TECLA INICIAR/+30 seg.

Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** e o forno ligará por 30 segundos na potência 900 W. Você também pode utilizar a tecla **INICIAR/+30 seg.** para confirmar parâmetros selecionados no display. Se desejar adicionar mais tempo, basta apertar as teclas **+** e **-** ou a tecla **INICIAR/+30 seg.** A cada vez que a tecla **INICIAR/+30 seg.** for pressionada, 30 segundos serão adicionados 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.

TECLA VOLUME

Com esta função, você pode ajustar os sons e bipes emitidos pelo seu forno Micro-ondas.
O seu forno Micro-ondas possui 3 níveis de volumes, e você pode ajustá-lo apertando a tecla **Volume**.

- Aperte uma vez para deixar os sons no nível máximo.
- Ou aperte duas vezes para deixar os sons no nível mínimo.

Dicas

RECIPIENTES ADEQUADOS PARA USO EM MICRO-ONDAS

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

TÉCNICAS PARA COZINHAR EM MICRO-ONDAS

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reajeitados nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice e versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham a sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- 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.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, sopa) geralmente devem ser cozidos com tampa também no Micro-ondas. Use a tampa do recipiente ou improvise uma tampa com um prato. Isso retém o vapor e acelera o cozimento.
- Uso de toalhas de papel: pode-se usar toalha de papel para absorver o vapor (por exemplo, pães, salgadinhos e frango, quando se deseja que eles fiquem mais sequinhos) ou para evitar respingos e absorver gorduras (por exemplo, de bacon ou de linguiça).

Manutenção

FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

Não utilize material de limpeza tóxico ou com alto teor químico.
Verifique as instruções dadas pelos fabricantes dos produtos de limpeza e higienização.

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

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.

FAZENDO A LIMPEZA DO MICRO-ONDAS

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

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

TECLA TIRA ODOR

Essa função permite suavizar os odores provenientes da preparação de alimentos no interior do forno.

1. Abra a porta do Micro-ondas e certifique-se de que o aparelho está vazio.
2. Feche a porta,aperte a tecla tira odor e logo após a tecla **INICIAR/+30 seg.** Assim a função iniciará automaticamente.
3. Aguarde o fim do programa, ou aperte a tecla **CANCELAR/Pausar** a qualquer momento para interromper o programa.
4. O procedimento pode ser repetido, basta repetir as etapas anteriores.

OBSERVAÇÃO: Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodelas de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira.

TECLAS RÁPIDAS

Nessas teclas, você pode rapidamente iniciar um cozimento de **1 min**, **2 min** ou **5 min**. Basta pressionar o tempo desejado (1, 2 ou 5 minutos) e o Micro-ondas iniciará o cozimento na potência máxima. Você pode pressionar a tecla **INICIAR/+30 seg.** para aumentar o tempo em 30 segundos ou mais.

Importante

- Para remover resíduos mais difíceis, aqueça uma pequena jarra de água com algumas rodelas de limão por 3 a 4 minutos na potência máxima. O vapor gerado durante o aquecimento ajudará a amolecer a sujeira e também a eliminar odores do interior do forno.
- Não manter o forno em boas condições de limpeza pode causar a deterioração das superfícies que podem adversamente afetar a vida útil do aparelho, possibilitando uma situação de risco.
- O forno Micro-ondas deve ser limpo regularmente e restos de alimentos devem ser removidos.
- Não utilizar vaporizador para realizar a limpeza.

Questões ambientais

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.

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.

Diagnóstico dos principais problemas

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 display está aceso, mas o forno não funciona	• Se a porta está bem fechada. • Se o tempo de cozimento foi programado. • Se a tecla **INICIAR/+30 seg.** foi acionada. • Se o suporte e o prato giratório estão no lugar. • Se não está com a trava de segurança da porta acionada.
Cozimento incompleto	• Se foi selecionada a potência adequada. • Se foi programado o tempo de cozimento suficiente. • Se o alimento foi colocado na posição correta. • Se o alimento foi acondicionado no utensílio correto. • Se a tensão da rede elétrica não é inferior à necessária. • Se os alimentos estão mal distribuídos pelo interior do forno. • Se as saídas de ar estão obstruídas.
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 cm). • Se a tomada está com defeito. • Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm). • Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal. • Se o alimento está embalado em papel reciclado. • Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
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 (900 W). • Prato giratório alternando o sentido do giro. • Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso. • Estalos durante o cozimento.
Oscilação de tensão	• A oscilação de tensão da rede, ocorrida principalmente nos horários de pico, bem como a quantidade e qualidade dos alimentos, podem afetar o resultado obtido quando da utilização das funções do forno.

Dados técnicos

	BMS46ABANA	BMS46ABBNA	BMS46ARANA	BMS46ARBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	301x538x391	301x538x391	301x538x391	301x538x391
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	355x644x500	355x644x500	355x644x500	355x644x500
Peso Líquido (kg)	16	16	16	16
Peso do Produto Embalado (kg)	17,7	17,7	17,7	17,7
Volume da Cavidade (litros)	32	32	32	32
Tensão (V)	127	220	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108~132	198~242	108~132	198~242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10	20	10
Potência Útil - Micro-ondas (W)	900	900	900	900
Potência no Modo Micro-ondas (W)	1400	1400	1400	1400

Fale com a Brastemp

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

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

BRASTEMP
Rede de Serviços

REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP
- Mais de 3.000 técnicos treinados pela fábrica
- Peças originais
- Atendimento em horário comercial

Termo de Garantia

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

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

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

Tabela de Componentes com garantia até 03 (três) meses:	
Categoria	Componentes
Micro-ondas	Prato, Guia do Prato e Roldana

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

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

As garantias legal e/ou contratual não cobrem:

- O deslocamento do consumidor até a assistência técnica para eventuais consertos;
- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp, ou por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos mencionados no Manual do Consumidor;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A., salvo os especificados para cada modelo no Manual do Consumidor;
- Despesas com mão-de-obra, materiais, peças e adaptações necessárias à preparação do local para instalação do produto, ou seja: rede elétrica, de gás, alvenaria, aterramento, pressão de água, etc.;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência, pressão de água e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento normal do produto decorrentes da falta de limpeza e excesso de resíduos, bem como decorrentes da ação de animais (insetos, roedores ou outros animais), ou ainda, decorrentes da existência de objetos em seu interior, estranhos ao seu funcionamento e finalidade de utilização;
- Transporte do produto até o local definitivo da instalação;
- Produtos ou peças que tenham sido danificados em consequência de remoção, manuseio, quedas ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc.;

Importante: NÃO NOS RESPONSABILIZAMOS POR PROBLEMAS QUE FORAM OCASIONADOS POR SERVIÇOS DE TERCEIROS (SERVIÇOS TÉCNICOS NÃO CREDENCIADOS PELA WHIRLPOOL). No ato da entrega, verifique se o produto e as informações da Nota Fiscal estão de acordo com a compra realizada. Se identificar qualquer divergência, recuse a entrega, mencionando o motivo no verso da Nota Fiscal, e entre em contato com o responsável pela venda ou entrega.

- Defeitos estéticos (riscados ou amassados, manchados ou amarelados) e/ou com falta de peças em produtos de saldo ou mostruário. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não descriminados em sua nota fiscal de compra.
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  - Instalação em ambiente de alta salinidade;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Exposição e/ou contato do produto a substancias ácidas ou alcalinas;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas.
- Despesas por processos de inspeção e diagnóstico, incluindo a taxa de visita do técnico, que determinem que a falha no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.
- Chamados relacionados a orientação de uso de eletrodoméstico, cuja explicação esteja presente no Manual do Consumidor ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

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

Considerações Gerais:
A Whirlpool S.A. não autoriza nenhuma pessoa ou entidade a assumir em seu nome, qualquer outra responsabilidade relativa à garantia de seus produtos além das aqui explicitadas.
A Whirlpool S.A. reserva-se o direito de alterar características gerais, técnicas e estéticas de seus produtos, sem aviso prévio. Este Termo de Garantia é válido para produtos vendidos e instalados no território brasileiro.
Para a sua tranquilidade, preserve e mantenha este Manual com o Termo de Garantia, e Nota Fiscal de Compra do produto sempre à mão.
ATENÇÃO: para usufruir da garantia, preserve e mantenha em sua posse, a Nota Fiscal de Compra do produto e o Termo de Garantia. Esses documentos precisam ser apresentados ao profissional autorizado quando acionado o atendimento.

BRASTEMP

www.brastemp.com.br
Imagens meramente ilustrativas

W11525918 Rev. A 06/2021

BRASTEMP

MICRO-ONDAS
BMS46A

MANUAL DO PRODUTO

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo de seu produto junto à rede autorizada de assistências técnicas, você pode:
Acessar o site **www.brastemp.com.br/assistencia**, através de seu computador ou smartphone.
Decodificar o QR Code ao lado:
1. Abra o aplicativo para leitura do QR Code;
2. Aponte a câmera;
3. Aguarde a decodificação;
4. Acesse a página.
Ligar para 3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) ou 0800-970-0999 (demais localidades).

Segurança

A SUA SEGURANÇA E A DE TERCEIROS É MUITO IMPORTANTE.

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

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o Micro-ondas.
- A instalação do Micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- **CUIDADO:** Se a dobradiça, o trinco ou a vedação da porta estiverem danificados não opere o seu Micro-ondas até que tenham sido reparados por pessoa treinada pela Brastemp.
- **CUIDADO:** É perigoso para qualquer pessoa não treinada, a tentativa de conserto do aparelho que exija a remoção de qualquer cobertura que faça proteção contra exposição à energia de micro-ondas.
- **CUIDADO:** Líquidos ou alimentos não devem ser aquecidos totalmente fechados, pois podem explodir.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- 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 tenham 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.
- O uso de acessórios não recomendados pela Brastemp pode provocar acidentes e danos ao aparelho e/ou acessórios.
- Não ligue o Micro-ondas se ele estiver vazio. Isto danificará o aparelho.
- Não utilize o forno sem o prato de vidro giratório.
- Não utilize o Micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. A fim de evitar riscos, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do Micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do Micro-ondas.
- Cuidado ao retirar recipientes do Micro-ondas,pois o prato giratório pode deslocar-se ocasionando a queda.
- O forno de Micro-ondas é destinado a descongelar comidas e bebidas. Secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar ao risco de ignição, lesão ou fogo.
- Não utilize o forno para guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do Micro-ondas.
- Ao usar o Micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do Micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasada de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente. Por erupção atrasada de bolhas, ou erupção tardia, entende-se a ebulição repentina do líquido devido às características do aquecimento por micro-ondas. Ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água no fogão a gás ou num cooktop elétrico, no forno Micro-ondas não há formação das bolhas características da fervura. Apesar da ausência de bolhas, o líquido pode estar à temperatura de ebulição (100 °C) e pode vir a ter uma ebulição repentina quando o recipiente for manipulado para ser retirado do forno. Isto pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe o líquido descansar por cerca de 30 segundos antes de retirá-lo do Micro-ondas. Tenha atenção também ao adicionar sólidos solúveis, como café, ao líquido muito quente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, linguiça, salsicha, pimentão etc., devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno. Caso contrário esses alimentos poderão explodir.
- Ovos na casca ou inteiros não devem ser aquecidos em fornos de Micro-ondas, por serem suscetíveis à explosão, mesmo após o aquecimento por micro-ondas ter cessado. Por esta razão, devem ser cozidos sem casca e com a gema furada. Mesmo os já cozidos devem ser cortados para serem reaquecidos.
- Alimentos com pouca umidade como o pão, amendoim etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. Se o calor não estiver bem distribuído no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeira com o bico no Micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não frite nada imerso em óleo ou gordura, pois é difícil controlar a temperatura nessas circunstâncias.
- Evite o acúmulo de detritos no batente do forno ou na superfície das travas de segurança para não prejudicar a vedação do forno.
- Não coloque em cima do seu Micro-ondas objetos, utensílios ou outros eletrodomésticos. Estes podem cair ao abrir a porta ou danificar o seu produto.
- Não coloque nenhum animal vivo no interior do Micro-ondas.
- Não utilize estabilizador ou "No-break" de computadores, eles poderão incendiar-se ou danificar o Micro-ondas.
- Não recomendamos que sejam feitas caldas no Micro-ondas. Devido a altíssima temperatura que caldas e o açúcar cristalizado atingem, podem ocorrer danos nos acessórios ou em partes do produto.
- Este aparelho não é destinado a ser operado por meio de temporizadores externos ou sistemas de controle remoto.

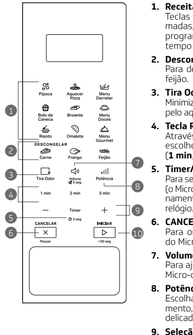
Conhecendo seu produto

CONHECENDO SEU PRODUTO

1. Gabinete
2. Visor da Porta
3. Painel de Controle
4. Saída de Ar
5. Botão de abertura da porta

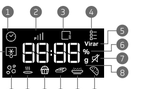
DIMENSÕES DO PRODUTO

CONHECENDO O PAINEL DE CONTROLE



1. **Receitas**
   Teclas com receitas pré-programadas, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.
2. **Descongelar**
   Para descongelar carne, frango ou feijão.
3. **Tira Odor**
   Minimiza odores internos deixados pelo aquecimento de refeições.
4. **Tecla Rápida**
   Através dessas teclas você pode escolher rapidamente um tempo (**1 min**, **2 min** ou **5 min**).
5. **Timer/Relógio**
   Para selecionar um timer de cozinha (o Micro-ondas não entra em funcionamento) / Para ajustar o horário do relógio.
6. **CANCELAR/Pausar**
   Para ou cancela o funcionamento do Micro-ondas.
7. **Volume**
   Para ajustar os sons e bipes de seu Micro-ondas.
8. **Potência**
   Escolha o nível de potência do cozimento, e preparar áreas de pratos mais delicados.
9. **Seleção**
   Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.
10. **INICIAR/+30 seg.**
    Para iniciar o funcionamento do forno depois que a programação foi inserida, para confirmar parâmetros selecionados no visor ou para adicionar 30 segundos ao tempo restante de cozimento.

CONHECENDO OS SÍMBOLOS DE INDICAÇÃO NO DISPLAY



1. Indicador de **Timer/Relógio**
2. Indicador de **Potência**
3. Indicador da função **Tira Odor**
4. Indicador da função **Menu**
5. Indicador da interação **Virar**
6. Indicador de **nível de potência em porcentagem**
7. Indicador da função **Mudo**
8. Indicador do **peso da porção em gramas**
9. Indicador da função **Omelete**
10. Indicador da função **Risoto**
11. Indicador da função **Brownie**
12. Indicador da função **Bolo de caneca**
13. Indicador da função **Pizza**
14. Indicador da função **Pipoca**
15. Indicador da função **Descongelar**

Instalação

ONDE DEVO INSTALAR?

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

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

O Micro-ondas deve ser instalado:

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

Para obter o máximo rendimento do seu Micro-ondas:

- Deixe as saídas de ar desobstruídas, para aumentar o rendimento do forno 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.
- Este forno destina-se a ser instalado de forma independente ou em armário sem portas (gabinete) desde que possua um espaço de no mínimo 20 cm para a ventilação na parte superior e no mínimo 10 cm nas laterais e no fundo.
- As medidas dos espaços recomendados devem ser respeitadas para segurança e eficiência no funcionamento do produto.
- Não instale o seu Micro-ondas dentro de armários com portas (gabinete).

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Ligue o produto a um circuito provido de aterramento.
Não remova o pino de aterramento do plugue.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.

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

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

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

Ligação monofásica 20 A (127 V) / 10 A (220 V)

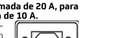
Ligação bifásica (220 V)

INSTALAÇÃO DO MICRO-ONDAS

1. Retire as peças que vêm dentro do Micro-ondas.
2. Limpe a cavidade interna do Micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno Micro-ondas, ver "MANUTENÇÃO").
   Não retire esta proteção lateral pois a remoção causará danos ao produto.
3. Posicione o forno Micro-ondas no local de instalação.

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.



4. Monte o prato giratório da seguinte forma:
   - Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.

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

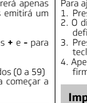
5. Conecte o plugue do Micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do aparelho (127 V ou 220 V).
6. Proceda o teste indicado a seguir – "Testando o Micro-ondas".

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

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 "12:00". Caso deseje que o display do seu Micro-ondas mostre as horas, programe o relógio conforme procedimento de "ACERTANDO O RELÓGIO".

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** A luz do forno se acenderá e o Micro-ondas começará a funcionar na potência 900 W (máxima). O display marcará 30 segundos em contagem regressiva.
4. Para testar o sistema de segurança do seu Micro-ondas, abra a porta do forno durante o funcionamento. O Micro-ondas para de funcionar. Sempre que você quiser interromper temporariamente o funcionamento, sem cancelar a programação, abra a porta do forno.
5. Para retornar ao funcionamento normal, feche a porta do forno e aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.** O Micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o Micro-ondas aperte a tecla **CANCELAR/Pausar** 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.



Operação

FUNÇÃO TIMER

Essa função funciona como um temporizador de cozinha, o Micro-ondas não irá funcionar. Ocorrerá apenas uma contagem regressiva e o Micro-ondas emitirá um bipe ao final da contagem.

1. Pressione a tecla **Timer**.
2. O display mostrará "01:00". Use as teclas **+** e **-** para definir os minutos (1 a 60).
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**
4. Use as teclas **+** e **-** para definir os segundos (0 a 59)
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar a contagem.

Importante:
Quando o tempo programado para o timer for maior do que 60 segundos, o painel irá travar automaticamente. Não será possível cancelar a contagem. Para destravar o painel, abra e feche a porta, então pressione a tecla **CANCELAR/Pausar**.

ACERTANDO O RELÓGIO

A função **Relógio** é uma segunda operação dessa tecla. Para ajustar o horário, siga as instruções:

1. Pressione a tecla **Timer** durante 3 segundos.
2. O display mostrará "00:00". Use as teclas **+** e **-** para definir a hora (entre 0 e 23).
3. Pressione a tecla **Timer** ou **INICIAR/+30 seg.** e use as teclas **+** e **-** para definir os minutos (entre 0 e 59).
4. Aperte a tecla **Timer** ou **INICIAR/+30 seg.** para confirmar e finalizar.

Importante
- Siga este procedimento todas as vezes que você quiser ajustar o relógio.

TRAVAR PAINEL

Esta função é ativada sempre que o seu Micro-ondas ficar inativo por mais de 60 segundos. Para destravar o seu produto, abra e feche a porta.

PROGRAMANDO TEMPO E POTÊNCIA

1. Use a tecla **INICIAR/+30 seg.** ou as teclas **+** e **-** para ajustar o tempo de cozimento desejado.
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100%, aperte a tecla **Potência** repetidamente ou a tecla **Potência** e logo após, as teclas **+** e **-** para programar a potência desejada conforme a tabela abaixo:

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

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

Importante
- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 900 W (máxima).
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **INICIAR/+30 seg.** novamente. Senão, basta apertar a tecla **CANCELAR/Pausar** e a programação é apagada.

DICAS PARA COZINHAR NO MICRO-ONDAS

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência e tempos de seu Micro-ondas. Seu Micro-ondas possui 10 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências a seguir:

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

RECEITAS PRÉ-PROGRAMADAS

Esta função permite que você selecione, de forma rápida e sem necessidade de ajustes, 6 tipos de receitas do dia-a-dia.

PIPOCA
Sugestão de receita de PIPOCA DE MICRO-ONDAS.

INGREDIENTES: 1 pacote de pipoca de Micro-ondas (50 g ou 100 g)

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

1. Pressione a tecla **Pipoca**.
2. Utilize as teclas **+** ou **-** para escolher a porção desejada (50 g ou 100 g) ou pressione repetidamente a tecla **Pipoca**.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**

Retire o pacote do Micro-ondas e abra com cuidado para não se queimar com o vapor que sairá do pacote.

OBSERVAÇÕES: O tempo de cozimento do pacote de pipoca é apenas uma referência. O tempo ideal pode variar de acordo com o peso do pacote, tipo e qualidade do milho, marca e validade do produto, entre outros. Para garantir melhor resultado, após iniciar o funcionamento do Micro-ondas, espere o barulho do estouro dos milhos. Quando o intervalo entre um estouro e outro for de aproximadamente 2 ou 3 segundos recomendamos que você pressione a tecla **CANCELAR/Pausar** para desligar o Micro-ondas, caso ele não o tenha feito sozinho. Não deixe a pipoca estourando sem supervisão.

AQUECER PIZZA
Através dessa função você pode aquecer porções geladas de pizza (1 fatia de pizza, ½ pizza ou 1 pizza inteira). Posicione o prato com a quantidade desejada de pizza dentro do Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Aquecer Pizza**.
2. Utilize as teclas **+** ou **-** para escolher a porção desejada (1 fatia de pizza, ½ pizza ou 1 pizza inteira) ou pressione repetidamente a tecla **Aquecer Pizza**.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**

Ao final do aquecimento retire o recipiente do Micro-ondas com cuidado para não se queimar.

BOLO DE CANECA
Sugestão de receita de BOLO DE CANECA.

INGREDIENTES: 1 ovo; 3 colheres de sopa rasa de farinha de trigo; 3 colheres de sopa rasa de açúcar; 2 colheres de sopa rasa de achocolatado em pó; 1 colher de sopa rasa de cacau em pó; 3 colheres de sopa de leite; 3 colheres de sopa de óleo; 1 colher de chá de margarina/ margarina; 1 pitada de fermento; 1 pitada de sal; canela a gosto.

MODO DE PREPARO: Coloque em uma caneca (300 mL) o ovo e bata bem com um garfo. Acrescente o açúcar, manteiga/margarina, óleo e o leite e continue batendo. Depois coloque o restante dos ingredientes e misture muito bem. Leve a caneca ao Micro-ondas e:

1. Aperte a tecla **Bolo de caneca**.
2. Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.**

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

BROWNIE
Sugestão de receita de BROWNIE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 2 colheres de sopa de farinha de trigo; 8 colheres de sopa de açúcar; 8 colheres de sopa de chocolate em pó; 2 ovos; 4 colheres de sopa de leite integral; 4 colheres de sopa de óleo; 2 colheres de sopa de manteiga à temperatura ambiente; 75 g do chocolate de sua preferência (ao leite, meio amargo ou chocolate branco) cortado em pedaços.

MODO DE PREPARO: Misture a manteiga com o açúcar e mexa bem até que o açúcar incorpore a manteiga. Adicione o leite, os ovos e o óleo e mexa bem. Adicione a farinha de trigo e o chocolate em pó e mexa até obter uma mistura homogênea. Despeje a massa em uma assadeira de uso apropriado para Micro-ondas (sugestão: 22 cm de diâmetro por 6 cm de altura) forrada, com papel manteiga, e distribua o chocolate picado por cima da massa sem misturar. Cubra com papel manteiga, leve ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Brownie**.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do cozimento retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, tomando cuidado para não se queimar. Retire o papel manteiga e desenforme o Brownie. Sirva ainda quente.

RISOTO
Você pode preparar diversas receitas de risoto com essa função, desde que feitas com a mesma quantidade de arroz e líquido indicados na sugestão de receita abaixo.
Sugestão de receita de RISOTO DE PALMITO.

INGREDIENTES: 2 colheres de sopa de manteiga; 1 cebola média picada; 1 dente de alho picado; 1 xícara de chá de vinho branco seco; 1 xícara de chá (180 g) de arroz arbóreo; 1 tablete de caldo de legumes; 400 mL de água; 150 g de queijo muçarela cortado em cubinhos; 1 vidro de palmito picado.

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

1. Pressione a tecla **Risoto**.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Enquanto isso aqueça a água em outro recipiente, dissolva o caldo de legumes nela e reserve. Após 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "19:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o vinho e misture. Feito isso, retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione **INICIAR/+30 seg.** para continuar o preparo. Após mais 4 minutos de aquecimento (quando o display exibir "15:00"), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o caldo preparado previamente e misture. Retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione **INICIAR/+30 seg.** para continuar o preparo. Após mais 5 minutos de aquecimento (quando o display exibir "10:00") o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Abra a porta, adicione o palmito picado e misture bem. Retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione **INICIAR/+30 seg.** para continuar o cozimento. Ao final do cozimento retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, adicione o queijo e o restante da manteiga e mexa bem.

OMELETE
Sugestão de preparo de receita de OMELETE.

INGREDIENTES: 2 ovos; ¼ de colher de chá de sal; 1 colher de chá rasa de azeite de oliva; 2 fatias de presunto picadas; 2 fatias de queijo muçarela picadas; 1 colher de sopa de queijo parmesão ralado; ½ tomate sem semente picado; salsa, cebolinha e pimenta do reino a gosto.

MODO DE PREPARO: Bata levemente os ovos em um recipiente de uso apropriado em Micro-ondas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 4,5 cm de altura) e adicione o restante dos ingredientes. Misture bem, cubra o recipiente com um filme plástico e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve o refratário ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Omelete**.
2. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do preparo, retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas e retire o filme plástico com cuidado para não se queimar com o vapor que sai do alimento.

MENU DERRETER

DERRETER CHOCOLATE
Através dessa função você pode derreter porções que variam entre 50 g, 250 g e 500 g de CHOCOLATE.

INGREDIENTES: chocolate de sua preferência (ao leite/ meio amargo ou chocolate branco).

MODO DE PREPARO: Corte o chocolate em pequenos pedaços, coloque em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Derreter**.
2. Selecione a opção **P1** (CHOCOLATE) através das teclas **+** ou **-** ou pressionando repetidamente a tecla **Menu Derreter**.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para confirmar a seleção.
4. Selecione a porção desejada (50 g, 250 g ou 500 g) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30s.** para iniciar o aquecimento.

OBSERVAÇÃO: Após alguns minutos de cozimento (2 minutos para porções de 50 g e 250 g ou 02:30 minutos para a porção de 500 g), o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Retire o recipiente do Micro-ondas e misture bem. Retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/ +30seg.**

Ao término do aquecimento, retire o alimento do Micro-ondas com auxílio de luvas, cuidando para não se queimar.

DERRETER MANTEIGA
Através dessa função você pode derreter porções que variam entre 100 g, 200 g e 400 g de MANTEIGA.

INGREDIENTES: tablete(s) de manteiga.

MODO DE PREPARO: Coloque o(s) tablete(s) de manteiga em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas, tampe com plástico filme e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Derreter**.
2. Selecione a opção **P2** (MANTEIGA) através das teclas **+** ou **-** ou pressionando repetidamente a tecla **Menu Derreter**.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para confirmar a seleção.
4. Selecione a porção desejada (100 g, 200 g ou 400 g) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30s.** para iniciar o aquecimento.

MENU DOCES

PUDIM
Sugestão de preparo de PUDIM.

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado; 1 ½ lata de leite integral; 4 ovos; 4 gotinhas de essência de baunilha.

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

1. Pressione a tecla **Menu Doces**.
2. Selecione a opção **D1** (PUDIM).
3. Aperte a tecla **INICIAR/+30 seg.**

Após o preparo, deixe o pudim descansar por 15 min e leve à geladeira por pelo menos 3 horas.

OBSERVAÇÃO: Devido à alta temperatura que o açúcar atinge, a BRASTEMP recomenda o uso de calda pronta para sorvete, ou o preparo no fogão da seguinte maneira:

INGREDIENTES: ½ xícara de chá de açúcar e ¼ de xícara de chá água.

MODO DE PREPARO: Em uma panela misture os ingredientes e leve ao fogo baixo do fogão até formar um caramelo. Retire do fogo e espere esfriar um pouco antes de despejar sobre o refratário do pudim.

GELEIA
Sugestão de preparo de GELEIA DE MORANGO.

INGREDIENTES: 200 g de morangos picados; 5 colheres de sopa de açúcar refinado ou açúcar cristal; 2 colheres de sopa de suco de limão.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas com bordas altas (sugestão 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura) misture todos os ingredientes. Leve o refratário ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Doces**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **D2** (GELEIA) ou pressione a tecla **Menu Doces** repetidamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "08:00") o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Retire o recipiente do Micro-ondas e misture bem. Retorne ao Micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** Ao final do cozimento, retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, misture bem e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

BRIGADEIRO
Sugestão de receita de BRIGADEIRO DE COLHER.

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado; 4 colheres de sopa de achocolatado em pó; 1 colher de sopa de margarina.

MODO DE PREPARO: Coloque todos os ingredientes em um recipiente de bordas altas (sugestão 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) apropriado para uso em Micro-ondas e misture muito bem. Leve o recipiente ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Doces**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **D3** (BRIGADEIRO) ou pressione a tecla **Menu Doces** repetidamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do preparo retire o recipiente do Micro-ondas com cuidado para não se queimar, misture bem e sirva em taças de sobremesa.

FONDUE DE CHOCOLATE
Sugestão de receita de FONDUE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 75 g de chocolate meio amargo picado / 150 g de chocolate meio amargo picado; 75 g de chocolate ao leite picado / 150 g de chocolate ao leite picado; 100 g de creme de leite / 200 g de creme de leite; 1 colher de sopa de conhaque de gengibre ou licor de sua preferência / 2 colheres de sopa de conhaque de gengibre ou licor de sua preferência.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente de uso apropriado para Micro-ondas com bordas altas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura) misture os chocolates com metade do creme de leite (50 g para 1 receita ou 100 g para 2 receitas). Coloque o refratário no Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Doces**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **D4** (FONDUE DE CHOCOLATE) ou pressione a tecla **Menu Doces** repetidamente.
3. Selecione a opção **P2** (MANTEIGA) através das teclas **+** ou **-** ou pressionando repetidamente a tecla **Menu Derreter**.
4. Selecione a quantidade de fondue desejada (200 g ou 400 g) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para iniciar o aquecimento.

Após o término do aquecimento, em ambas quantidades (200 g e 400 g) adicione o restante do creme de leite e o conhaque e misture bem. Caso ache necessário, após o preparo, acrescente quanto mais de creme de leite desejar. Se for preciso reaquecer o fondue, coloque o refratário novamente no Micro-ondas e siguente em intervalos de 1 minuto com 70% de potência.

MENU GOURMET

MACARRÃO
Essa função é recomendada para cozinhar massas secas de MACARRÃO com formatos Penne e Fusili (Parafuso)

INGREDIENTES: 100 g de macarrão / 250 g de macarrão; 500 mL de água / 1 L de água à temperatura ambiente; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Não é necessário utilizar óleo ou azeite nessa receita, se preferir, acrescente após o cozimento. Coloque todos os ingredientes em um recipiente de uso apropriado para Micro-ondas (sugestão: 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura). Não é necessário tampar. Leve ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Gourmet**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **G1** (MACARRÃO) ou pressione a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**
4. Selecione a quantidade de macarrão desejada (100 g ou 250 g) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para iniciar o cozimento.

ARROZ
Essa receita é recomendada para o preparo de ARROZ BRANCO.

INGREDIENTES: 1 xícara de arroz / 2 xícaras de arroz; 2 ½ xícara de água à temperatura ambiente / 4 ½ xícara de água à temperatura ambiente; 1 colher de sobremesa de óleo ou azeite; 1 dente de alho / 2 dentes de alho médio; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas e com bordas altas (sugestão 10 cm), misture todos os ingredientes. Leve ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Gourmet**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **G2** (ARROZ) ou pressione a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.**
4. Selecione a porção desejada (1 ou 2 xícaras de arroz) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30seg.** para começar o cozimento.

Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "08:00") o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Retire o recipiente do Micro-ondas e misture bem. Retorne ao Micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** Ao final do cozimento, retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, misture bem e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

VEGETAIS
Esta função pode ser utilizada para cozinhar vários tipos de LEGUMES, como couve-flor, brócolis, abobrinha, chuchu, cenoura etc.

INGREDIENTES: 300 g do seu legume predileto cortado em cubos ou talos; 200 ml de água à temperatura ambiente; 1 dente de alho; sal a gosto.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente apropriado para uso em Micro-ondas (Sugestão 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura), adicione todos os ingredientes e misture bem. Cubra o recipiente com um plástico filme e faça pequenos furos para saída de vapor. Leve ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Gourmet**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **G3** (VEGETAIS) ou pressione a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do preparo retire o recipiente do Micro-ondas com cuidado para não se queimar, misture bem e sirva em taças de sobremesa.

FONDUE DE CHOCOLATE
Sugestão de receita de FONDUE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 75 g de chocolate meio amargo picado / 150 g de chocolate meio amargo picado; 75 g de chocolate ao leite picado / 150 g de chocolate ao leite picado; 100 g de creme de leite / 200 g de creme de leite; 1 colher de sopa de conhaque de gengibre ou licor de sua preferência / 2 colheres de sopa de conhaque de gengibre ou licor de sua preferência.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente de uso apropriado para Micro-ondas com bordas altas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura) misture os chocolates com metade do creme de leite (50 g para 1 receita ou 100 g para 2 receitas). Coloque o refratário no Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Doces**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **D4** (FONDUE DE CHOCOLATE) ou pressione a tecla **Menu Doces** repetidamente.
3. Selecione a opção **P2** (MANTEIGA) através das teclas **+** ou **-** ou pressionando repetidamente a tecla **Menu Derreter**.
4. Selecione a quantidade de fondue desejada (200 g ou 400 g) através das teclas **+** ou **-**.
5. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para iniciar o aquecimento.

Após o término do aquecimento, em ambas quantidades (200 g e 400 g) adicione o restante do creme de leite e o conhaque e misture bem. Caso ache necessário, após o preparo, acrescente quanto mais de creme de leite desejar. Se for preciso reaquecer o fondue, coloque o refratário novamente no Micro-ondas e siguente em intervalos de 1 minuto com 70% de potência.

bem. Feito isso, retorne o alimento ao Micro-ondas e pressione **INICIAR/+30 seg.** para continuar o cozimento. Ao final do cozimento, retire o recipiente cuidadosamente do Micro-ondas e finalize o preparo adicionando o queijo parmesão. Misture bem e sirva ainda quente com molho ou espere esfriar e frite em cubos para servir como petiscos.

CARNE MOÍDA
Sugestão de receita de MOLHO BOLONHESA.

INGREDIENTES: 500 g de carne moída; 4 colheres de sopa de azeite de oliva; 1 cebola grande picada; 3 dentes de alho picados; 1 lata de tomate sem pele cortado em cubos; 10 g de alho poró picado; sal, pimenta do reino e orégano a gosto.

MODO DE PREPARO: Em um vasilhame de bordas altas (sugestão 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) e de uso apropriado para Micro-ondas, adicione a cebola, alho poró, azeite de oliva e alho. Misture bem, leve ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Gourmet**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **G6** (CARNE MOÍDA) ou pressione a tecla **Menu Gourmet** repetidamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Após 3 minutos de aquecimento (quando o display exibir "08:00") o produto emitirá um bipe e a palavra "Virar" aparecerá no visor. Retire o recipiente do Micro-ondas e misture bem. Retorne ao Micro-ondas e pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** Ao final do cozimento, retire o recipiente do Micro-ondas com auxílio de luvas, misture bem e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

BRIGADEIRO
Sugestão de receita de BRIGADEIRO DE COLHER.

INGREDIENTES: 1 lata de leite condensado; 4 colheres de sopa de achocolatado em pó; 1 colher de sopa de margarina.

MODO DE PREPARO: Coloque todos os ingredientes em um recipiente de bordas altas (sugestão 21 cm de diâmetro por 9,5 cm de altura) apropriado para uso em Micro-ondas e misture muito bem. Leve o recipiente ao Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Doces**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **D3** (BRIGADEIRO) ou pressione a tecla **Menu Doces** repetidamente.
3. Pressione a tecla **INICIAR/+30 seg.** para começar o cozimento.

Ao final do preparo retire o recipiente do Micro-ondas com cuidado para não se queimar, misture bem e sirva em taças de sobremesa.

FONDUE DE CHOCOLATE
Sugestão de receita de FONDUE DE CHOCOLATE.

INGREDIENTES: 75 g de chocolate meio amargo picado / 150 g de chocolate meio amargo picado; 75 g de chocolate ao leite picado / 150 g de chocolate ao leite picado; 100 g de creme de leite / 200 g de creme de leite; 1 colher de sopa de conhaque de gengibre ou licor de sua preferência / 2 colheres de sopa de conhaque de gengibre ou licor de sua preferência.

MODO DE PREPARO: Em um recipiente de uso apropriado para Micro-ondas com bordas altas (sugestão: 19 cm de diâmetro por 7 cm de altura) misture os chocolates com metade do creme de leite (50 g para 1 receita ou 100 g para 2 receitas). Coloque o refratário no Micro-ondas e:

1. Pressione a tecla **Menu Doces**.
2. Através das teclas **+** ou **-** selecione a opção **D4** (FONDUE DE CHOCOLATE) ou pressione a tecla **Menu Doces** repetidamente.
3. Selecione a opção **P2** (MANTEIGA) através das teclas **+** ou **-** ou pressionando repetidamente a tecla **Menu Derreter**.
4. Selecione a quantidade de fondue desejada (200 g ou 400