

MICRO-ONDAS GMT40

MANUAL DO **CONSUMIDOR**

BRASTEMP







Este produto é parte de uma exclusiva e completa linha Brastemp que inova trazendo a sofisticação do vidro para a cozinha. Esta solução foi criada para representar o que há de mais único em design, com performance superior. Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite ao máximo o seu novo produto. Estamos à disposição para te ouvir e esclarecer qualquer dúvida.

1	SEGURANÇA	5	Resfriamento	21
	Instruções importantes de segurança	5	Favoritos	21
	Recipientes adequados para uso em micro-ondas	7	Ligar/desligar	22
	Técnicas para Cozinhar em micro-ondas	8	Alterar as definições	22
	Precauções para evitar a possível exposição excessiva à energia de micro-ondas	8	Timer de cozinha	25
2	INSTALANDO SEU MICRO-ONDAS	9	Cozinhar e aquecer com micro-ondas	25
	Recomendação prévia de confecção do nicho	9	Função Jet Start	27
	Requisitos para a instalação	10	Função Crisp	27
	Ferramentas e peças	10	Função Grill	28
	Dimensões do nicho de instalação	10	Função Grill+MO	29
	Instalação elétrica	12	Função Descongelamento Manual	30
	Instruções de aterramento	13	Função Jet Defrost (descongelamento rápido)	31
	Procedimento de instalação	13	Funções Especiais	32
3	CONHECENDO SEU MICRO-ONDAS	16	Receitas	36
	Conhecendo os acessórios	16	5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO	45
	Conhecendo o painel	18	Limpeza geral	45
	Testando o micro-ondas	18	6 COMO RESOLVER PROBLEMAS	47
4	USANDO SEU MICRO-ONDAS	19	7 DADOS TÉCNICOS	48
	Ajuste do Relógio	19	8 QUESTÕES AMBIENTAIS	49
	Programando o Timer	19	9 TERMO DE GARANTIA	50
	Proteção de aquecimento	19	10 FALE COM A BRASTEMP	54
	Bloqueio das teclas	20		
	Grau de cozimento (apenas nas funções automáticas)	20		
	Mensagens	21		

1 SEGURANÇA

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. ESTE MANUAL E O SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA. LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.



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.

- Este aparelho é destinado a ser utilizado em aplicações domésticas e similares, como:
 - Equipe de áreas de cozinha em lojas, escritórios e outros ambientes de trabalho;
 - Casas de campo;
 - Por clientes em hotéis, pousadas e outros ambientes residenciais;
 - Leito e ambientes tipo café da manhã.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.
- Cuidado: se as travas da porta ou a porta estiverem danificadas, o forno não deve ser operado até que tenha sido reparado por uma pessoa qualificada.
- Cuidado: é perigoso para qualquer pessoa que não seja qualificada realizar qualquer serviço ou operação de reparo que envolve a remoção da cobertura que dá proteção contra a exposição à energia de micro-ondas.
- Cuidado: líquidos e outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes fechados, uma vez que são susceptíveis de explodir.
- Cuidado: partes acessíveis podem tornar-se quentes durante o uso, mantenha as crianças afastadas.
- A primeira instalação do seu forno de micro-ondas deve ser feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp seguindo as informações descritas neste manual. **Esta instalação não é gratuita.**

- Mantenha o cabo de alimentação longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação, verifique a voltagem (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.
- Só permitir que as crianças usem o forno sem supervisão, quando as instruções adequadas foram dadas para que a criança seja capaz de usar o forno de uma forma segura e entenda os perigos do uso indevido.
- 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 manual.
- Durante o uso o aparelho torna-se quente. Devem ser tomados cuidados para que se evite o toque em elementos de aquecimento no interior do forno.
- 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 que acompanha o produto.
- 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.
- 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, retire o plugue da tomada. Mantenha a porta fechada para conter 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 inteiros com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão, beringela, 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 com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno micro-ondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por micro-ondas ter cessado.
- Alimentos com pouca umidade como pão, amendoim, etc, não devem ser aquecidos por muito tempo, 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 refogue os alimentos diretamente em óleo ou gordura e nem utilize quantidades superiores àquelas indicadas nas receitas deste manual.
- Não coloque mamadeiras com bico no micro-ondas, pois a mesma pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não coloque em cima de seu micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta, ou danificar o seu produto.
- O forno micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos. Consulte as orientações de limpeza descritas neste manual.
- A falta de limpeza do micro-ondas pode danificar as paredes internas

- do produto, reduzindo a sua vida e também gerando situações de risco.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do mesmo.
- Peso máximo na porta: ao preparar alimentos em recipientes sobre a porta, apoie o recipiente no centro da porta, enquanto mexe ou vira o alimento (peso máximo é de 7 kg).
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador, adaptadores, "benjamins" ou "no-break" de computadores para ligar o micro-ondas, eles poderão incendiar-se ou danificar o produto.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas açucaradas e caramelos no micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que estas preparações atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- No caso de quebra do prato giratório original do produto, não use o micro-ondas com outro que não tenha sido comprado diretamente no Rede de Serviços Brastemp. Este prato é de uso exclusivo para este micro-ondas.
- O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. Secagem de comidas ou roupas e aquecimento de bolsas quentes, chinelos, esponjas, panos molhados, e similares pode levar ao risco de ferimento ignição ou fogo.

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

- Utilize somente utensílios próprios para uso em micro-ondas.
- 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.

- Utilize recipientes de tamanhos adequados para o micro-ondas. Assegure-se que o prato giratório não está sendo bloqueado por nada e pode girar livremente.
- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Quando aquecer alimento em utensílios de plásticos ou papel, verifique frequentemente o forno devido a possibilidade de ignição.
- Quando usar filme plástico ou papel para cobrir os alimentos ou os recipientes, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se e também sempre deixe uma pequena abertura para a saída dos vapores provenientes do cozimento do alimento.
- 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. Sempre é importante verificar as instruções dos fabricantes destes recipientes. Evite acidentes.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento, 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.
- Fique atento às ilustrações e explicações de cada função para a correta utilização de recipientes. Assim, você garante o sucesso de seus preparos e a vida útil de seu produto.

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 reaquecidos nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice-versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.

PRECAUÇÕES PARA EVITAR A POSSÍVEL EXPOSIÇÃO EXCESSIVA À ENERGIA DE MICRO-ONDAS

- a) Não tente operar o forno de micro-ondas com a porta aberta, já que isto pode resultar na exposição perigosa à energia de micro-ondas. É importante não anular ou adulterar as conexões de segurança.
- b) Não coloque qualquer objeto entre a face frontal do forno e a porta ou permita que resíduos de sujeira ou detergente acumulem sobre as superfícies de vedação.
- c) Não opere o forno se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno feche apropriadamente e que não haja danos na:
 - 01** Porta;
 - 02** Dobradiças e trincos (quebrados e soltos);
 - 03** Fechamento da porta e vedação das superfícies.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES PARA CONSULTAS FUTURAS

2 INSTALANDO SEU MICRO-ONDAS

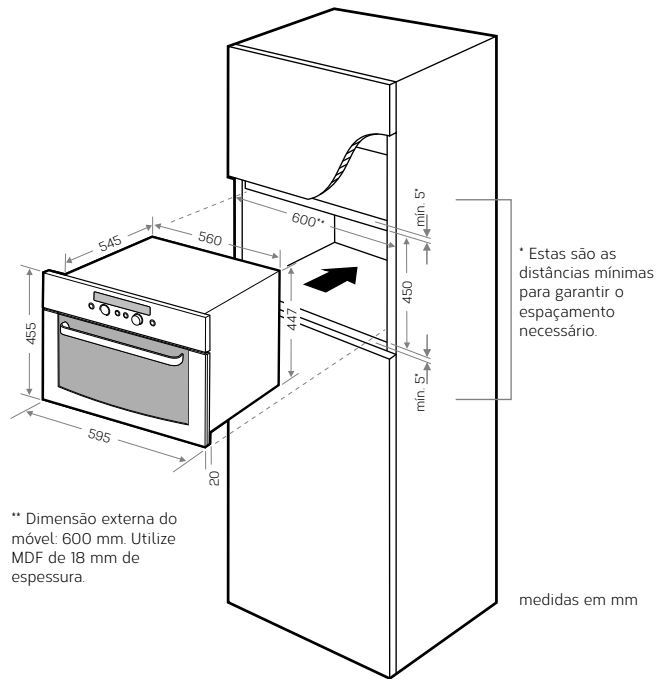
RECOMENDAÇÃO PRÉVIA DE CONFEÇÃO DO NICHU

Caso o nicho que você venha a embutir o produto tenha portas ou outros produtos de embutir, é necessário que as seguintes dimensões sejam seguidas na confecção do nicho a fim de evitar custos extras de instalação.

O aparelho não deve ser operado com qualquer porta de armário, no qual esteja enclausurado, fechada.

IMPORTANTE

Para garantir um alinhamento perfeito, use portas com 20 mm de espessura no seu móvel.



REQUISITOS PARA A INSTALAÇÃO

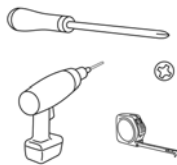
- Fora do alcance dos raios solares e de umidade. A temperatura ambiente no local onde o forno estiver instalado não pode ultrapassar 35 °C;
- Longe de aparelhos de TV ou rádio, que podem sofrer interferência do micro-ondas.

FERRAMENTAS E PEÇAS

FERRAMENTAS:

Ter em mãos as ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Ler e seguir as instruções fornecidas neste manual com as ferramentas listadas abaixo:

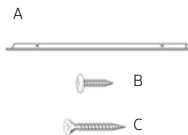
- Trena
- Parafusos Philips Ø 2 mm
- Furadeira Elétrica
- Broca de 5/64" (2 mm)
- Chave Philips



PEÇAS FORNECIDAS:

Todas as peças seguintes são fornecidas:

- suporte (A) - 1 unidade
- Parafuso (B) - 2 unidades
- Parafuso (C) - 2 unidades



DIMENSÕES DO NICHOS DE INSTALAÇÃO

Existem três tipos de mobília para que a instalação seja realizada:

- Móvel de coluna com forno elétrico
- Nicho com portas
- Nicho normal

IMPORTANTE

A configuração de Micro-ondas mais Forno definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.

MÓVEL DE COLUNA COM FORNO ELÉTRICO

A Instalação do Micro-ondas pode ocorrer em um Móvel de Coluna com o Forno na parte inferior ou superior da desta.

IMPORTANTE

Verifique todos os requisitos do Forno Elétrico para a instalação.

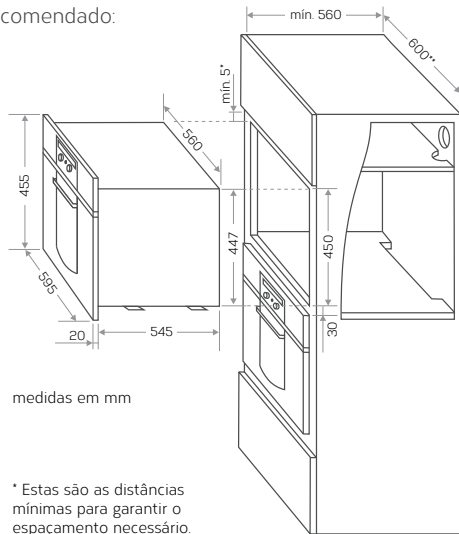
Para este tipo de instalação é recomendado:

01 O nicho do Micro-ondas deve ser isolado do nicho do Forno Elétrico.

02 Recomenda-se uma parede de **espessura mínima de 18 mm da divisão dos nichos** afim de evitar o aquecimento do Micro-ondas e danos a parte eletrônica do produto.

IMPORTANTE

Alguns fornos elétricos necessitam de ventilação na parte traseira, portanto essa ventilação deve ficar isolada do nicho do micro-ondas.



medidas em mm

* Estas são as distâncias mínimas para garantir o espaçamento necessário.

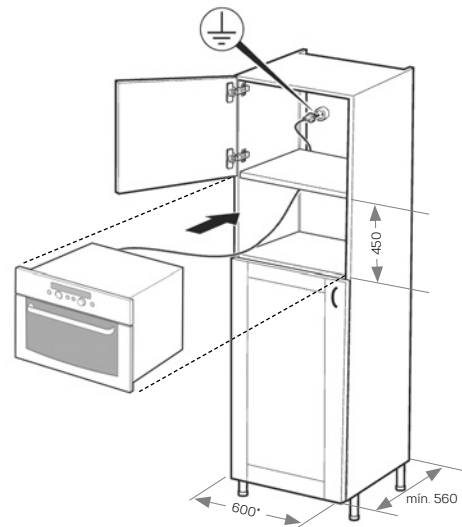
** Dimensão externa do móvel: 600 mm. Utilize MDF de 18 mm de espessura

Para demais dimensões, consulte manual do Forno Elétrico

NICHO

Existem dois tipos de nichos para que a instalação seja realizada:

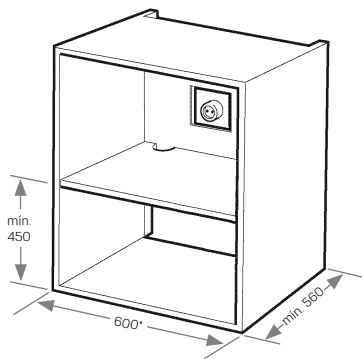
01 Nicho com portas onde o micro-ondas ficará embutido e exatamente alinhado.



* Dimensão externa do móvel: 600 mm. Utilize MDF de 18 mm de espessura.

medidas em mm

02 Nicho normal, onde não é necessário o alinhamento com portas.



medidas em mm

* Dimensão externa do móvel: 600 mm. Utilize MDF de 18 mm de espessura.

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

Ligue em uma tomada tripolar aterrada.
Não remova o pino de aterramento do plugue do produto.

Não use adaptadores, Ts ou "benjamins".
Não use extensões elétricas ou fios expostos.

Não seguir estas instruções pode trazer riscos de morte, incêndio ou choque elétrico.

NECESSIDADES

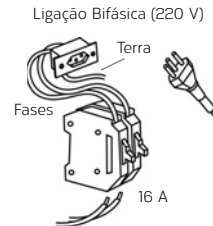
- Uma alimentação elétrica de 220 Volts / 60 Hz (CA).

RECOMENDAÇÕES

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

- Instalação elétrica adequada para a tensão de 220 V / 60 Hz.
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com a voltagem correspondente à do micro-ondas e corrente mínima de 16 A para ligar o aparelho;
- Somente disjuntores térmicos ou termomagnéticos exclusivos de 16 A 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 da ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR5410 – 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.

Se necessário, contrate um eletricista profissional, qualificado e de sua confiança, para adequar a instalação elétrica de sua residência.



IMPORTANTE

- Este produto NÃO É "BI-VOLT".
- Não use transformadores, estabilizadores ou "no-break".
- O uso de adaptadores ou equipamentos não autorizados pela Brastemp pode causar mau contato e/ou sobrecarga na rede elétrica ou danos no cabo de força.
- Produto disponível somente em 220 V / 60 Hz.

INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

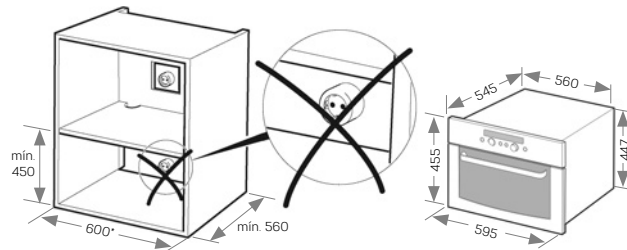
O forno de micro-ondas deve ser aterrado. No caso de um curto circuito elétrico, o aterramento reduz o risco de choque elétrico fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica.

O forno de micro-ondas é equipado com um cordão de alimentação com um plugue tripolar, que deve ser conectado a uma tomada adequadamente instalada e aterrada.

AVISO: O uso impróprio do plugue aterrado pode resultar em risco de choque elétrico. Consulte um eletricista qualificado ou a assistência técnica se as instruções de aterramento não foram compreendidas completamente ou se houver dúvidas se o forno de micro-ondas está aterrado adequadamente. Não usar um cordão de extensão. Se o cabo de alimentação fornecido for muito curto, entre em contato com um eletricista ou assistente técnico para instalar uma tomada, mais próxima do forno de micro-ondas.

PROCEDIMENTO DE INSTALAÇÃO

Siga as etapas do processo de instalação a seguir, atento a todas as notas que permeiam as instruções:



* Dimensão externa do móvel: 600 mm.
Utilize MDF de 18 mm de espessura.

medidas em mm

PREPARAÇÃO DO NICHU

Siga as orientações de dimensões mínimas e máximas da figura acima. O nicho tem de ser projetado/adaptado para essas dimensões. **É importante que a tomada elétrica não esteja no mesmo gabinete que o forno de micro-ondas. A tomada precisa estar acima ou abaixo com espaço para passagem do cabo de alimentação até a tomada.**

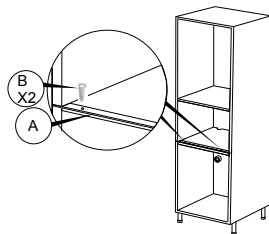
! ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

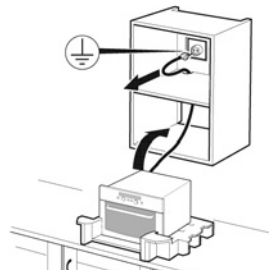
Não seguir essa orientação pode resultar em acidentes pessoais ou danos no produto.

Na parte superior da embalagem do produto encontra-se uma base metálica que deve ser instalada no nicho antes da instalação do micro-ondas. Posicione a barra como na imagem ao lado e fixe-a com os parafusos. Ela servirá como um acabamento para o móvel.



PREPARAÇÃO DO PRODUTO

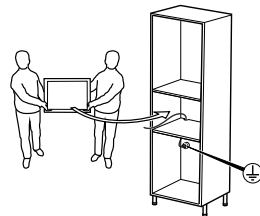
Retire o produto da caixa e leve-o até o local da instalação. Retire o isopor e possíveis resíduos que possam ficar na parte externa do produto. Retire todos os acessórios que encontram-se no interior do micro-ondas.



Ligue o produto a uma tomada tri-polar, conforme novo padrão brasileiro NBR14136.

COLOCANDO O PRODUTO NO NICHO

Coloque-o cuidadosamente no nicho, até que se encaixe completamente no móvel. Durante o movimento, garanta que o cabo de alimentação não seja esmagado pelo produto.



! ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico



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

Recoloque todas as partes antes de ligar o produto.

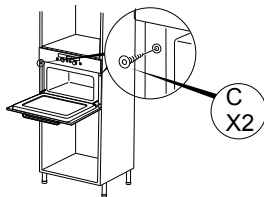
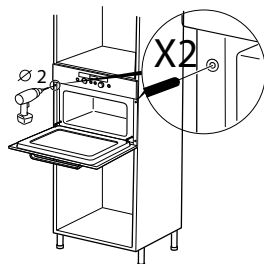
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

FIXAÇÃO DO PRODUTO NO NICHU

Após o encaixe no nicho, confirme que o cabo de alimentação está todo no outro compartimento. Em seguida, com as portas do forno abertas faça a furação no móvel no local indicado nas laterais do produto com uma broca de 2 mm. Depois coloque os dois parafusos C e aperte.

IMPORTANTE

Certifique-se que o produto tenha sido fixado corretamente. O não cumprimento disso pode causar a queda do produto e danos ao usuário e ao produto.



TESTE DE USO

Retire todo o material utilizado na instalação, esvazie o interior do produto, deixando apenas o suporte do prato, guia do prato e prato giratório: estes componentes fazem parte do forno, que só deve ser ligado com todos devidamente posicionados.



MONTAGEM DO PRATO GIRATÓRIO

01 Posicione o guia do prato giratório na parte inferior da cavidade.



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



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



3 CONHECENDO SEU MICRO-ONDAS



CONHECENDO OS ACESSÓRIOS

Existem vários acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprá-los, certifique-se de que são adequados para serem utilizados com micro-ondas.

Certifique-se de que os utensílios que vai utilizar são resistentes ao calor do forno e permitem que as micro-ondas passem através deles. Tome cuidado para que os alimentos ou utensílios não entrem em contato com as paredes / interior do forno.

Se acessórios com partes metálicas entrarem em contato com o interior do forno, enquanto este estiver em funcionamento, ocorrerá uma faísca e o forno poderá ficar danificado.

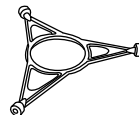
IMPORTANTE

Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato giratório consegue rodar livremente.

ITENS OBRIGATÓRIOS

Suporte do Prato Giratório

Utilize o suporte do prato giratório por baixo do prato giratório. Nunca coloque quaisquer outros utensílios no mesmo. Monte o suporte do prato giratório no forno.



Prato Giratório

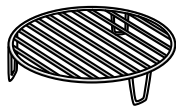
Utilize o prato giratório com todos os métodos de cozimento. Este prato recolhe os respingos de líquidos e as partículas de comida que poderiam manchar e sujar o interior do forno. Coloque-o no respectivo suporte.



ITENS OPCIONAIS

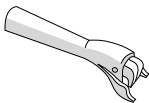
Suporte Metálico

Utilize o suporte metálico sempre que utilizar a função Grill.



Pegador do Prato Crisp

Utilize o pegador especial para retirar o prato Crisp quente do forno.



Prato Crisp

Coloque os alimentos diretamente no prato Crisp. Quando utilizá-lo, use sempre o prato giratório de vidro como suporte. Não coloque quaisquer utensílios no prato Crisp já que este aquecerá rapidamente e poderá danificar o utensílio.

O prato Crisp pode ser preaquecido antes de ser utilizado (máx. 3 min.). Use sempre a função Crisp para preaquecê-lo.

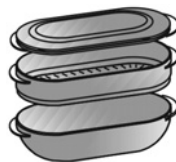


Vaporeira

A Vaporeira possui 3 peças: a base, a grade intermediária e a tampa. Para fazer alimentos como peixe, legume e batatas utilize as 3 peças juntas.

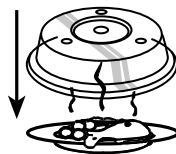
Para preparar alimentos como arroz e massas utilize apenas a base e a tampa.

Lembre-se de sempre colocar a vaporeira no prato giratório.



Tampa

A tampa é utilizada para cobrir alimentos durante o processo de cozimento ou de aquecimento apenas com micro-ondas. Ajuda a diminuir os respingos e reter a umidade dos alimentos, bem como a reduzir o tempo de cozimento.



CONHECENDO O PAINEL



- 1** tecla **Ligar/Desligar**: Liga e desliga o micro-ondas.
- 2** tecla **MENU**: Acessa o menu para selecionar a função desejada.
- 3** tecla **Favoritos**: Acessa diretamente as funções mais utilizadas do produto.
- 4** tecla **Voltar**: Retorna à tela anterior.
- 5** **Visor**
- 6** tecla **para cima/baixo**: Utilize-as para percorrer os menus, ajustar tempo, quantidade e outras funções.
- 7** tecla **OK**: Seleciona a opção escolhida e segue para a próxima tela.
- 8** tecla **Iniciar**: Inicia o aquecimento.

TESTANDO O MICRO-ONDAS

Ao ligar o seu micro-ondas pela primeira vez aparecerá uma tela para a seleção do idioma. Use as teclas **para cima/baixo** **6** para encontrar o idioma desejado e pressione a tecla **OK** **7** para selecioná-lo. Em seguida aparecerá uma tela de confirmação da seleção do idioma e depois solicitará a definição da hora. Com as teclas **para cima/baixo** **6** configure a hora correta e pressione a tecla **OK** **7**. O micro-ondas desligará automaticamente após a configuração da hora.

- Pressione a tecla **Ligar/Desligar** **1** para ligá-lo.
- Abra a porta do forno e coloque um copo com água limpa e fria sobre o prato giratório.
- Feche a porta do forno.
- Selecione a opção MANUAL e pressione a tecla **OK** **7**. Em seguida, selecione micro-ondas e pressione **OK** **7**. Ajuste um tempo de 10 segundos, seguido de **OK** **7**.
- Pressione a tecla de **Iniciar** **8**.
- Para verificar o sistema de segurança do seu forno, abra a porta durante seu funcionamento. Ele deve parar de funcionar. **Este procedimento deve ser utilizado sempre que você queira interromper temporariamente o funcionamento sem cancelar a programação.**
- Para retomar o funcionamento do ponto onde foi interrompido, feche a porta do forno e pressione a **Iniciar** **8**.
- Ao finalizar seu funcionamento, o forno emite um 'bip'. O 'bip' é emitido de 30 em 30 segundos caso a porta do forno não seja aberta, lembrando o consumidor de retirar o alimento de dentro do forno.

4 USANDO SEU MICRO-ONDAS

Siga as orientações abaixo para ativar todas as funções disponíveis no seu micro-ondas Brastemp. A figura abaixo mostra a descrição do painel de controle e a identificação de cada uma das teclas disponíveis. As instruções serão dadas pela repetição das teclas conforme abaixo identificados.



AJUSTE DO RELÓGIO

Para alterar a hora do relógio após a configuração inicial, siga as instruções abaixo:

- 01** Acesse a tecla **MENU**, e selecione a opção DEFINIÇÕES. Pressione a tecla **OK**.
- 02** Selecione a opção TEMPO e pressione **OK**.
- 03** Defina a hora com as teclas **para cima/baixo**.
- 04** Para confirmar pressione a tecla **OK**.

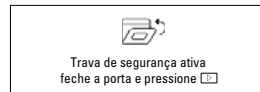
PROGRAMANDO O TIMER

Use essa função como um timer de cozinha. Utilize para marcar o tempo de descanso dos alimentos após cozidos, para fermentação de uma massa ou em outros momentos que seja necessário marcar o tempo na cozinha. O uso do timer está disponível quando o forno está desligado, ou em modo de espera.

- 01** Pressione a tecla **OK**.
- 02** Utilize as teclas **para cima/baixo** para regular o tempo desejado no timer.
- 03** Pressione a tecla **OK** para iniciar a contagem regressiva do tempo. Um bip será emitido quando a contagem do timer terminar. Se a tecla **Ligar/Desligar** for pressionado durante a contagem do tempo, a função timer será desativada.

PROTEÇÃO DE AQUECIMENTO

A função de PROTEÇÃO DE AQUECIMENTO é ativada um minuto após o forno ter regressado ao "modo de espera".



A porta deve ser aberta e fechada por exemplo quando colocar alimentos no interior, antes de soltar o fecho de segurança.

BLOQUEIO DAS TECLAS

Utilize esta função para evitar que crianças utilizem o forno sem vigilância.

Com o bloqueio ativo, todas as teclas ficam desativados.



01 Pressione as teclas **Voltar** e **OK** simultaneamente e mantenha-as pressionados até ouvir dois sinais sonoros (3 segundos).

Lembre-se: estes botões só funcionam simultaneamente quando o forno está desligado.



Uma mensagem de confirmação é apresentada durante 3 segundos antes de regressar a vista anterior. Para desativar o bloqueio das teclas utilize o mesmo procedimento da ativação.

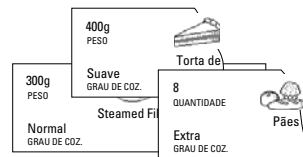


GRAU DE COZIMENTO (APENAS NAS FUNÇÕES AUTOMÁTICAS)

O grau de cozimento está disponível em grande parte das funções automáticas. Tem a possibilidade de controlar o resultado final utilizando a função AJUSTAR GRAU DE COZIMENTO. Esta funcionalidade permite-lhe ajustar uma temperatura final superior ou inferior a temperatura normal predefinida.

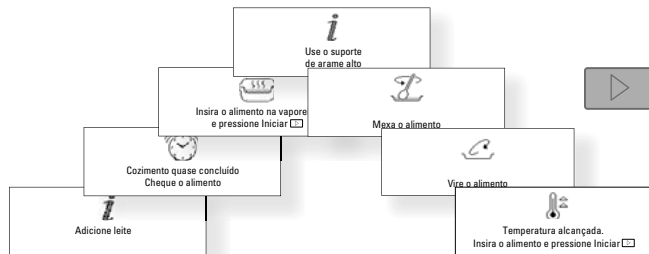
Ao utilizar uma destas funções, o forno escolhe a definição normal predefinida. Este ajuste proporciona normalmente o melhor resultado. Mas se o alimento ficar muito quente para ser imediatamente servido, você pode ajustar o preparo facilmente antes de utilizar novamente a mesma função.

Esse ajuste é feito após escolhida a função e a receita, selecionado um nível do grau de preparação com as teclas para cima/baixo antes de pressionar a tecla **Iniciar**.



GRAU DE PREPARAÇÃO	
NÍVEL	EFEITO
Extra	Fornece maior grau de cozimento
Normal	Valor normal predefinido
Suave	Fornece menor grau de cozimento

MENSAGENS



Ao utilizar diversas funções o forno poderá parar e solicitar que execute uma ação ou indicar o acessório mais adequado.

Sempre que surgir uma mensagem:

- abra a porta (se necessário).
- execute a ação (se necessário).
- feche a porta e reinicie pressionando a tecla **Iniciar**.

RESFRIAMENTO

Sempre que uma função é concluída, o forno inicia um procedimento de resfriamento. É normal. Após este procedimento o forno desliga-se automaticamente.

O procedimento de resfriamento pode ser interrompido através da abertura e fechamento da porta, pois não provocará qualquer tipo de dano ao forno.

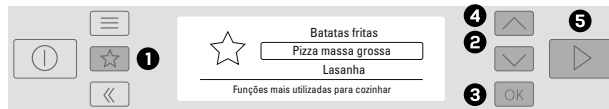
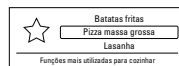
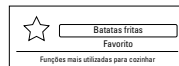
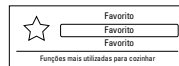
FAVORITOS

Para aumentar a facilidade de utilização, o forno compila automaticamente uma lista dos atalhos favoritos do usuário.

Quando começar a utilizar o forno, a lista consistirá em 10 posições vazias assinaladas como FAVORITO. A medida que for utilizando o forno, este começará a preencher automaticamente a lista com os atalhos das funções mais frequentemente utilizadas.

Ao entrar no menu de favoritos, a função mais utilizada estará pré-selecionada e posicionada no favorito #1.

Nota: a ordem das funções apresentadas no menu Favoritos será automaticamente alterada de acordo com a frequência de uso.



01 Pressione a tecla **Favoritos**.

02 Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar o seu atalho preferido. A função utilizada de forma mais frequente estará pré-selecionada.

03 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

04 Utilize as teclas **para cima/baixo** e **OK** para efetuar os ajustes necessários de tempo ou quantidade ou potência.

05 Pressione a tecla **Iniciar**.

LIGAR/DESLIGAR

Para ligar ou desligar o aparelho, utilize a tecla **Ligar/Desligar**.

Quando o aparelho é ligado, todas as teclas funcionam normalmente e o relógio de 24 horas não é apresentado no visor.

Quando o aparelho é desligado, todas as teclas, à exceção de duas, ficam desativadas: a tecla **Iniciar** e a tecla **OK** (consulte a seção **TIMER DE COZINHA**, na pág. 25). O relógio de 24 horas é apresentado.

Nota: o comportamento do forno pode diferir do descrito acima, dependendo do fato de a função **ECO** ser ligada ou desligada (consulte a seção relativa a função **ECO**, na pág. 24 para obter mais informações).

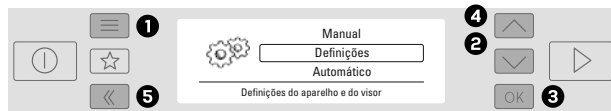
As descrições presentes neste manual de instruções assumem que o forno está ligado.

ALTERAR AS DEFINIÇÕES

Quando o aparelho for ligado pela primeira vez, irá solicitar a configuração do idioma e das horas.

Após uma falha de energia, o relógio fica intermitente e necessita de ser novamente ajustado.

O forno possui diversas funções que podem ser ajustadas de acordo com o seu gosto pessoal.



01 Pressione a tecla **MENU**.

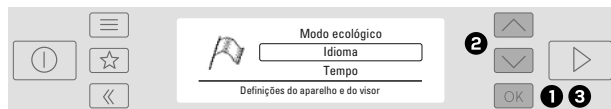
02 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **DEFINIÇÕES**.

03 Pressione a tecla **OK**.

04 Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar a definição a regular.

05 Quando terminar, pressione a tecla **Voltar** para sair da função de definições.

IDIOMA

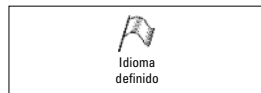


01 Pressione a tecla **OK**.

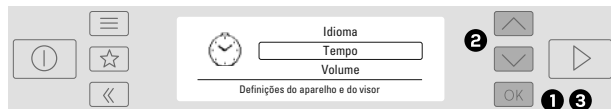
02 Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar um dos idiomas disponíveis.



03 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.

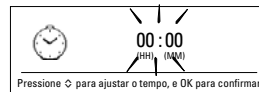


AJUSTE DO RELÓGIO

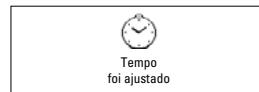


01 Pressione a tecla **OK** (os dígitos esquerdos (horas) começam a piscar).

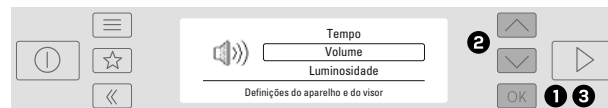
02 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o relógio de 24 horas.



03 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração. O relógio fica ajustado e em funcionamento.

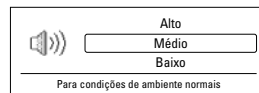


AJUSTE DO SOM



01 Pressione a tecla **OK**.

02 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o volume para alto, médio, baixo ou silencioso.

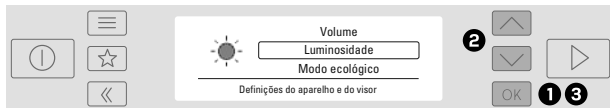


ATENÇÃO: O modo silencioso desativa todos os sons, inclusive o timer.

03 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.

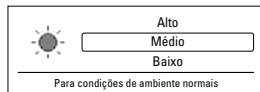


LUMINOSIDADE

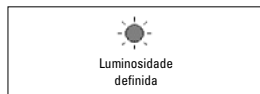


01 Pressione a tecla **OK**.

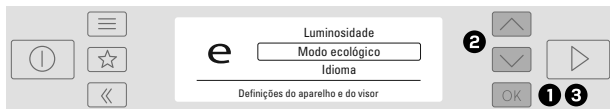
02 Utilize as teclas **para cima/ baixo** para definir o nível de luminosidade mais adequado à sua preferência.



03 Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção.

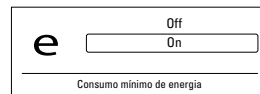


ECO



01 Pressione a tecla **OK**.

02 Utilize as teclas **para cima/ baixo** para ligar ou desligar o modo ECO.



03 Pressione novamente a tecla **OK** para confirmar a alteração.



Quando o modo ECO está ligado, o visor desliga-se automaticamente após um determinado período de tempo para poupar energia. O visor acenderá automaticamente sempre que pressionar um botão ou se abrir a porta do forno.

Quando o modo ECO estiver desligado, o visor não será desativado e o relógio de 24 horas estará sempre visível.

DURANTE O COZIMENTO

Assim que o processo de cozimento tiver sido iniciado:

O tempo pode ser facilmente aumentado em intervalos de 30 segundos, pressionando a tecla **Iniciar**. Cada vez que a tecla **Iniciar** for pressionada, aumentará o tempo em 30 segundos.

É possível regressar diretamente ao último parâmetro alterado pressionando a tecla **Voltar**.

Ao pressionar as teclas **para cima/baixo**, poderá percorrer os diversos parâmetros e seleccionar o parâmetro que pretende alterar.

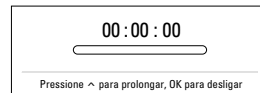
Pressione a tecla **OK**, para seleccionar e ativar o parâmetro a ser alterado (começará a piscar). Utilize as teclas **para cima/baixo** para alterar a definição.

Pressione a tecla **OK** novamente para confirmar a seleção. O forno continua automaticamente com a nova definição.



03 Pressione a tecla **OK** para iniciar a contagem decrescente do timer.

Um sinal sonoro será emitido sempre que o timer tiver concluído a contagem decrescente.



Se pressionar a tecla **Ligar/Desligar** antes do timer terminar a contagem, desativará o timer.

IMPORTANTE: se o micro-ondas estiver no modo silencioso, o sinal sonoro não será emitido. Altere as definições de volume para utilizar o timer.

TIMER DE COZINHA

Utilize esta função sempre que necessitar de um timer de cozinha para medir o tempo exato em vários procedimentos tais como o cozimento de ovos, fermentação da massa para preparo de bolos, etc. Esta função só está disponível quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.



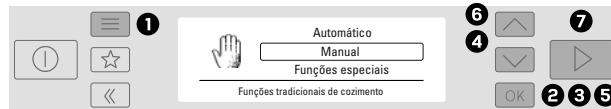
01 Pressione a tecla **OK**.

02 Utilize as teclas **para cima/baixo** para ajustar o tempo desejado no timer.



COZINHAR E AQUECER COM MICRO-ONDAS

Utilize esta função para cozinhar e aquecer normalmente legumes, peixe, batatas e carne.



01 Pressione a tecla **MENU**.

02 Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.

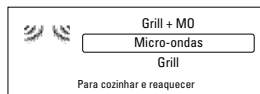
03 Pressione a tecla **OK** quando MICRO-ONDAS surgir no visor.

04 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.

05 Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.

06 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência das micro-ondas.

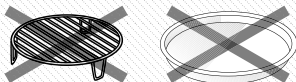
07 Pressione a tecla **Iniciar**.



NÍVEL DE POTÊNCIA (APENAS MICRO-ONDAS)	
POTÊNCIA	USO SUGERIDO
900 W	Aquecer bebidas, água, sopas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água. Se os alimentos contiverem ovos ou cremes, selecione uma potência inferior.
750 W	Cozimento de legumes, carne, etc.
650 W	Cozimento de peixe.
500 W	Preparos mais delicados, por exemplo, molhos com elevado grau de proteínas, queijo e pratos com ovos.
350 W	Cozinhar legumes recheados, derreter manteiga e chocolate.
160 W	Descongelar. Derreter manteiga, queijos.
90 W	Amolecer sorvetes.
0 W	Apenas quando utilizar o timer.

IMPORTANTE

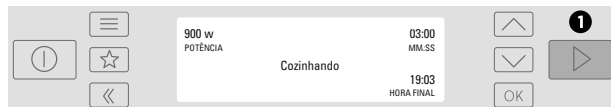
Não utilize o prato Crisp e/ou o suporte metálico que acompanham este produto durante a função MICRO-ONDAS!



FUNÇÃO JET START

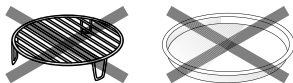
Esta função é utilizada para o aquecimento rápido de alimentos com um elevado conteúdo de água tais como: sopas claras, café ou chá.

Esta função só está disponível quando o forno é desligado ou se encontra no modo de espera.



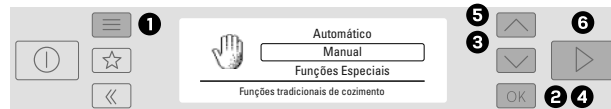
01 Pressione a tecla **Iniciar** para iniciar automaticamente com o nível de potência máximo das micro-ondas e com o tempo de cozimento ajustado para 30 segundos.

02 Cada pressão adicional aumentará o tempo em 30 segundos.



FUNÇÃO CRISP

A função CRISP é utilizada para deixar a superfície dos alimentos crocantes. Utilize esta função para aquecer e cozinhar pizzas e outras preparações em que deseje conferir crocância e douramento. Serve ainda para fritar bacon e ovos, salsichas, hambúrgueres, etc.



01 Pressione a tecla **MENU**.

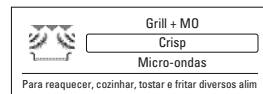
02 Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.

03 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **CRISP**.

04 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

05 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.

06 Pressione a tecla **Iniciar**.



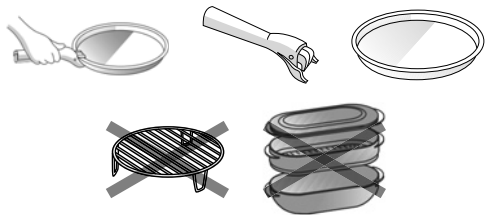
O forno trabalha automaticamente com a função MICRO-ONDAS e o grill de modo a aquecer o prato Crisp. Deste modo o prato Crisp atingirá rapidamente a sua temperatura de funcionamento e começará a aquecer e gratinar os alimentos.

Certifique-se de que o prato Crisp está corretamente posicionado no centro do prato giratório de vidro.

O forno e o prato Crisp ficam muito quentes ao utilizar esta função. Não coloque o prato Crisp quente em superfícies sensíveis ao calor. Seja cuidadoso, não toque na resistência do grill.

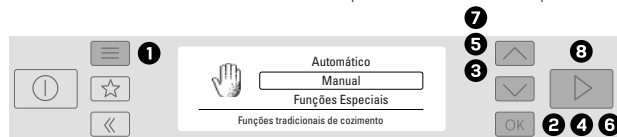
Utilize luvas para fornos ou o pegador especial para retirar o prato Crisp quente.

Utilize apenas o prato Crisp que acompanha o produto. E lembre-se: o alimento deverá ser colocado diretamente no mesmo, não devendo-se utilizar filmes plásticos e outras embalagens nesta função.



FUNÇÃO GRILL

Utilize esta função para dourar e gratinar alimentos, como lasanhas e outros assados. Utilize o suporte metálico que acompanha este produto sempre que utilizar esta função. Ele aproxima o alimento da resistência elétrica, melhorando a performance do seu produto.



01 Pressione a tecla **MENU**.

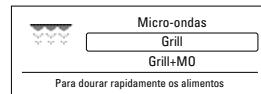
02 Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.

03 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **GRILL**.

04 Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.

05 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.

06 Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.



07 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o nível de potência do grill.



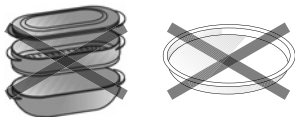
08 Pressione a tecla **Iniciar**.

Coloque o alimento no suporte metálico. Certifique-se de que os utensílios utilizados são resistentes ao calor e adequados para utilização num forno micro-ondas antes de grelhar com eles. Não utilize utensílios de plástico para grelhar, pois poderão derreter. Os utensílios de madeira ou de papel também não são adequados.

SELEÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

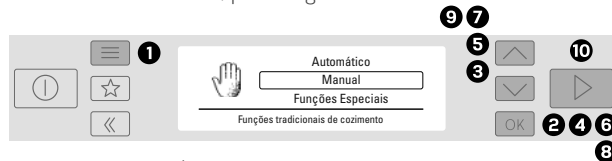
Faça um preaquecimento do grill durante 3 a 5 minutos no nível de potência do GRILL ALTO.

GRILL	
USO SUGERIDO	POTÊNCIA
Torradas de queijo, pedaços de peixe e hambúrgueres	Alta
Salsichas	Média
Dourar ligeiramente as superfícies dos alimentos	Baixa



FUNÇÃO GRILL+MO

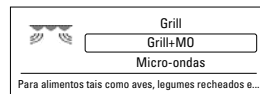
Utilize esta função para cozinhar e ao mesmo tempo dourar alimentos como lasanha, peixe e gratinado de batatas.



01 Pressione a tecla **MENU**.

02 Pressione a tecla **OK** quando **MANUAL** surgir no visor.

03 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **GRILL+MO**.



04 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

05 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.



06 Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.

07 Utilize as teclas **para cima/ baixo** para definir o nível de potência do grill.

08 Pressione a tecla **OK** para confirmar a definição.

09 Utilize as teclas **para cima/ baixo** para definir o nível de potência de micro-ondas.

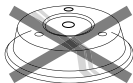
10 Pressione a tecla **Iniciar**.

Baixa POTÊNCIA GRELHADOR		07:00 TEMPO
650 w POTÊNCIA	Grill+MO	19:07 HORA FINAL

SELEÇÃO DO NÍVEL DE POTÊNCIA

Coloque o alimento no suporte metálico ou no prato giratório.

FUNÇÃO GRILL+MO		
USO SUGERIDO	POTÊNCIA DO GRILL	NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS
Lasanha	Média	350 - 500 W
Gratinado de batata	Média	500 - 650 W
Gratinado de peixe	Alta	350 - 500 W
Maçãs assadas	Média	160 - 350 W
Gratinado congelado	Alta	160 - 350 W



FUNÇÃO DESCONGELAMENTO MANUAL

Siga o procedimento “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas” (pág. 25 e seleccione o nível de potência de 160 W sempre que descongelar manualmente.

Verifique e inspecione os alimentos frequentemente. A experiência fará com que consiga obter os tempos corretos para as diferentes quantidades de alimentos.

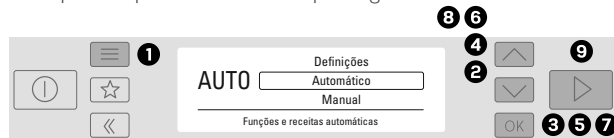
- Alimentos congelados em sacos de plástico, películas de plástico ou embalagens de papelão podem ser colocados diretamente no forno, desde que a embalagem não tenha partes metálicas (por ex. fios ou laços de metal) e desde que haja informação clara do fabricante indicando a possibilidade de uso de micro-ondas.
- A forma da embalagem altera o tempo de descongelamento. Embalagens finas descongelam mais depressa do que um bloco profundo.
- Separe os pedaços a medida que começarem a descongelar.
- Os pedaços individuais descongelam mais facilmente.
- Vire grandes pedaços na metade do processo de descongelamento.
- Alimentos cozidos, guisados e molhos de carne descongelam melhor se mexidos durante o tempo de descongelamento.
- É aconselhável não deixar descongelar completamente os alimentos e permitir que o processo termine durante o tempo de espera.
- O tempo de espera após o descongelamento melhora sempre o resultado, já que a temperatura será distribuída de forma uniforme por todos os alimentos.

FUNÇÃO JET DEFROST (DESCONGELAMENTO RÁPIDO)

Utilize esta função para descongelar carnes, aves, peixes, legumes e pães.

A função JET DEFROST só deve ser utilizada se o peso líquido do alimento se situar entre 100 g - 3,0 kg.

Coloque sempre o alimento no prato giratório.



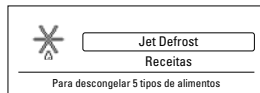
01 Pressione a tecla **MENU**.

02 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção AUTOMÁTICO.

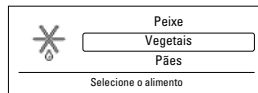
03 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

04 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção JET DEFROST.

05 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.



06 Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar o alimento.



07 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

08 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o peso.



09 Pressione a tecla **Iniciar**.

PESO

Nesta função é preciso indicar o peso líquido do alimento. O forno calcula, então, automaticamente o tempo necessário para concluir o processo.

Se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado: siga o procedimento "Cozinhar e aquecer com micro-ondas" (pág. 25 e selecione 160 W para descongelar.

ALIMENTOS CONGELADOS

Se o alimento estiver mais quente do que a temperatura de congelamento (-18°C), selecione um peso inferior para o alimento.

Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento (-18°C), selecione um peso superior para o alimento.

ALIMENTO	SUGESTÕES
 <p>Carne (100 g a 2,0 kg)</p>	<p>Pedaços de carne, costelas, bifes ou assados. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.</p>
 <p>Aves (100 g a 3,0 kg)</p>	<p>Frango inteiro, frango em pedaços ou filés de frango. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.</p>
 <p>Peixe (100 g a 2,0 kg)</p>	<p>Inteiro, postas ou filés. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.</p>
 <p>Legumes (100 g a 2,0 kg)</p>	<p>Legumes, ervilhas, brócolis, etc. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.</p>
 <p>Pão (100 g a 2,0 kg)</p>	<p>Bolos e todo tipo de pães. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.</p>

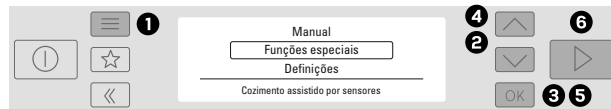
Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas” e escolha 160 W para descongelar.

FUNÇÕES ESPECIAIS

As funções especiais do seu produto Brastemp utiliza sensores que detectam o nível de umidade do seu alimento, determinando automaticamente o tempo e a potência necessários para um resultado de cozimento perfeito. Leia as instruções a seguir para cozinhar com perfeição utilizando Aquecimento, Vapor e Crisp Especiais, indicados para diferentes alimentos.

FUNÇÃO AQUECIMENTO ESPECIAL

Utilize esta função quando aquecer refeições prontas, estejam elas congeladas, frias ou à temperatura ambiente. Coloque os alimentos numa travessa ou prato resistente ao calor e próprio para fornos micro-ondas.



01 Pressione a tecla **MENU**.

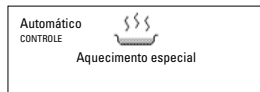
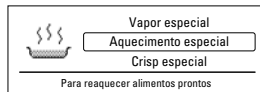
02 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **FUNÇÕES ESPECIAIS**.

03 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

04 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **AQUECIMENTO ESPECIAL**.

05 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

06 Pressione a tecla **Iniciar**.



Não interrompa o programa.

O peso líquido deverá situar-se entre os 250 - 600 g sempre que utilizar esta função. De outro modo deverá considerar a utilização da função manual para obter o melhor resultado.

Certifique-se de que o forno está à temperatura ambiente antes de utilizar esta função para obter o melhor resultado.

Quando guardar uma refeição no refrigerador ou preparar uma refeição para aquecer, disponha os alimentos mais espessos e densos na parte de fora do prato e os alimentos mais finos ou menos densos no meio.

Coloque fatias finas de carne umas por cima das outras ou interlace-as. Pedços mais grossos, como bolo de carne e salsichas, têm de ser dispostos perto umas das outras.

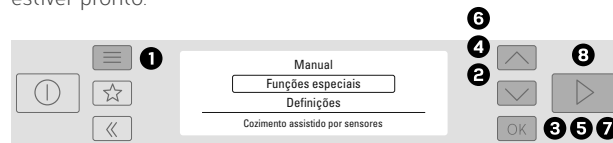
Um período de repouso de 1-2 minutos após o cozimento melhora sempre o resultado, sobretudo no caso de alimentos congelados.

Tampe sempre os alimentos quando utilizar esta função.

Se o alimento estiver embalado, a embalagem deve ser furada em 2-3 pontos para permitir que a pressão excessiva se liberada durante o aquecimento.

FUNÇÃO CRISP ESPECIAL

Utilize esta função quando quiser, além de aquecer, conferir crocância e douramento para alimentos prontos, estando congelados ou em temperatura ambiente. Mas lembre-se: se o seu alimento estiver congelado, esta função só se aplica se já ele estiver pronto.



01 Pressione a tecla **MENU**.

02 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **FUNÇÕES ESPECIAIS**.

03 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

04 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **CRISP ESPECIAL**.

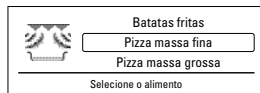
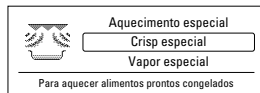
05 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

06 Utilize as teclas **para cima/baixo** para selecionar o alimento.

07 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

08 Pressione a tecla **Iniciar**.

Utilize apenas o prato Crisp que acompanha este produto. E lembre-se: o alimento deverá ser colocado diretamente no mesmo, não devendo-se utilizar filmes plásticos e outras embalagens nesta função.



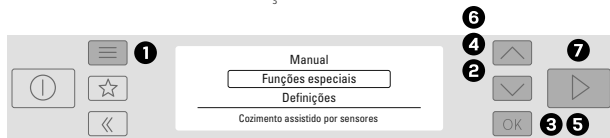
ALIMENTO	SUGESTÕES
Batatas fritas (300 g a 600 g)	Espalhe as batatas numa camada uniforme sobre o prato Crisp. Polvilhe com sal, se desejar. Mexe o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.
Pizza, massa fina (250 g a 500 g)	Para pizzas de massa fina.
Pizza massa grossa (300 g a 800 g)	Para pizzas de massa grossa.
Asas de frango (300 g a 600 g)	Para pedaços de frango, unte o prato Crisp e cozinhe com a função grau de preparação definida para suave. Vire o alimento quando for solicitado pelo forno.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento da função CRISP manual.

FUNÇÃO VAPOR ESPECIAL

Utilize esta função para alimentos como legumes, peixe, arroz e massas.

Esta função funciona em 2 passos. O primeiro passo coloca rapidamente o alimento à temperatura de ebulição. O segundo passo ajusta automaticamente para a temperatura de cozimento de modo a evitar uma ebulição excessiva.

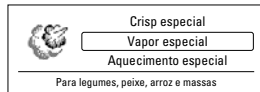


01 Pressione a tecla **MENU**.

02 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção funções especiais.

03 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

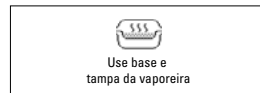
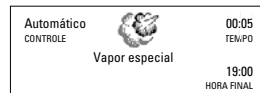
04 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção VAPOR ESPECIAL.



05 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

06 Utilize as teclas **para cima/baixo** para definir o tempo de cozimento.

07 Pressione a tecla **Iniciar**.



A vaporeira foi concebida para ser utilizada apenas com micro-ondas! Nunca a utilize com outra função.

A utilização da vaporeira em outra função poderá provocar danos. Antes de ligar o forno certifique-se sempre de que o prato giratório consegue rodar livremente.

Coloque sempre a vaporeira no prato giratório de vidro.

Tampa

Tampe sempre o alimento com uma tampa. Certifique-se de que o recipiente e a tampa são apropriados para uso em micro-ondas antes de os utilizar. Se não possuir uma tampa disponível para o recipiente escolhido, poderá utilizar um prato. Deverá ser colocada com a parte inferior virada para o interior do recipiente, deixando uma abertura para saída de vapor.

Não utilize embalagens de alumínio ou de plástico para tapar os alimentos.

Recipientes

Os recipientes utilizados deverão estar cheios apenas até metade. Se pretender ferver grandes quantidades, deverá seleccionar um recipiente maior de modo a assegurar que este não fique cheio até mais de metade do seu tamanho. Evitará assim o derramamento de líquidos.

Cozinhar legumes

Coloque os legumes na grade intermediária da vaporeira. Adicione 100 ml de água na base. Tampe com a tampa e ajuste o tempo.

Os legumes moles como os brócolis requerem um tempo de cozimento de 2-3 minutos.

Os legumes duros como as cenouras e as batatas requerem um tempo de cozimento de 4-5 minutos.

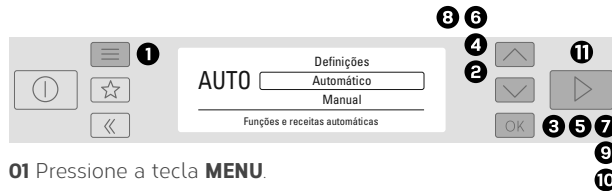
Cozinhar arroz

Utilize as recomendações da embalagem relativas ao tempo de cozimento e à quantidade de água e de arroz.

Coloque os ingredientes na base, tampe com a tampa e defina o tempo.

RECEITAS

Utilize esta função para navegar rapidamente até a sua receita preferida.

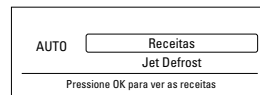


01 Pressione a tecla **MENU**.

02 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **AUTOMÁTICO**.

03 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

04 Utilize as teclas **para cima/baixo** até surgir no visor a opção **RECEITAS**.



05 Pressione a tecla **OK** para confirmar a seleção.

06 Utilize as teclas **para cima/baixo** para seleccionar uma receita.



07 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

08 Utilize as teclas **para cima/baixo** para seleccionar um alimento.



09 Pressione a tecla **OK** para confirmar a sua seleção.

10 Utilize as teclas **OK** e **para cima/baixo** para percorrer e executar as definições necessárias.

11 Pressione a tecla **Iniciar**.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 Batata	Cozidas	300 g a 1 kg	Base + tampa da Vaporeira	Coloque na base da Vaporeira e adicione 100 ml de água. Tampe com a tampa.	
	Assadas	200 g a 1 kg	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Descasque, lave e corte as batatas em rodelas de aprox. 1,5 cm de espessura. Posicione-as no recipiente e vire quando lhe for solicitado pelo forno.	
	Gratinadas	4 a 10 porções	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Corte as batatas em fatias finas (aprox. 1 cm) e dispoña-as intercalando com rodelas de cebola. Tempere tudo com sal, pimenta, alho e por cima adicione creme de leite fresco e polvilhe queijo por cima.	
	(Congelada)	Batatas fritas	300 g a 600 g	Prato Crisp	Posicione as batatas no prato Crisp, sem sobrepor. Tempere com sal.
		Fatiada	300 g a 800 g		Descasque, lave e corte as batatas em fatias de aproximadamente 1,5 cm de espessura. Tempere com sal, pincele óleo dos dois lados. Vire quando tal lhe for solicitado pelo forno.
 Carne	Costelinha	700 g a 1,2 kg	Prato Crisp	Tempere e coloque no prato Crisp.	
	Entrecôte	2 a 6 unidades	Prateleira metálica no prato giratório	Adicione a carne quando a prateleira metálica estiver preaquecida. Vire quando lhe for solicitado pelo forno. Tempere.	
	Carré de cordeiro	2 a 8 unidades			
	Salsicha grelhada	200 g a 800 g	Prato Crisp	Unte ligeiramente o prato Crisp e posicione as salsichas. Vire o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.	

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
 Carne (cont.)	(Cozida)	Cachorro- -quente	4 a 8 unidades	Base da Vaporeira sem tampa	Coloque na base da Vaporeira e cubra o alimento de água.
	(Congelada)	Hambúrguer	100 g a 500 g	Prato Crisp	Unte e preaqueça o prato Crisp. Posicione então os hambúrgueres e vire quando tal lhe for solicitado pelo produto.
	Bacon		50 g a 150 g	Prato Crisp	Adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido e vire quando lhe for solicitado pelo forno.
	Bolo de carne		4 a 8 porções	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Prepare a sua receita preferida de bolo de carne e leve ao micro-ondas.
 Aves	Frango	Filé (vapor)	300 g a 800 g	Vaporeira	Tempere e coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
		Filé (frito)	300 g a 1 kg	Prato Crisp	Unte ligeiramente o prato Crisp. Tempere e adicio- ne os filés quando o prato Crisp estiver preaque- cido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
		Coxa/sobrecoxa	400 g a 1,2 kg		Tempere os pedaços e coloque-os no prato Crisp com a pele virada para cima.




Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES
Peixe inteiro	Assado	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Tempere e pincele com uma pequena quantidade de manteiga no topo.
	Cozido	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente à micro-ondas com tampa ou utilize película de plástico para tapar	Tempere e adicione 100 ml de caldo de peixe. Cozinhe com a tampa.
Filé (vapor)		300 g a 800 g	Vaporeira	Tempere e coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
Peixe Postas	(Frito)	300 g a 800 g	prato Crisp	Unte ligeiramente o prato Crisp. Tempere e adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire o alimento quando tal lhe for solicitado pelo forno.
	(Vapor)	300 g a 800 g	Vaporeira	Tempere e coloque na grelha. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
(Congelado)	Gratinado	600 g a 1,2 kg	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	
	Filé empanado	200 g a 600 g	prato Crisp	Unte ligeiramente o prato Crisp. Adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire o alimento quando lhe for solicitado pelo forno.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES
(Congelado)	Legumes	300 g a 800 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
	Cenoura	200 g a 500 g		
(Verde)	Vagem	200 g a 500 g	Base + tampa da Vaporeira	Coloque na base da Vaporeira e adicione 100 ml de água. Tampe com a tampa.
	Brócolis	200 g a 500 g	Vaporeira	Coloque na grade intermediária e adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.
	Couve-flor	200 g a 500 g		
(Congelado)	Gratinado	400 g a 800 g	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.	
Legumes	Pimentão	Vapor	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.
		Frito	Prato Crisp	Unte o prato Crisp ligeiramente com óleo. Adicione o alimento cortado em pedaços quando o prato Crisp estiver preaquecido. Tempere e salpique com óleo. Mexa o alimento sempre que lhe for solicitado pelo forno.
	Beringela	300 a 800 g	Prato Crisp	Corte em metades, polvilhe com sal e deixe repousar durante um breve período de tempo. Unte ligeiramente o prato Crisp e adicione o alimento quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire quando lhe for solicitado pelo forno.
	Abóbora	Vapor	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.


Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES	
	Milho em espiga	300 g a 1 kg	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tampe com a tampa.	
Legumes (cont.)	Tomates	300 g a 800 g	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno na prateleira metálica	Corte em metades, tempere e polvilhe com queijo sobre o topo.	
	Massa	1 a 4 porções	Base e tampa da Vaporeira	Defina o tempo de cozimento recomendado para a massa. Adicione água na base da Vaporeira. Tampe com a tampa. Adicione a massa quando lhe for solicitado pelo forno e continue o cozimento com a tampa.	
	Massa Lasanha	Caseira	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Prepare a sua receita favorita ou siga as instruções na embalagem da lasanha.	
		Congelada	400 g a 1 kg		Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório.
	Cozido	Arroz	Base e tampa da Vaporeira	Defina o tempo de cozimento recomendado para o arroz. Adicione água e arroz na base e tape com a tampa.	
	Arroz Mingau	Arroz		2 a 4 porções	Coloque o arroz e a água na base da Vaporeira. Tampe com a tampa. Adicione leite quando lhe for solicitado pelo forno e prossiga com o cozimento. Adoce a gosto.
		Aveia		1 a 2 porções	Misture os flocos de aveia, açúcar e água.


Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES
Pizza	Caseira	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a sua receita favorita (massa preparada com 150 ml de água) e coloque no prato Crisp.
	Fina (congelada)	250 g a 500 g		Retire a embalagem.
	Grossa (congelada)	300 g a 800 g		
	Fria	200 g a 500 g		Adicione a pizza quando o prato Crisp estiver preaquecido.
Pizza/ Torta	Quiche	Lorraine	Prato Crisp	Prepare a massa (250 g de farinha, 150 g de manteiga + 2 colheres e meia de sopa de água). Abra e preencha o prato Crisp com a massa. Retire os excessos. Cozinhe previamente a massa. Quando o forno solicitar para adicionar o recheio, adicione 200 g de presunto e 175 g de queijo e deite uma mistura de 3 ovos e 300 ml de creme de leite. Coloque no forno e prossiga com o cozimento.
(Congelada)		200 g a 800 g		Retire a embalagem e posicione sobre o prato Crisp.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES
Pão/ bolos	Trouxinhas de queijo	4 a 6 unidades	Prato Crisp	Bata no liquidificador ½ xícara (chá) de leite morno, 15 g de fermento biológico, 3 colheres (sopa) de óleo, 2 ovos, 1 colher (chá) de sal e 4 colheres (sopa) de açúcar. Misture 3½ xícaras (chá) de farinha de trigo e mexa com uma colher, até formar uma bola lisa que se solte facilmente das mãos. Deixe crescer até dobrar de volume. Enquanto isso, misture 100 g de queijo parmesão, 100 g de muçarela e 8 colheres (chá) de requeijão cremoso para o recheio. Faça 6 bolas com a massa. Abra as com rolo em espessura média, recheie com 2 colheres (sopa) dos queijos misturados. Feche as pontas fazendo uma trouxinha. Distribua-os no prato Crisp e leve ao micro-ondas, selecionando a porção desejada.
	Pão doce	1 fornada		Faça sua receita preferida e molde num único pão doce, ou em pedaços menores sobre o prato Crisp untado.
 Refeições rápidas	Pipocas	90 a 100 g	Coloque o saco no prato giratório. Prepare apenas um pacote de cada vez.	
	Castanhas assadas	50 g a 200 g	Prato Crisp	Adicione as castanhas quando o prato Crisp estiver preaquecido. Mexa quando lhe for solicitado pelo forno.
	Frango	Asas de frango		300 g a 600 g
		Nuggets (congelados)	250 g a 600 g	Adicione os nuggets quando o prato Crisp estiver preaquecido. Vire quando lhe for solicitado pelo forno.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

ALIMENTO		QUANTID.	ACESSÓRIOS	SUGESTÕES
Torta de frutas	Caseira	1 fornada	Prato Crisp	Prepare a massa com 180 g de farinha, 125 g de manteiga e 1 ovo (ou utilize uma massa já confeccionada). Revisita o prato Crisp com a massa e encha com 700 a 800 g de maçãs em fatias, misturadas com açúcar e canela.
	(Congelada)	300 g a 800 g		Retire a embalagem.
 Sobremesa	Maçãs assadas	4 a 8 unidades	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno no prato giratório	Retire os caroços e encha com macapao ou canela, açúcar e manteiga.
	Crème Brûlée	2 a 6 porções	Recipiente resistente à micro-ondas e ao calor do forno e prato Crisp	Para 4 porções, misture 4 gemas de ovo, 75 g de açúcar e 1 colher de chá de essência de baunilha. Aqueça 200 ml de creme de leite + 150 ml de leite durante 3-3½ minutos na função manual: micro-ondas e adicione aos ovos. Distribua a mistura em ramequins. Adicione 500 ml de água ao prato Crisp e coloque os ramequins na água, assim que o forno emitir um sinal sonoro. Polvilhe o topo com açúcar depois de esfriar e derreta com um queimador a gás.
Compota de fruta		300 g a 800 ml	Vaporeira	Coloque na grade intermediária. Adicione 100 ml de água na base e tape com a tampa.

Para alimentos não indicados na tabela e se o peso for inferior ou superior ao peso recomendado, siga o procedimento para “Cozinhar e aquecer com o micro-ondas”.

5 LIMPEZA E MANUTENÇÃO

LIMPEZA GERAL

IMPORTANTE

Antes de limpar, certifique-se de que todos os controles estão desligados e que o forno de micro-ondas está frio. Sempre siga as instruções das etiquetas dos produtos de limpeza. Sabão, água e pano macio ou esponja são sugeridos. Fique atento às instruções e indicações fornecidas pelos fabricantes de produtos de limpeza.

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.

A falta de limpeza do forno pode levar à deterioração da superfície, o que pode afetar de maneira adversa a vida útil do aparelho e resultar na possibilidade de situações de risco.

IMPORTANTE

- Não use espátulas metálicas, limpadores abrasivos, esponjas de aço, panos ásperos que possam danificar o painel de controle e as superfícies interior e exterior do forno já que eles podem danificar superfície resultando na quebra do vidro. Use uma esponja macia com detergente neutro ou papel toalha com limpador de vidro. Aplique o limpador de vidro em uma toalha de papel. Não coloque o limpador de vidro diretamente sobre o forno.
- Em intervalos regulares, especialmente se tiverem ocorrido derramamentos, remova o prato giratório, o suporte do prato giratório e limpe a base do forno.
- Este forno foi projetado para operar com o prato giratório posicionado. Não use o forno de micro-ondas quando o prato giratório tiver sido removido para limpeza.
- Use um detergente neutro, água e um pano macio para limpeza das superfícies internas, frontal e traseira da porta e da abertura da porta.

IMPORTANTE

- Não permita o acúmulo de gordura ou partículas de alimentos em torno da porta. Para manchas persistentes, ferva um copo com água no forno por 2 ou 3 minutos. O vapor irá amolecer as manchas.
- Não use dispositivos de limpeza a vapor para limpar o seu forno de micro-ondas. Aqueça 1 copo com água (250 ml) com 1 colher de sopa de suco de limão ou vinagre (15 ml) por 2 até 5 minutos no forno de micro-ondas para eliminar odores no interior do forno.
- A resistência do grill não precisa ser limpa, já que calor intenso irá queimar quaisquer respingos, mas o teto sobre a mesma pode necessitar de limpeza regular. Isso deve ser feito com água quente, detergente e uma esponja.
 - Para limpar o teto, limpe entre as "frestas da resistência" ou chame a assistência autorizada para remover a resistência. Esse serviço não é coberto pela garantia.
- LIMPE COM CUIDADO: O prato Crisp deve ser limpo em água com detergente neutro. Áreas com sedimentos acumulados podem ser limpas com uma esponja macia e um detergente neutro. Deixe sempre o prato Crisp esfriar antes de limpá-lo. Não o coloque em contato nem o enxágue com água enquanto o prato Crisp estiver quente. O resfriamento rápido pode danificá-lo.

6 COMO RESOLVER PROBLEMAS

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

PROBLEMA	VERIFIQUE
O forno não liga	Se o fusível ou o disjuntor do quadro de entrada de energia está queimado ou desarmado. Se a tomada está com defeito. Se há falta de energia elétrica na sua residência.
O visor está aceso, mas o forno não funciona	Se a porta está bem fechada. Se o tempo de cozimento foi programado. Se a tecla Iniciar foi acionada. Se o suporte e o prato giratório estão no lugar. Se não está com a trava de segurança
Cozimento incompleto	Se foi selecionada a potência adequada (quando um tempo é programado e a tecla Iniciar é pressionada, a potência padrão é de 500 W, altere a potência para 750 W, caso deseje). 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 está entre 198 e 242 V. Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. Se as saídas de ar estão obstruídas.

PROBLEMA	VERIFIQUE
Estalos e faíscas	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 mm). Se estiver utilizando papel alumínio para cobrir alimentos. Não utilize papel alumínio. Se a embalagem utilizada contém cliques ou grampos de metal. Se o alimento está embalado em papel reciclado. Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
Ocorrências especialmente normais	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. 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.

PROBLEMA	VERIFIQUE
Oscilação de voltagem	A oscilação de voltagem da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções pré-programadas. Portanto, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso da função pré-programada de seu forno, recomendamos seja utilizada a programação manual do tempo e potência, seguindo as orientações dos fabricantes dos alimentos.
Aparecendo no display os códigos ERR1, ERR2, ERR3, ERR7 ou ERR9	Consulte o serviço autorizado Brastemp.

7 DADOS TÉCNICOS

MICRO-ONDAS DE EMBUTIR BRASTEMP

	GMT40ABBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) (mm)	455 x 595 x 545
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) (mm)	561x 685 x 669
Peso Líquido (kg)	35
Peso do Produto Embalado (kg)	37
Volume da Cavidade (litros)	40
Tensão (V)	220
Frequência da Rede (Hz)	60
Frequência de Operação (MHz)	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	198 ~ 242
Chave Disjuntora Térmica (A)	16
Potência Útil - micro-ondas (W)	900
Potência (W)	2800

8 QUESTÕES AMBIENTAIS

EMBALAGEM

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

PRODUTO

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

DESCARTE

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

9 TERMO DE GARANTIA

O seu micro-ondas Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses, e 03 (três) anos para defeitos de fabricação do painel de controle frontal, contados 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.;
- Os 24 (vinte e quatro) últimos meses - garantia especial contra defeitos de fabricação de painel de controle frontal.

Os acessórios de seu micro-ondas Brastemp, são garantidos 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 dos acessórios que acompanham o produto;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto;
- Na instalação do produto não forem observadas as especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto, 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:

- 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 decorrentes da falta de fornecimento ou problemas e/ou insuficiência no fornecimento de energia elétrica, água ou gás na residência, 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, 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 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, como, acessórios, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências 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 explicadas.

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.

Whirlpool S.A.

Unidade de Eletrodomésticos

Atendimento ao Consumidor

Rua Olympia Semeraro nº 675 - Jardim Santa Emília

CEP 04183-901 - São Paulo - SP

Caixa postal 5171

Capitais e regiões metropolitanas: 3003 0099

Demais localidades: 0800 970 0999

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 está localizada na parte posterior do micro-ondas, em uma etiqueta com o logotipo da Brastemp. Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp, através dos números de telefone abaixo:

LIGUE PARA:

Capitais e Regiões Metropolitanas: 3003-0099

Demais Localidades: 0800 970 0999

Ou acesse o site: www.brastemp.com.br



BRASTEMP
Rede de Serviços

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

A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão. Para entrar em contato com a nossa Central de Relacionamento Brastemp, utilize os números de telefone abaixo:

BRASTEMP

Capitais e regiões
metropolitanas

3003-0099

Demais localidades

0800 970 0999

Ou acesse o nosso site:

www.brastemp.com.br

W10785918 - Rev. B - 09/15

BRASTEMP



400010798119