

1. Segurança do usuário INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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

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

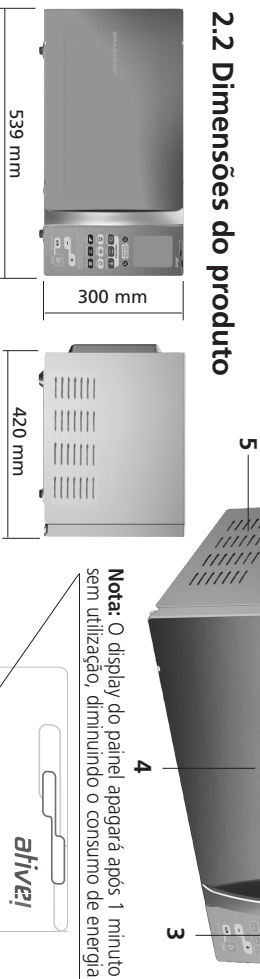
PERIGO Existe risco de você perder a vida ou de ocorrerem danos graves se as instruções não forem seguidas imediatamente.

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 reduzi-lo e a chance de se ferir e o que pode acontecer se as instruções não forem seguidas.

2. Conhecendo seu produto

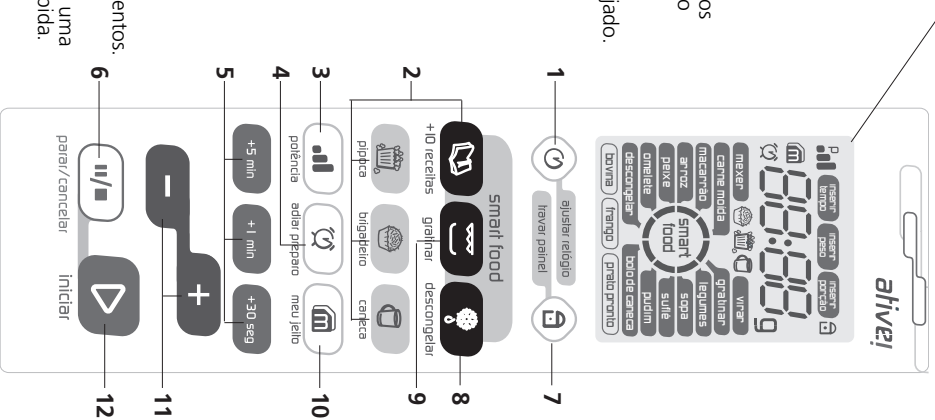
- 1 - Conhecendo o produto
- 2 - Punador da Porta
- 3 - Painel de Controle
- 4 - Visor da Porta
- 5 - Saídas de Ar



Nota: O display do painel apagará após 1 minuto sem utilização, diminuindo o consumo de energia.

2.3 Conhecendo o painel de controle

- 1 - Relógio
- 2 - Teclas Pré-Programadas
- 3 - Potência
- 4 - Adiar Preparo
- 5 - Teclas Rápidas de Tempo
- 6 - Tecla Parar/Cancelar
- 7 - Travar Painel
- 8 - Descongelar
- 9 - Gratar
- 10 - Meu Jeito
- 11 - Teclas de Seleção
- 12 - Iniciar



2.4 Conhecendo os símbolos de indicação no display

- 1 - Indicador de potência
- 2 - Indicador para inserir peso.
- 3 - Indicador para inserir porção.
- 4 - Indicador da trava do painel.
- 5 - Indicador da função meu jeito.
- 6 - Indicador da função adiar preparo.
- 7 - Indicador da função piquea.
- 8 - Indicador da função brigadeiro.
- 9 - Indicador para reaver o alimento.
- 10 - Indicador da função smart food.
- 11 - Indicador de hora e tempo de funcionamento.
- 12 - Indicador de peso (gramas).
- 13 - Indicador da função carneca.
- 14 - Indicador para virar o alimento.
- 15 - Indicador de descongelamento de carne bovina.
- 16 - Indicador de descongelamento de carne de frango.
- 17 - Indicador de descongelamento de pratos prontos.
- 18 - Indicador de descongelamento de pratos prontos.

2.5 Conhecendo o acessório

Descrição: Suporte metálico.

Utilização: Para aumentar a eficiência da função "gratar".

Utilize o suporte metálico para aproximar os alimentos da resistência elétrica.

3. Instalação

3.1 Onde devo instalar?

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:

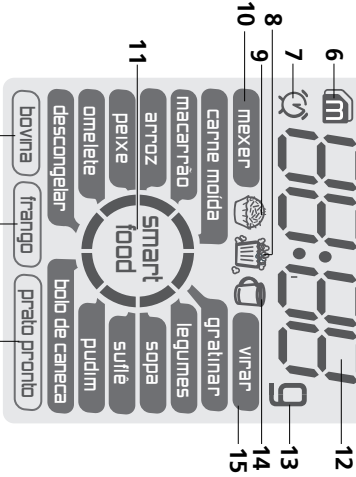
- Deixe as portas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento dos componentes do micro-ondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- Caso você queira embutir seu micro-ondas, 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.
- As medidas dos espaços a seguir recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.



3.2 Instalação elétrica

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 item 9).
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com voltagem correspondente a do micro-ondas para a qual 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 - Segurança de Instalação Elétrica.
- O aterramento do produto não deve ser feito ligado ao 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.



Limpeza: Limpe com esponja macia e detergente neutro. Pode ser lavado na lava-louças.

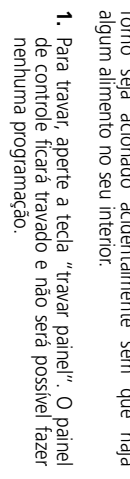
3.3 Instalação do micro-ondas

Para obter o máximo rendimento do seu micro-ondas:

- Deixe as portas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento 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.
- Caso você queira embutir seu micro-ondas, 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.
- As medidas dos espaços a seguir recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

Para obter o máximo rendimento do seu micro-ondas:

- Deixe as portas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento 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.
- Caso você queira embutir seu micro-ondas, 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.
- As medidas dos espaços a seguir recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.



ATENÇÃO!
Não ligue o forno antes de retirar esta fita.

3.4 Instalação do micro-ondas

Para obter o máximo rendimento do seu micro-ondas:

- Deixe as portas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento 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.
- Caso você queira embutir seu micro-ondas, 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.
- As medidas dos espaços a seguir recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

ATENÇÃO!
Evite acidentes.

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

1. Para testar o sistema de segurança do seu micro-ondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O micro-ondas para de funcionar, sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
2. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla "iniciar". O micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
3. Para desligar o micro-ondas, aperte a tecla "parar/Cancelar" 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

4. Operação

4.1 Acelerando o relógio

1. Aperte a tecla "ajustar relógio".
2. Aperte as horas pressionando as teclas "+ & -".
3. Aperte novamente a tecla "ajustar relógio" para confirmar.
4. Ajuste os minutos pressionando as teclas "+ & -".
5. Para finalizar, aperte mais uma vez a tecla "ajustar relógio".

4.2 Travar painel

1. Para travar, aperte a tecla "travar painel". O painel de controle ficará travado e não será possível fazer nenhuma programação.
2. Para destravar, aperte a tecla "travar painel" novamente.

4.3 Programando tempo e potência

1. Use as teclas rápidas de tempo ou as teclas "+ & -" para ajustar o tempo (de 00:01 a 00:59).
2. Se você quiser programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla "potência" rapidamente para programar a potência desejada: maxima, média ou mínima, conforme a tabela:

Tecla	Potência	Equivalente a
Máxima	410 W	100%
Média	290 W	30%
Mínima	230 W	30%

IMPORANTE!
Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.

Durante o cozimento de alimentos, caso desligar o forno, o cozimento não será interrompido. Quando o display mostrar 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 "00:00".

Ligação monofásica (127 V) / 10 A (220 V)

Ligação trifásica (220 V)

Com esta função é possível travar o painel de controle do micro-ondas. Use esta função para impedir que o forno seja acionado acidentalmente sem que haja algum alimento no seu interior.

Para travar, aperte a tecla "travar painel". O painel de controle ficará travado e não será possível fazer nenhuma programação.

Para destravar, aperte a tecla "travar painel" novamente.

Para desligar, aperte a tecla "parar/Cancelar" 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

4.4 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 3 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	100%
2	Preparar refogados e carnes	80% W
3	Reaquecer pratos, pontos e tortas	30% W
4	Preparar sopas e massas em panelas	30% W
5	Descongelar pratos prontos	410 W
6	Cozinhar lentamente carnes duras	290 W
7	Amolecer/enflocar alimentos	30%

4.5 Testando o micro-ondas

1. Abra a porta do forno.
2. Feche um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla "+ & -" e depois a tecla "iniciar". A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 820 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu micro-ondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O micro-ondas para de funcionar, 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 micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o micro-ondas, aperte a tecla "parar/Cancelar" 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

4.5.1 Tecla Carne moída

Sugestão de Receita de CARNE MOÍDA

- 200g de carne moída / 400g de carne moída.
- 1/2 colher (sobremesa) de óleo ou azeite / 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite.
- Sal, pimenta do reino, salsinha e cebolinha a gosto. Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "carne moída".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.2 Tecla Peixe

Sugestão de Receita de PEIXE.

- 500g de file de peixe em temperatura ambiente / 1kg de file em temperatura ambiente.
- 1/2 cebola / 1 cebola.
- 2 colheres (sopa) de molho pronto de tomate / 4 colheres (sopa) de molho pronto de tomate.
- Sal, azeite, alho, cebolinha e pimenta a gosto
- Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "peixe".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 500 ou 1000g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 500 ou 1000g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.3 Tecla Arroz

Sugestão de Receita de ARROZ.

- 1 xícara de arroz / 2 xícaras de arroz
- 2 xícaras de água / 4 xícaras de água
- 1 colher (sopa) de cebola / 2 colheres (sopa) de cebola
- 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite
- 1 pitada de sal

Coloque todos os ingredientes em um refratário de bordas altas e deixe semi tampado. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "arroz".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.4 Tecla Sopa

Sugestão de Receita de SOPA.

- Esta tecla é recomendada para legumes moles, batata, caso de legumes duros como cenoura e tomate, use a programação manualmente conforme item 4.3.

4.5.5 Tecla Omelete

Sugestão de Receita de OMELETE.

- 1 ovo.
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado.
- 2 colheres (sopa) de presunto picado.
- Sal, orégano e pimenta do reino a gosto.
- Coque todos os ingredientes no refratário e mexa bem. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "omelete".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g do seu legume preferido.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.6 Tecla Legumes

Sugestão de Receita de LEGUMES.

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

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g do seu legume preferido.
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a opção "legumes".
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g do seu legume preferido.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.7 Tecla Sopa

Sugestão de Receita de SOPA.

- Esta tecla é recomendada para legumes moles, batata, caso de legumes duros como cenoura e tomate, use a programação manualmente conforme item 4.3.

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "sopa".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g do seu legume preferido.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.8 Tecla Sufle

Sugestão de Receita de SUFLE.

- 1 xícara (chá) de cenouras raladas e cozidas.
- 2 colheres (sopa) de cebola picada.
- 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado.
- Sal e pimenta do reino a gosto.
- Bata bem as cenouras em neve, adicione as gemas e depois, sem bater, adicione a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "sufle".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.9 Tecla Descongelar

Sugestão de Receita de DESCONGELAR.

- Bata bem as cenouras em neve, adicione as gemas e depois, sem bater, adicione a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "descongelar".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.10 Tecla Bolo de caneca

Sugestão de Receita de BOLO DE CANECA.

- 2 colheres de sopa de ovo misturado gema e clara.
- 2 colheres de sopa (rasa) de chocolate.
- 1 colher de sopa de leite.
- 1 colher de café de fermento em pó.
- 10g de nozes picadas.
- Coloque em uma caneca (320 ml) o ovo misturado e bata bem com um garfo. Adicione o açúcar, o óleo e o leite e continue batendo. Depois coloque a farinha, o chocolate e o fermento em pó e misture bem. Por último coloque as nozes. Leve a caneca ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "bolo de caneca".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g do seu legume preferido.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.11 Tecla Gratar

Sugestão de Receita de GRATAR.

- Esta tecla é recomendada para legumes moles, batata, caso de legumes duros como cenoura e tomate, use a programação manualmente conforme item 4.3.

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "gratar".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200, 350 ou 500g do seu legume preferido.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.12 Tecla Descongelar

Sugestão de Receita de DESCONGELAR.

- Bata bem as cenouras em neve, adicione as gemas e depois, sem bater, adicione a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "descongelar".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.13 Tecla Descongelar

Sugestão de Receita de DESCONGELAR.

- Bata bem as cenouras em neve, adicione as gemas e depois, sem bater, adicione a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "descongelar".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.14 Tecla Descongelar

Sugestão de Receita de DESCONGELAR.

- Bata bem as cenouras em neve, adicione as gemas e depois, sem bater, adicione a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "descongelar".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.15 Tecla Descongelar

Sugestão de Receita de DESCONGELAR.

- Bata bem as cenouras em neve, adicione as gemas e depois, sem bater, adicione a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "descongelar".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Use as teclas "+ & -" para selecionar a quantidade de 200 ou 400g.
5. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.

4.5.16 Tecla Descongelar

Sugestão de Receita de DESCONGELAR.

- Bata bem as cenouras em neve, adicione as gemas e depois, sem bater, adicione a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto. Coloque tudo em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "+ & -" para selecionar a opção "descongelar".
2. Use as teclas "+ & -" para

mento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde o seu micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de descongelar para pronto e descongelar carne do forno, leve o produto que você está descongelando para um ponto de venda que tenha uma rede elétrica com voltagem adequada para descongelar pratos prontos e potências mínimas para descongelar carnes.

4.6 Tecla Brigadeiro

Sugestão de Receita de BRIGADEIRO.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado.
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou adocicado.
- 1 colher (sopa) de margarina
- Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla "brigadeiro".
2. Aperte a tecla "iniciar".
3. Após 3 minutos, soará um bip e o display mostrará "mexer". Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
4. Aperte a tecla "iniciar" novamente para continuar o preparo.
5. Após 2 minutos, soará novamente um bip e o display mostrará "mexer". Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
6. Aperte a tecla "iniciar" para continuar o preparo.

Esta função está programada apenas para 1 receita de brigadeiro. Se você quiser fazer uma quantidade diferente de brigadeiro faça a programação de comentário manualmente, conforme item 4.3.

4.7 Tecla Carnea

A tecla "carnea" permite que você aqueça de forma rápida uma carne de 250 ml (comentário líquidos (água, leite) em temperatura ambiente.

1. Aperte a tecla "carnea".
2. O tempo pré-programado é apenas uma sugestão. Se desejar alterar o tempo, pressione as teclas "+ & -" para aumentá-lo ou diminuí-lo.
3. Aperte a tecla "iniciar".

4.8 Tecla Pipoca

Coloque o pacote de pipoca (100g) no micro-ondas, conforme as instruções da embalagem.

1. Aperte a tecla "pipoca".
- o tempo pré-programado é apenas uma sugestão. Se desejar alterar o tempo, pressione as teclas "+ & -" para aumentá-lo ou diminuí-lo.
2. Aperte a tecla "iniciar".

5. Dicas.....

5.1 Cuidar de sua segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- As instruções descrevem neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação, verifique a voltagem do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é bivolt.
- Seu micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Estrine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.

IMPORTANTE

- 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 dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de descongelar para pronto e descongelar carne do forno, leve o produto que você está descongelando para um ponto de venda que tenha uma rede elétrica com voltagem adequada para descongelar pratos prontos e potências mínimas para descongelar carnes.

4.9 Tecla Adiar preparo

A tecla "adiar preparo" permite que você programe um tempo de espera antes de iniciar o cozimento. O tempo de espera pode ser definido em 30 segundos, 1 minuto, 2 minutos, 3 minutos, 4 minutos, 5 minutos, 6 minutos, 7 minutos, 8 minutos, 9 minutos, 10 minutos, 15 minutos, 20 minutos, 30 minutos, 45 minutos e 1 hora. Para utilizar esta função, coloque o alimento dentro do micro-ondas e:

1. Programe a função, tempo e potência desejados.
2. Aperte a tecla "adiar preparo".
3. Use as teclas "+ & -" para ajustar em quanto tempo que você deseja adiar.
4. Aperte a tecla "iniciar".

O tempo do adiantamento do preparo aparecerá no visor em contagem regressiva. Ao terminar, o forno irá iniciar o funcionamento na função ajustada.

4.10 Tecla Meu Jeito

Com esta função você pode programar aquela receita que você mais usa.

1. Aperte a tecla "meu jeito".
2. Ajuste a potência desejada através da tecla "potência".
3. Use as teclas "+ & -" para ajustar o tempo desejado.
4. Aperte a tecla "iniciar".
5. O micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não utilizar essa função no mesmo momento aperte a tecla "parar/Cancelar".
6. Pressione a tecla "meu jeito" todas as vezes que você desejar preparar a sua receita.

Você pode modificar a programação da tecla "meu jeito" quantas vezes quiser. Em caso de queda ou falta de energia elétrica a tecla "meu jeito" voltará a ter a programação original (10 min na potência máxima).

4.11 Teclas rápidas de tempo (4 30 seg, + 1 min, + 5 min)

Escolha as teclas rápidas de 30 seg, 1 ou 5 minutos na potência de 820 W (máxima). Se desejar adicionar mais tempo, basta teclar os tempos desejados novamente. A cada vez que a tecla for pressionada o tempo escolhido será adicionado ao tempo remanescente no display.

- Não utilize o forno para secar roupas ou guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do micro-ondas fechada para evitar qualquer chama.
- A utilização do micro-ondas para aquecimento de água e outros líquidos, pode resultar em um tempo chamado de evaporação de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no forno micro-ondas, a água se aquece por igual, sem a formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de bolhas, está na temperatura de ebulição (100°C) e, portanto, em condições de temperatura elevada. O tempo de espera necessário para evitar a ocorrência de vapor indesejado, para evitar que isso ocorra, utilize utensílios recipientes seguros com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe a água descansar por cerca de 30 segundos dentro do micro-ondas para que a temperatura caia levemente.
- Alimentos com pouca umidade como o pão amido, etc., não podem ficar no forno por muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mameleiras devem ser aquecidos e aquecidos em temperatura morna e não em temperatura quente. 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.
- É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho, que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o micro-ondas.

- Não recomendamos que sejam feitas caídas no micro-ondas. Devido à altíssima temperatura que causas e o aquecer cristalizado qualquer material que ocorra danos nos acessórios ou em partes do produto.

5.2 Recipientes adequados para uso em micro-ondas

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados 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 falhas no danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Não é recomendado 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 falhas no danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

5.3 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 rejulgados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados 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 consistência e que as carnes não duram amoleçam.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogo (por exemplo, arroz) 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 espessa o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pães, salgados) e frango, quando se deseja que eles fiquem escuros e crocantes para frituras. Coloque as toalhas dentro (por exemplo, de bacon) ou de líquido).

6. Manutenção.....

6.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas

- 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.
- 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.
- Não utilize o micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Esteve 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 com um prato seco ou papel toalha.
- 4. Limpe o prato giratório e nunca coque-o sobre água fria após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

7. Questões ambientais.....

7.1 Embalagem

A Brastemp procura em seus novos projetos, usar embalagens cujas partes sejam de fácil separação, bem como de materiais recicláveis. Portanto, as peças das embalagens (caixas 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.

8. Soluções para a maioria dos problemas

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

Problema	Verifique
O forno não liga	Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desamado.
	Se a tomada está com defeito.
	Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O display está aceno, mas o forno não funciona	Se a porta está bem fechada.
	Se a tecla "iniciar" foi acionada.
	Se o suporte e o prato giratório estão no lugar.
	Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
	Se a tecla "iniciar" tem potência adequada.
Cozimento incompleto	Se foi programado o tempo de cozimento suficiente.
	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 alidas de ar estão obstruídas.
	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem fitas ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 cm).
Estalos e faíscas	Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm).
	Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal.
	Se o alimento está embalado em papel reciclado.
	Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
	Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.
	Vazamentos saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).
Ocorrências esporádicas normais	Ruídos descontinuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (820W).
	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	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 do forno.

9. Dados técnicos.....

	BMT45ABNA	BMT45ABNA	BMT45AHNA	BMT45ABNA	BMT45AHNA	BMT45AEINA	BMT45AEINA
Dimensões Externas do Produto (largura x profundidade em mm)	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade em mm)	366x608x468	366x608x468	366x608x468	366x608x468	366x608x468	366x608x468	366x608x468
Peso líquido (kg)	16	16	16	16	16	16	16
Peso do Produto Embalado (kg)	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7
Volume do Produto Embalado (litros)	30	30	30	30	30	30	30
Tensão (V)	127	220	127	220	127	220	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450	2450	2450	2450
Oscilações Permissivas de Tensão (V)	108-132	198-242	108-132	198-242	108-132	198-242	198-242
Classe Distúrbio Térmica (A)	20	10	20	10	20	10	10
Poluição Eletromagnética (V)	820	820	820	820	820	820	820
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	1350	1400	1350	1400	1350	1400	1400

10. Garantia

Termo de Garantia

O seu micro-ondas **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 pela **Rede de Serviços Brastemp**, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência das garantias, o produto terá assistência técnica da **Rede de Serviços 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;
- Ter 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.**;
- Houer 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 pela **Rede de Serviços 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**, 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 contratadas 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, alienaria, 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: raios, chuva, inundação, etc.;
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determine que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

A garantia especial não cobre:

- Destacamento para atendimento de produtos instalados fora do município sede da **Rede de Serviços 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, produtos insados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aquisição dessas peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Condições Gerais:

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

A Whirlpool S.A. reserva-se no 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.



Rede de Serviços

Rede de Atendimento ao Consumidor
 3003-0099
 www.brastemp.com.br

Whirlpool S.A.
 Unidade de Eletrodomésticos
 Atendimento ao Consumidor
 Rua Olympia Semeraro, nº 675
 Jardim Santa Emília
 CEP 04783-901 - São Paulo - SP
 Caixa postal 5711

PRODUZIDO NO
 POLO INDUSTRIAL
 DE MANAUS
 COMÉRCIO A. KAWASIMA

W10330992
 19/01/2011



Micro-ondas **Ativei!**