MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP

Cooktops ative!

BDD61/BDD75/ BDD62/BDT62/ BDD85/BDT85

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.

Autênticos. A Brastemp acredita que todos os momentos da vida são importantes e devem ser memoráveis, impecáveis. Por isso, desenvolve produtos para toda a família que superam as expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite ao máximo o seu novo produto.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

Fale com a Brastemp

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
Todo cuidado na hora da instalação, manutenção ou reparo do seu eletrodoméstico Brastemp.

- O único garantido pelo fabricante, atende dentro e fora da garantia;
- Técnicos treinados pela fábrica;
- Peças originais.

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675 – Jardim Santa Emília
CEP 04183-901 – São Paulo – SP

Sumário

1. Segurança 4

2. Conhecendo seu Cooktop 6

2.1. Descrição e símbolos dos produtos 6

3. Identificando seu Cooktop 7

4. Instalando seu Cooktop 7

4.1. Distâncias e medidas de instalação 8

4.2. Conexão de gás 10

4.3. Condições para instalação elétrica 13

4.4. Instalação do Cooktop no nicho 13

5. Usando seu Cooktop 14

5.1. Ligando o Cooktop 14

5.2. Botões de controle (manípulos) 14

5.3. Dicas de uso 15

6. Display eletrônico: Touch Timer 16

7. Limpeza e manutenção 17

8. Características técnicas 19

9. Como resolver problemas 20

10. Questões ambientais 21

11. Fale com a Brastemp 21

12. Termo de garantia 22

NOTA: Todas as imagens contidas neste manual são meramente ilustrativas.

W11169633_revC_07-21.indd 3 19/07/2021 11:18:20

1. Segurança

Instruções importantes de segurança

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

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, causar 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 ocorrer danos graves, se as instruções não forem seguidas imediatamente.**

ADVERTÊNCIA — **Existe risco de você perder a vida ou de ocorrer 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.

Itens de segurança

- Utilize sempre mangueiras metálicas e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO. Verifique a validade das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário;
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação. Instale o Cooktop de acordo com as especificações descritas no manual de instruções;
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção do produto;
- Não use extensões, adaptadores ou T's;
- Siga corretamente estas instruções, evitando, assim, riscos de explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deverá ser acionada a Rede de Serviços Brastemp, que realizará a substituição, a fim de evitar riscos;
- ATENÇÃO: se a superfície do vidro estiver quebrada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.

W11169633_revC_07-21.indd 4 19/07/2021 11:18:20

Dicas importantes

- Este produto foi projetado para ser utilizado somente para fins de cozimento de alimentos em uso doméstico. Qualquer outro uso deste produto é considerado impróprio;
- Instale e posicione o Cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual;
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Cooktop, não entrem em contato com peças quentes;
- Certifique-se de que as trempes (grades) do seu Cooktop e os queimadores (bocas) estejam corretamente encaixados;
- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apoie-o cuidadosamente em uma superfície;
- Este aparelho não se destina a 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;
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso ou após o uso, enquanto estiver quente;
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande;
- Não use o Cooktop como uma superfície de trabalho ou suporte a outras atividades que não sejam cozinhar;
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do Cooktop;
- Não pendure panos, roupas e similares próximo ao produto;
- Em caso de queda do produto ou algum impacto, não o utilize e chame a Rede de Serviços Brastemp;
- Todos os serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp e serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia ou o período preestabelecido de garantia tenha se expirado.

IMPORTANTE:

Ao sentir cheiro de gás dentro de casa, tome as seguintes providências:

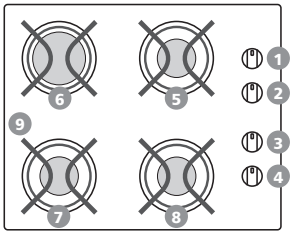
- Feche o registro de gás da casa;
- Abra todas as janelas e portas para ventilar o ambiente;
- Não acenda qualquer tipo de chama ou faísca;
- Não acenda as luzes nem outro aparelho elétrico (exemplo: ventilador, exaustor);
- Caso você não identifique o problema, contate a Rede de Serviços Brastemp ou, se o gás é fornecido pela rede pública, chame a companhia de gás do seu Estado.

- Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Durante o uso do Cooktop, algumas partes acessíveis podem esquentar, inclusive partes externas. Não entre contato com as partes que aquecem durante o uso do Cooktop.

W11169633_revC_07-21.indd 5 19/07/2021 11:18:20

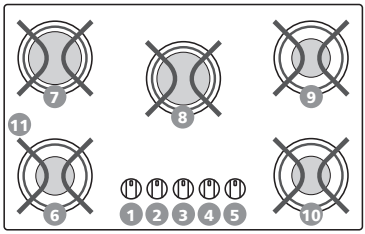
2. Conhecendo seu Cooktop .....

2.1. Descrição e símbolos dos produtos



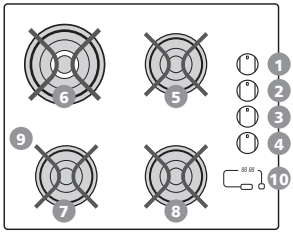
Modelo BDD61

1. Botão controle queimador semirrápido (5)
2. Botão controle queimador rápido (6)
3. Botão controle queimador semirrápido (7)
4. Botão controle queimador semirrápido (8)
9. Trempes removíveis dos queimadores rápidos e semirrápidos



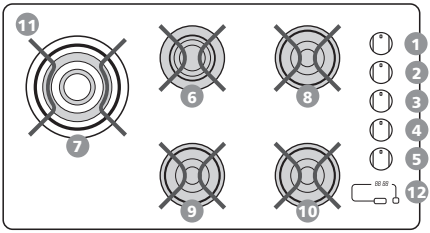
Modelo BDD75

1. Botão controle queimador semirrápido (6)
2. Botão controle queimador rápido (7)
3. Botão controle queimador rápido (8)
4. Botão controle queimador semirrápido (9)
5. Botão controle queimador semirrápido (10)
11. Trempes removíveis dos queimadores rápidos e semirrápidos



Modelo BDD62/BDT62

1. Botão controle queimador semirrápido (5)
2. Botão controle queimador megachama (6)
3. Botão controle queimador semirrápido (7)
4. Botão controle queimador semirrápido (8)
9. Trempes removíveis dos queimadores megachama e semirrápidos
10. Timer (apenas no modelo BDT62)



Modelos BDD85/BDT85

1. Botão controle queimador semirrápido (8)
2. Botão controle queimador rápido (6)
3. Botão controle queimador quadrichama (7)
4. Botão controle queimador semirrápido (9)
5. Botão controle queimador semirrápido (10)
11. Trempes removíveis dos queimadores quadrichama, rápido e semirrápidos
12. Timer (apenas no modelo BDT75)

W11169633_revC_07-21.indd 6 19/07/2021 11:18:20

IMPORTANTE:

Ao posicionar as trempes, certifique-se de que elas foram posicionadas corretamente sobre o disco e os queimadores.
Garanta também que as capas dos queimadores estejam niveladas, pois, se estiverem desniveladas, podem dificultar o acendimento dos queimadores.

3. Identificando seu Cooktop

Modelo	**BDD61**	**BDD75**	**BDD62 / BDT62**	**BDD85 / BDT85**
Família			**Ative**	
Cor	preto	preto	preto	preto
Mesa				
Queimadores	4	5	4	5
Megachama	-	-	1	-
Quadrichama	-	-	-	1
Queimador rápido	1	2	-	1
Queimador semirrápido	3	3	3	3
Material mesa	vidro	vidro	vidro	vidro
Trempes	individuais	individuais	individuais	individuais
Material trempes	aço	aço	aço	aço
Acendimento	super automático	super automático	super automático	super automático
Touch Timer	-	-	digital*	digital*

* Touch Timer somente nos modelos BDT62 e BDT85

4. Instalando seu Cooktop

Esse Cooktop não requer instalação especializada, sendo necessário apenas seguir os procedimentos básicos contidos nesse manual. Se preferir, contate o Serviço Autorizado Brastemp para realizar a instalação, porém as despesas e acessórios inerentes à instalação não são gratuitos e serão cobrados.

W11169633_revC_07-21.indd 7 19/07/2021 11:18:20

Condições necessárias para instalação:

- A tomada, na qual será ligado o plugue de seu Cooktop, deve ter acesso fácil, estar fora do nicho e distante da fonte de aquecimento;
- Verifique se o tipo e pressão de gás, disponíveis na sua residência, estão de acordo com o especificado na etiqueta de identificação do produto, localizada na parte inferior;
- O ponto de conexão do botijão de gás ou do gás canalizado de sua residência deve estar localizado, no máximo, a 1 m do centro de seu Cooktop, em local de fácil acesso para permitir a conexão e inspeção;
- Caso o seu gás seja canalizado, é necessário um registro de parede em boas condições e posicionado em local de fácil acesso, exclusivo para o seu Cooktop;
- Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes ao Cooktop devem resistir ao calor;
- Este produto pode ser instalado em uma bancada de 20 mm a 70 mm de espessura.
- O produto sai de fábrica ajustado para uso com gás GLP. Se você for utilizar gás natural, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp e solicite a conversão de seu produto;
- É necessário permitir a desconexão do aparelho da rede de alimentação após a instalação.

ATENÇÃO:

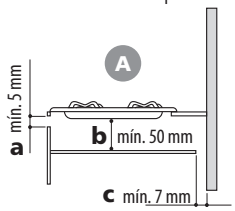
- Seu Cooktop deve ser instalado em um local arejado, porém livre de correntes de ar que apaguem as chamas e longe de áreas de circulação de pessoas. Não instalar o Cooktop em ambientes externos ou enclausurados;
- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões estejam na posição desligado;
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.

IMPORTANTE:

A primeira conversão do seu produto será gratuita desde que realizada dentro do prazo de 365 dias a contar da data de emissão da nota fiscal. Todas as peças e conexões devem ser adquiridas pelo usuário.

4.1. Distâncias e medidas de instalação

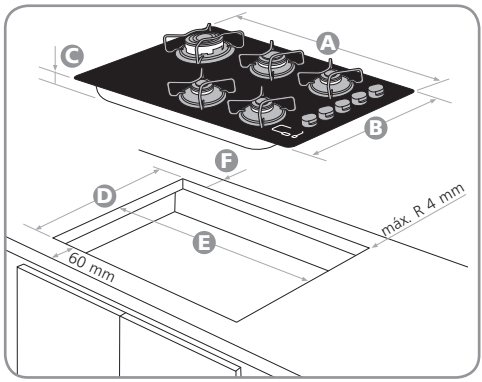
Vista lateral do produto



a	Vão frontal	mín. 5 mm
b	Distância entre o fundo do produto e o item abaixo para circulação de ar	mín. 50 mm máx. 150 mm
c	Vão na parte traseira do objeto posicionado abaixo do Cooktop	mín. 7 mm

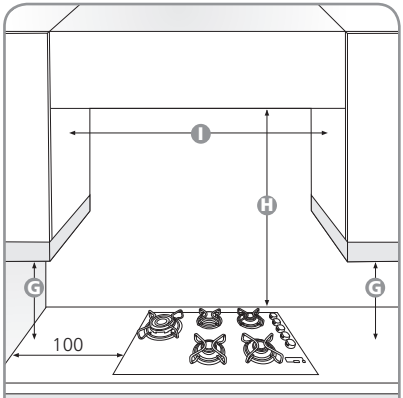
W11169633_revC_07-21.indd 8 19/07/2021 11:18:21

A distância entre a face inferior do Cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na figura (A);
As distâncias mínimas de 5 mm e 7 mm indicadas na figura são aberturas para ventilação e não devem estar obstruídas;
Se uma coifa for instalada sobre o Cooktop, leia as instruções contidas no manual da mesma e observe as distâncias recomendadas para a instalação, respeitando sempre as distâncias mínimas, indicadas nas figuras ao lado.



Dimensões para a instalação (mm)

Dimensões	BDD61	BDD75	BDD62 BDT62	BDD85 BDT85
A	565	730	590	850
B	460	460	485	460
C	86	86	86	86
D (medida do nicho)	350	350	350	405
E (medida do nicho)	530	635	530	815
F (mín.)	65	80	90	80
G (mín.)	400	400	400	400
H (mín.)	750	750	750	750
I (mín.)	600	750	620	870



Distâncias em mm

IMPORTANTE:

Deve ser respeitada uma distância mínima de 50 mm entre o fundo do Cooktop e qualquer objeto ou alimento que venha a ser depositado abaixo do produto.

W11169633_revC_07-21.indd 9 19/07/2021 11:18:21

- Caso não haja um forno instalado sob o Cooktop, um painel deve ser colocado sob o mesmo para evitar danos e proteger o móvel;
- A distância entre a parte inferior do aparelho e o painel de separação deve respeitar as dimensões indicadas na figura;
- Para um correto funcionamento do produto, não tape a abertura mínima entre a bancada de trabalho e o lado superior da placa do móvel (mín. 7 mm);
- No caso de instalação de um forno debaixo do Cooktop, certifique-se de que ele está equipado com um sistema de ventilação;
- Não instale o Cooktop por cima da lava-louça ou da máquina de lavar, para que os circuitos eletrônicos não entrem em contato com vapor ou umidade, o que pode danificá-los.

4.2. Conexão de gás

⚠ ADVERTÊNCIA

RISCO DE INCÊNDIO

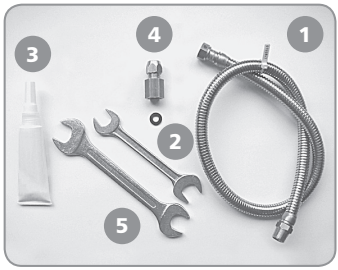
- Utilize sempre mangueiras e reguladores de pressão certificados pelo INMETRO;
- Verifique as validades das mangueiras e reguladores de pressão e substitua-os, se necessário;
- Fixe e aperte adequadamente todas as conexões de gás durante a instalação;
- Instale o Cooktop de acordo com as especificações descritas neste manual;
- Siga corretamente estas instruções, evitando, assim, riscos de explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas.

A conexão do Cooktop à tubulação ou botijão de gás deve ser feita utilizando os acessórios adequados, considerando que a entrada de gás do Cooktop é do tipo engate rápido que necessita de adaptador para conexão à mangueira flexível do tipo metálica, conforme demonstrado a seguir:

W11169633_revC_07-21.indd 10 19/07/2021 11:18:21

4.2.1 Conexões e acessórios necessários para instalação

1. Mangueira metálica flexível de ½" com 1,25 m de comprimento e aprovada conforme NBR 14177.
2. Arruela de vedação.
3. Pasta para vedar.
4. Um adaptador (para modelo com saída de gás com bico tipo "mamadeira").
5. Duas chaves de boca.



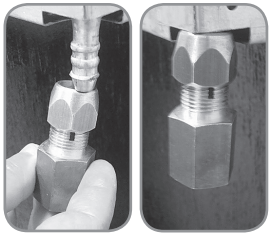
IMPORTANTE:

Os acessórios não acompanham o produto, podendo ser adquiridos na Rede de Serviços Brastemp.

4.2.2 Sequência da instalação da mangueira de gás

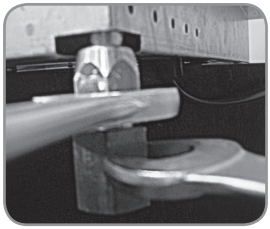
ATENÇÃO:

- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões e registro de gás estejam na posição fechado;
- Esteja atento às datas de validade do regulador de pressão, do botijão e da mangueira. Nunca deixe de fazer a substituição antes de vencer o prazo de validade.

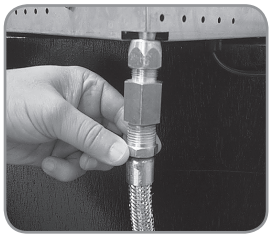


1. Encaixar o adaptador no engate rápido de seu cooktop, com a porca não rosqueada.

   Certifique-se de que o adaptador foi bem encaixado ao engate rápido.

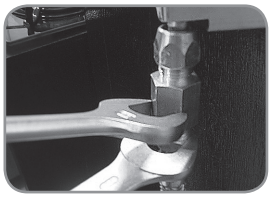


2. Com o auxílio de duas chaves realize o aperto da porca do adaptador.

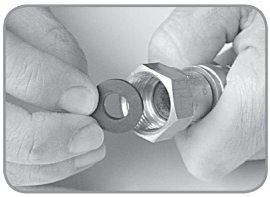


3. Rosqueie a ponta "macho" da mangueira metálica no adaptador. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.

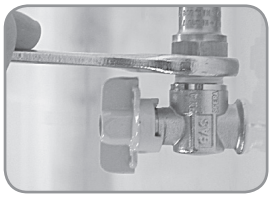
W11169633_revC_07-21.indd 11 19/07/2021 11:18:21



4. Com o auxílio de duas chaves realizar o aperto da mangueira no adaptador.



5. Coloque a arruela de vedação dentro da rosca interna da mangueira metálica.



6. Rosqueie a mangueira metálica no registro de gás com o auxilio de duas chaves. Utilize pasta vedante para auxiliar na vedação.

IMPORTANTE:

Após a instalação, abra o registro de gás e verifique todas as conexões manuseadas, com espuma de sabão, certificando-se de que não há vazamento. Se houver formação de bolhas, refaça a conexão.

4.2.3 Ponto de saída de gás e registro

ATENÇÃO:

- O registro de gás deve ser exclusivo para o Cooktop e estar dentro do ambiente em que o produto se encontra;
- O registro deve estar visível, em local de fácil acesso, sem quaisquer restrições e sempre fora do nicho/gabinete, podendo ser fechado/desligado rapidamente, caso ocorra algum problema;
- Para a adequação do ponto de gás e do posicionamento do registro, utilize as conexões de cobre ou aço conforme a NBR 15526. Para maiores informações consulte a Rede de Serviços Brastemp.

IMPORTANTE:

Se as orientações sobre o posicionamento do registro de gás não forem seguidas, será necessária a retirada do Cooktop do nicho/gabinete, para que a instalação seja feita adequadamente e o registro esteja com fácil acesso.

W11169633_revC_07-21.indd 12 19/07/2021 11:18:21

4.3. Condições para instalação elétrica

⚠ ADVERTÊNCIA

RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO

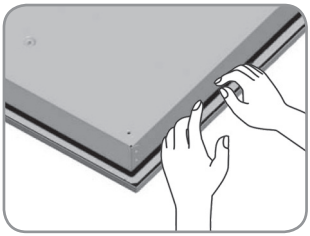
- Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
- Não remova o pino central de aterramento do plugue.
- Não use adaptadores, extensões ou T's na tomada.
- Retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não seguir estas instruções pode resultar em morte, incêndio ou choque elétrico.

Este produto está preparado para ser ligado a uma tensão de 127 ou 220 volts.

ATENÇÃO:

- O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 - seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado;
- Conecte o plugue do cabo de força na tomada e verifique se o abastecimento de gás está normal.

4.4. Instalação do Cooktop no nicho



1. Verifique se o Cooktop está com a borracha de vedação em toda a sua volta. Se não estiver, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.

2. Posicione o Cooktop dentro do nicho, de acordo com as dimensões indicadas na página 9.

W11169633_revC_07-21.indd 13 19/07/2021 11:18:22

5. Usando seu Cooktop

Verifique se todos os queimadores estão bem encaixados. Nunca acenda o fogo sem que os queimadores e as capas estejam encaixados corretamente. Isto evita má formação da chama e deformações nas peças.

5.1. Ligando o Cooktop

1. Localize o botão correspondente ao queimador a ser utilizado.
2. Pressione e gire lentamente o botão no sentido anti-horário (para a esquerda) até a posição de chama máxima (indicada pela estrela).
3. Mantenha o botão nesta posição por 3 a 5 segundos, até que o queimador acenda e a chama se estabilize.
4. Se a chama não acender ou apagar, volte o botão para a posição fechado e espere pelo menos 1 minuto para que o gás liberado se espalhe. Verifique se as peças do queimador correspondente estão ajustadas e repita o procedimento.
5. Regule o botão para a intensidade de chama desejada.
6. Para desligar, gire o botão no sentido horário (para a direita) até a posição desligado.

Em caso de falta de energia elétrica, você pode acender os queimadores utilizando fósforos, normalmente.

ATENÇÃO:

- Durante o acendimento de qualquer um dos queimadores da mesa, todos emitirão faíscas. Isto é normal;
- Ao desligar qualquer queimador, certifique-se de que esteja na posição desligado.

5.2. Botões de controle (manípulos)

Os botões de seu Cooktop possuem acendimento superautomático.

Posição desligado

Posição de chama máxima

Posição de chama mínima

IMPORTANTE:

Para facilitar a limpeza, os botões do seu Cooktop são removíveis.
Tome cuidado para não obstruir, com detritos, as entradas de ar do selo abaixo do botão durante a limpeza evitando, assim, desregular a chama dos queimadores.

W11169633_revC_07-21.indd 14 19/07/2021 11:18:22

5.3. Dicas de uso

Leia estas instruções para obter o melhor desempenho de seu Cooktop.

- Use panelas com um diâmetro adequado para cada tipo de queimador (veja tabela ao lado);
- Use a quantidade apropriada de água para cozinhar os alimentos;
- Não utilize panelas com diâmetro maior que 22 cm próximo aos botões e timer;
- Observe sempre a centralização das panelas sobre a chama para obter maior performance do seu produto;
- Mantenha distância suficiente entre panelas botões/timer, como condição para o adequado manuseio;

Tipo de Queimador	Diâmetro dos recipientes
Quadrichama	de 16 a 30 cm
Megachama	de 16 a 26 cm
Rápido	de 14 a 24 cm
Semirrápido	de 12 a 22 cm

IMPORTANTE:

- Utilize apenas panelas de fundo plano. Panelas com fundo arredondado não se apóiam adequadamente sobre as trempes.

- Sempre centralize as panelas sobre as trempes.
- Nunca deixe as panelas ou recipientes muito próximos dos botões, para permitir seu manuseio e evitar que aqueçam excessivamente. Mantenha sempre uma distância mínima de 2 cm.
- Nunca utilize panelas com fundo teflonado.
- Não utilize panelas de barro.
- Não utilizar panelas cujo peso próprio acrescido do conteúdo ultrapasse 10 kg.
- Quando utilizar panelas com cabo longo, procurar alinhá-lo com arame de suporte da trempe.
- A estabilidade das panelas sobre a trempe depende do material da panela, seu formato e do peso do seu conteúdo. Sempre avalie a estabilidade da panela antes de deixá-la solta sobre as trempes.

- Evite a perda desnecessária de água, usando a tampa;
- Não use panelas que excedam o tamanho máximo do Cooktop;
- Nunca mergulhe os queimadores, capas, trempes e manípulos ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores, capas, trempes e manípulos na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los;
- Nunca utilize dois queimadores, simultaneamente, com apenas um recipiente;

IMPORTANTE:

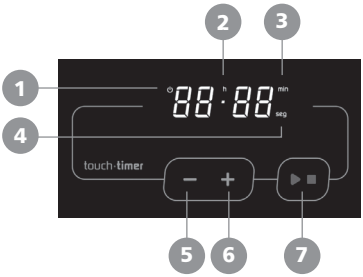
Cuidado ao posicionar ou movimentar as trempes sobre a mesa de vidro, para evitar impactos ou riscos.

W11169633_revC_07-21.indd 15 19/07/2021 11:18:22

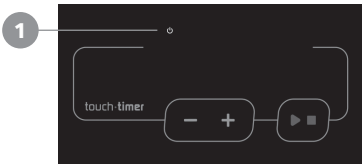
- Não deixe que as chamas escapem pelas laterais das panelas. Mantenha a panela sempre centralizada sobre as trempes. Escolha o queimador mais adequado para o tamanho de seu recipiente;
- Evite deixar os cabos das panelas voltados para fora do Cooktop;
- Nunca utilize papel alumínio para cobrir a mesa e/ou queimadores, pois podem manchá-la ou entupir as saídas de gás, prejudicando o desempenho da chama.

6. Display eletrônico: Touch Timer .....

6.1. Descrição do display eletrônico:



1. Indicação de modo standby (apenas esta luz aparecerá no display)
2. Indicação de hora
3. Indicação de minuto
4. Indicação de segundo
5. Tecla para diminuir o tempo mostrado no indicador
6. Tecla para aumentar o tempo mostrado no indicador
7. Tecla para iniciar/parar a contagem do tempo



Ao ligar o produto na tomada, um sinal sonoro será emitido, as luzes do display se acenderão e, em seguida, ele entrará em modo standby (apenas a luz 1 acenderá no display).
O display também entrará em modo standby após 1 minuto sem interação do usuário.

6.2. Ajustando o timer do seu Cooktop

Essa função permite programar um contador de tempo regressivo. Quando esse tempo terminar, um alarme sonoro será emitido.
O tempo mínimo de programação é de 1 minuto e o tempo máximo de 24 horas. O display mostrará o indicador de horas, minutos e segundos de acordo com o tempo programado. Os passos a seguir descrevem como programar o timer. O display sairá do modo standby assim que o usuário pressionar uma das teclas do painel e mostrará "00:00", enquanto os pontos piscam.

W11169633_revC_07-21.indd 16 19/07/2021 11:18:22

1. Defina o tempo desejado utilizando as teclas − e +. Mantenha a tecla pressionada para aumentar ou reduzir o tempo mais rapidamente.
2. Pressione a tecla ▶■ para iniciar a contagem regressiva.
3. Durante a contagem regressiva, você pode alterar o tempo pressionando as teclas − e +. O timer avançará de 1 em 1 minuto, caso o tempo marcado esteja entre 0 e 19 minutos, de 5 em 5 minutos, caso o tempo marcado esteja entre 20 e 55 minutos e de 10 em 10 minutos, quando o tempo marcado estiver entre 1 hora e 23h e 50 minutos. Por exemplo: se o tempo marcado for de 22 minutos, o timer avançará para 25 min, 30 min, 35 min e assim por diante.

Ao final do tempo programado, o timer emitirá um sinal sonoro e o display permanecerá piscando "00:00". Para voltar ao modo standby, basta clicar na tecla ▶■. Após dois minutos, a partir do fim do tempo programado, o display entrará em modo standby automaticamente, caso nenhuma tecla seja pressionada.

IMPORTANTE:

O timer não tem a função de desligar as chamas.

7. Limpeza e manutenção .....

- Sempre desconecte o Cooktop da tomada elétrica e espere que esfrie antes de limpar ou fazer a manutenção;
- Para manter o Cooktop em boas condições, conserve-o limpo, removendo restos de alimentos antes do uso;
- Não deixe acumular gordura sobre o Cooktop;
- Não use produtos corrosivos e à base de cloro ou similares para limpar o seu Cooktop;

ATENÇÃO:

- Caso ocorra derramamento de líquidos e alimentos, limpe a mesa de vidro com detergente neutro, água e pano macio e seque após a limpeza, evitando manchas.

- Não use vapor para limpeza;
- Não use produtos inflamáveis;
- Não deixe produtos ácidos ou alcalinos como vinagre, mostarda, sal, açúcar ou suco de limão sobre a mesa de vidro;

W11169633_revC_07-21.indd 17 19/07/2021 11:18:22

- Use palha de aço somente para a limpeza das trempes e capas dos queimadores. Caso as trempes apresentem riscos na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro para remover as manchas;
- Para realizar a limpeza no local do timer, siga as mesmas instruções, observando, porém, se não houve acionamento involuntário; caso tenha havido, basta cancelar a contagem de tempo;
- Após a limpeza no local do timer, aguarde de 20 a 30 segundos para utilizá-lo.

Cuidado e manutenção dos componentes do Cooktop

As trempes, capas e queimadores devem ser removidos para uma limpeza adequada.

1. Lave cuidadosamente com esponja, água e detergente neutro, removendo qualquer tipo de sujeira impregnada.
2. Enxágue e seque adequadamente o Cooktop e todas as peças.
3. Recoloque os queimadores e as capas.
4. Ao posicionar as trempes, garanta que elas estejam centralizadas e bem encaixadas.

NOTA: caso exista acúmulo de sujeira nos acendedores eletrônicos, certifique-se de que o plugue de seu cooktop esteja desconectado da tomada e utilize um pano úmido para realizar a limpeza.

IMPORTANTE:

- Tenha cuidado especialmente quando o Cooktop estiver sem os queimadores. Não deixe cair detritos ou fiapos no sistema de gás, pois isso pode desregular a chama ou causar entupimento do sistema de gás;
- Seque adequadamente os componentes antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás.

W11169633_revC_07-21.indd 18 19/07/2021 11:18:22

8. Características técnicas

	BDD61	BDD75	BDD62/BDT62	BDD85/BDT85
Dimensões Externas do Produto (altura x largura x profundidade) em mm:	86 x 565 x 460	86 x 730 x 460	86 x 590 x 485	86 x 850 x 460
Dimensões do Produto Embalado (altura x largura x profundidade) em mm:	190 x 595 x 500	200 x 770 x 500	200 x 640 x 520	200 x 890 x 500
Peso Líquido do Produto (kg)	8	10	9	12,2
Peso do Produto Embalado (kg)	9,2	11,4	10,5	14,2
Tensão de Entrada (V)	bivolt*	bivolt*	bivolt*	bivolt*
Frequência (Hz)	60	60	60	60
Potência Elétrica Nominal Máxima (W)	0,8 (127 V) e 3,2 (220 V)	0,8 (127 V) e 3,2 (220 V)	0,8 (127 V) e 3,2 (220 V) / 1,6 (127 V) e 4,1 (220 V)	0,8 (127 V) e 3,2 (220 V) / 1,6 (127 V) e 4,1 (220 V)

*Apto para tensões 127 e 220 V.

Tabela de Potência

Modelo	Tipo de Gás	Tipo de Queimador	Potência Nominal (kW)	Potência Nominal Total (kW)	Pressão Estática de Gás (kPa)	Pressão Dinâmica de Gás (kPa)
BDD61	G20 (GN)	rápido	3,0	8,4	1,96	1,47
		semirrápido	1,8			
	G30 (GLP)	rápido	3,0		2,75	1,96
		semirrápido	1,8			
BDD75	G20 (GN)	rápido	3,0	11,4	1,96	1,47
		semirrápido	1,8			
	G30 (GLP)	rápido	3,0		2,75	1,96
		semirrápido	1,8			
BDD62/ BDT62	G20 (GN)	megachama	2,95	8,35	1,96	1,47
		semirrápido	1,8			
	G30 (GLP)	megachama	3	8,40	2,75	1,96
		semirrápido	1,8			
BDD85/ BDT85	G20 (GN)	quadrichama	3,05	11,45	1,96	1,47
		rápido	3,0			
		semirrápido	1,8			
	G30 (GLP)	quadrichama	3,35	11,75	2,75	1,96
		rápido	3,0			
		semirrápido	1,8			

W11169633_revC_07-21.indd 19 19/07/2021 11:18:22

9. Como resolver problemas

Ocorrência:	Verifique se:
O queimador não acende ou a chama está instável.	• Houve interrupção do gás ou eletricidade ou o botão de controle encontra-se na posição apropriada; • Houve corte no fornecimento de gás; • As aberturas do queimador estão bloqueadas; • Há sujeira na extremidade do acendedor eletrônico; • Todas as peças do queimador estão posicionadas corretamente; • A capa do queimador está desalinhada; • O queimador está molhado ou com umidade; • O plugue do cabo de força está conectado. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada; • O registro de gás está aberto.
A chama não permanece estável.	• As aberturas do queimador estão bloqueadas; • A capa do queimador está desalinhada; • O queimador está molhado ou com umidade; • Há chama em todos os furos.
Os recipientes estão instáveis.	• O fundo do recipiente é plano; • O recipiente está centralizado com relação ao queimador; • As trempes estão corretamente posicionadas no disco.
A chama se apaga de vez em quando.	• Há corrente de ar na direção do Cooktop; • Todos os queimadores estão encaixados corretamente; • O gás está acabando.
O Touch Timer não liga.	• O plugue do cabo de força está conectado a uma tomada efetiva. No caso de incompatibilidade do plugue com a tomada, troque a tomada por uma adequada.

Caso os problemas persistam, após as verificações sugeridas, entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp.

W11169633_revC_07-21.indd 20 19/07/2021 11:18:22

10. Questões ambientais

Embalagem
A Brastemp procura, em seus novos projetos, usar embalagens feitas de materiais recicláveis, cujas partes sejam de fácil sepração. Portanto, as peças das embalagens (calços de isopor, sacos plásticos e caixa de papelão) devem ter o seu descarte de maneira consciente, sendo 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 observada a legislação local existente e vigente em sua região, fazendo o descarte da forma mais correta possível.

11. 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 Cooktop.

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

W11169633_revC_07-21.indd 21 19/07/2021 11:18:22

12. Termo de garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

• 90 dias - garantia legal;

• 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos.

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 90 dias:	
Categoria	Componentes
Cooktop	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores,Trempes, Vidros, Pés, Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- 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;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- 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:

- Despesas com a instalação do produto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;
- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- 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.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- 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

W11169633_revC_07-21.indd 22 19/07/2021 11:18:23

ou atos pelo próprio consumidor ou por terceiros, bem como efeitos decorrentes de fato da natureza, tais como relâmpago, chuva inundação, etc. 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;

- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados, etc.) e/ ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  - Instalação em ambiente de alta salinidade;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Exposição e/ou contato do produto a 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 eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- 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 informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos 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 botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as conseqüências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos 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. - Unidade de Eletrodomésticos 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 tranqüilidade, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

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

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

W11169633_revC_07-21.indd 23 19/07/2021 11:18:23

BRASTEMP

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).

Um Guia Rápido de Uso, presente na tampa do produto, complementa este Manual. As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

Serviço de Atendimento ao Consumidor Brastemp

Endereço para correspondência:
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emília
CEP: 04183-901 São Paulo / SP

W11169633 - rev. C - 07/21

Forno Elétrico

BRASTEMP

Manual do produto

BOC84

W11388676_revB_07-21.indd 1 19/07/2021 13:32:09

Versatilidade em cada detalhe.

Inteligentes e funcionais, os Fornos Brastemp têm funções avançadas prontas para deixar as suas mais diversas receitas com resultados impecáveis. A Brastemp te convida para viver experiências, ampliar possibilidades e experimentar diferentes sabores com seu novo produto.

Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite tudo o que o seu Forno tem a oferecer.

A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

W11368676_revB_07-21.indd 2 19/07/2021 13:32:08

Sumário

1. Segurança 04
1.1 Instruções importantes de segurança 04
1.2 Itens de segurança 04
1.3 Dicas importantes 05
2. Instalando seu Forno 06
2.1 Local e nicho de instalação 06
2.1.1 Local da tomada 08
2.2 Instalação elétrica e fixação do produto 08
2.2.1 Requisitos de instalação elétrica 08
2.2.2 Como fazer a instalação elétrica e fixação do produto 09
3. Conhecendo seu Forno 10
3.1 Peças e características 10
3.2 Acessórios 11
3.3 Antes de usar o Forno 11
3.4 Sistema de ventilação 12
4. Usando seu Forno 12
4.1 Descrição do painel de controle 12
4.2 Utilizando as funções de assamento do Forno 13
4.3 Convecção 13
4.4 Conhecendo as funções de assamento 14
4.5 Tabela de Indicações de preparo 17
4.6 Timer digital 18
5. Dicas de operação 19
5.1 Dicas de uso 19
6. Limpeza e manutenção 20
6.1 Dicas especiais 20
6.2 Trocando a lâmpada do Forno 21
7. Especificações técnicas 22
8. Como resolver problemas 23
9. Termo de Garantia 24

W11368676_revB_07-21.indd 3 19/07/2021 13:32:09

1 Segurança

1.1 INSTRUÇÕES IMPORTANTES DE SEGURANÇA

ESTE MANUAL E SEU PRODUTO TÊM IMPORTANTES INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA.
LER ATENTAMENTE E GUARDAR PARA FUTURA REFERÊNCIA.

Este é o símbolo de alerta de segurança.
Este símbolo alerta sobre situações que podem trazer riscos à sua vida, ferimentos a você ou a terceiros.

Todas as mensagens de segurança virão após o símbolo de alerta de segurança e a palavra "PERIGO" ou "ADVERTÊNCIA".

Estas palavras significam:

⚠ PERIGO

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

⚠ ADVERTÊNCIA

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

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

1.2 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Use duas ou mais pessoas para mover e instalar seu produto.
- Para reduzir o risco de incêndio, choque elétrico, acidentes pessoais ou danos ao usar o Forno, leia atentamente as recomendações a seguir.

W11368676_revB_07-21.indd 4 19/07/2021 13:32:08

1.3 DICAS IMPORTANTES

• Seu produto requer uma instalação especializada e deve ser realizada, preferencialmente, pela Rede de Serviços Brastemp. No entanto, esta instalação não é gratuita e as despesas decorrentes e consequentes de falhas na instalação (de peças que não pertençam ao aparelho),- quando realizada por um recurso não capacitado pelo fabricante, são de responsabilidade única e exclusiva do Consumidor.

• A não observação das especificações e recomendações do Manual do Consumidor quanto às condições para instalação do produto poderá invalidar a sua garantia.

• Instale e posicione o Forno estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual do usuário.

• A instalação deste produto exige um correto dimensionamento da rede elétrica. Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual.

• Não use o Forno se ele estiver danificado ou não estiver funcionando corretamente.

• Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos.

• Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Forno, não entrem em contato com peças quentes, nem fiquem na porta do Forno.

• Este aparelho não se destina a utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiencia e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes a 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.

• Não use o Forno para aquecer o ambiente.

• Seu Forno Elétrico foi desenvolvido exclusivamente para o uso doméstico.

• Não use artigos de vestuário frouxos, dependurados, toalhas ou panos grandes quando estiver utilizando o Forno, pois eles podem incendiar.

• Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui uma abertura na parte superior para saída de ar quente e a sua obstrução pode causar danos ao produto.

• Durante o uso, a porta do Forno deve permanecer fechada.

• Não aqueça recipientes lacrados.

• Use somente utensílios de cozinha aprovados para uso em Forno.

• Siga as instruções do fabricante dos utensílios, especialmente quando estiver usando utensílios de vidro ou plástico.

• **ATENÇÃO:** Durante o uso o aparelho torna-se quente. Cuidado deve ser tomado para evitar contato com os elementos de aquecimento dentro do Forno.

• Durante e após o uso não toque nas superfícies internas do Forno, não deixe roupas e outros materiais inflamáveis em contato com elas, até que tenham tido tempo suficiente para esfriar.

• **ATENÇÃO:** Partes acessíveis podem se tornar quentes quando seu Forno estiver em uso. Crianças devem ser mantidas afastadas.

• É sempre necessária a utilização de luvas térmicas para abrir a porta do forno e manuseio dos utensílios.

• Não armazene álcool, gasolina ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo do seu Forno.

• Não conserte ou substitua qualquer peça do Forno, a não ser que seja especificamente recomendado neste manual. Todos os demais serviços de manutenção devem ser executados por um técnico da Rede de Serviços Brastemp, e serão cobrados após o período de garantia.

• **ATENÇÃO:** Antes de substituir a lâmpada, assegure-se de que a lâmpada que será substituída esteja fria e o Forno esteja também frio e desligado da rede elétrica e ou com o disjuntor desligado, para evitar a possibilidade de choque elétrico ou queimaduras.

• Nossos produtos foram desenvolvidos de acordo com as normas brasileiras que regem as temperaturas máximas admissíveis. Recomendamos cuidados com as partes que aquecem durante o uso.

• **IMPORTANTE:** Nunca utilize sacos plásticos destinados a melhorar o assamento dos alimentos junto com funções que acionem o elemento de aquecimento elétrico superior. Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no elemento superior vindo a estourar. O vapor liberado queima provocando fuligem e fumaça vindo a danificar o produto. Se a porta do Forno for aberta no momento da queima do vapor, há o risco da ocorrência de queimaduras.

W11368676_revB_07-21.indd 5 19/07/2021 13:32:08

2 Instalando seu Forno

2.1 LOCAL E NICHO DE INSTALAÇÃO

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistente ao calor (mín. 95°C).
- As medidas dos móveis apresentadas neste manual são referentes apenas para a instalação do Forno Elétrico Brastemp.

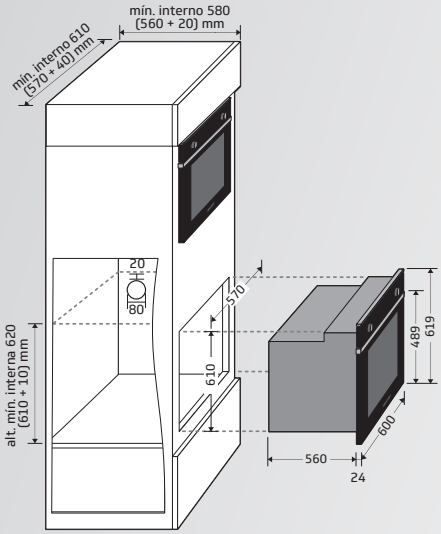
Para dimensões adicionais (Micro-ondas e Cooktop), consultar os manuais dos respectivos eletrodomésticos.

- Assegure-se que toda a poeira, cavacos e pó de madeira, resultantes da preparação e da montagem do móvel, sejam removidos.

Dimensões do nicho de instalação

É necessário deixar um furo na lateral do móvel de 80 mm de diâmetro para que o cabo de alimentação do produto seja colocado para fora do nicho de instalação.

As figuras a seguir mostram as dimensões (em milímetros) necessárias para a instalação do seu Forno em três opções: em torre, em bancada e abaixo de um cooktop.



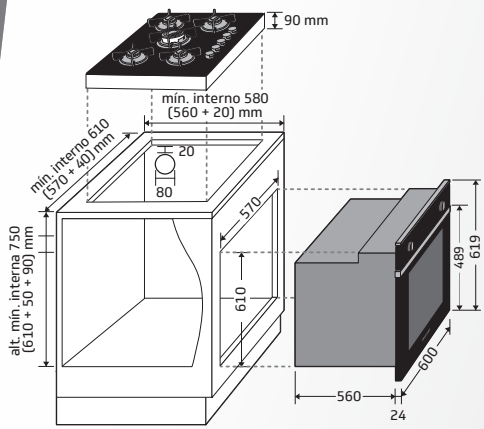
OPÇÃO 1
Instalação em um móvel tipo torre

As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.
As medidas mínimas internas do nicho devem ter:
Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.
Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.
Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do Forno + 20 mm, para que a parte traseira do forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.
Profundidade da porta aberta: 489 mm.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

W11368676_revB_07-21.indd 6 19/07/2021 13:32:09

OPÇÃO 2
Instalação abaixo de um cooktop



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 750 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 50 mm de distância entre o topo do Forno e o fundo do cookop + 90 mm, sendo esta a altura da caixa inferior do cooktop.

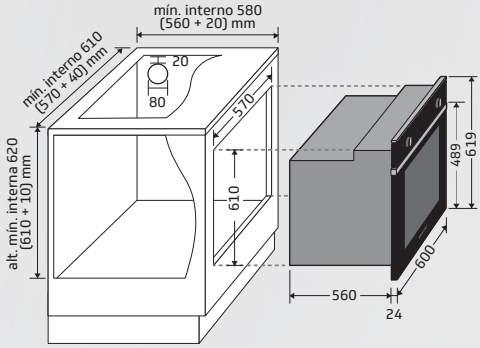
Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

Profundidade da porta aberta: 489 mm.

NOTA: A medida do cooktop é referente a produtos das marcas Brastemp e Consul, para demais marcas, consultar seus respectivos manuais.

ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

OPÇÃO 3
Instalação abaixo de uma bancada



As medidas do recorte frontal do móvel devem ter: 610 mm de altura e 570 mm de largura.

As medidas mínimas internas do nicho devem ter:

Largura: 610 mm, sendo 570 mm a largura do Forno + 40 mm, para que as laterais do produto fiquem distantes 20 mm de cada lado do móvel.

Altura: 620 mm, sendo 610 mm a altura do Forno + 10 mm, para que o topo do produto fique distante 10 mm do móvel superior.

Profundidade: 580 mm, sendo 560 mm a profundidade do forno + 20 mm, para que a parte traseira do Forno fique distante 20 mm do móvel do nicho.

Profundidade da porta aberta: 489 mm.

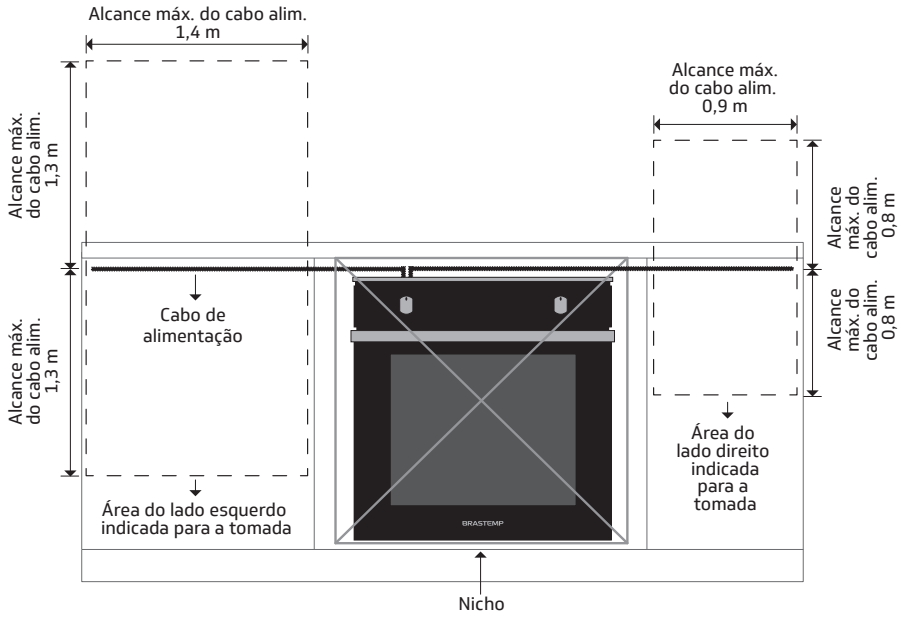
ATENÇÃO: estas medidas devem ser rigorosamente seguidas por medida de segurança e para que seu Forno funcione corretamente.

NOTA: Após a instalação do produto, a forma construtiva do móvel não deve permitir acesso nas laterais e na parte traseira do forno (com exceção do furo lateral).

W11368676_revB_07-21.indd 7 19/07/2021 13:32:09

2.1.1 LOCAL DA TOMADA

No momento da fabricação do nicho do produto, fique atento ao local da tomada. Ela deve estar em perfeito estado, ser exclusiva para ligar o seu Forno, estar acessível após a instalação e fora do nicho. A figura abaixo indica os locais apropriados para a sua posição.



2.2 INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

2.2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO ELÉTRICA

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o pino de conexão terra.
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

W11368676_revB_07-21.indd 8 19/07/2021 13:32:09

- A instalação elétrica da tomada onde o seu forno será ligado deve estar dimensionada para uma corrente elétrica de 10 ampères.

- Este produto possui uma potência de 1860 W. Assegure-se que a tensão elétrica disponível na sua residência esteja de acordo com o exigido para a instalação deste produto (220V – fase-neutro ou fase-fase).

- A posição do ponto de conexão elétrica não deve interferir no embutimento do Forno.

- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os polos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.

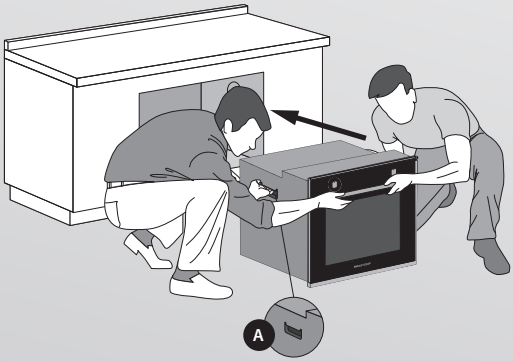
NOTA: O plugue do cabo de alimentação do seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela Rede de Serviços Brastemp, a fim de evitar riscos. O serviço e peças serão cobrados caso não sejam cobertos pela garantia.

ATENÇÃO: Toda a instalação da rede elétrica da sua residência deverá estar em conformidade da NBR 5410. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

2.2.2 COMO FAZER A INSTALAÇÃO ELÉTRICA E FIXAÇÃO DO PRODUTO

1. Passe o cabo de alimentação pelo furo lateral do nicho.

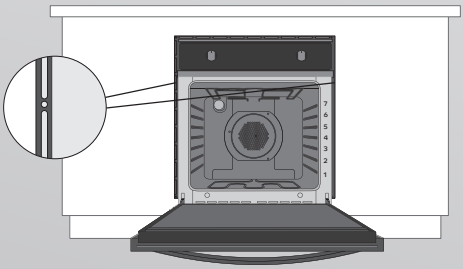
2. Levante seu forno utilizando as abas laterais e o puxador e encaixe-o no nicho.



3. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado e que estará acessível após a fixação do produto.

4. Plugue o cabo de alimentação na tomada e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal. Não utilize tomadas múltiplas e extensões.

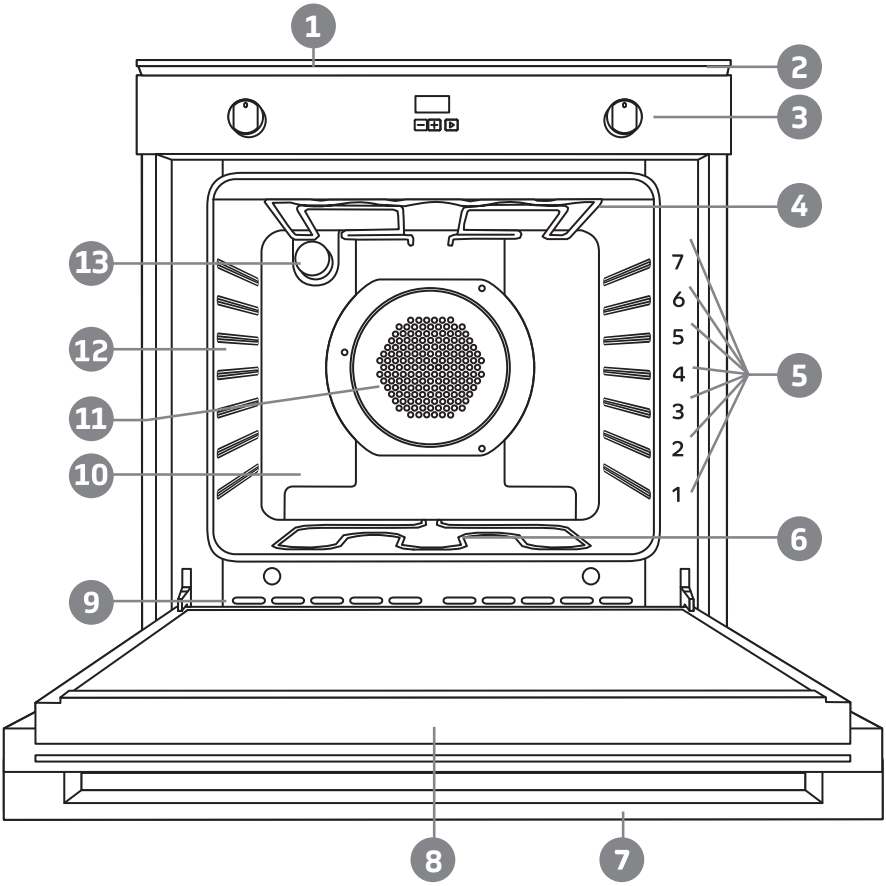
5. Fixe o forno na região frontal no gabinete/nicho usando os parafusos fornecidos com o auxílio de uma chave Philips.



W11368676_revB_07-21.indd 9 19/07/2021 13:32:09

3 Conhecendo seu Forno

3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS

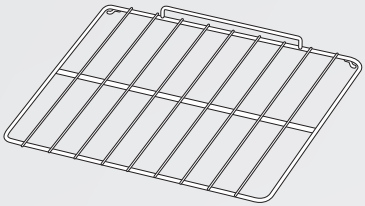


1. Saída de ar
2. Moldura Estética
3. Painel de controle
4. Resistência superior/grill
5. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do Forno)
6. Resistência inferior (não visível)
7. Puxador
8. Porta
9. Entradas de ar
10. Parede traseira
11. Convecção
12. Cavidade com revestimento Cleartec
13. Lâmpada

W11368676_revB_07-21.indd 10 19/07/2021 13:32:09

3.2 ACESSÓRIOS

PRATELEIRAS:
A prateleira serve como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento. O produto vem acompanhado de 2 prateleiras.



RETIRAR A PRATELEIRA
Empurre-a até o fundo da cavidade (1), levante a parte de trás da prateleira (2) até que a trava fique entre os níveis, puxe-a para frente retirando-a do forno. (Figura 1)

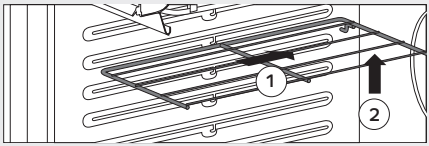


figura 1

INSERIR A PRATELEIRA
Verifique se a posição dos encaixes estão voltados para dentro do Forno e para baixo (figura 2).

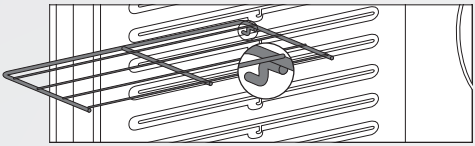


figura 2

Empurre-a entre os níveis (figura 3) até o fundo da cavidade e solte-a.

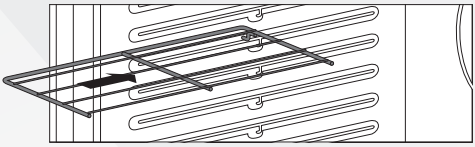


figura 3

3.3 ANTES DE USAR O FORNO

- Remova todos os adesivos da frente do forno, bem como proteções de papelão e filme plástico (moldura estética, manípulos, puxador, etc.). Também deve-se retirar quaisquer rótulos adesivos dos acessórios, **exceto as etiquetas de identificação frontal e lateral, se remover as mesmas, a garantia do seu produto poderá ser invalidada.**

- Em seguida, aqueça o Forno até 200°C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta para fazer isto.

W11368676_revB_07-21.indd 11 19/07/2021 13:32:10

3.4 SISTEMA DE VENTILAÇÃO

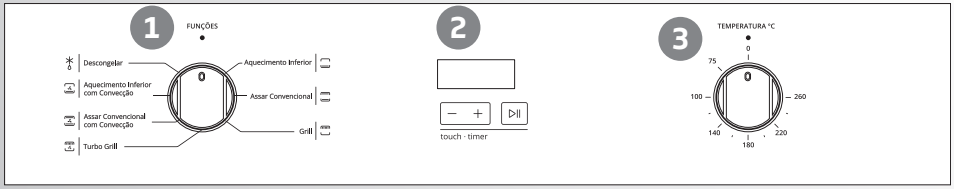
É ativado durante qualquer uso do seu Forno, em todas as funções de assamento, para resfriar componentes internos e superfície do painel de controle. O ar quente é retirado através da saída de ar localizada acima do painel (figura pág. 10). Por este motivo esta é uma região quente, e um cuidado deve ser tomado evitando-se contato.

A ventilação é interrompida assim que a função sendo utilizada é desligada.

ATENÇÃO: Para o bom funcionamento do queimador do Forno e, para evitar superaquecimento, não obstrua as entradas de ar inferiores nem a saída de ar superior do produto.

4 Usando seu Forno

4.1 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



1. Seletor de função:
Seleciona a configuração das resistências elétricas de aquecimento que irão ser utilizadas no preparo do alimento.

2. Timer digital:
Emite sinal sonoro ao final do tempo programado. Não desliga o produto.

3. Controle de temperatura:
Seleciona a temperatura de dentro do Forno.

W11368676_revB_07-21.indd 12 19/07/2021 13:32:10

4.2 UTILIZANDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO DO FORNO

1. Posicione a prateleira de acordo com as instruções indicadas do item 4.5, pág. 17 ou da porta do seu Forno.

2. Gire o botão Seletor de Função (1), no sentido horário até a opção desejada.

3. Gire o botão "Controle de Temperatura" (3) no sentido anti-horário até a temperatura desejada para ligar o seu produto.

4. Após o tempo de preaquecimento abra a porta do forno e centralize a assadeira na prateleira.

ATENÇÃO: O produto só será ligado quando os dois botões (de função e temperatura) estiverem selecionados, caso contrário, o produto não será ligado.

5. Feche a porta do forno e deixe o alimento assar durante o tempo desejado.

6. Ao finalizar o preparo gire os botões de Função (1) e Temperatura (2) até a posição desligado, para desligar o Forno.

Dica de uso: Para um melhor resultado preaqueça o Forno durante 10 minutos.

NOTA: Assim que o botão de "Seletor de função" for selecionado a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.

4.3 CONVECÇÃO

Seu forno possui funções de assamento que são combinadas com a função convecção. Durante o cozimento com convecção, o ar aquecido circula por meio de um ventilador posicionado na região traseira do forno. A circulação do ar quente ao redor do alimento traz alguns benefícios, de acordo com o tipo de alimento preparado. No seu produto existem 3 funções que combinam a convecção de diferentes maneiras trazendo assim, diferentes benefícios para o seu preparo.

Alguns destes benefícios estão listados a seguir:

1. Elimina "pontos quentes" dentro do forno e, portanto, o alimento pode cozer mais uniformemente.
2. Reduz o tempo de cozimento ao permitir preparos simultâneos.
3. Doura a superfície dos alimentos com maior velocidade.

W11368676_revB_07-21.indd 13 19/07/2021 13:32:10

4.4 CONHECENDO AS FUNÇÕES DE ASSAMENTO

Aquecimento Inferior
Esta função habilita apenas a resistência inferior (não visível). É indicada para o preparo de alimentos delicados como bolo, sem prejudicar o ponto de cozimento e qualidade da massa.

O uso de assadeiras de alumínio é recomendado. Utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira, como as posições 1 ou 2 (contando de baixo para cima).

Indica-se também para preparos que necessitem de aquecimento concentrado em sua base. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Assar convencional
Esta função habilita as resistências superior e inferior. É indicada para o preparo de todos os tipos de alimentos de um modo geral. Pode ser utilizada tanto para assados grandes, como pedaços de carne e frango, como para peixes, tortas, pães e massas.

Não é indicada para alimentos delicados, como massas de bolo, pois o calor fornecido pela resistência superior pode dourar o alimento antes do término do cozimento. Se optar por utilizar esta função, o uso de assadeiras de teflon é extremamente recomendado para amenizar a diferença de cozimento entre a base e a superfície do bolo.

Utilize os diferentes níveis de prateleira disponíveis para balancear a quantidade de calor entre a base e a superfície do alimento. Assim, quanto mais para cima, mais calor na superfície e menos na base. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

Grill
Esta função aciona apenas a resistência superior chamada de Grill. É indicada para finalização de preparos, como por exemplo, dourar tortas e gratinar massas, e também para o preparo de bruschettas e torradas. Neste último caso utilize preferencialmente os níveis de prateleira 5 ou 6. Para um resultado uniforme somente utilize um nível de prateleira por vez.

W11368676_revB_07-21.indd 14 19/07/2021 13:32:10

Turbo Grill
Esta função aciona a resistência superior em alta potência e o ventilador, combinação que aumenta a efetividade do Grill através da circulação do calor sobre o alimento. Esta intensidade de aquecimento possibilita grelhar carnes de baixa espessura, como bisteca suína, filés de peixe, filés de frango e hambúrgueres. Neste caso recomenda-se o uso do nível 4 de prateleira do seu forno (contando de baixo para cima).

Dica:
Quanto mais perto da resistência superior, mais rápido o alimento doura. Afaste-o para baixo, diminua a temperatura da função e aumente o tempo de cozimento para que o preparo atinja o ponto de "bem passado" sem ter o douramento excessivo.

Assar Convencional com Convecção
Nesta função o modo "Convencional" (resistências superior e inferior), é ligado juntamente com o ventilador, posicionado na parte de trás do forno, que auxilia a distribuição do calor gerado pelas resistências, além de facilitar a retirada de umidade dos alimentos.

É indicada para pedaços grandes de carne como, por exemplo, alcatra, frango, lombo suíno e pernil. Os melhores resultados são obtidos se utilizado o nível 2 da prateleira.

No caso de alimentos como aves, obtém-se um douramento mais uniforme quando comparado ao modo convencional sem a convecção.

Dica:
Esta função pode ser utilizada para preparar dois pratos ao mesmo tempo, contanto que sejam alimentos onde não se espera crescimento de massa (ex. fermentados). Neste caso é necessário supervisão do forno, pois o alimento que estiver mais próximo da resistência superior irá dourar com facilidade.

ATENÇÃO: os dois pratos não ficarão prontos no mesmo tempo, retire-os do forno assim que julgar necessário, ou, se preferir, inverta as posições durante o preparo.

Opção: Uma ótima opção é preparar um frango (prateleira nível 2) e uma lasanha (prateleira nível 5). Recomenda-se utilizar papel alumínio na lasanha para que cozinhe com qualidade, antes de gratinar.

W11368676_revB_07-21.indd 15 19/07/2021 13:32:11

Aquecimento inferior com convecção
Esta função é ideal para cozinhar dois pratos ao mesmo tempo, utilizando mais de uma prateleira. A função tem como benefício o tempo reduzido de cozimento, comparado ao preparo de dois alimentos simultâneos sem convecção, bem como um cozimento mais homogêneo. Recomenda-se utilizar os níveis 2 e 4 (contando de baixo para cima). Dica de preparo simultâneo: duas assadeiras de pão de queijo ou de pães.

A função também é indicada para o preparo individual de pratos mais delicados como biscoitos e alguns bolos. Para melhores resultados utilize preferencialmente os níveis mais baixos de prateleira (próximos ao chão).

Descongelar
Nesta função apenas o ventilador, que está posicionado na região traseira do forno, é acionado para circular o ar ao redor do alimento de maneira delicada. Nessa função não há aquecimento, o ar que circula estará em temperatura ambiente. Indicado para acelerar o descongelamento, que levaria muitas horas se fosse feito no refrigerador.

Recomenda-se retirar o alimento da embalagem e colocá-lo em uma travessa ou assadeira, como preferir. Utilize o nível 3 de prateleira para um resultado mais uniforme.

Consulte a tabela de indicações de preparo para referência de quantidade, tipo e tempo de descongelamento.

W11368676_revB_07-21.indd 16 19/07/2021 13:32:11

4.5 TABELA DE INDICAÇÕES DE PREPARO

Preaquecer 10 mínimo		Torradas	Gratinar	Coxa e Sobrecoxa	Hamburguer	Frango
Função						
Prateleira		5-6	2-3	3	4	2
Temperatura	°C	260°	260°	220°	220°	220°
Tempo	mín.	10	5-10	45-55	35-45	60-90
Quantidade	kg	-	-	2kg	1kg	2kg

Preaquecer 10 mínimo		Pão de queijo	Lasanha	Suspiros	Bolo	Carne moída	Peito de frango
Função							
Prateleira		2	2	2	2	3	3
Temperatura	°C	200°	200°	100°	180°	-	-
Tempo	mín.	25-30	50-60	50-70	30-40	60-90	150-180
Quantidade	kg	-	-	-	-	500g	1kg

MATERIAL	CARACTERÍSTICA
Alumínio	Reflete o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais no topo do que nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais).
Antiaderente (escuro)	Absorve o calor, fazendo com que o alimento cozinhe e doure mais nas partes que ficam em contato com o utensílio (base e laterais). Geralmente, é necessário reduzir a temperatura e o tempo de preparo das receitas para evitar ressecamento.
Vidro refratário	Apresentam superfície transparente que facilita a visualização do alimento e podem ser levados diretamente à mesa para servir, agregando praticidade.

W11368676_revB_07-21.indd 17 19/07/2021 13:32:11

4.6 TIMER DIGITAL

Descrição das teclas

1. Indicador do tempo do timer.

2. Teclas +/- para aumentar ou diminuir o tempo de preparo.

3. Tecla para iniciar/cancelar a contagem do tempo.

NOTA: O painel eletrônico não possui função relógio.

Timer

1. Com o produto em modo de espera, pressione qualquer tecla para entrar no modo de programação (indicador de tempo piscando).

2. Ajuste pressionando as teclas **–** e **+** até alcançar o tempo desejado. O ajuste máximo de tempo é de 9:50 (nove horas e cinquenta minutos).

3. Pressione a tecla **iniciar/cancelar** para iniciar a contagem regressiva. O tempo pode ser ajustado com o timer em andamento pressionando as teclas **–** e **+**.

- Se você quiser cancelar a contagem, pressione a tecla **iniciar/cancelar**. O timer voltará para o modo de espera.
- No último minuto, o tempo é mostrado em segundos. Ao final da contagem um alarme soará. Pressione a tecla **iniciar/cancelar** para encerrar a função.

ATENÇÃO: A função timer não desliga o produto.

W11368676_revB_07-21.indd 18 19/07/2021 13:32:11

5 Dicas de Operação

5.1 DICAS DE USO

Para obter um melhor aproveitamento do seu Forno e resultado de assamento siga algumas dicas:

- **Preaquecimento:** Preaqueça o seu Forno na temperatura desejada por 10 minutos, antes de colocar o alimento. Após este tempo, coloque o prato desejado no forno e ajuste para a temperatura ideal para o assamento.
- **Níveis de Prateleira:** Seu Forno possui duas prateleiras que podem ser encaixadas em diferentes posições, conforme sua necessidade.
- Antes de ligar o Forno ajuste a posição de acordo com o alimento que será preparado.
- Nunca coloque a assadeira diretamente sobre a base do Forno.
- Utilize uma assadeira de tamanho adequado, que permita circulação do calor por todo o alimento, para isso coloque-a centralizada na prateleira.

W11368676_revB_07-21.indd 19 19/07/2021 13:32:11

6 Limpeza e Manutenção

⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Contaminação do Alimento

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

6.1 DICAS ESPECIAIS

- Com a tecnologia Cleartec ficou mais fácil ter seu Forno limpo. A cavidade é esmaltada e lisa, evitando o acúmulo de gordura e facilitando a limpeza.

- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.

- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com elevado conteúdo de água (por exemplo: pizzas, vegetais recheados etc.), é possível que haja acúmulo de vapor no interior e na junta da porta do Forno. Quando o Forno esfriar, limpe as gotículas de água com um pano ou esponja macios.

- Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos para limpar o vidro da porta do Forno, já que eles podem danificar a superfície, resultando em quebra de vidro.

- Utilize um detergente líquido ou desengordurantes para limpar o vidro da porta do Forno.

- Os acessórios podem ser lavados em Lava-louças.

- Sempre remova o resto de detergente com pano umedecido e seque o produto com pano ou papel. O acúmulo de água e resíduos pode provocar o aparecimento de manchas.

- Não utilizar máquinas de limpeza a vapor.

- Nunca utilize líquido inflamáveis para limpar o Forno.

- Caso haja derramamento de gordura no interior do Forno, espere o produto resfriar e limpe a região com uma esponja macia e detergente líquido. Passe um pano úmido para remover eventuais restos de detergente ou cinza.

W11368676_revB_07-21.indd 20 19/07/2021 13:32:11

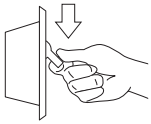
6.2 TROCANDO A LÂMPADA DO FORNO

⚠ ADVERTÊNCIA

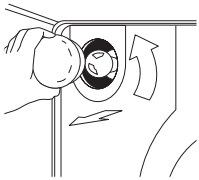
Risco de Choque Elétrico

Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
Não remova o pino de conexão terra.
Ligue a uma tomada tripolar aterrada.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.
Não seguir essas instruções pode trazer risco de morte, incêndio ou choque elétrico.

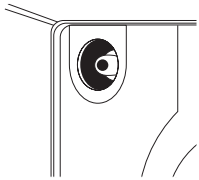
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



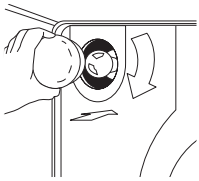
2. Remova a cobertura de vidro da lâmpada, na parte de trás do Forno, girando-a em sentido anti-horário.



3. Puxe a lâmpada para removê-la do soquete. Substitua a lâmpada por outra similar de 220 V, 25 W. (Para aumentar a vida útil da lâmpada nova, evite manuseá-la com a mão nua, utilize luva ou pano) – Tipo halógenas G9.



4. Volte a colocar a cobertura de vidro da lâmpada, rosqueando-a no sentido horário. A cobertura precisa ser colocada corretamente, pois ela protege a lâmpada das altas temperaturas do Forno.



5. Volte a conectar o aparelho à rede elétrica.

W11368676_revB_07-21.indd 21 19/07/2021 13:32:12

7 Especificações Técnicas

MODELO	BOC84
Dimensões externas do produto (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	600 x 584 x 619
Dimensões do produto embalado (Largura x Profundidade x Altura) (mm)	668 x 769 x 699
Peso sem embalagem (kg)	27
Peso com embalagem (kg)	30
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (W)	1860
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	8,5
Chave disjuntora recomendada (A)	10
Volume do Forno (L)	84
Volume líquido (L)	78
Lâmpada (W)	25

W11368676_revB_07-21.indd 22 19/07/2021 13:32:12

8 Como resolver Problemas

SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	VERIFIQUE
O Forno não funciona	• Se há falta de energia elétrica.
	• Se o fusível da instalação da sua casa está queimado ou se o disjuntor não desarmou.
	• Se você não ajustou corretamente o controle eletrônico. Veja a seção deste manual que descreve a operação para que você está executando.
	• Se um dos botões, “Seletor de Função” ou “Seletor de Temperatura”, está na posição ●.
Os resultados culinários não são os que você esperava	• Se o Forno não está nivelado (veja a Seção de Instalação do seu produto).
	• Se você não preaqueceu o Forno antes de assar (nas funções recomendadas).
	• Se você está usando uma assadeira que não é do tipo ou tamanho correto. Procure num livro de culinária confiável, ou numa receita, o tipo e tamanho de assadeira recomendados.
	• Se ao assar, não existia espaço suficiente para circulação do ar em volta da assadeira. Deixe de 4 a 5 cm de espaço em toda a volta da assadeira. Tem que haver um espaço mínimo de 2,5 cm.
	• Se temperatura, posição de prateleira e função de assamento não estão adequados.
A lâmpada não acende	• Se a lâmpada está queimada.
	• Se a lâmpada não está bem encaixada.
	• Se o “Seletor de Função” está selecionado.

W11368676_revB_07-21.indd 23 19/07/2021 13:32:12

9 Termo de Garantia

O seu produto Brastemp é garantido contra defeitos de fabricação, pelo prazo de 12 meses contados a partir da data da emissão da Nota Fiscal ao consumidor, sendo:

- 90 dias - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia contratual, concedida pela a Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos.

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 90 dias:	
Categoria	Componentes
Fornos	Manípulos, Botões, Queimadores, Capa dos Queimadores, Trempes, Vidros, Pés, Filtros, Puxadores e Lâmpadas.

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

- O uso não for exclusivamente doméstico;
- 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;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- 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:

- Despesas com a instalação do pro-

W11368676_revB_07-21.indd 24 19/07/2021 13:32:12

duto realizada pela Rede de Serviços Brastemp ou por pessoas ou empresas não credenciadas pela Whirlpool S.A., salvo os produtos com instalação gratuita informada no manual;

- Despesas decorrentes e consequentes de instalação de peças e acessórios que não pertençam ao produto, mesmo aqueles comercializados pela Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos, salvo os especificados para cada modelo;
- 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.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção, tais como limpeza ou atendimentos preventivos solicitados;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de fatores externos, tais como: interrupções, falta ou problemas de abastecimento elétrico ou gás na residência e objetos em seu interior ou exterior (grampo, clips, etc.);
- 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. 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;
- Produtos de saldo ou mostruário que possuam defeitos estéticos (riscados, amassados, manchados, amarelados, etc.) e/ou com falta de peças. Estes têm garantia de 12 meses apenas para defeitos funcionais não discriminados em sua nota fiscal de compra;
- Problemas de oxidação/ferrugem com causa comprovada nos seguintes fatores:
  - Instalação em ambiente de alta salinidade;
  - Instalação em sol e chuva (ações de agentes da natureza);
  - Exposição e/ou contato do produto a substancias ácidas ou alcalinas;
  - Utilização de produtos químicos inadequados para limpeza, incluindo uso de materiais ou ferramentas sujas/ásperas;

W11368676_revB_07-21.indd 25 19/07/2021 13:32:12

- 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 eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções ou em Etiquetas Orientativas que acompanham o produto, serão cobrados dos consumidores.

A garantia contratual não cobre:

- Peças com defeitos que não impactam a funcionalidade do produto, tais como peças amassadas, riscadas, trincadas, manchadas, etc.;
- 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 informada pela Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos 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 botões de comando, puxadores, bem como, a mão-de-obra utilizada na aplicação das peças e as consequências advindas dessas ocorrências.

Considerações gerais:

A Whirlpool S.A. - Unidade de Eletrodomésticos 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. - Unidade de Eletrodomésticos 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, mantenha o Manual do Consumidor com este Termo de Garantia e Nota Fiscal de compra do produto em local seguro e de fácil acesso.

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

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, nº675
Jardim Santa Emilia – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue: 0800 970 0999

W11368676_revB_07-21.indd 26 19/07/2021 13:32:12

Anotações

W11368676_revB_07-21.indd 27 19/07/2021 13:32:12

A Brastemp está à sua disposição para tirar qualquer dúvida, ouvir sua crítica ou sugestão.

Para agendar serviços de instalação e/ou reparo do 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.

Capitais e regiões metropolitanas:
(11) 3003-0099

Demais localidades:
0800 970 0999

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

Serviço de Atendimento ao Consumidor Brastemp
Endereço para correspondência
Rua Olympia Semeraro, 675
Bairro: Jardim Santa Emilia
CEP: 04183-901 São Paulo / SP

BRASTEMP

W11368676 - rev. B - 07/21

W11368676_revB_07-21.indd 28 19/07/2021 13:32:12