

## 1. Segurança .....

### INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA Leia atentamente e guarde para futura referência.

#### A sua segurança e a de terceiros é muito importante.

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



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:

#### **PERIGO**

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

#### **ADVERTÊNCIA**

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

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

### 1.1 ITENS DE SEGURANÇA

- **CUIDADO:** Se a porta ou a vedação da porta estiverem danificadas não opere o seu Micro-ondas até que ele tenha sido reparado por pessoa treinada pela Brastemp.
- **CUIDADO:** É perigoso para qualquer pessoa não treinada pela Brastemp, a tentativa de conserto do produto que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de Micro-ondas.
- **CUIDADO:** Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos em recipientes totalmente fechados, pois podem explodir.
- Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.

- Não remova o fio terra.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.
- Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.
- Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

## 2. Conhecendo seu produto .....

### 2.1 Conhecendo o produto



1. Gabinete
2. Visor da Porta
3. Saídas de Ar
4. Puxador da Porta
5. Painel de Controle

### 2.2 Dimensões do produto



### 2.3 Conhecendo o painel de controle

#### 1. Relógio

Para ajustar o horário do relógio do forno.

#### 2. Teclas Pré-Programadas

Permitem o cozimento ou o reaquecimento de alimentos automaticamente, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.

#### 3. Potência

Para programar o nível de potência de cozimento desejado.

#### 4. Adiar Preparo

Permite que você adie o início do preparo da opção escolhida.

#### 5. Teclas Rápidas de Tempo

Com as teclas rápidas de tempo, você acrescenta 30 segundos, 1 ou 5 minutos.

#### 6. Tecla Pausar/Cancelar

Para parar ou cancelar o funcionamento do forno.

#### 7. Descongelar

Para descongelar carnes bovina, de frango e pratos prontos congelados.

#### 8. Gratinar

Para gratinar ou dourar os alimentos.

#### 9. Meu Jeito

Para programar uma receita de sua preferência.

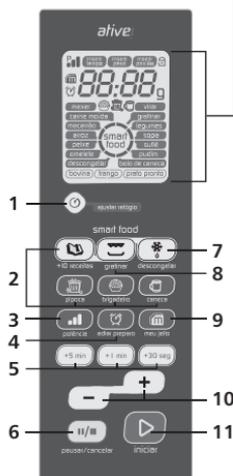
#### 10. Teclas de Seleção

Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.

#### 11. Iniciar

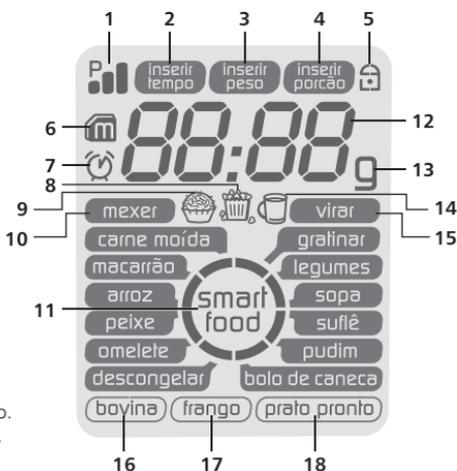
Para iniciar o funcionamento do forno após programar uma função ou para voltar a programação que foi interrompida.

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



## 2.4 Conhecendo os símbolos de indicação no display

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

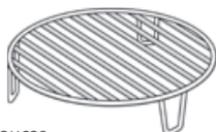


## 2.5 Conhecendo o acessório

**Descrição:** Suporte metálico.

**Utilização:** Para aumentar a eficiência da função "gratinar". Utilize o suporte metálico para aproximar os alimentos da resistência elétrica.

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



# 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.
- Não instale seu micro-ondas dentro de armários.
- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do aparelho e impedir o superaquecimento dos componentes do micro-ondas. Caso contrário, o superaquecimento pode fazer com que o forno desligue sozinho. Certifique-se de que os pés do forno estão no local correto e que o espaço por baixo do forno está vazio, de modo a assegurar um fluxo de ar adequado.
- 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 da figura acima recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

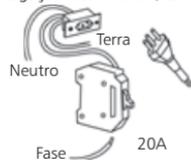
Não seguir estas instruções pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

## 3.2 Instalação elétrica

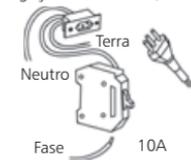
Para instalar corretamente o forno micro-ondas, verifique se a sua residência possui:

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver item 9). 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 voltagem correspondente à do micro-ondas para ligar o aparelho.
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o micro-ondas.
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%.
- Aterramento conforme a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410 - Seção Aterramento.
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.
- O forno deve ser ligado a um circuito de 20 A (127 V) ou 10 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410.

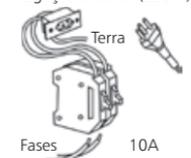
Ligação monofásica (127 V)



Ligação monofásica (220 V)



Ligação bifásica (220 V)



Para modelos 127 V, utilizar uma tomada de 20 A. Para modelos 220 V, utilizar uma tomada de 10 A. As tomadas devem estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.

Não remova o fio terra.

Não use adaptadores ou T's.

Não use extensões.

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



### 3.3 Instalação do micro-ondas

1. Retire as peças que vêm dentro do micro-ondas.
2. Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.

#### ATENÇÃO!

- O forno não deve ser ligado antes de retirar esta fita.

3. Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno micro-ondas, ver item 6.1).  
Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.



4. Posicione o forno micro-ondas no local de instalação.
5. Monte o prato giratório da seguinte forma:

- Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.
- Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
- Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.



6. Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem do aparelho (127 V ou 220 V).

7. Proceda ao teste indicado a seguir em "Testando o micro-ondas".

## ⚠️ ADVERTÊNCIA

### Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção.

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



### 3.4 Testando o micro-ondas

Ao ligar o seu micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas "00:00". Caso deseje que o display do seu micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 4.1. Siga os passos abaixo para testar seu produto:

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 "+ 30 seg" e depois a tecla "iniciar". A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 1000 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu microondas, 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 "pausar/cancelar" 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

## 4. Operação

### 4.1 Acertando o relógio

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

#### IMPORTANTE

- Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.
- Durante o cozimento de alimentos, caso desejar saber as horas, aperte a tecla "ajustar relógio" que o display mostrará a hora por 3 segundos e após isto, o produto voltará a mostrar o tempo restante de cozimento, mas se o relógio não estiver ajustado, o display irá mostrar "00:00".
- Em caso de falta de luz ou retirada do produto da tomada o relógio voltará a apresentar a hora "00:00".

### 4.2 Auto travamento do painel

Esta função é ativada sempre o seu micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Quando isso acontecer o ícone  aparecerá no painel.

Para destravar o seu produto, abra e feche a porta.

### 4.3 Programando tempo e potência

1. Use as teclas rápidas de tempo ou as teclas "+ & -" para ajustar o tempo de cozimento desejado (entre 00:01 e 95:00).

2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla "potência" repetidamente para programar a potência desejada: máxima, média ou mínima, conforme a tabela:

Tecla	Potência	Equivalência
Máxima	1000 W	100%
Média	500 W	50%
Mínima	300 W	30%

3. Aperte a tecla "iniciar". Ao final do cozimento, um bip soará indicando o término da programação. Depois que o cozimento foi iniciado o tempo programado poderá ser facilmente aumentado/diminuído através das teclas rápidas de tempo ou aumentando/diminuindo através das teclas "+ & -".

#### IMPORTANTE

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 1000 W (máxima).
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla "iniciar" novamente. Senão, basta apertar a tecla "pausar/cancelar" e a programação é apagada.

## IMPORTANTE

- Se a tecla “iniciar” for acionada após ajustar somente a potência, o visor digital mostrará a mensagem “inserir tempo”. Faça o ajuste do tempo e aperte a tecla “iniciar” novamente.
- 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.

## 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	Equivalente a
Máximo	Ferver líquidos e cozimentos em geral	1000 W	100%
	Preparar refogados e carnes		
	Reaquecer pratos prontos		
	Preparar aves inteiras, bolos e tortas		
Médio	Preparar sopas e massas em camadas	500 W	50%
	Descongelar pratos prontos		
Mínimo	Cozinhar lentamente carnes duras	300 W	30%
	Descongelar alimentos em geral		
	Amolecer/amaciocar alimentos		

## 4.5 Tecla +10 receitas (Smart Food)

A tecla “+10 receitas” possui uma série de receitas com tempo e potência pré-programadas ideais para o seu preparo. Para utilizar as receitas do Smart food siga a seguinte sequência:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”;
2. Aperte “+ & -” para selecionar a receita desejada;
3. Aperte a tecla “iniciar” para confirmar;
4. Aperte “+ & -” para selecionar a quantidade ou porção desejada;
5. Aperte a tecla “iniciar”.

Ainda assim, durante o preparo das receitas você poderá dar seu toque pessoal e acrescentar ou diminuir o tempo pressionando as teclas “+ & -”.

### 4.5.1 Tecla Carne Moída

#### Sugestão de Receita de CARNE BOVINA MOÍDA.

Ingredientes:

- 200g de carne moída / 400g de carne moída.
- 2 colheres de sopa de cebola picada / 4 colheres de sopa de cebola picada
- 1 colher de sopa de molho inglês / 2 colheres de sopa de molho inglês
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 colheres de sopa de massa de tomate / 8 colheres de sopa de massa de tomate
- 2 dentes de alho cortados pela metade (para serem retirados após o cozimento) / 3 dentes de alho cortados pela metade (para serem retirados após o cozimento)
- 1 colher de sopa de azeite / 2 colheres de sopa de azeite.

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas, misture bem todos os ingredientes e tampe. Leve-o ao micro-ondas e selecione a opção “CARNE MOÍDA” conforme descrito no item 4.5.

O produto emitirá um bipe para que você mexa a carne. Abra a porta do produto e retire o vasilhame com o auxílio de luvas. Mexa vigorosamente a carne para que ela se solte, tomando cuidado para não se queimar com o vapor. Tampe, leve novamente ao micro-ondas e aperte a tecla “+30 seg” para continuar o cozimento. Ao final do cozimento, retire o alho e sirva.

### 4.5.2 Tecla Macarrão

#### Sugestão de preparo para cozimento de MACARRÃO FUSILLI ou PENNE, massa com ovos.

Ingredientes:

- 100 g de macarrão fusilli ou penne / 200 g de macarrão fusilli ou penne
- 700 ml de água / 1 l de água
- 1/2 colher de sopa de sal / 1 colher de sopa de sal

Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 10 cm), misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve ao micro-ondas e selecione a opção “MACARRÃO” conforme descrito no item 4.5.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e escorra a água, tomando cuidado para não se queimar. Sirva com o molho de sua preferência.

**OBSERVAÇÕES:** Esta receita é sugerida para o preparo de macarrão fusilli ou penne, massa com ovos.

### 4.5.3 Tecla Arroz

#### Sugestão de preparo para receita de ARROZ BRANCO.

Ingredientes para 4 porções individuais:

- 1 xícara de arroz branco (180 g) / 2 xícara de arroz branco (360 g)
- 3 xícaras de água (540 ml) a temperatura ambiente / 4 xícaras de água (720 ml) a temperatura ambiente
- 1 colher de chá de sal / 1/2 colher de sopa de sal
- 1 colher de chá de azeite / 1/2 colher de sopa de azeite
- 1 dente pequeno de alho cortado ao meio (para ser retirado após o cozimento) / 2 dentes pequenos de alho (ou um dente médio) cortados ao meio (para serem retirados após o cozimento)
- 1 pitada de sal

Em um vasilhame de bordas altas (sugestão: 10 cm), misture todos os ingredientes. Sem tampar, leve-o ao micro-ondas e selecione a opção “ARROZ” conforme descrito no item 4.5.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, retire o alho e sirva.

**OBSERVAÇÕES:** Esta receita é sugerida para o preparo de arroz branco tipo 1.

Caso haja água acumulada no fundo do vasilhame após o final do aquecimento, misture o arroz e deixe tampado por aproximadamente 2 minutos antes de servir.

Se preferir, substitua o alho por cebola picada ou qualquer outro tempero de sua preferência.

### 4.5.4 Tecla Peixe

#### Sugestão de Receita de PEIXE.

Ingredientes para 3 porções individuais / 6 porções individuais:

- 500g de filé de peixe em temperatura ambiente / 1kg de filé de peixe em temperatura ambiente.
- 1/2 colher de chá de sal / 1/2 colher de chá de sal
- 1 dente de alho picado / 2 dentes de alho picados
- 2 colheres de sopa de suco de limão / 4 colheres de sopa de suco de limão
- 1 colher de sopa de azeite / 2 colheres de sopa de azeite
- pimenta do reino a gosto

Seque as postas com papel toalha. Em seguida, tempere-as com sal, alho, suco de limão, pimenta e azeite. Transfira-as para um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas. Tampe com filme plástico e faça pequenos furos para saída de vapor. Selecione a opção “PEIXE” conforme descrito no item 4.5.

Ao final do aquecimento, retire o refratário do micro-ondas com o auxílio de luvas e sirva ainda quente. Cuidado para não se queimar com o vapor ao retirar o filme plástico.

### 4.5.5 Tecla Omelete

#### Sugestão de Receita de OMELETE.

Ingredientes para 2 porções individuais:

- 2 ovos inteiros
- 1/4 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de azeite
- 2 fatias de mussarela picadas
- 2 fatias de presunto picadas
- 1 tomate sem semente picado

Bata bem os ovos, até obter uma mistura amarelo claro. Adicione então os demais ingredientes, misture bem e transfira para um refratário apropriado para micro-ondas (diâmetro máximo de 18 cm). Leve-o ao micro-ondas e selecione a opção “OMELETE” conforme descrito no item 4.5.

Ao final do aquecimento, transfira cuidadosamente a omelete para um prato e dobre-a. Sirva ainda quente.

**OBSERVAÇÃO:** Caso prefira, doure a omelete em uma frigideira antiaderente depois que estiver pronta.

#### 4.5.6 Tecla Legumes

**Sugestão de receita para LEGUMES menos firmes, como abóbora, abobrinha, chuchu, mandioquinha, inhame, brócolis, couve-flor e jiló.**

Ingredientes para 3 / 5 / 7 porções individuais:

- 200 / 350 / 500g do seu legume favorito, cortado em cubos pequenos
- 70 / 100 / 150ml de água a temperatura ambiente
- ½ / 1 / 1½ colher de sopa de azeite
- ½ / 1 / 1½ colher de chá de sal
- 2 / 3 / 4 dentes de alho cortados ao meio, para serem retirados depois

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas, adicione todos os ingredientes e misture bem. Tampado, leve-o ao micro-ondas e selecione a opção "LEGUMES" conforme descrito no item 4.5.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame com o auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar com o vapor e se preferir retire os dentes de alho antes de servir.

#### 4.5.7 Tecla Sopa

**Sugestão de preparo para SOPAS INSTANTÂNEAS.**

Ingredientes para 1 porção individual:

- 1 pacote (20 g) da sopa instantânea de sua preferência
- 200ml de água em temperatura ambiente

Misture os ingredientes em uma caneca apropriada para uso em micro-ondas e com capacidade mínima de 300 ml. Leve ao micro-ondas e selecione a opção "SOPA" conforme descrito no item 4.5.

Ao final do aquecimento, retire a caneca com cuidado para não se queimar e misture novamente antes de consumir.

#### 4.5.8 Tecla Suflê

**Sugestão de Receita de SUFLÊ de espinafre.**

Ingredientes para 2 porções individuais:

- 150 g de batatas cortadas em cubos pequenos
- ½ xícara de chá de espinafre cortado
- 2 gemas
- 4 colheres de sopa de creme de leite
- 1 colher de sopa de maionese
- 1 colher de sopa de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado
- ½ colher de chá de sal
- 1 pitada de pimenta branca moída
- 2 claras em neve
- ¼ colher de chá de fermento
- Azeite para untar

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas, coloque as batatas e acrescente aproximadamente 100 ml de água. Tampe e leve ao micro-ondas por 6 minutos na potência máxima. Retire com cuidado para não se queimar com o vapor e esprema as batatas. Em seguida, adicione o espinafre, as gemas, o creme de leite, a maionese, a farinha de trigo, o queijo, o sal e a pimenta. Misture bem e por último coloque as claras e o fermento, misturando delicadamente. Unte 2 ramequins de 180 ml e divida a massa igualmente, deixando aproximadamente 2 cm abaixo da superfície. Leve-os destampados ao micro-ondas e selecione a opção "SUFLÊ" conforme descrito no item 4.5.

Após o aquecimento, retire os ramequins com o auxílio de luvas e sirva no próprio vasilhame.

#### 4.5.9 Tecla Pudim

**Sugestão de receita para PUDIM DE LEITE CONDENSADO.**

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite integral a temperatura ambiente
- 3 ovos

Calda:

- 6 colheres de sopa de açúcar refinado
  - 6 colheres de sopa de água a temperatura ambiente
- Misture todos os ingredientes da calda até que o açúcar fique inteiramente dissolvido, leve ao fogo baixo até caramelizar.

Enquanto isso, bata em um liquidificador os ingre-

dientes do pudim. Quando a calda estiver pronta, espalhe a calda ainda quente em um refratário de uso apropriado para micro-ondas e aquecer alguns minutos para que a calda esfrie e fique firme. Adicione então a mistura, leve a forma destampada ao micro-ondas e selecione a opção "PUDIM" conforme descrito no item 4.5.

Ao final do aquecimento, retire-a com o auxílio de luvas, espere esfriar, tampe e leve ao refrigerador por no mínimo duas horas. Desenforme em um prato antes de servir.

#### 4.5.10 Tecla Bolo de Caneca

Ingredientes:

- 1 ovo
- 3 colheres de sopa de óleo
- 4 colheres de sopa de açúcar refinado
- 4 colheres de sopa de leite integral
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 4 colheres de sopa de farinha de trigo
- ¼ colher de chá de fermento químico
- 1 pitada de bicarbonato de sódio

Em uma caneca apropriada para uso em micro-ondas e com capacidade mínima de 300 mL, coloque o ovo, o óleo e o açúcar e bata vigorosamente, até obter uma mistura homogênea e de tom amarelado mais claro. Em seguida, adicione o leite integral, misture bem, adicione o chocolate e comece a adicionar a farinha de trigo, colher por colher, misturando delicadamente. Por último, adicione o fermento e o bicarbonato. Leve a caneca ao micro-ondas e selecione a opção "BOLO DE CANECA" conforme descrito no item 4.5.

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

**OBSERVAÇÃO:** Para obter melhores resultados, peneire os ingredientes secos antes de adicionar à massa.

#### 4.5.11 Tecla Gratinar

A função "gratinar" serve para completar uma receita, grelhando, dourando e gratinando os alimentos.

1. Coloque o alimento já aquecido em um recipiente refratário de vidro ou cerâmica.
2. Coloque o recipiente em cima do suporte metálico, no centro do prato giratório e feche a porta.
3. Aperte a tecla "gratinar".
4. Utilize as teclas "+ & -" para programar o tempo desejado de funcionamento.
5. Aperte a tecla "iniciar".

#### IMPORTANTE

- Tenha cuidado ao utilizar as funções que acionam resistência elétrica. Não encoste na resistência pois ela estará quente e poderá causar queimaduras.
- O suporte metálico foi desenvolvido para aproximar o alimento da resistência elétrica que se localiza no teto do forno. Porém, o alimento deve manter uma distância mínima de 5 cm do teto. Quando esta distância não puder ser obedecida, não utilize o suporte metálico.
- O uso prolongado da função "gratinar" pode aquecer as laterais e a parte superior do microondas, devendo ser evitado o contato com a pele durante esse uso e nos 15 minutos posteriores.

#### 4.5.12 Tecla Descongela

1. Aperte a tecla "descongela".
2. Use as teclas "+ & -" para selecionar carne bovina, carne de frango ou prato pronto.
3. Aperte a tecla "iniciar" para confirmar.
4. Ajuste o peso, em gramas, do alimento usando as teclas "+ & -".

O tempo pré-programado no descongelamento não poderá ser alterado.

No meio do descongelamento soará um bip e no display aparecerá "virar". Abra a porta do micro-ondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla "iniciar" para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada o micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório. Nesta função é possível descongelar até 2kg de carne bovina ou de frango. Para "prato pronto" a função está programada para descongelar refeições congeladas de 250g ou 500g.

## IMPORTANTE

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em micro-ondas e coloque-o diretamente sobre o prato giratório.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18°C), escolha um peso menor do que o alimento realmente apresenta.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18°C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde o seu micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de “descongelar prato pronto” e “descongelar carnes” do forno, recomendamos que você siga as instruções do item 4.3 e selecione potência média para descongelar pratos prontos e potência mínima para descongelar carnes.

## 4.6 Tecla Brigadeiro

Sugestão de receita para BRIGADEIRO DE COLHER.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado
  - 3 colh. (sopa) de chocolate em pó
  - 1 colher de sopa de manteiga ou margarina
- Em um vasilhame de bordas altas e apropriado para uso em micro-ondas, coloque todos os ingredientes e mexa, até obter uma mistura homogênea. Leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “brigadeiro”.
2. Aperte a tecla “iniciar”.

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas e espere que o brigadeiro esfrie antes de servir.

**OBSERVAÇÃO:** Para melhores resultados, peneire o chocolate antes de adicionar à mistura, para evitar a formação de grumos.

## 4.7 Tecla Caneca

A tecla “caneca”, permite que você aqueça de forma rápida uma caneca de 250 ml contendo líquidos (água, leite) em temperatura ambiente.

1. Aperte a tecla “caneca”. 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”.

## 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”.

## 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 do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos, recomendamos que você aperte a tecla para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

## 4.9 Tecla Adiar Preparo

A tecla “adiar preparo” permite que você programe um tempo de espera utilizando as teclas “+ & -” ou as teclas rápidas de tempo. Para utilizar essa 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 adiamento 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 “pausar/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 (+30 seg, +1 min, +5min)

Escolha as teclas rápidas de 30 seg, 1 ou 5 minutos na potência de 1000 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.

# 5. Informações importantes.....

## 5.1 Cuide de sua segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verifique a voltagem do microondas. O forno de micro-ondas não é bi-volt.
- Seu Micro-ondas deve ser utilizado somente por pessoas que conheçam todos os procedimentos e cuidados descritos neste manual de instruções. Certifique-se de que sejam capazes de operar o Micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.

- Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Não utilize o micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a rede de serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do micro-ondas.
- 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 abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.

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

- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguíça, 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 o pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeira com o bico no micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- 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 do seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta ou danificar o seu produto.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o micro-ondas.
- Não refogue os alimentos diretamente em óleo ou gordura e nem utilize quantidades superiores às quantas indicadas nas receitas deste manual.
- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza no tópico 6.1.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.

## 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 faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.
- Utilize preferencialmente refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.
- Não é recomendado colocar mais de 3,5 kg dentro do seu micro-ondas. Isso pode causar danos e travar o motor do prato giratório.

## 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 reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice e versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham a sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) podem ser cozidos com tampa também no micro-ondas, devendo ser deixado uma abertura para a saída de vapor. Obs.: A tampa deve ser de material apropriado para uso em micro-ondas.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguíça).

# 6. Manutenção

## 6.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas

### ADVERTÊNCIA

#### Risco de Contaminação do Alimento

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

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

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

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

1. Desconecte o plugue da tomada.
2. Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
3. Para a limpeza do gabinete e porta, use um pano umedecido com água e sabão neutro. Em seguida, use um pano somente umedecido em água e para finalizar seque utilizando um pano seco ou papel toalha. O painel de controle deverá ser limpo apenas com um pano seco ou papel toalha. Posicione o pano ou esponja no teto enfatizando a limpeza nos furos, em seguida seque com pano ou papel toalha.

4. Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria 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 alimentos derramados dentro do forno para evitar manchas.
- Limpe o interior do produto após o preparo de alimentos que deixem resíduos de gorduras, molhos e pipocas, para garantir maior tempo de vida do produto e evitar problemas de manchas ou amarelamento no interior do forno de micro-ondas.

- Seu produto possui grill embutido contendo aberturas/furos no teto do microondas. A limpeza desta região deve ser feita sempre que observar respingos ou após o preparo de alimentos com molhos ou gorduras evitando assim o acúmulo de resíduos ao longo do tempo.
- Em caso de acúmulo de sujeira no grill, recomendamos borrifar desengordurante e deixar agindo alguns minutos, depois prossiga com o procedimento de limpeza já descrito anteriormente.

## 7. Questões ambientais .....

### 7.1 Embalagem

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

### 7.2 Produto

Este produto foi construído com materiais que podem ser reciclados e/ou reutilizados. Então, ao se desfazer

deste produto, procure companhias especializadas em desmontá-lo corretamente.

### 7.3 Descarte

Ao descartar este produto, no final de sua vida útil, solicitamos que seja observado a legislação local existente e vigente em sua região, desta forma, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

## 8. 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
<b>O forno não liga</b>	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.
<b>O display está aceso, mas o forno não funciona</b>	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.
<b>Cozimento incompleto</b>	Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
	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.
<b>Estalos e faíscas</b>	Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno.
	Se as saídas de ar estão obstruídas.
	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 cm).
	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.
<b>Ocorrências especialmente normais</b>	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.
	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 (1000W).
<b>Oscilação de voltagem</b>	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.
<b>Oscilação de voltagem</b>	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.....

	BMJ38ARANA	BMJ38ARBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	311x553x467	311x553x467
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	385x628x514	385x628x514
Peso Líquido (kg)	17	17
Peso do Produto Embalado (kg)	20	20
Volume da Cavidade (litros)	38	38
Tensão (V)	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	114~140	198~242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	12
Potência Útil - Micro-ondas (W)	1000*	1000*
Potência Grill (W)	1150	1250
Consumo no Modo Micro-ondas (W)	1500	1500

\*Potência do produto medida de acordo com a norma IEC - 60705.

## 10. Garantia.....

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

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
- Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;

O acessório de seu micro-ondas Brastemp, qual seja, o suporte metálico, é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 03 meses (garantia legal), contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente.

A garantia compreende 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 da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Brastemp.

Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou à quem ela indicar, serão responsáveis pela constatação de defeitos e execução de reparos dentro do prazo de garantia. Neste caso, se defeitos constatados durante o prazo de garantia forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data da chamada.

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

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

vadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;

- Na instalação, as condições elétricas e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, má conservação, uso inadequado ou se 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:**

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

rentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;

- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou animais domésticos), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;

Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR VÍCIO DE SERVIÇOS PRESTADOS POR TERCEIROS. Recomendamos que no ato da entrega, confira seu produto na presença do transportador. Verifique a qualidade da entrega, a quantidade, se o produto está de acordo com a compra e a descrição da Nota Fiscal que o acompanha. Caso exista qualquer problema, recuse o produto, registre o motivo no verso da Nota Fiscal e entre em contato com o responsável pelo serviço de entrega.

- Defeitos estéticos (produtos riscados ou amassados) ou com falta de peças internas ou externas de produtos vendidos no estado, saldo ou produtos de mostruário. Esses produtos têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados na nota fiscal de compra do produto.
- Problemas de oxidação/ferrugem causados pelos seguintes fatores:
  - Instalação em ambientes de alta concentração salina tais como regiões litorâneas;
  - Instalações em ambientes onde o produto esteja exposto a outros produtos químicos ácidos ou alcalinos que possam agredir a pintura do mesmo;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

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

### A garantia especial não cobre:

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

### Considerações Gerais:

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

A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.

Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

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



Rede de Serviços

Capitais e regiões metropolitanas: 3003-0999  
Demais localidades: 1800 970 0999  
www.brastemp.com.br

PRODUZIDO NO  
PÓLO INDUSTRIAL  
DE MANAUS



CONHEÇA A AMAZÔNIA