

Certifique-se de que sejam capazes de operar o micro-ondas de modo seguro e saibam os riscos do uso indevido do produto. Ensine corretamente todas as funções e passe as instruções de segurança contidas neste.

- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- 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.

5.2 Recipientes adequados para uso em micro-ondas

- Não cozinhe diretamente sobre o prato giratório. Use recipientes adequados para uso em micro-ondas.
- Não cubra todo alimento com papel alumínio. Isso pode danificar o micro-ondas devido a geração de faíscas.
- Quando aquecer alimentos em recipientes plásticos ou de papel, verifique constantemente o forno devido a possibilidade de incendiar-se.
- Os recipientes de vidro ou cerâmica devem ser lisos, sem nenhum desenho ou detalhe em metal. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Os recipientes de plástico devem ser apropriados para uso em micro-ondas.
- Não é recomendável o uso de utensílios metálicos no micro-ondas. Pode-se utilizar papel alumínio apenas para proteger pequenas partes do alimento como, por exemplo, extremidades da coxa do frango. Nesse caso, nunca deixe que o metal fique a menos de 5 cm das paredes internas do forno micro-ondas. Se essa recomendação não for seguida, durante o funcionamento do micro-ondas, pode ocorrer faiscamento, danificando o aparelho.
- Não coloque materiais como tecido, jornal e papel comum dentro do forno. Eles podem se incendiar, danificando o aparelho.

5.3 Técnicas para cozinhar em micro-ondas

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou rejeitados 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 fogo (por exemplo, arroz) geralmente devem ser cozidos com tampa também no micro-ondas. Use a tampa também no micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e apressa 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 sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguça).

6. Manutenção

6.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas

Para garantir a conservação de seu micro-ondas Brastemp, limpe-o sempre que necessário. Para isso,

1. Desconecte o plugue da tomada.

7

utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta ou danificar o seu produto.

- É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas 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.

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

8. Soluções para a maioria dos problemas

- Internamente, use somente um pano úmido com sabão ou detergente neutro. Nunca jogue água dentro do forno.
- 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.
- Limpe o prato giratório e nunca coloque-o sobre água fria após o cozimento. Ele pode trincar e quebrar.

IMPORTANTE

- Nunca utilize produtos abrasivos, sabão em pasta ou removedores, evitando danos ao produto.
- Limpe imediatamente qualquer líquido ou alimentos derramados dentro do forno para evitar manchas.
- Limpe 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.

9. Dados técnicos

10. Garantia

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

- Os 03 (três) primeiros meses - garantia legal;
 - Os 09 (nove) últimos meses, - garantia especial, concedida pela Whirlpool S.A.;
- O acessório de seu micro-ondas Brastemp, qual seja, a vaporeira, é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 03 meses (garantia legal), contado a partir da data da emissão da Nota Fiscal ou da entrega do produto, ao primeiro adquirente.
- A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação;

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, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor quanto a utilização do produto, bem como do acessório que acompanha o produto;
- Na instalação do produto não forem 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 e/ou hidráulicas e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor do produto;
- Tenha ocorrido mau uso, 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, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no Manual do Consumidor, pressão de água insuficiente para o ideal funcionamento do produto;

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

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

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

podrá 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, a vaporeira que acompanha o produto, lâmpadas, filtros, botões de comando, puxadores, produtos riscados e amassados, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações Gerais:

A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas. A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro. Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.

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



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

PRODUZIDO NO POLO INDUSTRIAL DE MANAUS
CONHEÇA A AMAZÔNIA

10



1. Segurança do usuário

INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

A sua segurança e a de terceiros é muito importante. Este manual e o seu produto têm muitas mensagens importantes de segurança. Sempre leia e siga as mensagens de segurança.

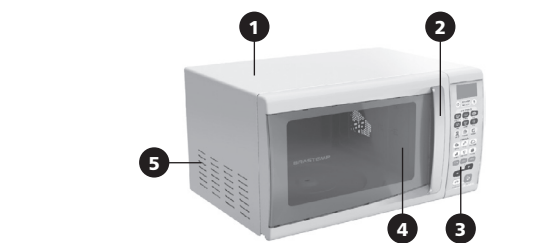
Este é o símbolo de alerta de segurança. Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros. **Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA". Estas palavras significam:**

- 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.

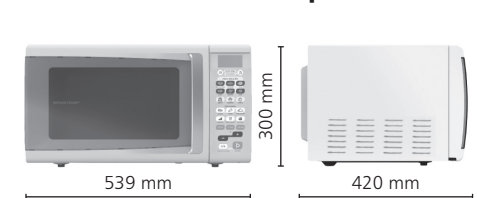
2. Conhecendo seu produto

2.1 Conhecendo o produto

- Gabinete
- Puxador da Porta
- Panel de Controle
- Visor da Porta
- Saídas de Ar



2.2 Dimensões do produto



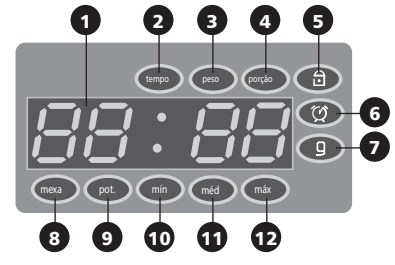
2.3 Conhecendo o painel de controle

- Relógio**
Para ajustar o horário do relógio do forno.
- Dia-a-dia**
Teclas pré-programadas com receitas para o seu dia-a-dia.
- Teclas Pré-Programadas**
Permite o cozimento de alimentos automaticamente, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.
- Descongellar**
Para descongelar carnes bovina, de frango e pratos prontos congelados.
- Potência**
Para programar o nível de potência de cozimento desejado.
- Adiar Preparo**
Permite que você adie o início do preparo da opção escolhida.
- Teclas Rápidas de Tempo**
Com as teclas rápidas de tempo, você acrescenta 30 segundos, 1 ou 5 minutos.
- Tecla Parar/Cancelar**
Para parar ou cancelar o funcionamento do forno.
- Travar Painel**
Para travar o painel de controle do micro-ondas.
- Meu Jeito**
Para programar uma receita de sua preferência.
- Teclas de Seleção**
Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.
- Iniciar**
Para iniciar o funcionamento do forno após programar uma função ou para voltar a programação que foi interrompida.

11

2.4 Conhecendo os símbolos de indicação no display

- Indicador de hora e tempo de funcionamento.
- Indicador para inserir tempo.
- Indicador para inserir peso.
- Indicador para inserir porção.
- Indicador das travas das funções.
- Indicador da função adiar preparo.
- Indicador de peso (gramas).
- Indicador para mexer ou virar o alimento.
- Indicador de potência.
- Indicador da potência mínima.
- Indicador da potência média.
- Indicador da potência máxima.



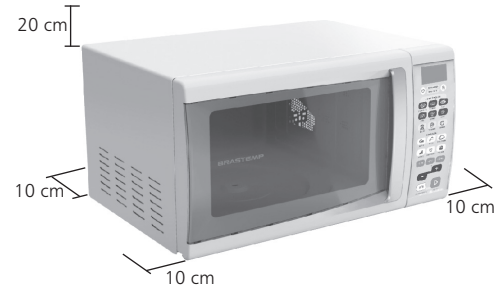
3. Instalação

3.1 Onde devo instalar?

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

Para obter o máximo rendimento do seu micro-ondas:

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



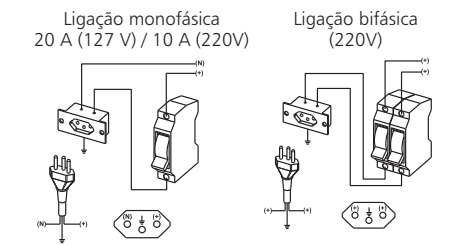
3.2 Instalação elétrica

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

- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver item 9).
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com voltagem correspondente 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

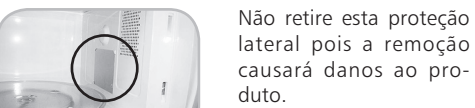
Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410 - Seção Aterramento.

- 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.



3.3 Instalação do micro-ondas

- Retire as peças que vêm dentro do micro-ondas.
- Retire a fita adesiva que prende a guia do prato giratório.
- Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno micro-ondas, ver item 6.1).
- Posicione o forno micro-ondas no local de instalação.

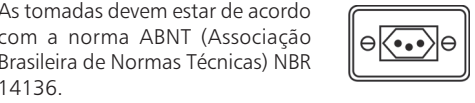


Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.

ATENÇÃO! EVITE ACIDENTES

- Faça o aterramento do produto.

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



- As tomadas devem estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 14136.

5. Monte o prato giratório da seguinte forma:

- Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.
- Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
- Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.
- Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a voltagem do aparelho (127 V ou 220 V).
- Proceda o teste indicado a seguir - “Testando o micro-ondas”.

ATENÇÃO!

- Não ligue o micro-ondas se ele estiver vazio ou sem o prato giratório. Isso poderá causar danos irreparáveis ao produto.

3.4 Testando o micro-ondas

Ao ligar o seu micro-ondas pela primeira vez, ou em caso de queda ou falta de energia elétrica, o display mostrará apenas “00:00”. Caso deseje que o display do seu micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento do item 4.1.

- Abra a porta do forno.
- Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
- Aperte a tecla “+ 30 SEG.” e depois a tecla “INICIAR”. A luz do forno se acenderá e o micro-ondas começará a funcionar na potência 820 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
- 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.
- Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla “INICIAR”. O micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
- Para desligar o micro-ondas aperte a tecla “PARAR/CANCELAR” 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

Seu micro-ondas possui 3 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências a seguir:

Nível	Uso	Potência	Equival. a
Máximo	Ferver líquidos e cozimentos em geral	820 W	100%
	Preparar refogados e carnes		
	Reaquecer pratos prontos		
Médio	Preparar aves inteiras, bolos e tortas	410 W	50%
	Preparar sopas e massas em camadas		
	Descongelar pratos prontos		
Mínimo	Cozinhar lentamente carnes duras	250 W	30%
	Descongelar alimentos em geral		
	Amolecer/amaciaram alimentos		

4.1.5 Menu dia-a-dia

Tecla Carne moída

Sugestão de Receita de CARNE MOÍDA.

- Ingredientes:
- 200 g de carne moída / 400 g de carne moída.
 - 1/2 colher (sobremesa) de óleo ou azeite / 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite.
 - Sal, pimenta do reino, salsinha e cebolinha a gosto. Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:
- Aperte a tecla “CARNE MOÍDA”.
 - Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade em gramas de carne moída que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela.

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de carne moída	Tempo programado
+ & -	200 g	1 min 30 seg
	400 g	3 min 30 seg

- Aperte a tecla “INICIAR”.

DICAS

- Após o término da programação mexa a carne moída e espere 1 minuto antes de servir.
- Para deixar a carne moída ainda mais gostosa, depois de terminada a programação, retire o recipiente do micro-ondas, adicione uma colher de molho de tomate e mexa.

Tecla Macarrão

Sugestão de Receita de MACARRÃO.

- Ingredientes:
- 100g de macarrão / 200g de macarrão.
 - 1 litro de água fria / 1 1/2 litro de água fria.
 - 1 colher (sobremesa) de óleo ou azeite.
 - Sal a gosto.

Coloque todos os ingredientes no refratário e tampe parcialmente. Leve o refratário ao micro-ondas e:

- Aperte a tecla “MACARRÃO”.
- Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade em gramas de macarrão que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de macarrão	Tempo programado
+ & -	100 g	14 min 00 seg
	200 g	18 min 00 seg

- Aperte a tecla “INICIAR”.

Tecla Legumes

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

Sugestão de Receita de LEGUMES.

- Ingredientes:
- 200, 350, ou 500 g do seu legume predileto.
 - Sal, pimenta do reino, cebola, e alho a gosto.
 - Azeite a gosto.
- Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:
- Aperte a tecla “LEGUMES”.
 - Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade em gramas de vegetais que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de legumes	Tempo programado
+ & -	200 g	2 min 00 seg
	300 g	4 min 00 seg
	500 g	5 min 40 seg

- Aperte a tecla “INICIAR”.

IMPORTANTE

- Esta tecla é recomendada para legumes moles. Em caso de legumes duros como cenoura e batata, faça a programação manualmente conforme item 4.1.3.

Tecla Arroz

Sugestão de Receita de ARROZ.

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

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

- Aperte a tecla “ARROZ”.
- Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade de porções de arroz que você pretende cozinhar, de acordo com a tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de porções	Tempo programado
+ & -	1	15 min 00 seg
	2	18 min 00 seg

- Aperte a tecla “INICIAR”.

Tecla Peixe

Sugestão de Receita de PEIXE.

- Ingredientes:
- 500 g de filé de peixe em temperatura ambiente / 1 kg de filé em temperatura ambiente.
 - 1/2 cebola / 1 cebola.
 - 2 colheres (sopa) de molho pronto de tomate / 4 colheres (sopa) de molho pronto de tomate.
 - Sal, azeite, alho, cebolinha e pimenta a gosto. Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:
- Aperte a tecla “PEIXE”.
 - Use as teclas “+ & -” para selecionar a porção desejada a ser preparada.

Tecla a apertar no painel numérico	Quant. de peixe	Tempo programado
+ & -	500 g	10 min 00 seg
	1 kg	14 min 00 seg

- Aperte a tecla “INICIAR”.

Tecla Sufilé

Sugestão de Receita de SUFLÊ.

- Ingredientes:
- 1 xícara (chá) de cenouras raladas e cozidas.
 - 2 ovos.
 - 2 colheres (sopa) de cebola picada.
 - 2 colheres (sopa) de queijo parmesão ralado.
 - Sal e pimenta do reino a gosto.

Bata bem as claras em neve, acrescente as gemas e depois, sem bater, acrescente a cebola picada, o sal e a pimenta a gosto e o queijo ralado. Jogue esta mistura sobre as cenouras em um refratário. Leve ao micro-ondas e:

- Aperte a tecla “SUFLÊ”.
- Aperte a tecla “INICIAR”.

Esta função está programada apenas para 1 receita de suflê. Se você deseja fazer uma quantidade diferente de suflê faça a programação manualmente, conforme item 4.1.3.

4.1.6 Teclas pré-programadas

Esta função permite que você selecione de forma rápida sem necessidade de ajustes 3 tipos de receitas do dia-a-dia.

Tecla Pipoca

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

- Aperte a tecla “PIPOCA”. O tempo pré-programado é apenas uma sugestão. Se desejar alterar o tempo, pressione as teclas “+ & -” para aumentá-lo ou diminuí-lo.
- Aperte a tecla “INICIAR”.

IMPORTANTE

- O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do micro-ondas, ouça o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos, recomendamos que você aperte a tecla “PARAR/CANCELAR” para desligar o micro-ondas, caso ele já não o tenha feito sozinho.

Tecla Brigadeiro

Sugestão de Receita de BRIGADEIRO.

- Ingredientes:
- 1 lata de leite condensado.
 - 4 colheres (sopa) de chocolate em pó ou a chocolateado.
 - 1 colher (sopa) de margarina.
- Coloque todos os ingredientes no refratário, mexa bem e tampe. Leve o refratário ao micro-ondas e:
- Aperte a tecla “BRIGADEIRO”.
 - Aperte a tecla “INICIAR”.
 - Após 3 minutos, soará novamente um bip e o display mostrará “mexa”. Abra a porta e mexa o brigadeiro. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
 - Aperte a tecla “INICIAR” novamente para continuar o preparo.
 - Após 2 minutos, soará novamente um bip e o display mostrará “mexa”. Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
 - Aperte a tecla “INICIAR” para continuar o preparo. 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 item 4.1.3.

Tecla Caneca

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

- Aperte a tecla “CANECA”. O tempo pré-programado é apenas uma sugestão. Se desejar alterar o tempo, pressione as teclas “+ & -” para aumentá-lo ou diminuí-lo.
- Aperte a tecla “INICIAR”.

4.1.7 Descongelar prato pronto

Descongelar refeições congeladas:

- Aperte a tecla “PRATO PRONTO”.
- Use as teclas “+ & -” para selecionar o peso do prato que você quer descongelar conforme tabela:

Tecla a apertar no painel numérico	Peso	Tempo programado
+ & -	250 g	2 min 30 seg
	500 g	4 min 30 seg

- Aperte a tecla “INICIAR”.

4.1.8 Descongelar carnes (bovina ou ave)

- Aperte a tecla “BOVINA” ou “FRANGO”.
- Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade de carne a ser descongelada (até 2 kg).
- Aperte a tecla “INICIAR”. No meio do descongelamento soará um bip e no display aparecerá “mexa”. Abra a porta do micro-ondas e vire a carne. Feche a porta e aperte a tecla “INICIAR” para continuar o descongelamento. Se a carne não for virada o micro-ondas continuará a programação normalmente, porém o descongelamento pode não ser satisfatório.

IMPORTANTE

- Para obter melhores resultados, preferencialmente envolva o alimento em um filme plástico adequado para o uso em micro-ondas e coloque-o diretamente sobre o prato giratório.
- Se o alimento estiver menos frio do que a temperatura de congelamento total (-18°C), escolha um peso menor do que o alimento realmente apresenta.
- Se o alimento estiver mais frio do que a temperatura de congelamento total (-18°C), escolha um peso maior do que o alimento realmente apresenta.
- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de voltagem da rede elétrica onde o seu micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de “descongelar prato pronto” e “descongelar carnes” do forno, recomendamos que você siga as instruções do item 4.1.3 e selecione potência média para descongelar pratos prontos e potência mínima para descongelar carnes.

4.1.9 Descongelar manualmente

Siga as instruções do tópico 4.1.3 e utilize a opção mínima de potência para descongelar alimentos em geral ou média para descongelar pratos prontos. Inspeccione o alimento que está sendo descongelado.

4.1.10 Teclas rápidas de tempo (+ 30 seg. + 1 min. + 5 min.)

Escolha as teclas rápidas de + 30 seg., + 1 min ou + 5 minutos na potência de 820 W (máxima). Se

desejar adicionar mais tempo, basta teclar os tempos desejados novamente. A cada vez que a tecla for pressionada o tempo escolhido será adicionado ao tempo remanescente no display.

IMPORTANTE

- Utilize preferencialmente recipientes refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.

4.1.11 Adiar preparo

A tecla “ADIAR PREPARO” permite que você programe um tempo de espera utilizando as teclas “+ & -” ou as teclas rápidas de tempo. Para utilizar essa função, coloque o alimento dentro do micro-ondas e:

- Programe a função tempo e potência desejados.
- Aperte a tecla “ADIAR PREPARO”.
- Use as teclas “+ & -” para ajustar em quanto tempo que você deseja adiar.
- Aperte a tecla “INICIAR”. O tempo do adiantamento do preparo aparecerá no visor em contagem regressiva. Ao terminar, o forno irá iniciar o funcionamento na função ajustada.

4.1.12 Meu jeito

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

- Aperte a tecla “MEU JEITO”.
- Ajuste a potência desejada através da tecla “POTÊNCIA”.
- Use as teclas “+ & -” para ajustar o tempo desejado.
- Aperte a tecla “INICIAR”.
- O micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não utilizar essa função no mesmo momento aperte a tecla “PARAR/CANCELAR”.
- Pressione a tecla “MEU JEITO” todas as vezes que você desejar preparar a sua receita.

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

4.2 Utilização do acessório vaporeira

Cozinhe alimentos a vapor no micro-ondas com a praticidade e a qualidade que este acessório Brastemp lhe oferece.

IMPORTANTE

- Utilize a vaporeira somente no produto micro-ondas BMA30AF, a fim de garantir boa performance e durabilidade.

Antes de usar:

- Lave com sabão neutro e enxágue com água quente;
- Enxugue com um pano seco e macio.

5. Dicas

5.1 Cuide de sua segurança

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.

IMPORTANTE

- Não utilize em contato direto com fogo, placas elétricas ou objetos incandescentes;
- Não utilize com função CRISP ou função GRILL;
- Não utilize facas ou objetos cortantes na sua vaporeira de silicone.

DICAS DE USO

- Para o uso da vaporeira recomendamos a quantidade máxima de aproximadamente 315 g de legumes cortados de maneira que não impeçam o uso da tampa. A quantidade necessária de água é de 60 ml. **A água deve ser colocada no canal que se forma junto às bordas.**
- A tabela abaixo contém sugestões orientativas de preparo no micro-ondas contendo classificação de alimentos e quantidades que você poderá utilizar, no entanto, os resultados podem ser influenciados por variações de alimentos.

ATENÇÃO!

Ao finalizar o preparo, a vaporeira estará quente e ocorrerá uma intensa liberação de vapor ao abrir a tampa. Mantenha distância e utilize luvas para remover a vaporeira e a tampa.

Tabela de sugestões de preparo

Alimento	Quant. de alimento	Quant. de água	Potência	Tempo
Legumes (talos)	160 g	10 colheres de sopa ou aprox. 60 ml	100%	03 min 30 seg
Legumes (cubos)	315 g	10 colheres de sopa ou aprox. 60 ml	100%	06 min 00 seg
Filés de peixe	Aprox. 200 g	10 colheres de sopa ou aprox. 60 ml	100%	02 min 00 seg

Após o uso:

- Lave a sua vaporeira de silicone com esponja macia e sabão neutro;
- Não utilize substancias abrasivas;
- A vaporeira de silicone também pode ser lavada em lava-louça;
- Verifique a permanência de resíduos nas superfícies da vaporeira.