

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

3003-0099 (capitais e regiões metropolitanas) **0800 970 0999** (demais localidades)
Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.

1. Instruções 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.

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

1.1 Cuide de sua segurança

Leia com atenção e utilize futuramente como referência

- Este aparelho foi desenvolvido exclusivamente para uso doméstico.
- Leia atentamente este manual antes de começar a operar o micro-ondas.
- A instalação do micro-ondas deve seguir as instruções descritas neste manual.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies quentes e evite deixá-lo pendurado.
- Antes da instalação verifique a tensão do micro-ondas. O forno de micro-ondas não é bi-volt.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenha recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- 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.
- Não utilize o micro-ondas se o cabo de força, o plugue ou o próprio aparelho estiverem danificados. Entre em contato com a rede de serviços Brastemp.
- Ao retirar os alimentos de dentro do micro-ondas, use sempre luvas térmicas para evitar queimaduras. Os utensílios podem se aquecer durante o funcionamento do micro-ondas.
- O forno de micro-ondas é destinado a aquecer comidas e bebidas. Secagem de alimentos ou roupas e o aquecimento de almofadas, chinelos, esponjas, panos úmidos e similares podem levar ao risco de ignição, lesão ou fogo.
- Não utilize o forno para guardar utensílios, pães ou alimentos.
- Não coloque produtos inflamáveis no interior ou nas proximidades do micro-ondas.
- Ao usar o micro-ondas, se você observar fumaça, desligue o produto ou simplesmente retire o plugue da tomada. Mantenha a porta do micro-ondas fechada para abafar qualquer chama.
- A utilização do micro-ondas para aquecimento da água e outros líquidos, pode resultar em um fenô-

meno chamado de erupção de fervura atrasada. Ou seja, ao contrário do que ocorre quando aquecemos a água pelo fogo, no forno micro-ondas, a água se aquece por igual, sem a formação das bolhas características da fervura. A água, apesar da ausência de bolhas, está na temperatura de ebulição (100 °C) e, ao entrar em contato com a temperatura externa do forno, pode provocar respingos que podem ocasionar queimaduras. Para evitar que isso ocorra, evite utilizar recipientes estreitos com gargalos pequenos (por exemplo, garrafas) e deixe a água descansar por cerca de 30 segundos dentro do micro-ondas para que a temperatura caia levemente.

- 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.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas, pois podem explodir.
- Ovos devem sempre ser cozidos sem a casca e com a gema furada. Ovos já cozidos, mesmo sem casca, devem ser cortados para serem reaquecidos. Se esta recomendação não for seguida, os ovos poderão explodir.
- Alimentos com pouca umidade como o pão, amendoim, etc., não devem ficar muito tempo dentro do forno, pois poderão incendiar-se.
- Alimentos infantis e mamadeiras devem ser agitados e ter as temperaturas verificadas antes de serem servidos às crianças. SE O CALOR NÃO ESTIVER BEM DISTRIBUÍDO no alimento, pode provocar queimaduras!
- Não coloque mamadeira com o bico no micro-ondas, pois ela pode explodir devido ao entupimento do bico durante o processo de aquecimento.
- Não 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.
- 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.

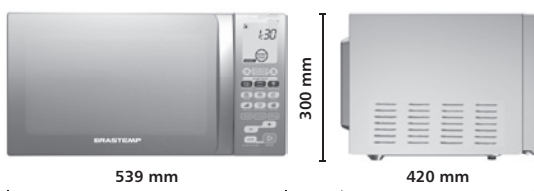
2. Conhecendo seu produto

2.1 Conhecendo o produto

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



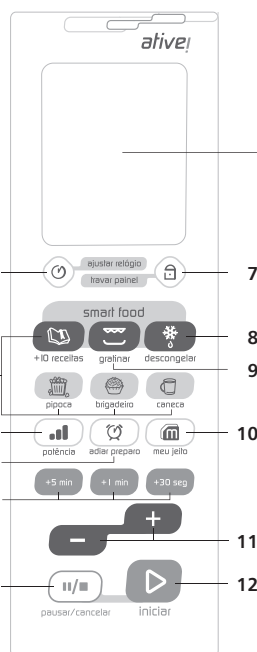
2.2 Dimensões do produto



2.3 Conhecendo o painel de controle

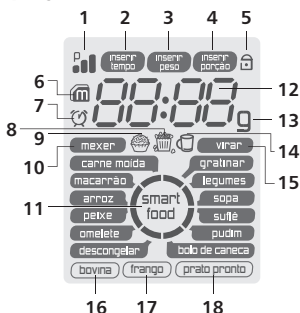
- 1. Relógio**
Para ajustar o horário do relógio do forno.
- 2. Teclas Pré-Programadas**
Permitem o cozimento ou o reaquecimento de alimentos automaticamente, sem que seja necessário programar o nível de potência e o tempo de cozimento.
- 3. Potência**
Para programar o nível de potência de cozimento desejado.
- 4. Adiar Preparo**
Permite que você adie o início do preparo da opção escolhida.
- 5. Teclas Rápidas de Tempo**
Com as teclas rápidas de tempo você acrescenta: +30 seg (30 segundos), +1 min (1 minuto) ou +5 min (5 minutos).
- 6. Tecla Pausar/Cancelar**
Para parar ou cancelar o funcionamento do forno.
- 7. Travar Pannel**
Para travar o painel de controle do micro-ondas.
- 8. Descongela**
Para descongelar carnes bovina, de frango e pratos prontos congelados.
- 9. Gratinar**
Para gratinar ou dourar os alimentos.
- 10. Meu Jeito**
Para programar uma receita de sua preferência.
- 11. Teclas de Seleção**
Para ajustar o tempo de cozimento ou o peso dos alimentos.
- 12. Iniciar**
Para iniciar o funcionamento do forno após programar uma função ou para voltar a programação que foi interrompida.

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



2.4 Conhecendo os símbolos de indicação no display

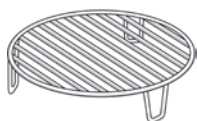
1. Indicador de potência
2. Indicador para inserir tempo.
3. Indicador para inserir peso.
4. Indicador para inserir porção.
5. Indicador da trava do painel.
6. Indicador da função meu jeito.
7. Indicador da função adiar preparo.
8. Indicador da função pipoca.
9. Indicador da função brigadeiro.
10. Indicador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



2.5 Conhecendo o acessório

Descrição: Suporte metálico.

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



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

3. Instalação

3.1 Onde devo instalar?

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

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

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

O micro-ondas deve ser instalado:

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

Para obter o máximo rendimento do seu micro-ondas:

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



3.2 Instalação elétrica

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

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.

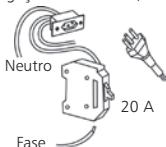


Para instalar corretamente o forno micro-ondas, verifique se a sua residência possui:

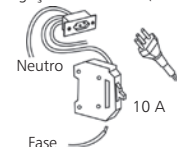
- Instalação elétrica adequada conforme as especificações técnicas fornecidas no final deste manual (ver item 9).
- Uma tomada exclusiva em perfeito estado e com tensão correspondente à do micro-ondas para ligar o aparelho.
- Disjuntores térmicos exclusivos para a tomada onde será ligado o micro-ondas.
- Circuito de alimentação elétrica exclusivo, com queda de tensão de, no máximo, 10%.

- Aterramento conforme a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410 – Seção Aterramento.
- O aterramento do produto não deve ser feito ligando o fio terra ao neutro da rede elétrica ou a canos de água ou de gás.
- O forno deve ser ligado a um circuito de 20 A (127 V) ou 10 A (220 V). A instalação elétrica deve estar de acordo com a norma ABNT (Associação Brasileira de Normas Técnicas) NBR 5410.

Ligação monofásica (127 V)



Ligação monofásica (220 V)



3.3 Instalação do micro-ondas

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

ATENÇÃO

- Não ligue o forno antes de retirar esta fita.

3. Limpe a cavidade interna do micro-ondas com um pano macio. (Para mais informações sobre os procedimentos de limpeza do forno micro-ondas, ver item 6.1).

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



4. Posicione o forno micro-ondas no local de instalação.
5. Monte o prato giratório da seguinte forma:
 - Posicione o suporte do prato giratório na parte inferior da cavidade.
 - Encaixe o suporte do prato giratório e coloque o prato sobre ele.
 - Com a mão, verifique se o prato está bem instalado no produto.
6. Conecte o plugue do micro-ondas em uma tomada que deve estar de acordo com a tensão do aparelho (127 V ou 220 V).
7. Proceda ao teste indicado a seguir - "Testando o micro-ondas".



3.4 Testando o micro-ondas

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

1. Abra a porta do forno.
2. Encha um copo com água limpa e fria e coloque-o sobre o prato giratório. Feche a porta do forno.
3. Aperte a tecla "+ 30 seg (30 segundos)" 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.
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". O micro-ondas voltará a funcionar a partir do ponto em que parou.
6. Para desligar o micro-ondas aperte a tecla "pausar/cancelar" 2 vezes. A luz do forno se apagará e a programação será apagada.

4. Operação

4.1 Acertando o relógio

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

IMPORTANTE!

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

4.2 Travar painel

Com esta função é possível travar o painel de controle do micro-ondas. Use esta função para impedir que o forno seja acionado acidentalmente sem que haja algum alimento no seu interior.

1. Para travar, aperte a tecla **"travar painel"**. O painel de controle ficará travado e não será possível fazer nenhuma programação.
2. Para destravar, aperte a tecla **"travar painel"** novamente. O painel de controle será destravado e voltará a funcionar normalmente.

4.3 Programando tempo e potência

1. Use as teclas rápidas de tempo ou as teclas **" + & - "** para ajustar o tempo de cozimento desejado (entre 00:01 e 95:00).
2. Se você desejar programar uma potência diferente de 100 %, aperte a tecla **"potência"** repetidamente para programar a potência desejada: máxima, média ou mínima, conforme a tabela:

Tecla	Potência	Equivalência
Máxima	820 w	100%
Média	410 w	50%
Mínima	250 w	30%

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

IMPORTANTE!

- Se nenhuma potência for selecionada, o forno começa a funcionar na potência 820 w (máxima).
- Mesmo no caso do produto ainda estar funcionando, ao abrir a porta do forno o funcionamento é interrompido imediatamente. Se quiser que o forno continue a funcionar, basta fechar a porta e apertar a tecla **"iniciar"** novamente. Senão, basta apertar a tecla **"pausar/cancelar"** e a programação é apagada.
- Se a tecla **"iniciar"** for acionada após ajustar somente a potência, o visor digital mostrará a mensagem **"inserir tempo"**. Faça o ajuste do tempo e aperte a tecla **"iniciar"** novamente.
- Utilize preferencialmente recipientes refratários de vidro ou cerâmica. Não utilize recipientes plásticos, pois eles podem derreter. Recipientes de papel também não devem ser utilizados, pois podem incendiar-se.

4.4 Dicas para cozinhar no micro-ondas

Para programar e obter melhores resultados, você precisa conhecer um pouco mais sobre os níveis de potência e tempos de seu micro-ondas. Seu micro-ondas possui 3 níveis de potência que deverão ser usados conforme a necessidade no preparo de alimentos. Veja a tabela de potências a seguir:

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

4.5 Tecla +10 receitas (Smart Food)

A tecla **" + 10 receitas "** possui algumas receitas com tempo e potência pré-programadas. Durante o uso das receitas você poderá acrescentar ou diminuir o tempo pressionando as teclas **" + & - "**.

4.5.1 Tecla Carne Moída

Sugestão de Receita de CARNE MOÍDA.

Ingredientes:

- 200 g de carne moída / 400 g de carne moída.
 - ½ 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:
1. Aperte a tecla **" + 10 receitas "**.
 2. Use as teclas **" + & - "** para selecionar a opção **"carne moída"**.
 3. Aperte a tecla **"iniciar"** para confirmar.
 4. Use as teclas **" + & - "** para selecionar a quantidade de 200 ou 400 g.
 5. Aperte a tecla **"iniciar"**.

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

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.

4.5.2 Tecla Macarrão

Sugestão de Receita de MACARRÃO.

Ingredientes:

- 100 g de macarrão / 200 g de macarrão.
- 1 litro de água fria / 1 ½ 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:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “macarrão”.
3. Aperte a tecla “iniciar” para confirmar.
4. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade de 100 ou 200 g.
5. Aperte a tecla “iniciar”.

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

4.5.3 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:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “arroz”.
3. Aperte a tecla “iniciar” para confirmar.
4. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade de porções (xícaras).
5. Aperte a tecla “iniciar”.

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de porções	Tempo programado
+ & -	1	15 min 00 s
	2	18 min 00 s

4.5.4 Tecla Peixe

Sugestão de Receita de PEIXE.

Ingredientes:

- 500 g de filé de peixe em temperatura ambiente / 1000 g de filé em temperatura ambiente.
- ½ 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:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “peixe”.
3. Aperte a tecla “iniciar” para confirmar.
4. Use as teclas “+ & -” para selecionar a quantidade de 500 ou 1000 g.
5. Aperte a tecla “iniciar”.

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de peixe	Tempo programado
+ & -	500 g	10 min 00 s
	1000 g	14 min 00 s

4.5.5 Tecla Omelete

Sugestão de Receita de OMELETE.

Ingredientes:

- 1 ovo.
- 2 colheres (sopa) de queijo ralado.
- 2 colheres (sopa) de presunto picado.
- Sal, orégano e pimenta do reino a gosto.

Coloque todos os ingredientes no refratário e mexa bem. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “10 receitas”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “omelete”.
3. Aperte a tecla “iniciar”.

4.5.6 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 e 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:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “legumes”.
3. Aperte a tecla “iniciar” para confirmar.
4. Use as teclas “+ & -” para selecionar as quantidades de 200, 350 ou 500 g.
5. Aperte a tecla “iniciar”.

Tecla a apertar no painel numérico	Quantidade de legumes	Tempo programado
+ & -	200 g	2 min 00 s
	350 g	4 min 00 s
	500 g	5 min 40 s

IMPORTANTE

- Esta tecla é recomendada para legumes moles. Em caso de legumes duros como cenoura e batata, faça a programação manualmente conforme item 4.3.

4.5.7 Tecla Sopa

Esta receita deve ser utilizada para preparar sopas instantâneas de embalagens de 20 g. Dissolva a sopa instantânea em água, conforme as instruções da embalagem. Misture bem, leve ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “+ 10 receitas”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “sopa”.
3. Aperte a tecla “iniciar”.

4.5.8 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:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”.
 2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “sufilé”.
 3. Aperte a tecla “iniciar”.
- Esta função está programada apenas para 1 receita de suflê. Se você desejar fazer uma quantidade diferente de suflê faça a programação manualmente, conforme item 4.3.

4.5.9 Tecla Pudim

Sugestão de Receita de PUDIM.

Ingredientes:

- 1 lata de leite condensado.
- 1 lata de leite comum.
- 4 ovos

Misture bem todos os ingredientes e coloque a mistura em um refratário próprio para pudim, com furo no meio. Leve o refratário ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”.
 2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “pudim”.
 3. Aperte a tecla “iniciar”.
- Depois de finalizada a receita, deixe descansar por 15 minutos e depois leve à geladeira por aproximadamente 1 hora.

4.5.10 Tecla Bolo de caneca

Ingredientes:

- 5 colheres de sopa de ovo misturado gema e clara.
- 2 colheres de sopa (rasa) de açúcar.
- 1 colher de sopa de óleo.
- 3 colheres sopa (rasa) de farinha de trigo.
- 1 colher de sopa (rasa) de chocolate.
- 1 colher de sopa de leite.
- 1 colher de café de fermento em pó.
- 10 g de nozes picadas.

Coloque em uma caneca (320 ml) o ovo misturado e bata bem com um garfo. Acrescente o açúcar, o óleo e o leite e continue batendo. Depois coloque a farinha, o chocolate e o fermento em pó e misture bem. Por último coloque as nozes. Leve a caneca ao micro-ondas e:

1. Aperte a tecla “+10 receitas”.
2. Use as teclas “+ & -” para selecionar a opção “bolo de caneca”.
3. Aperte a tecla “iniciar”.

4.5.11 Tecla Gratinar

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

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

IMPORTANTE

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

4.5.12 Tecla Descongelar

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

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

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

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.

IMPORTANTE

- A qualidade, quantidade, composição, origem e forma dos alimentos submetidos ao descongelamento, bem como as variações de tensão da rede elétrica onde o seu micro-ondas está conectado, podem provocar alterações no resultado final e no tempo necessário para o cozimento dos alimentos. Assim, caso não sejam obtidos resultados satisfatórios com o uso das funções de “descongelar prato pronto” e “descongelar carnes” do forno, recomendamos que você siga as instruções do item 4.3 e selecione potência média para descongelar pratos prontos e potência mínima para descongelar carnes.

4.6 Tecla Brigadeiro

Sugestão de Receita de BRIGADEIRO.

Ingredientes:

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

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

1. Aperte a tecla “brigadeiro”.
2. Aperte a tecla “iniciar”.
3. Após 3 minutos, soará um bip e o display mostrará “mexer”. Abra a porta e mexa o brigadeiro. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
4. Aperte a tecla “iniciar” novamente para continuar o preparo.
5. Após 2 minutos, soará novamente um bip e o display mostrará “mexer”. Abra a porta e mexa o brigadeiro novamente. Volte o refratário para o micro-ondas e feche a porta.
6. 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 4.3.

4.7 Tecla Caneca

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

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

4.8 Tecla Pipoca

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

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

IMPORTANTE

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

4.9 Tecla Adiar preparo

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

1. Programe a função, tempo e potência desejados.
 2. Aperte a tecla **"adiar preparo"**.
 3. Use as teclas **"+ & -"** para ajustar em quanto tempo que você deseja adiar.
 4. Aperte a tecla **"iniciar"**.
- O tempo do adiamento do preparo aparecerá no visor em contagem regressiva. Ao terminar, o forno irá iniciar o funcionamento na função ajustada.

4.10 Tecla Meu jeito

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

1. Aperte a tecla **"meu jeito"**.
2. Ajuste a potência desejada através da tecla **"potência"**.
3. Use as teclas **"+ & -"** para ajustar o tempo desejado.
4. Aperte a tecla **"iniciar"**.
5. O micro-ondas iniciará o funcionamento. Se você não utilizar essa função no mesmo momento aperte a tecla **"pausar/cancelar"**.

6. Pressione a tecla **"meu jeito"** todas as vezes que você deseja preparar a sua receita.
- Você pode modificar a programação da tecla **"meu jeito"** quantas vezes quiser. Em caso de queda ou falta de energia elétrica a tecla **"meu jeito"** voltará a ter a programação original (10 min. na potência máxima).

4.11 Teclas rápidas de tempo (+ 30 seg, + 1 min, + 5 min)

Escolha as teclas rápidas de 30 seg, 1 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.

5. Dicas

5.1 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.

5.2 Técnicas para cozinhar em micro-ondas

- Posição dos alimentos: procure sempre arrumar os alimentos em forma circular, deixando o centro vazio, formando um anel na borda do prato. Alguns alimentos precisam ser mexidos, virados ou reaquecidos nos recipientes. Os de tamanho médio ou grande devem ser virados de lado para acelerar o cozimento mais uniforme ou mexidos das bordas para o centro e vice e versa, uma ou duas vezes.
- Cozimento lento: o uso de potências menores permite uma melhor distribuição do calor nos alimentos e faz com que os cremes mantenham a sua cremosidade e que as carnes mais duras amoleçam.
- Uso de tampas: os alimentos cozidos com tampa no fogão (por exemplo, arroz) 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 linguiça).

6. Manutenção

6.1 Fazendo a limpeza do micro-ondas

ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

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

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

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

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

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

IMPORTANTE

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

7. Questões ambientais

7.1 Embalagem

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

7.2 Produto

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

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

7.3 Descarte

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

8. Soluções para a maioria dos problemas

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

Problema	Verifique
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” 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.
Estalos e faíscas	Se as saídas de ar estão obstruídas.
	Se o utensílio utilizado é metálico ou tem frisos ou detalhes em metal e está muito próximo às paredes do forno (distância mínima de 5 cm).
	Se o papel alumínio utilizado para cobrir os alimentos está encostando na parede do forno (distância mínima de 5 cm).
	Se a embalagem utilizada contém clips ou grampos de metal.
	Se o alimento está embalado em papel reciclado.
Ocorrências especialmente normais	Se foi usada esponja de aço na limpeza interna do forno.
	Condensação de vapor na porta e no interior do forno, em regiões de clima frio e/ou úmido.
	Vapores saindo pelas laterais da porta ou pelas aberturas de ventilação (saídas de ar).
	Ruídos descontínuos quando o aparelho está funcionando em potência que não seja a máxima (820 w).
	Prato giratório alternando o sentido do giro.
Oscilação de tensão	Aquecimento da parte externa do gabinete, principalmente a superior, durante e após o uso.
	Estalos durante o cozimento.
	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.

9. Dados técnicos.....

	BMF45ABHNA BMF45BBHNA	BMF45ABBNA BMF45BBBNA	BMT45ARHNA BMT45BRHNA	BMT45ARBNA BMT45BRBNA	BMK45AEHNA	BMK45AEBNA
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420	300x539x420
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm	366x608x478	366x608x478	366x608x478	366x608x478	366x608x478	366x608x478
Peso Líquido (kg)	16	16	16	16	16	16
Peso do Produto Embalado (kg)	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7	17,7
Volume da Cavidade (litros)	30	30	30	30	30	30
Tensão (V)	127	220	127	220	127	220
Frequência da Rede (Hz)	60	60	60	60	60	60
Frequência de Operação (MHz)	2450	2450	2450	2450	2450	2450
Oscilações Permissíveis de Tensão (V)	108–132	198–242	108–132	198–242	108–132	198–242
Chave Disjuntora Térmica (A)	20	10	20	10	20	10
Potência Útil - Micro-ondas (w)	820	820	820	820	820	820
Consumo no Modo Micro-ondas (w)	1400	1400	1400	1400	1400	1400

10. Garantia.....

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

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

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

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou pela Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação.

Durante o período de vigência da garantia, o produto terá assistência técnica da Rede de Serviços Brastemp.

Para eventuais consertos, o consumidor deverá levar seu produto até uma assistência técnica autorizada.

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

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

- O uso do produto não for exclusivamente doméstico;
- Não forem observadas as orientações e recomendações do Manual do Consumidor

quanto a utilização do produto, bem como do acessório que acompanha o produto;

- Na instalação do produto não forem 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, má conservação, uso inadequado ou se o produto tiver sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado conserto por pessoas ou entidades não credenciadas pela Whirlpool S.A.;
- Houver sinais de violação do produto, remoção e/ou adulteração do número de série ou da etiqueta de identificação do produto.

As garantias legal e/ou especial não cobrem:

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

rede elétrica, de gás ou hidráulica, alvenaria, aterramento, esgoto, etc.;

- Falhas no funcionamento do produto 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 falha

no produto foi causada por motivo não coberto por esta garantia.

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

A garantia especial não cobre:

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

Considerações Gerais:

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

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

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

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



Rede de Serviços

Capitais e regiões metropolitanas:	Demais localidades:
3003-0099	0800 970 0999
www.brastemp.com.br	

**PRODUZIDO NO
PÓLO INDUSTRIAL
DE MANAUS**

