th Sense Crisp** estiverem sendo utilizadas.
- Use sempre a panela para cozimento a vapor em cima do prato giratório, e assegure que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.
- Coloque no mínimo 100 ml de água na parte inferior da panela para cozimento a vapor, e no máximo 500 ml porque ao ferver, a água quente pode vazar.
- Use luvas para evitar queimaduras, pois tanto o forno como o recipiente contendo o alimento podem atingir uma temperatura elevada.

3.13.3 6th Aquecer

A função **6th Aquecer** é ideal para aquecer alimentos que estejam congelados, resfriados ou apenas em temperatura ambiente. O forno calcula automaticamente o tempo e potência necessários para aquecer os alimentos. É recomendado o uso da tampa plástica nesta função para obter melhores resultados. Não se recomenda o uso dos demais acessórios como o suporte metálico, a panela plástica para cozimento a vapor e o Prato Crisp.

1. Aperte a tecla 6TH AQUECER. 
2. Aperte a tecla INICIA.

O forno irá iniciar o aquecimento e aparecerá o seguinte símbolo no visor:  Isso indica que o forno está utilizando seus sensores para determinar o melhor tempo e potência para o aquecimento. Não interrompa o forno enquanto esse símbolo estiver no visor. Após alguns segundos o visor indicará o tempo restante de aquecimento, a partir desse momento, caso necessário, o forno pode ser interrompido. Durante a contagem do tempo restante, o símbolo  poderá aparecer no visor novamente. Isso indica que o forno está reajustando a programação. Após alguns segundos ele mostrará novamente o tempo restante de aquecimento. Esse pode ter sido alterado de acordo com a necessidade.

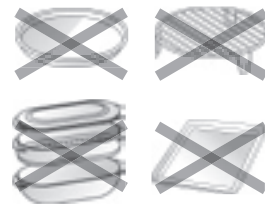
Dicas

- Quando montar um prato para aquecer, disponha os alimentos mais densos na parte de fora do prato e os menos densos na parte de dentro.
- Caso vá aquecer alimentos cobertos com filme plástico ou em embalagem selada, faça pequenos furos no filme/embalagem para liberar a pressão do vapor e evitar que a embalagem se rompa.

IMPORTANTE:

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao aquecimento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde seu microondas está ligado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o aquecimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com a função **6th Aquecer** do forno, recomendamos que seja utilizada a programação manual do tempo e potência para realizar o cozimento de acordo com as necessidades particulares (vide item 3.3).
- Procure aquecer porções de alimentos entre 250 g e 600g. Acima ou abaixo destes pesos é recomendável utilizar a programação manual de tempo e potência descritos no item 3.3.
- Os melhores resultados são obtidos quando o forno estiver em temperatura ambiente antes de iniciar a programação.

Não utilize nesta função:



3.14 Trava de Segurança

Esta função é acionada automaticamente, nas seguintes situações:

- Caso seja feita alguma programação e a porta não tenha sido aberta, o produto não vai ligar quando a tecla INICIAR for apertada e o visor mostrará a palavra "DOOR". Basta abrir e fechar a porta e pressionar a tecla INICIAR novamente para que o forno funcione normalmente. Esta função serve principalmente para que o forno não seja ligado sem que haja algum alimento dentro.
- Se depois de terminar alguma programação a porta não for aberta e nenhuma nova programação for feita dentro de 1 minuto, o forno também não ligará caso a tecla INICIAR for pressionada e o visor mostrará a palavra "DOOR". Basta abrir e fechar a porta e pressionar a tecla INICIAR novamente para que o forno funcione normalmente. Esta função serve principalmente para que não se esqueça nenhum alimento dentro do forno, que pode vir a queimar caso uma nova programação seja feita sem retirá-lo do forno.

4. dicas

4.1 Cuide de sua segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o microondas.
- A instalação do microondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Seu microondas 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 microondas 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.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o microondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu microondas até que o mesmo tenha sido reparado por pessoa treinada pela Brastemp.
- Não utilize o microondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a Assistência Técnica Autorizada Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do microondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do microondas.
- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do microondas.
- Ao usar o microondas, se você observar fumaça, desligue o produto, ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do forno do microondas fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização de microondas para aquecimento da água e outros líquidos, pode resultar em um fenômeno chamado de erupção de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no forno microondas, a água se aquece por igual, sem a formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de bolhas, está na temperatura de ebulição (100 °C) e, ao entrar em contato com a temperatura externa do forno, pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe a água descansar por cerca de 30 segundos dentro do microondas para que a temperatura caia levemente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, lingüiça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário, esses alimentos poderão explodir.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos devem sempre ser cozidos sem a casca e com a gema furada. Ovos já cozidos, mesmo sem casca, devem ser cortados para serem reaquecidos. Se esta recomendação não for seguida, os ovos poderão explodir.
- Alimentos com pouca umidade como 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 mamadeiras com bico no microondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no batente

do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.

- Não coloque em cima de seu microondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra

exposição à energia de microondas.

- Não coloque nenhum animal vivo no interior do microondas.
- Não utilize estabilizador ou “No-Break” de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o microondas.
- Não recomendamos que seja feito pudim no microondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.

4.2 Recipientes adequados para uso em microondas

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em microondas.
- Não cubra todo o alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o microondas devido a geração de faísca.
- 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 microondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser

apropriados para uso em microondas.

- Não é recomendado o uso de utensílios metálicos no microondas (com exceção dos suporte metálicos fornecidos com o produto). 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 microondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do microondas, 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.

4.3 Técnicas para cozinhar em microondas

- Tempo de espera:
Utilize o tempo de espera pré-programado no produto, aguarde até que a lâmpada se apague para retirar os alimentos do microondas. Maiores informações veja item 2.4 – página 09.
- 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 reaquecidos 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.

- Uso de tampas:
Os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no microondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel:
Pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo de pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem crocantes) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de lingüiça).
- Peso máximo na porta:
Ao preparar alimentos em recipientes sobre a porta, centralize o recipiente na porta para apoiá-lo, enquanto mexe ou vira o alimento. Isso evita acidentes provocados pelo tombamento do microondas ocasionado pelo excesso de peso colocado na porta (peso máximo é de 7kg).

5. manutenção.....



5.1 Fazendo a limpeza do microondas

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

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

IMPORTANTE

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimento derramado dentro do forno para evitar manchas.
- Para remover os resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água por 3 ou 4 minutos na potência máxima - JET (1000 W) (veja programação de tempo e potência na página 11). O vapor da água ajudará a amolecer a sujeira. Acrescente algumas rodela de limão na água para eliminar odores do interior do forno.

6. soluções para a maioria dos problemas



Antes de chamar o Serviço Autorizado Brastemp – SAB, 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. • Se o plugue está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque por uma tomada adequada.
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 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. • 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 não é inferior à necessária. • Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. • Se as saídas de ar estão obstruídas.
Estalos e faíscas	<ul style="list-style-type: none"> • Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm). • Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 mm). • Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal. • Se o alimento está embalado em papel reciclado. • Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	<ul style="list-style-type: none"> • Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido. • Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar). • Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (10). • 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.

7. questões ambientais

7.1 Embalagem

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

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

	BMD35ATBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	377 x 487 x 538
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	443 x 543 x 575
Peso Líquido (Kg)	27,6
Peso do Produto Embalado (Kg)	30,3
Volume da Cavidade (L)	31
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	1980 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	15
Potência Útil - Microondas (W)	1000
Potência Grill (W)	1200
Potência Convecção (W)	1500
Consumo no Modo Microondas (W)	2200



ÚNICO AUTORIZADO
BRASTEMP

Grande São Paulo Outras regiões
(011) 3116-2499 0800 900 999

www.brastemp.com.br

A Brastemp está
à sua disposição.

Sempre que tiver dúvidas, sugestões ou reclamações, precisar de informações ou quiser agendar visitas técnicas, não deixe de nos contatar.

9. garantia

Termo de garantia

O seu microondas Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, contados a partir da emissão da Nota Fiscal ao Consumidor ou entrega do produto, sendo:

- Os 3 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 9 (nove) últimos meses - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.

As garantias legal e/ou especial compreendem a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pelo SAB - Único Autorizado Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência das garantias, o produto terá assistência técnica do SAB - Único Autorizado Brastemp.

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

- na utilização do produto não forem observadas as instruções e recomendações contidas no Manual de Instruções;
- na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual de Instruções quanto às condições de instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto etc;
- na instalação do produto as

condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual de Instruções do produto;

- tiver ocorrido uso inadequado ou mau uso do produto, descuido, ou ainda, o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

- despesas com a instalação do produto realizada pelo SAB - Único Autorizado Brastemp ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- chamados relacionados à 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;
- transporte do produto até o local da instalação;
- despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios, mesmo

que comercializados pela Whirlpool S.A.

- despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás e hidráulica, alvenaria, aterramento, bem como suas adaptações;
- falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta de fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual de Instruções, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto etc;
- serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- falhas no funcionamento normal do produto decorrentes de falta de limpeza e excesso de resíduos, ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos decorrentes da natureza, tais como raio, chuva, inundação etc;
- despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo o a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto

por esta garantia.

A garantia especial não cobre:

- deslocamento para atendimentos de produtos instalados fora do município sede do SAB - Único Autorizado Brastemp, a qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem informada pela Whirlpool S.A. através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Condições 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 o Manual com este Termo de Garantia, Nota Fiscal de Compra e Comprovante de Entrega do produto em local seguro e de fácil acesso.