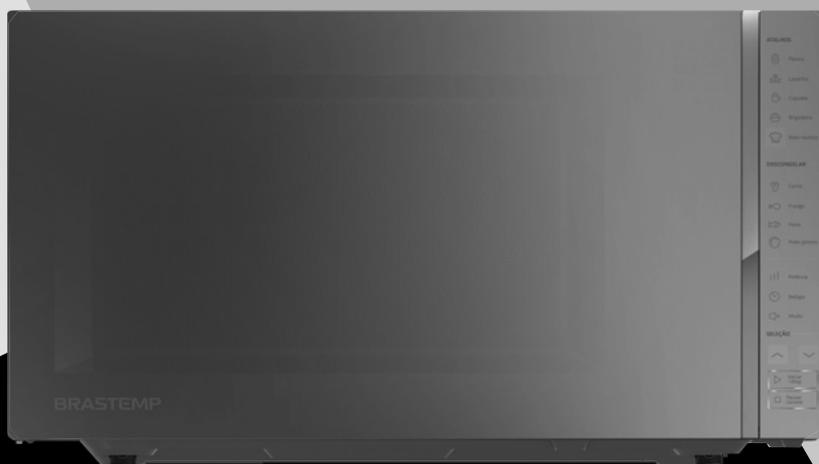


# Micro-ondas

## **BRASTEMP**



MANUAL DO CONSUMIDOR

BMG45

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família. Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto. A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

1	Segurança.....	3
1.1	Instruções de segurança.....	3
2	Conhecendo seu produto.....	4
2.1	Conhecendo seu produto.....	4
2.2	Dimensões do produto.....	4
2.3	Conhecendo o painel de controle.....	4
2.4	Conhecendo os símbolos de indicação no display.....	5
2.5	Conhecendo o acessório.....	5
3	Instalação.....	5
3.1	Onde devo instalar?.....	5
3.2	Instalação elétrica.....	6
3.3	Instalação do micro-ondas.....	6
3.4	Testando o micro-ondas.....	6
4	Operação.....	7
4.1	Acertando o relógio.....	7
4.2	Travar painel.....	7
4.3	Programando tempo e potência.....	7
4.4	Dicas para cozinhar no micro-ondas.....	7
4.5	Manter aquecido.....	8
4.6	Grill.....	8
4.7	Grill+micro-ondas.....	8
4.8	Receitas pré-programadas.....	8
4.9	Tecla Mais receitas.....	9
4.10	Tecla Menu descongelar.....	12
4.11	Como fazer o descongelamento manualmente.....	12
4.12	Tecla Iniciar / ok / +30 seg.....	12
4.13	Volume.....	12
5	Dicas.....	13
5.1	Recipientes adequados para uso em micro-ondas.....	13
5.2	Técnicas para cozinhar em micro-ondas.....	13
6	Manutenção.....	13
6.1	Fazendo a limpeza do micro-ondas.....	13
7	Questões ambientais.....	14
7.1	Embalagem.....	14
7.2	Produto.....	14
7.3	Descarte.....	14
8	Diagnóstico dos problemas mais frequentes.....	14
9	Dados técnicos.....	15
10	Fale com a Brastemp.....	15
11	Termo de Garantia.....	16

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:

 Acessar o site **[www.brastemp.com.br/assistencia](http://www.brastemp.com.br/assistencia)**, através de seu computador ou smartphone.



**Decodificar o QR Code ao lado:**

1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.

Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).

# 1 Segurança

## A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

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

 Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra “PERIGO” ou “ADVERTÊNCIA”. Estas palavras significam:

### PERIGO

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

### ADVERTÊNCIA

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

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

## 1.1 INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Não é recomendado colocar mais de 3,5 kg dentro de seu micro-ondas. Isso pode causar danos e travar o motor do prato giratório.
- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- CUIDADO: Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu micro-ondas até que tenham sido reparados por pessoa treinada pela Brastemp.
- CUIDADO: É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- CUIDADO: Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos totalmente fechados, pois podem explodir.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verifique a tensão do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é bi-volt.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.
- 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, a fim de evitar riscos. Entre em contato com a rede de serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do micro-ondas.
- Cuidado ao retirar recipientes do micro-ondas, pois o prato giratório pode deslocar-se ocasionando a queda.
- O forno de micro-ondas é destinado a aquecer comidas e bebidas. Secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar ao risco de ignição, lesão ou fogo.
- Não utilize o forno para guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do Micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguíça, salsicha, pimentão, etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário esses alimentos poderão explodir.
- Ovos na casca ou inteiros não devem ser aquecidos em fornos de micro-ondas, por serem suscetíveis à explosão, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado. Por esta razão, devem ser cozidos sem casca e com a gema furada. Mesmo os já cozidos devem ser cortados para serem reaquecidos.
- Alimentos com pouca umidade como o pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às

crianças. Se o calor não estiver bem distribuído no alimento, pode provocar queimaduras!

- Não coloque mamadeira com o bico no micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no 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 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.

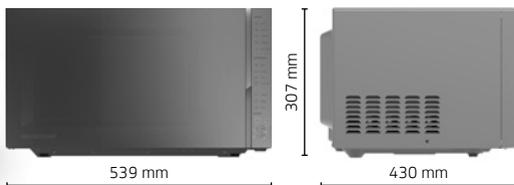
## 2 Conhecendo seu produto

### 2.1 CONHECENDO SEU PRODUTO

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



### 2.2 DIMENSÕES DO PRODUTO



### 2.3 CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE



#### 1. Manter aquecido

Permite manter a temperatura dos pratos do momento do preparo até a hora de servir, sem ressecar.

#### 2. Grill

Esta função utiliza um grill para gratinar os alimentos, criando um efeito de grelhado ou gratinado. O grill permite gratinar alimentos como queijos, sanduiches, salgadinhos, torradas e legumes.

#### 3. Grill + micro-ondas

Esta função combina o aquecimento com micro-ondas e grill permitindo o preparo de gratinados em menos tempo.

#### 4. Receitas

Teclas com receitas pré-programadas, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.

#### 5. Descongelar

Esta função permite descongelar carnes bovina, de frango, peixe ou feijão.

#### 6. Potência

Escolha o nível de potência do cozimento, e prepare até os pratos mais delicados.

#### 7. Relógio

Para ajustar o horário do relógio do forno e verificar a hora durante o funcionamento do Micro-ondas.

#### 8. Volume

Utilize esta tecla para ajustar o volume dos avisos sonoros emitidos pelo forno.

#### 9. Seleção

Para ajustar o tempo de cozimento, peso/porção dos alimentos e selecionar receitas.

#### 10. Iniciar / ok / +30 seg

Use para iniciar o processo de cozimento, confirmar parâmetros selecionados no visor ou para adicionar 30 segundos ao tempo restante de cozimento.

#### 11. Pausar / Cancelar

Para parar ou cancelar o funcionamento do seu forno micro-ondas.

## 2.4 CONHECENDO OS SÍMBOLOS DE INDICAÇÃO NO DISPLAY



1. Indicador de **potência**
2. Indicador da função **relógio**
3. Indicador da função **volume**
4. Indicador de **trava do painel**
5. Indicador da função **Mais receitas**
6. Indicador de **hora e tempo de funcionamento**
7. Indicador do **percentual de potência**
8. Indicador do **peso em gramas**
9. Indicadores das **funções pré-programadas**
  - Indicador da função **pipoca**
  - Indicador da função **risoto**
  - Indicador da função **cupcake**
  - Indicador da função **brigadeiro**
10. Indicador da função **Manter aquecido**
11. Indicador da funções de **Descongelamento**
  - Carne Indicador da função descongelamento de **carne bovina**
  - Feijão Indicador da função descongelamento de **feijão**
  - Frango Indicador da função descongelamento de **frango**
  - Peixe Indicador da função descongelamento de **peixe**
12. Indicador para **Inserir Peso**
13. Indicador para **Inserir Tempo**
14. Indicador para **Inserir Porção**
15. Indicador da função combinada **Grill + Micro-ondas**
16. Indicação para **mexer/virar** o alimento

## 2.5 CONHECENDO O ACESSÓRIO

**Descrição:** Suporte metálico.

**Utilização:** Utilize o suporte metálico para aproximar os alimentos da resistência elétrica durante o a utilização das funções **grill** ou **grill + micro-ondas**.

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



### ATENÇÃO:

- Use o acessório apenas nas funções **grill** ou **grill + micro-ondas**.
- Durante a utilização, mantenha o suporte metálico centralizado no prato giratório, mantendo-o distante das paredes do forno. O contato do acessório com as paredes durante o funcionamento pode danificar o produto ou o acessório.

# 3 Instalação

## 3.1 ONDE DEVO INSTALAR?

### ⚠ ADVERTÊNCIA

#### Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

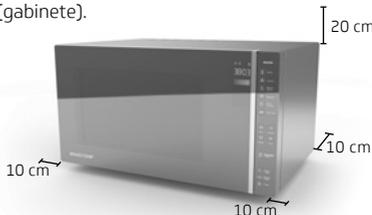
**Não seguir esta orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos ao produto.**

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

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

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

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



## 3.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA

### ⚠️ ADVERTÊNCIA



#### Risco de Choque Elétrico

Retire o plugue da tomada ou desligue o disjuntor antes de realizar qualquer serviço de instalação, limpeza ou manutenção. Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.

Não remova o pino de aterramento do plugue.

Não use adaptadores ou T's.  
Não use extensões.

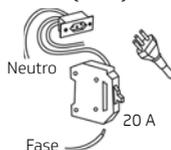
**Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.**

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

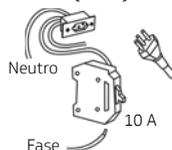
- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver "DADOS TÉCNICOS").

- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com tensão correspondente à do micro-ondas para ligar o aparelho.
- 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)



## 3.3 INSTALAÇÃO DO MICRO-ONDAS

1. Retire as peças que vêm dentro do micro-ondas.
2. Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio (para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno micro-ondas, ver "MANUTENÇÃO").

Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.



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

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



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



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

## 3.4 TESTANDO O MICRO-ONDAS

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

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

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

### Importante:

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

## 4.2 TRAVAR PAINEL

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

## 4.3 PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** ou as teclas para ajustar o tempo de cozimento desejado (entre 00:05 e 60:00).
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla **Potência** repetidamente ou a tecla **Potência** e as teclas para programar a potência desejada, conforme a tabela:

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

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

### Importante:

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 900 W (máxima).
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** novamente. Senão, basta apertar a tecla **Pausar / Cancelar** e a programação é apagada.
- Se a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** for acionada após ajustar somente a potência, o visor digital mostrará a mensagem "Inserir Tempo". Faça o ajuste do tempo e aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** 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 10 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências a seguir:

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

## 4.5 MANTER AQUECIDO



O seu forno micro-ondas conta com a função **Manter Aquecido**, que conserva a comida quente depois de preparada. Quando acionada, o símbolo “Manter Aquecido” aparecerá no display. Essa função continuará por 60 minutos, se a porta não for aberta ou a tecla **Pausar / Cancelar** não for pressionada.

## 4.6 GRILL

A função **Grill** 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 **Grill**.
4. Pressione as teclas para programar o tempo desejado de funcionamento.
5. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg.**

## 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 **Grill** pode aquecer as laterais e a parte superior do micro-ondas, devendo ser evitado o contato com a pele durante esse uso e nos 15 minutos posteriores.
- O acessório deve estar centralizado no prato giratório, mantendo uma distância mínima de 5cm das paredes do forno.

## 4.7 GRILL+MICRO-ONDAS

A função **Grill+Micro-ondas** é o funcionamento cíclico e alternado da resistência elétrica situada na parte superior da cavidade do forno com o cozimento através de micro-ondas. 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 cuida-

dos descritos no item “GRILL” continuam válidos para garantir o resultado esperado.

1. Aperte a tecla **Grill + micro-ondas**.
2. Pressione as teclas para programar o tempo desejado de funcionamento.
3. Pressione a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar e iniciar a função.

## 4.8 RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

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

### Tecla PIPOCA

Sugestão de receita de PIPOCA DE MICRO-ONDAS.

#### INGREDIENTES:

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

#### MODO DE PREPARO:

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

1. Pressione a tecla **Pipoca**.
2. Use as teclas para escolher a porção desejada (50 g ou 100 g).
2. Pressione **Iniciar / ok / +30 seg.**

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

#### OBSERVAÇÕES:

O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos reco-

mendamos que você pressione a tecla **Pausar / Cancelar** para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

### Tecla RISOTO

Sugestão de receita de RISOTO DE PALMITO.

#### INGREDIENTES:

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

#### MODO DE PREPARO:

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

1. Pressione a tecla **Risoto**.
2. Pressione **Iniciar / ok / +30 seg.**

Enquanto isso aqueça a água em outro vasilhame, dissolva o caldo de legumes nela e reserve. Após 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir “20:00”), produto emitirá um bipe e a palavra “Mexer” aparecerá no visor. Abra a porta, adi-

cione o vinho e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Após mais 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "16:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o caldo preparado anteriormente e misture. Feito isto, retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Após mais 5 minutos de aquecimento (quando o display exibir "11:00"), produto emitirá um bipe e a palavra "Mexer" aparecerá no visor. Abra a porta, misture bem o risoto e retorne o alimento ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o cozimento. Ao final do aquecimento, retire o vasilhame do micro-ondas com o auxílio de luvas, adicione os palmitos, a muçarela, a outra metade da manteiga e mexa bem. Sirva com parmesão ralado.

**Rende 2 a 3 porções.**

### Tecla CUPCAKE

Sugestão de receita de CUPCAKE.

INGREDIENTES:

- 1/3 de xícara de chá de farinha de trigo
- 1/3 de xícara de chá de açúcar
- 1/3 de xícara de chá de cacau em pó
- ¼ de xícara de chá de leite
- ¼ de xícara de chá de óleo
- 1 ovo
- 1 colher de chá de manteiga
- 1 pitada de sal
- Canela a gosto
- 4 gotas de extrato de baunilha
- 1 pitada de fermento

MODO DE PREPARO:

Misture todos os ingredientes até obter uma massa lisa e homogênea. Distribua nas forminhas (sugestão: 7 cm de diâmetro por 3,5 cm de altura) previamente untadas com

manteiga e leve ao micro-ondas.

1. Pressione a tecla **Cupcake**.

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

**Rende 6 porções.**

### Prepare a cobertura:

INGREDIENTES:

- 170 g do chocolate de sua preferência picado
- 4 colheres de sopa de creme de leite

MODO DE PREPARO:

Junte o chocolate com o creme de leite e leve ao micro-ondas por 2 minutos na potência máxima. Retire, misture bem e sirva com os bolinhos ainda quentes.

### Tecla BRIGADEIRO

Sugestão de receita de BRIGADEIRO DE COLHER.

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

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

1. Aperte a tecla **Brigadeiro**.

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

Esta função está programada apenas para 1 receita de brigadeiro. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de brigadeiro faça a programação de cozimento manualmente, conforme descrito em "PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA".

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

**Rende 4 porções.**

## 4.9 TECLA MAIS RECEITAS

### 1. SOPA

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

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

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

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.

2. Selecione a receita "1. sopa", de acordo com o menu do produto, pressionando a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .

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

Ao final do preparo, bata todos os ingredientes no liquidificador e sirva ainda quente, com o queijo parmesão por cima.

**Rende 1 porção.**

### 2. OMELETE

Sugestão de receita de OMELETE.

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

Coloque todos os ingredientes no refratário próprio para micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 4,5 cm de altura), mexa bem, tampe com filme plástico e faça pequenos furos para a saída do vapor. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.

2. Selecione a receita "2. omelete", de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .

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

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

**Rende 1 porção.**

### 3. FILÉ DE PEIXE

Sugestão de receita de PEIXE.

#### INGREDIENTES:

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

#### MODO DE PREPARO:

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

Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.

2. Selecione a receita “3. filé de peixe”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .

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

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

**Rende 2 a 3 porções.**

### 4. BOLO DE CARNE

Sugestão de preparo para BOLO DE CARNE.

#### INGREDIENTES:

- 450 g de maminha moída refrigerada
- ½ pacote de creme de cebola
- 1 ovo
- 150 g de queijo tipo muçarela

#### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame misture muito bem a carne moída, o ovo e o creme de cebola até que todos os ingredientes estejam bem homogeneizados. Abra a massa, preferencialmente entre dois plásticos para ficar mais fácil. Com a massa de carne aberta, coloque uma camada de queijo tipo muçarela. Comece a enrolar usando a ponta do plástico como apoio. Aperte bem as pontas laterais para o recheio não sair. Coloque numa travessa para micro-ondas (sugestão: 23,5 cm de comprimento por 4,5 cm de altura), sobre o suporte metálico e leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.

2. Selecione a receita “4. bolo de carne”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .

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

Após 10 minutos (quando o display exibir “3:00”), o produto emitirá um bipe e a palavra “Virar” aparecerá no visor. Abra a porta e vire o bolo de carne, tomando cuidado com o interior do produto e com o bolo de carne, que estarão quentes. Feito isto, pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o aquecimento. Ao final do aquecimento, retire o suporte metálico do micro-ondas juntamente com o bolo de carne, tendo cuidado para não se queimar e sirva-o.

**Rende 4 porções.**

### 5. SUFLÊ

Sugestão de receita de SUFLÊ DE ESPINAFRE.

#### INGREDIENTES:

- 2 batatas pequenas cortadas em cubos pequenos
- 100 ml de água à temperatura ambiente

- ½ xícara de chá de espinafre cortado
- 2 gemas
- 2 claras em neve
- 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
- ¼ colher de chá de fermento
- 1 pitada de pimenta do reino

#### MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame apropriado para uso em micro-ondas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), coloque as batatas cortadas em cubos e acrescente aproximadamente 100 ml de água. Tampe e leve ao micro-ondas por 8 minutos na potência máxima. Retire com cuidado para não se queimar com o vapor, retire o líquido residual 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. Divida a massa igualmente em 2 ramequins de 180 ml (com 10 cm de diâmetro por 5,5 cm de altura), deixando aproximadamente 2 cm abaixo da superfície. Leve-os destampados ao micro-ondas sobre o suporte metálico e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.

2. Selecione a receita “5. suflê”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .

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

Ao final do aquecimento, retire os ramequins do micro-ondas com o auxílio de luvas, tendo cuidado para não se queimar.

**Rende 2 porções.**

### 6. PUDIM

Sugestão de receita de PUDIM.

#### INGREDIENTES:

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

#### MODO DE PREPARO:

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

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.

2. Selecione a receita “6. pudim”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .

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

Depois de finalizada a receita, deixe descansar por 15 minutos e depois leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.

**Rende aproximadamente 15 fatias.**

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

#### INGREDIENTES:

- ½ xícara (chá) de açúcar e ¼ de xícara (chá) de água.

**MODO DE PREPARO:** em uma panela misture os ingredientes

e leve à chama máxima do fogão, até formar um caramelo. Retire do fogo e espere esfriar um pouco antes de transferir para a forma.

## 7. HAMBÚRGUER

Sugestão de preparo para HAMBÚRGUER CASEIRO

INGREDIENTES:

- 450 g de maminha moída refrigerada
- 1 dente de alho grande cortado em cubos pequenos
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame misture bem a carne moída, o alho e o sal. Faça três hambúrgueres com aproximadamente 150 g cada. Coloque-os diretamente sobre o suporte metálico e leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita “7. hambúrguer”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.

Após 9 minutos de aquecimento (quando o display exibir “6:00”), o produto emitirá um bipe e a palavra “Virar” aparecerá no visor. Abra a porta e vire os hambúrgueres tomando cuidado com o interior do produto e com as hambúrgueres, que estarão quentes. Feito isto, retorne-os ao micro-ondas e pressione **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o aquecimento. Ao final do aquecimento, retire o suporte metálico do micro-ondas juntamente com os hambúrgueres, tendo cuidado para não se queimar e sirva-os.

**Rende 3 porções.**

## 8. LASANHA CASEIRA

Sugestão de receita para LASANHA CASEIRA AOS QUATRO QUEIJOS.

INGREDIENTES:

- 1 pacote de massa de lasanha pré-cozida
- 4 caixinhas de molho branco pronto
- 300 g de queijo tipo muçarela
- 200 g de requeijão cremoso
- 100 g de gorgonzola
- Queijo parmesão e orégano a gosto

MODO DE PREPARO:

Em um vasilhame de uso apropriado para micro-ondas (sugestão: 23,5 cm de diâmetro por 7,0 cm de altura), comece colocando o molho branco. Adicione uma camada de massa pré-cozida, uma camada de molho, uma de queijo (adicione um tipo de queijo por camada), mais uma camada de molho, mais uma camada de massa, e assim por diante, deixando a camada de queijo parmesão por último, cobrindo o topo da lasanha. Salpique orégano, caso queira. Tampe com filme plástico e faça pequenos furos para a saída do vapor. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita “8. lasanha caseira”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.

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

**Rende 5 porções.**

## 9. ARROZ

Sugestão de receita de ARROZ.

Esta receita é recomendada para o preparo de arroz branco.

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARO:

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

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita “9. arroz”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.
4. Pressione as teclas   para ajustar a porção de uma ou duas xícaras de arroz.

5. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para iniciar.

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

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

## 10. LEGUMES

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

INGREDIENTES:

- 300 g do seu legume predileto cortado em cubos
- 200 ml de água à temperatura ambiente
- 1 colher se sopa de azeite de oliva
- Sal a gosto
- 2 dentes de alho médios cortados ao meio para serem retirados depois

MODO DE PREPARO:

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

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita “10. legumes”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .

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

Ao final do aquecimento, retire o vasilhame com o auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar com o vapor. Retire os dentes de alho e a água residual e sirva.

**Rende 2 porções.**

## 11. MACARRÃO

Sugestão de preparo de MACARRÃO.

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

INGREDIENTES:

- 100 g de macarrão / 250 g de macarrão
- 500 ml de água / 1 litro de água à temperatura ambiente
- Sal a gosto

MODO DE PREPARO:

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

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.

2. Selecione a receita “11. macarrão”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.
4. Pressione as teclas   para ajustar a porção de 100 ou 250 g de macarrão.
5. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para iniciar.

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

**Rende 1 porção / Rende 2 porções.**

## 12. BATATA GRATINADA

Sugestão de preparo para BATATA GRATINADA.

### INGREDIENTES:

- 500 g de batata cortadas em rodela finas
- 1 caixa de creme de leite
- 100 ml de água quente

## 4.10 TECLA MENU DESCONGELAR

1. Aperte a tecla **Menu Descongelar**.
2. Pressione as teclas   para selecionar “Frango”, “Peixe”, “Carne” ou “Feijão”.
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.
4. Pressione as teclas   para ajustar o peso, em gramas, do alimento.

O tempo pré-programado do descongelamento não poderá ser alterado.

Para o descongelamento de carne bovina, frango ou peixe, no meio do descongelamento soará um bipe e no display aparecerá “Virar”. Abra a porta do micro-ondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para continuar o descongelamento. Se a carne/frango/peixe não for virada, após algum tempo, o micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório. Nesta função é possível descongelar até 2 kg de carne bovina, de frango, peixe ou feijão.

## DICAS PARA DESCONGELAMENTO

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

## 4.11 COMO FAZER O DESCONGELAMENTO MANUALMENTE

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

## 4.13 VOLUME

Com esta função é possível ajustar o volume dos avisos sonoros do seu micro-ondas, incluindo os avisos quando as teclas são pressionadas e também os alertas de fim de funcionamento e de virar o alimento. A função **volume** tem três níveis: máximo, mínimo e mudo.

- Aperte uma vez, e deixará o volume no nível máximo. 
- Aperte duas vezes e deixará o volume no nível mínimo. 
- Ou aperte três vezes para desligar todos os avisos sonoros. 

- 1 de caldo de legumes
- Queijo parmesão ralado a gosto

### MODO DE PREPARO:

Em um refratário apropriado para micro-ondas (sugestão: 20 cm de largura por 5,0 cm de altura) coloque as rodela de batata. Dissolva o caldo de legumes na água quente e misture com o creme de leite. Após, coloque a mistura sobre as batatas e polvilhe parmesão ralado sobre. Coloque o refratário sobre o suporte metálico e leve ao micro-ondas:

1. Aperte a tecla **Mais receitas**.
2. Selecione a receita “12. batata gratinada”, de acordo com o menu do produto, pressionando repetidamente a tecla **Mais receitas** ou as teclas  .
3. Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** para confirmar.

Ao final do aquecimento, retire o suporte metálico do micro-ondas juntamente com o alimento, tendo cuidado para não se queimar e sirva-o.

**Rende 3 a 4 porções.**

## 4.12 TECLA INICIAR / OK / +30 SEG

Aperte a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** e o forno ligará por 30 segundos na potência 900 W. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar a tecla **Iniciar / ok / +30 seg** novamente.

A cada vez que a tecla for pressionada, 30 segundos serão adicionados ao tempo remanescente no display.

# 5 Dicas

## 5.1 RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
- Não cubra todo alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o micro-ondas devido a geração de faíscas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso

em micro-ondas.

- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

## 5.2 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, sopa) geralmente devem ser cozidos com tampa também no micro-ondas. Use a tampa também no micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e acelera o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem mais sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

# 6 Manutenção

## ⚠ 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.**

## 6.1 FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

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

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

## 📌 Importante:

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

# 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 Diagnóstico dos problemas mais frequentes

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

# 9 Dados técnicos

	<b>BMG45ARANA</b>	<b>BMG45ARBNA</b>	<b>BMG45AEANA</b>	<b>BMG45AEBNA</b>
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	307x539x430	307x539x430	307x539x430	307x539x430
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	366x608x478	366x608x478	366x608x478	366x608x478
Peso Líquido (kg)	16	16	16	16
Peso do Produto Embalado (kg)	17,7	17,7	17,7	17,7
Volume da Cavidade (litros)	32	32	32	32
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108~132	198~242	108~132	198~242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10	20	10
Potência Útil - Micro-ondas (W)	900	900	900	900
Potência no Modo Micro-ondas (W)	1400	1400	1400	1400

# 10 Fale com a Brastemp

Em caso de dúvidas ou de problemas no produto, entre em contato com a Central de Relacionamento Brastemp. Ao ligar, tenha em mãos o número do modelo e o número de série do seu produto. Ambos os números podem ser encontrados na etiqueta que contém o logotipo da Brastemp, localizada na parte inferior do seu Micro-ondas.

Consulte o site [www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br) para ter acesso às informações atualizadas sobre a nossa rede de assistência técnica ou ligue para o nosso Call Center: **3003-0099** (capitais e regiões metropolitanas) ou **0800-970-0999** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

**BRASTEMP**  
**Rede de Serviços**

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

# 11 Termo de Garantia

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

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

Para eventuais consertos, o consumidor deverá levar seu produto até uma assistência técnica autorizada. A garantia compreende a substituição gratuita de peças e mão de obra para defeitos constatados como sendo de fabricação. Apenas a Rede de Serviços Brastemp, a Whirlpool S.A., ou quem esta indicar, são responsáveis pelo diagnóstico de falhas e execução de reparos durante a vigência da garantia. Durante o período de vigência da garantia, se os defeitos constatados forem de fabricação, o fabricante se obriga a trocar as peças e/ou assistir gratuitamente o seu produto a partir da data do chamado. Se o produto não apresentar defeitos ou apresentar uso inadequado, será cobrada a taxa de visita técnica.

Tabela de Componentes com garantia até 03 (três) meses:

Categoria	Componentes
Micro-ondas	Porta, Capa Externa, Painel de Controle, Prato e Suporte Metálico

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto, bem como do acessório que acompanha o produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, tais como, nivelamento do produto, adequação do local para instalação, tensão elétrica compatível com o produto, etc.;
- Na instalação, as condições elétricas, oscilação de energia, pressão de água e/ou gás não forem compatíveis com as ideais recomendadas no Manual do Produto;
- Ocorrerem mau uso, má conservação, descuido, modificações estéticas e/ou funcionais, ou ainda, falhas decorrentes do conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Rede de Serviços Brastemp;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

## As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- A lâmpada instalada no produto é

127 V. Se sua tomada for 220 V, você precisará trocar a lâmpada por outra 220 V (40 watts, própria para fogões). A lâmpada 220 V não é fornecida gratuitamente.

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

do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;

- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.; Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL). No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega;
- Defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças em produtos de saldo ou mostruário. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem

com causa comprovada nos seguintes fatores:

- Instalação em ambiente de alta salinidade;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Exposição e/ou contato do produto a substâncias ácidas ou alcalinas;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não 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 contratual não cobre:**

- Deslocamentos para atendimentos de produtos instalados fora do município sede da Rede de Serviços Brastemp o qual poderá cobrar taxa de locomoção do técnico, previamente aprovada pelo consumidor, conforme tabela de quilometragem emitida pela Whirlpool S.A. divulgada através do Serviço de Atendimento ao Consumidor (SAC);
- Todo e qualquer vício de fabricação aparente e de fácil constatação;

- Peças sujeitas ao desgaste natural, descartáveis ou consumíveis, peças móveis ou removíveis em uso normal, tais como, o suporte metálico que acompanha o produto, lâmpadas, filtros, botões de comando, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.
- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.

### **Considerações Gerais:**

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

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

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

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

# Fale com a Brastemp

Acesse o site [www.brastemp.com.br](http://www.brastemp.com.br)  
para ter acesso às informações atualizadas  
sobre a nossa rede de assistência técnica ou  
ligue no nosso Call Center:

Capitais e regiões metropolitanas:

**3003-0099**

Demais localidades

**0800-970-0999**

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência  
Técnica mais próxima de sua residência.

Whirlpool S.A.  
Unidade de Eletrodomésticos  
Atendimento ao Consumidor:  
Rua Olympia Semeraro, 675  
Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP  
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

# BRASTEMP

**PRODUZIDO NO  
PÓLO INDUSTRIAL  
DE MANAUS**



CONHEÇA A AMAZÔNIA

