

Forno Elétrico

BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR

B0260

A Brastemp acredita que é possível transformar o ordinário em extraordinário. Por isso, empenha-se em desenvolver produtos que superem expectativas em qualidade, inovação, segurança e conforto à sua família. Siga corretamente as instruções contidas neste manual e aproveite o máximo do seu novo produto. A Brastemp está à sua disposição para esclarecer qualquer dúvida, bem como para ouvir sua crítica ou sugestão.

1. Segurança.....	3	4. Limpeza	15
1.1 Itens de segurança.....	3	4.1 Dicas especiais.....	15
1.2 Dicas importantes.....	3	4.2 Retirando os suportes das prateleiras.....	15
		4.3 Recolocando os Suportes das Prateleiras	15
2. Instalação	4	5. Manutenção.....	16
2.1 Requisitos de instalação.....	4	5.1 Substituindo a lâmpada do Forno.....	16
2.2 Dimensões do nicho de instalação	4	6. Diagnóstico dos problemas mais frequentes.....	17
2.3 Preparando o produto	5	6.1 Soluções práticas	17
2.4 Fixação do Forno.....	5	7. Questões ambientais	17
2.5 Instalação elétrica.....	6	7.1 Embalagem.....	17
2.6 Instalando seu Forno	6	7.2 Produto.....	17
2.7 Antes de usar o Forno	6	7.3 Descarte	17
3. Operação	7	8. Dados técnicos.....	18
3.1 Peças e características	7	9. Fale com a Brastemp.....	18
3.2 Acessórios	7	10. Termo de Garantia.....	19
3.3 Descrição do painel de controle.....	8		
3.4 Lista de funções.....	8		
3.5 Tabela de descrição de funções.....	8		
3.6 Primeira utilização - selecione idioma e ajuste hora.....	10		
3.7 Iniciando o uso do seu forno	10		
3.8 SeleccionaNDO funções de preparo	10		
3.9 Detalhes das funções	10		
3.10 Definindo temperatura/potência da resistência	11		
3.11 Preaquecimento do forno.....	11		
3.12 Definindo o tempo de cozimento.....	12		
3.13 Timer.....	12		
3.14 Receitas	13		
3.15 “Favoritos”.....	14		
3.16 Trava do painel.....	14		

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).

As imagens deste Manual são meramente ilustrativas.

1 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 ITENS DE SEGURANÇA

- Desligue o disjuntor antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recolha todos os componentes antes de ligar o produto.
- Não remova o fio de aterramento.
- Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
- 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.

1.2 DICAS IMPORTANTES

- Recomendamos que a instalação do seu Forno seja feita por um técnico treinado e certificado pela Brastemp. Esta instalação não é gratuita.
- 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.
- Seu Forno Elétrico não deve ser usado por crianças ou pessoas não-capacitadas para operá-lo corretamente.
- Mantenha crianças e animais longe do Forno quando ele estiver funcionando.
- As crianças pequenas devem ser vigiadas, a fim de garantir que não brinquem 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 ou dependurados, quando estiver usando o Forno, nem toalhas ou panos grandes de cozinha para segurar os utensílios, pois eles podem se incendiar.
- Não obstrua a parte frontal do seu Forno. Ele possui um vão para vazão de ar e sua obstrução pode causar danos ao produto.
- 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, nem deixe roupas ou outros materiais inflamáveis em contato com eles, 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.
- Use luvas de cozinha para retirar bandejas e acessórios quando o Forno estiver quente.
- Jamais guarde materiais inflamáveis no Forno ou nas suas proximidades.
- 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 a função Grill (Elemento de aquecimento Elétrico superior ou Queimador a Gás). Durante o assamento o saco plástico estufa com o vapor gerado pelo alimento e pode encostar no Grill 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 pode colocar em risco de queimaduras.

2 Instalação

2.1 REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

ADVERTÊNCIA

Risco de Lesão por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto.

Não seguir essa instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

Ferramentas e peças

Tenha à mão, as peças e ferramentas necessárias antes de iniciar a instalação. Leia e siga as instruções fornecidas.

Peças fornecidas: parafusos de fixação (4)

A instalação elétrica da residência deve atender aos requisitos das Normas Brasileiras NBR 5410 e estar preparada para a demanda deste produto. Veja a seção “Requisitos Elétricos”. É recomendado que todas as conexões elétricas sejam feitas por um instalador técnico qualificado.

Instalação sob o balcão (com o cooktop instalado acima)

A configuração cooktop mais Forno, definidas neste manual, são válidas somente entre produtos da marca Brastemp.

- O material do móvel, no qual o Forno será instalado, deve ser resistentes ao calor (mín. 90 °C).
- O nicho do móvel para instalar o Forno, deve ter as dimensões indicadas nas figuras abaixo.

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

2.2 DIMENSÕES DO NICHOS DE INSTALAÇÃO

Requisitos do local

i IMPORTANTE

Observe todas as normas aplicáveis.

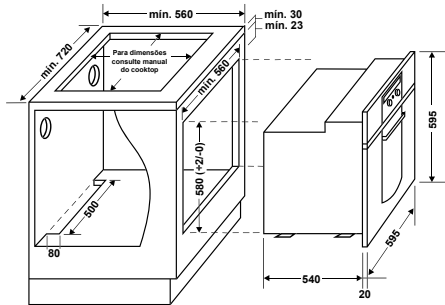
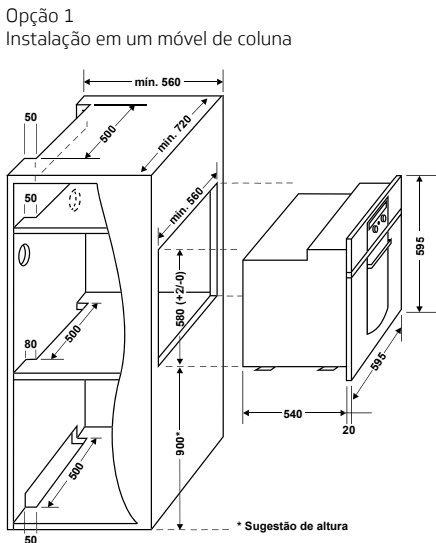
- As dimensões do nicho/gabinete devem estar de acordo com o informado neste manual. As dimensões informadas proporcionam o espaço mínimo necessário para a instalação do Forno.
- É exigido o aterramento do produto (terra efetivo). Veja a seção “Requisitos Elétricos”.
- O ponto de conexão elétrica deve estar em uma posição, no mínimo, 15 cm afastada do fundo do Forno. A posição do ponto de conexão elétrica (caixa de disjuntores) não pode estar localizada dentro do nicho de embutimento e deve estar em local acessível.
- A superfície de apoio do Forno deve ser sólida, nivelada e no mesmo plano do fundo da abertura do nicho/gabinete. A base do móvel onde o Forno vai estar apoiado, deve estar apta a suportar o peso do Forno (aproximadamente 70 kg).

Para assegurar a ventilação de resfriamento adequada, é importante deixar um espaço aberto atrás da unidade (veja item “Dimensões do nicho de instalação”). Quando terminar a instalação, o fundo do Forno deve ficar inacessível.

Instale o Forno, tomando cuidado para que as paredes do produto não entrem em contato direto com as paredes do móvel.

Opção 2

Instalação abaixo de um cooktop



Dimensões do gabinete (mm)

2.3 PREPARANDO O PRODUTO

Para evitar danos ao piso, apóie o Forno sobre o papelão antes da instalação. Não use o puxador ou qualquer parte da estrutura frontal para levantar o produto.

Remova os materiais de embalagem.

Remova os pacotes com manual e elementos de fixação, encontrados no interior do produto.

Remova as prateleiras e outras peças soltas do interior do Forno.

É imprescindível que um técnico especializado em instalações elétricas residenciais avalie as condições de aterramento e o correto dimensionamento da rede elétrica, onde o produto será instalado.

Certifique-se de que a conexão elétrica e a bitola da fiação estão adequados e de acordo com as Normas Brasileiras.

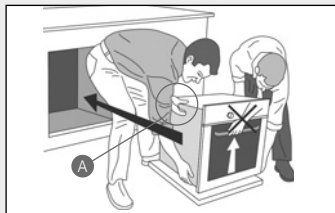
IMPORTANTE

Este produto possui uma potência de 2350 W. O ponto de instalação deve apresentar tensão de 220 V (fase-neutro ou fase-fase).

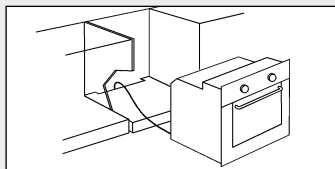
Antes de solicitar a instalação do produto por um técnico treinado e certificado pela Brastemp, é necessário que os seguintes requisitos sejam atendidos:

- Preparação de um circuito (fiação e disjuntores) exclusivo para o produto. Recomenda-se utilizar disjuntor 16 am-pères. Do quadro de distribuição até o ponto de instalação, utilize condutores de bitolas apropriadas. Todos os componentes utilizados na instalação devem ser aprovados pelo INMETRO. Esta caixa de disjuntores deve estar em local acessível (após a instalação) e próxima ao aparelho.
- A adequação dos condutores deve ser realizada por técnico especializado em instalações elétricas residenciais e deve seguir os requisitos da norma brasileira NBR 5410.
- É obrigatória a disponibilização de aterramento (aterramento conforme norma NBR 5410).

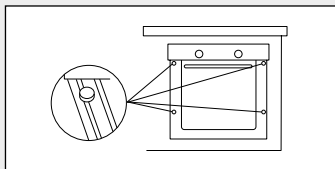
2.4 FIXAÇÃO DO FORNO



1. Levante o Forno usando as alças (A) em cada lado, e introduza-o no gabinete (nicho).



2. Certifique-se de que o cabo de alimentação não está prensado.



3. Centralize o Forno no gabinete (nicho) antes da fixação final. Fixe o Forno no gabinete (nicho) usando os parafusos fornecidos.

2.5 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 fio de aterramento.
Ligue o fio de aterramento a um fio terra efetivo.
Não use adaptadores ou T's.
Não use extensões.

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

- Seu Forno vem preparado para funcionar em 220 V. Certifique-se de que a tensão elétrica da sua residência corresponde à tensão elétrica do produto.

i IMPORTANTE

- Nunca altere ou use o cabo de alimentação de maneira diferente da recomendada. 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 coberto pela garantia.
- A instalação elétrica das tomadas onde o seu Forno será ligado devem estar dimensionada para uma corrente elétrica de 16 Amperes.

- Este produto possui uma potência de 2350 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).
- Para sua segurança, é necessária a instalação de um fio terra, independentemente da tensão de alimentação do produto. Se necessário, consulte um eletricitista especializado de sua confiança.
- O plugue do cabo de alimentação de seu produto está em conformidade com a NBR 14136/2002 do INMETRO e deve ser mantido.
- A instalação deste produto deve prever meio de desligamento da alimentação com separação de contatos de pelo menos 3 mm em todos os pólos e este meio de desligamento deve ser incorporado à fiação fixa.
- Encaixe o Forno no móvel e verifique se o fornecimento de energia elétrica está normal.
- Não utilize tomadas múltiplas nem extensões.
- Coloque o Forno no vão do móvel, levantando-o pelos lados (alças) e prestando atenção para não deixar preso o cabo de alimentação.
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos próximo do Forno, não entrem em contato com peças quentes nem fiquem na porta do Forno.
- A substituição do cabo de alimentação só deve ser realizada pela Rede de Serviços Brastemp.

2.6 INSTALANDO SEU FORNO

1. Encaixe o Forno no vão do móvel que foi construído de acordo com o item “Dimensões do nicho de instalação” (página 4), de forma a permitir as conexões elétricas.
2. Ligue as conexões do Forno à rede elétrica.

i IMPORTANTE

- É importante que a primeira instalação do seu Forno seja feita pela Rede de Serviços Brastemp (veja lista de endereços no folheto anexo), pois isso vai garantir uma instalação perfeita e o bom funcionamento do produto. Esta primeira instalação do produto não será gratuita.
- Lembre-se de disponibilizar as condições mencionadas nos itens “Dimensões do nicho de instalação” (página 4), “Preparando o produto” (página 5) e “Instalação elétrica” (página 6) deste manual.
- É necessário que o plugue de seu produto esteja acessível após a instalação.
- Caso “F4” apareça no display, significa que o produto não está posicionado dentro do nicho (este produto possui um sensor que não permite a utilização do produto fora do nicho). Se mesmo com o produto posicionado no nicho o problema persistir, contate a Rede de Serviços Brastemp.

2.7 ANTES DE USAR O FORNO

Antes de usar o Forno, remova:

- todos os adesivos da frente do Forno e da porta, com exceção da placa de identificação localizada na parede interna à direita (visível quando a porta está aberta);
- proteções de papelão e filme plástico protetor da tela de controle e outras partes do Forno;

- quaisquer rótulos adesivos dos acessórios;
- os acessórios do Forno. Aqueça-o até 200 °C durante aproximadamente uma hora para eliminar odores e vapores produzidos pelo material isolante e graxas protetoras. Mantenha uma janela aberta ao fazer isto.

3 Operação

3.1 PEÇAS E CARACTERÍSTICAS



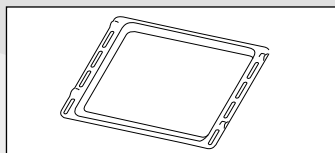
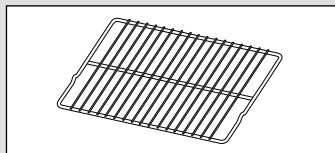
1. Ventilador de resfriamento (não visível)
2. Parede traseira
3. Posição das prateleiras (o número do nível é indicado na parte frontal do forno)
4. Porta
5. Resistência inferior (não visível)

6. Ventilador
7. Resistência circular (não visível)
8. Etiqueta de características (não remover)
9. Espeto (se existente)
10. Luz
11. Resistência superior/grill
12. Painel de controle

NOTA:

- Durante o assamento é possível que o ventilador ligue e desligue, para reduzir o consumo energético.
- No final do assamento depois de desligar o forno, o ventilador de refrigeração poderá continuar a funcionar durante algum tempo.
- Abrir a porta durante o assamento desativa as resistências.

3.2 ACESSÓRIOS



Prateleiras:

Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a prateleira. A prateleira pode também servir como suporte para assadeiras e refratários que contenham o alimento.

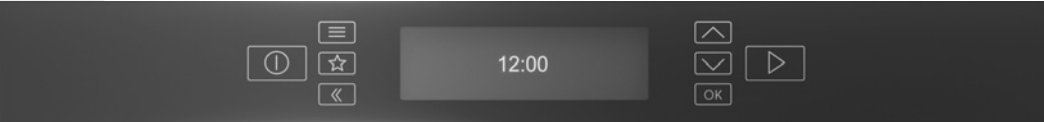
Bandeja:

Durante o assamento, o alimento pode ser posicionado diretamente sobre a bandeja, sem o uso de outras assadeiras ou refratários.

A bandeja pode servir também como coletor de gordura quando o alimento for posicionado diretamente sobre a prateleira. Neste caso, a bandeja deve ser posicionada abaixo da prateleira.

Observação: Deve-se retirar a bandeja do forno quando esta não estiver sendo utilizada para o preparo. A retirada da bandeja melhora o desempenho térmico do forno.

3.3 DESCRIÇÃO DO PAINEL DE CONTROLE



Teclas sensíveis ao toque: Para utilizá-las, basta pressionar o símbolo correspondente (não é necessário pressionar com força).



Ligar/desligar.
Quando desligar o forno, um sinal sonoro irá soar. Este sinal não pode ser desabilitado.



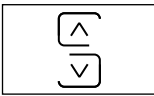
Para acessar o MENU principal ou voltar à tela anterior.



Para acessar às 10 programações favoritas.



Para voltar à tela anterior.



Para explorar as funções/opções e regular os valores predefinidos.



Para selecionar e configurar as definições.



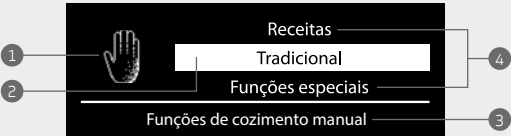
Para iniciar o assamento.

 **IMPORTANTE**

Durante o uso para melhor visualização do alimento a lâmpada do forno permanecerá ligada.

3.4 LISTA DE FUNÇÕES

Após ativar o forno, ao pressionar a tecla , o visor exibe as seguintes indicações.



- 1. Ícone relativo à função destacada
- 2. Função selecionada
- 3. Descrição da função destacada
- 4. Outras funções disponíveis

3.5 TABELA DE DESCRIÇÃO DE FUNÇÕES

MENU PRINCIPAL		
	DEFINIÇÕES	Para realizar definições do visor como: (idioma, hora, luminosidade, volume do sinal sonoro, economia de energia).
	RECEITAS	Para selecionar as 30 receitas predefinidas. O produto define automaticamente a temperatura, a função e o tempo de assamento. Siga as instruções relativas ao modo de preparo, acessórios e nível de prateleira indicados na receita.
	TRADICIONAL	Para acessar FUNÇÕES TRADICIONAIS.
	FUNÇÕES ESPECIAIS	Para acessar FUNÇÕES ESPECIAIS.
FUNÇÕES TRADICIONAIS		
	PREAQUEC. RÁPIDO	Para preaquecer o forno rapidamente
	CONVENCIONAL	Para cozinhar qualquer tipo de alimento utilizando apenas uma prateleira. Para o preparo de bolos, utilize o 1º ou 2º nível. Preequeça o forno antes do preparo de bolos e massas.
	GRILL	Para grelhar carnes, gratinar massas e legumes ou tostar pães. A prateleira deve ser posicionada no 4º ou 5º nível. Alimentos como carnes, podem ser colocados diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 3º ou 4º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.

	TURBO GRILL	Para assar carnes (alcatra, frango, lombo suíno). A prateleira deve ser posicionada no 3º nível. O alimento pode ser colocado diretamente sobre a prateleira, sem o uso de assadeira ou refratário. Neste caso, recomenda-se utilizar a bandeja coletora logo abaixo da prateleira, posicionada no 2º ou 1º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Durante o assamento, a porta do forno deve permanecer fechada.
	AR FORÇADO	Para assar simultaneamente mais de um alimento. Os alimentos devem possuir a mesma temperatura de cozimento. Utilize o 3º nível para assar em uma única prateleira, o 1º e 4º níveis para assar em duas prateleiras e o 1º, 3º e 5º níveis para assar em três prateleiras.
	ASSAR COM CONVECÇÃO	Para assar carnes e tortas (doces ou salgadas) em uma única prateleira. Utilize o 3º nível.
FUNÇÕES ESPECIAIS		
	DESCONGELAR	Para agilizar o descongelamento dos alimentos. É aconselhável posicionar os alimentos no nível central. Sugerimos que deixe o alimento na embalagem para impedir a desidratação da superfície. Após o descongelamento, selecionar o ciclo desejado para assar.
	MANTER AQUECIDO	Para manter os alimentos aquecidos após o preparo. Posicione o alimento no nível central. A função não é ativada se a temperatura do forno estiver acima de 65°C.
	FERMENTAR	Para fermentar massas. Posicionar a massa no 2º nível. Não é necessário preaquecer o forno. Para preservar a qualidade da fermentação, a função não se ativa se a temperatura do forno for superior a 50°C.
	PRÉ-ASSADOS	Para preparar alimentos pré-assados. A função pode ser utilizada também para aquecer alimentos já cozidos.
	ASSADOS GRANDES	Para assar carnes de grandes dimensões (superior a 2,5 kg). Utilize o 1º ou 2º nível com base na dimensão da carne. Não é necessário preaquecer o forno.
	ALIMENTOS CONGELADOS	LASANHA PIZZA STRUDEL BATATAS FRITAS PÃO
	PERSONALIZ.	A função seleciona automaticamente a melhor temperatura e modo de assamento para 5 categorias diferentes de pratos prontos congelados. Utilize o 2º ou 3º nível de assamento. Não é necessário preaquecer o forno. Pode definir o valor da temperatura entre 50 e 250 °C para cozinhar outro tipo de alimentos.
	COZIMENTO LENTO PARA CARNES	A função permite cozinhar lentamente carnes (90°C) e peixes (85°C). O cozimento lento resulta em um preparo suculento e macio. Devido à baixa temperatura, a superfície do alimento não doura e o resultado é similar ao cozimento com vapor. Para carnes, recomenda-se dourar a carne na frigideira antes de assar. O tempo de cozimento é de 2 horas para peixes de aproximadamente 300g, e de 4 a 7 horas para carnes de 1 a 3kg.
	COZIMENTO LENTO PARA PEIXE	
	ECO AIR FORÇADO	Para assar carnes recheadas e pedaços de carne em uma única prateleira. Nesta função, a ventilação forçada cicla de modo a evitar o ressecamento excessivo do alimento. Neste modo ECO a luz do forno é desligada durante o cozimento e pode ser temporariamente acionada através do botão de confirmação. Recomenda-se posicionar a prateleira no nível 3. O forno não precisa ser preaquecido.

3.6 PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - SELECIONE IDIOMA E AJUSTE HORA

- Para uma correta utilização do forno, na primeira utilização, selecione o idioma pretendido e ajuste a hora atual. Proceda como se segue:
1. Pressione **[D]**: o visor exibe a lista dos primeiros três idiomas disponíveis.
 2. Pressione as teclas **[^]** e **[v]** para percorrer a lista.
 3. Ao destacar o idioma pretendido, pressione **[OK]** para a seleccionar. Após seleccionar o idioma, o visor exibe 12:00.

4. Programe a hora pressionando as teclas **[^]** e **[v]**. Para percorrer os números mais rapidamente, mantenha a tecla pressionada.
5. Confirme a programação pressionando **[OK]**.

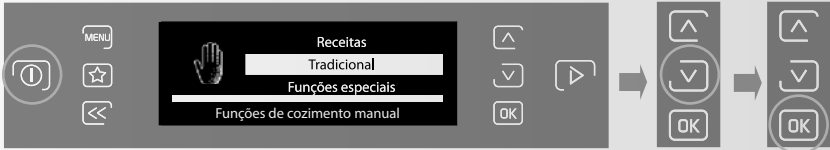
3.7 INICIANDO O USO DO SEU FORNO

- Na primeira utilização para modificar alguns parâmetros do visor, selecione “Definições” do menu principal.
1. Para modificar alguns parâmetros do visor, selecione “Definições” do menu principal.
 2. Confirme com a tecla **[OK]**: o visor exibe os parâmetros modificáveis (idioma, volume, sinal sonoro, luminosidade do visor, ajuste de hora, economia de energia do display).
 3. Escolha a opção desejada com as teclas **[^]** e **[v]**.
 4. Pressione a tecla **[OK]** para confirmar.
 5. Siga as indicações do visor para modificar o parâmetro.

6. Pressione a tecla **[OK]**; aparecerá no visor uma mensagem confirmando a realização da operação.

NOTA:
Quando o forno estiver desligado, se a função Modo Eco (economia de energia) estiver ativada (ON), após alguns segundos o visor desligará e aparecerá as horas. Pressione qualquer tecla para ligar o visor novamente e ver informações. Se a função Modo Eco não for ativada, apenas o visor terá a iluminação minimizada.

3.8 SELECIONANDO FUNÇÕES DE PREPARO



1. Se o forno estiver desligado, pressione a tecla **[D]**; no visor são exibidas as funções de cozimento.
2. Explore as diferentes possibilidades disponíveis, pressionando as teclas **[^]** e **[v]** a função selecionada é destacada em branco no centro do visor.

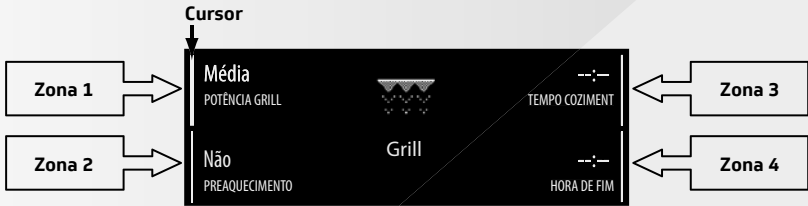
3. Selecione a função pressionando a tecla **[OK]**: As definições para realizar o assamento surgem no visor. Se os valores pré-selecionados corresponderem aos pretendidos, pressione a tecla de início, caso contrário, proceda como abaixo para os modificar.

NOTA:
Para a lista e descrição das funções, consulte a tabela específica nas páginas 8 e 9.

3.9 DETALHES DAS FUNÇÕES

Após seleccionar a função desejada, ao pressionar a tecla **[OK]**, o visor apresenta outras opções e detalhes associados à mesma.

NOTA:
Ao seleccionar uma programação, a lâmpada permanecerá ligada até o fim do assamento.



Para se movimentar nas várias zonas, use as teclas **[^]** e **[v]**: o cursor surge ao lado dos valores que podem ser modificados, seguindo a ordem acima descrita. Pressione **[OK]** para seleccionar o valor, modifique-o com **[^]** e **[v]** e confirme pressionando novamente a com a tecla **[OK]**.

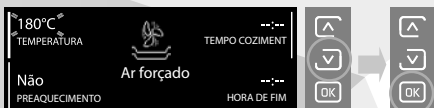
3.10 DEFININDO TEMPERATURA/POTÊNCIA DA RESISTÊNCIA

Para modificar a temperatura ou a potência da resistência, é necessário proceder como se segue:

1. Verifique se o cursor se encontra ao lado do valor da temperatura (zona 1); pressione a tecla **[OK]** para selecionar o parâmetro a modificar: os valores correspondentes a temperatura piscam.
3. No visor será sugerido em qual nível de prateleira introduzir o alimento, se estiver adequado pressione **[▷]** para iniciar o cozimento.



2. Modifique com as teclas **[↑]** e **[↓]** até visualizar o valor desejado. Pressione a tecla **[OK]** para confirmar.



3.11 PRAQUECIMENTO DO FORNO

Quando desejar preaquecer o forno antes de inserir o alimento, siga as orientações abaixo:

1. Coloque o cursor com as teclas **[↑]** e **[↓]** em correspondência com a função preaquecimento.
3. Modifique o parâmetro pressionando a tecla **[↑]** e **[↓]**: no visor surge "Sim".



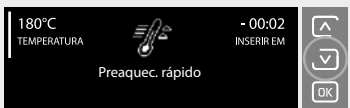
2. Pressione a tecla **[OK]** para selecionar o parâmetro: a indicação "Não" pisca.



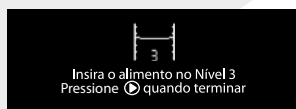
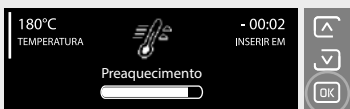
Preaquecimento rápido

Quando quiser preaquecer rapidamente o forno, deverá proceder como se segue:

1. Selecione a função preaquecimento rápido com as teclas **[↑]** e **[↓]**. No menu principal.
3. Se a temperatura proposta corresponde à pretendida, pressione **[▷]**, para modificar, proceda como indicado nos parágrafos anteriores. Um sinal sonoro indicará que o forno alcançou a temperatura definida.

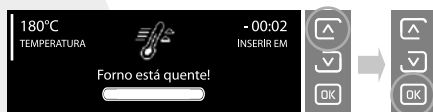
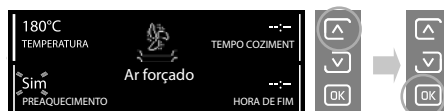


2. Confirme com a tecla **[OK]**: as definições surgem no visor.



A temperatura definida pode ser modificada também durante o assamento, seguindo o mesmo procedimento.

4. Quando o assamento estiver concluído, surge uma mensagem informando o fim da programação. Neste momento, desligue o forno pressionando a tecla **[0]**, ou prolongue o assamento, pressionando **[↑]**.

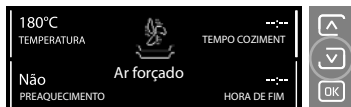


4. No final da fase de preaquecimento, o forno seleciona automaticamente a função convencional **[□]**. Neste momento, introduza o alimento e prossiga o assamento.
5. Caso pretenda definir uma função assamento diferente, pressione **[MENU]** e selecione a função pretendida.

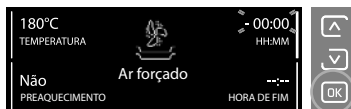
3.12 DEFININDO O TEMPO DE COZIMENTO

Esta função permite programar o assamento por um tempo definido, de no mínimo 1 minuto até ao tempo máximo permitido pela função selecionada, no final do tempo programado o forno se desliga automaticamente.

1. Defina a função colocando o cursor em correspondência com a indicação “tempo cozimen.” utilizando as teclas e .



2. Pressione a tecla para selecionar o parâmetro; “00:00” pisca no visor.



Definição da hora de fim do cozimento

Esta definição só se encontra disponível se, para a função escolhida, não estiver sido definida a função de preaquecimento do forno.

Após definir a duração do cozimento, no visor surge a hora de fim do preparo (por exemplo 19:20). Para programar, proceda como se segue:

1. Coloque o cursor em correspondência com a hora do fim do cozimento, usando as teclas e .



2. Pressione a tecla para selecionar o parâmetro: a hora de fim do preparo pisca.



3. Programe a hora de fim de preparo com as teclas e até visualizar o valor pretendido.



3. Modifique o valor com as teclas e até visualizar o tempo de cozimento pretendido.



4. Confirme o valor pré-selecionado com a tecla .



4. Confirme o valor pré-selecionado com a tecla .



5. Pressione a tecla . O visor sugere em qual nível introduzir o alimento.

6. Pressione a tecla para ativar a função. O forno iniciará o assamento após um tempo de espera calculando de forma a terminar o assamento na hora predefinida.

Exemplo: caso queira preparar um alimento que requer um tempo de cozimento de 20 minutos, definir como hora de fim 20:10, o forno iniciará às 19h50).

NOTA:

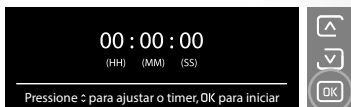
Durante a fase de espera, é possível iniciar o ciclo pressionando a tecla . Em qualquer momento do cozimento, é possível modificar os valores definidos (temperatura, nível do grill, tempo de cozimento), utilizando as teclas e e a tecla como descrito nos parágrafos anteriores.

3.13 TIMER

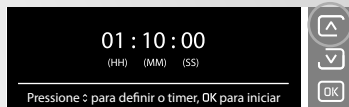
Esta função apenas pode ser utilizada com o forno desligado e é útil, por exemplo, para controlar o tempo de cozimento de massa.

O tempo máximo que se pode definir é de 1 hora e 30 minutos.

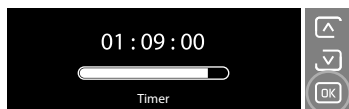
1. Com o forno desligado, pressione a tecla : No visor surge “00:00:00”.



2. Pressione as teclas e para selecionar o tempo pretendido.



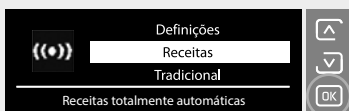
3. Pressione a tecla **[OK]** para dar início à contagem decrescente. No final do tempo definido, ouve-se um sinal sonoro e no visor surge a indicação "00:00:00". É possível prolongar o tempo, procedendo como acima descrito, ou desativando o Timer, pressionando a tecla **[OK]** (no visor surge a hora atual).



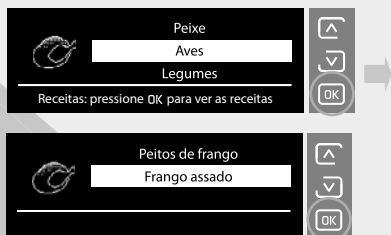
3.14 RECEITAS

A tecnologia do seu forno permite preparar 30 receitas predefinidas nas funções e temperaturas ideais. Para acionar a função siga as instruções a seguir:

1. Selecione "Receitas" com as teclas **[^]** e **[v]** e confirme com **[OK]**.



2. Escolha o prato que deseja cozinhar, entre os pratos propostos e confirme o escolhido com a tecla **[OK]** em seguida selecione a receita pretendida e confirme novamente com a tecla **[OK]**.



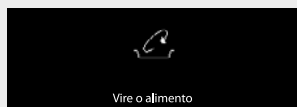
3. O visor exibe o tempo indicado para cozinhar e o nível de prateleira adequado, coloque o alimento no forno e pressione a tecla **[▶]**.



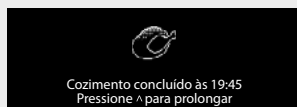
4. Para atrasar o processo de assamento, consulte o parágrafo respectivo.

NOTA:

Alguns alimentos precisam ser virados ou mexidos durante o cozimento: o forno emite um sinal sonoro e o visor exibe o tipo de operação necessária.



Momentos antes do fim do tempo de preparo, o forno solicita que verifique se o alimento se encontra no nível de cozimento adequado. Se não for o caso, no fim do preparo é possível prolongar manualmente o tempo com as teclas **[^]** e **[v]**.

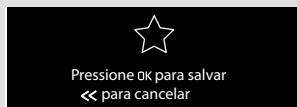


3.15 “FAVORITOS”

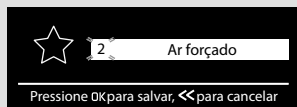
Este forno permite que você armazene as programações de preparo dos seus pratos favoritos.

No fim do cozimento, você pode salvar as programações utilizadas (função, tempo de cozimento, temperatura...)

1. Pressione o botão , o visor mostrará: “Pressione  para salvar”.



2. Quando o botão  for pressionado, aparecerá a opção para salvar a programação como um favorito com um número de 1 a 10.



3. Quando o botão  for pressionado, o visor mostrará: “Favorito foi salvo”.



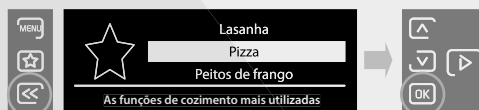
4. Para salvá-lo em uma ordem diferente, você pode alterar o número pressionando teclas  e  depois confirme com a tecla .
5. Se a memória está cheia ou a ordem selecionada já possui uma programação salva, esta será substituída. Se, você não desejar salvar as configurações, basta pressionar a tecla , e para passar para outra função pressionando as teclas  e .
6. Para acessar os favoritos, pressione o botão , selecione a programação usando as teclas  e , pressione  para selecionar àquela desejada e pressione  para iniciar o cozimento.

3.16 TRAVA DO PAINEL

Esta função permite bloquear a utilização de todas as teclas do painel de controle.

Para ativar, pressione ao mesmo tempo as teclas  e  por pelo menos 3 segundos. Se, a função estiver ativada no visor surge uma mensagem de aviso e o ícone . Esta função pode ser ativada também durante o cozimento.

Para desativar, repita o procedimento acima indicado. Com a trava do painel ativa, é possível desligar o forno com a tecla .



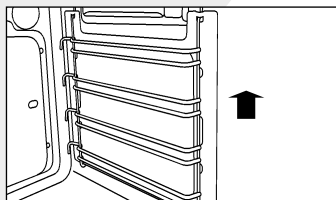
4 Limpeza

4.1 DICAS ESPECIAIS

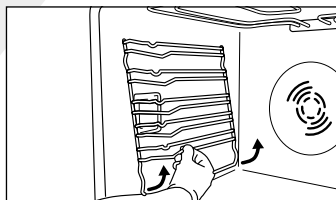
- Depois que o Forno esfriar, retire qualquer resíduo ou cinza com um pano úmido ou uma esponja.
- Limpe o Forno antes que ele fique sujo demais. Limpar um Forno muito sujo leva mais tempo e produz mais fumaça que de costume.
- Após uma utilização prolongada do Forno e quando forem feitos pratos com 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.
- Ciclo de Limpeza da parte interna do forno: Ligar o forno em vazio em uma temperatura de 200 °C durante cerca de uma hora. No final do ciclo e com o forno frio usar, se necessário, uma esponja úmida para retirar eventuais restos de alimentos.
- Não utilize produtos de limpeza abrasivos.
- 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.

4.2 RETIRANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

É possível remover os suportes das prateleiras para limpeza.



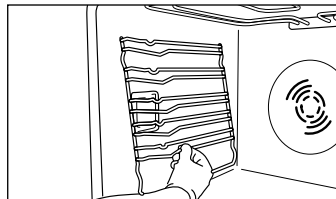
1. Abra totalmente a porta do Forno.
2. Desencaixe a parte inferior do suporte das prateleiras, empurrando-o para cima.



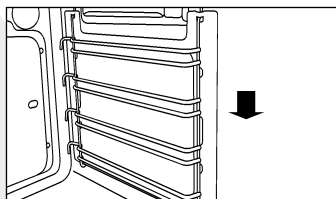
3. Desencaixe a parte superior do suporte das prateleiras, empurrando-o para baixo e puxando para o lado.

4.3 RECOLOCANDO OS SUPORTES DAS PRATELEIRAS

Após a limpeza das peças, monte novamente os suportes das prateleiras, seguindo as instruções abaixo.



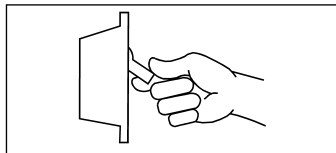
1. Encaixe a parte superior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de cima da cavidade, empurrando-o para cima.



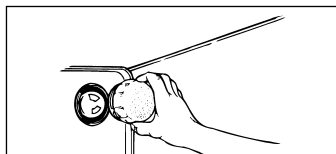
2. Encaixe a parte inferior do suporte das prateleiras nos orifícios da parte de baixo da cavidade, empurrando-o para baixo.

5 Manutenção

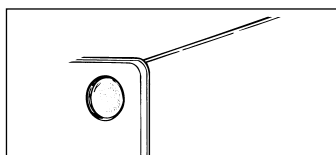
5.1 SUBSTITUINDO A LÂMPADA DO FORNO



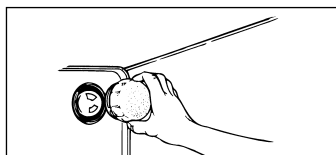
1. Desligue o aparelho da rede elétrica, desligando o disjuntor. Antes de substituir a lâmpada, certifique-se de que o Forno e a lâmpada estejam frios.



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, 40 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.

6 Diagnóstico dos problemas mais frequentes

6.1 SOLUÇÕES PRÁTICAS

PROBLEMA	CAUSA
O Forno ou o grill não funciona	Verifique: • 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 que você está executando. • Certifique-se de que o Seletor de Funções (1) não esteja na posição "0".
Os resultados culinários não são os que você esperava	Verifique: • Se o Forno não está nivelado (veja Guia de Instalação). • Se temperatura ou o modo de cozimento do Forno não estão adequados. • 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 a prateleira está bem encaixada e nivelada. • Se a porta está bem encaixada.
A lâmpada não acende	Verifique: • Se a lâmpada está queimada. • Se a lâmpada está bem encaixada. • Se a função  foi selecionada.
Aparecendo no display os códigos F01, F02, F03, F04, F07, F08 ou F11	Entre em contato com a Rede de Serviços Brastemp (página 18).

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 Dados técnicos

Dimensões externas do produto	
Largura x Profundidade x Altura (mm)	595 X 564 X 595
Dimensões do produto embalado	
Largura x Profundidade x Altura (mm)	630 X 656 X 690
Peso sem embalagem (kg)	36
Peso com embalagem (kg)	38
Tensão de alimentação (V)	220
Potência total (kW)	2,35
Variação de tensão admitida (V)	198-242
Frequência (Hz)	60
Intensidade de corrente (A)	10,5
Chave disjuntora recomendada (A)	16
Volume do Forno (litros)	67

9 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 parede interna à direita (visível quando a porta está aberta).

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

10 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:

- 3 meses - 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
Forno	Manípulos 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, 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 ou amassados, manchados ou amarelados) 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 substâncias 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 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

Fale com a Brastemp

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:

Capitais e regiões metropolitanas:

3003-0099

Demais localidades

0800-970-0999

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência
Técnica mais próxima de sua residência.

Whirlpool S.A.
Unidade de Eletrodomésticos
Atendimento ao Consumidor:
Rua Olympia Semeraro, 675
Jardim Santa Emilia – São Paulo, SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171

BRASTEMP



BRASTEMP



MANUAL DO CONSUMIDOR

BRASTEMP

Cooktops G@urmand
BDK60 / BDK75 / BDK90

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) 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

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) ou **0800-970-0999** (demais localidades). Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.



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. Instalando seu Cooktop.....	6
☐ 2.1. Distâncias e medidas de instalação.....	7
☐ 2.2. Instalação.....	8
☐ 2.3. Conexão de gás.....	9
☐ 2.4. Condições para instalação elétrica.....	10
☐ 2.5. Instalação do Cooktop no nicho.....	10
☐ 3. Conhecendo seu Cooktop	11
☐ 3.1. Descrição e símbolos dos produtos	11
☐ 3.2. Símbolos de controle.....	12
☐ 3.3. Trempe (grades) removíveis.....	12
☐ 4. Usando seu Cooktop.....	13
☐ 4.1. Ligando o Cooktop.....	13
☐ 4.2. Dicas de uso	13
☐ 4.3. Informações importantes sobre seu produto INOX	14
☐ 5. Limpeza e manutenção	17
☐ 6. Como resolver problemas.....	18
☐ 7. Características técnicas.....	19
☐ 8. Questões ambientais.....	20
☐ 9. Fale com a Brastemp.....	20
☐ 10. Termo de garantia.....	21

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, 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.

Itens de segurança

- 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 no manual de instruções. Não seguir estas instruções pode causar explosão, incêndio ou possíveis danos à integridade física das pessoas;
- Instale o produto de acordo com as especificações descritas neste manual;
- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto;
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto;
- Não remova o aterramento do produto;
- Não use adaptadores ou T's;
- Não use extensões;
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico;
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, ele deve ser substituído pela **Rede de Serviços Brastemp**, a fim de evitar riscos;
- Use duas pessoas para mover e instalar seu produto.



Dicas importantes

- Antes de iniciar a instalação, certifique-se de que todos os botões/registros estejam na posição fechado;
- Instale e posicione o Cooktop estritamente de acordo com as instruções contidas neste manual de usuário;
- Atenção ao retirar o produto da embalagem, apóie-o cuidadosamente em uma superfície;
- Seu Cooktop deve ser instalado em um local arejado, livre de correntes de ar que apaguem as chamas;
- O cabo de alimentação é fornecido junto com o produto;
- A instalação da rede de gás deve ser feita por um técnico qualificado;
- O posicionamento incorreto das trempes pode riscar o Cooktop e gerar instabilidade das painéis durante o uso. Para evitar isso, certifique-se de que as trempes estão posicionadas corretamente e os pés de borracha na parte inferior estejam fixados;
- Certifique-se de que os fios elétricos de outros aparelhos, próximos do Cooktop, não entrem em contato com peças quente;
- Não utilize painéis com fundos arredondados ou abaulados;
- Só use utensílios com cabos ou alças secas. Cabos molhados ou úmidos, em superfícies quentes, podem provocar queimaduras causadas por vapor. Não deixe que as alças ou cabos dos utensílios entrem em contato com os queimadores que estejam quentes;
- Não use artigos de vestuário frouxos ou dependurados, quando estiver usando o Cooktop, nem toalhas ou panos grandes de cozinha, para segurar os cabos ou as alças dos utensílios;
- Não armazene álcool, produtos de limpeza ou qualquer outro líquido ou vapor inflamável próximo deste Cooktop;
- **ATENÇÃO:** Se a superfície estiver danificada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque elétrico.
- Mantenha crianças longe do Cooktop enquanto estiver em uso ou após o uso, enquanto estiver quente;
- Recomenda-se que crianças sejam vigiadas para assegurar que não brinquem com o aparelho;
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança;
- Certifique-se de que as trempes do seu Cooktop e os queimadores estejam corretamente encaixados;
- Seu Cooktop Brastemp é destinado exclusivamente para uso doméstico;
- Não é recomendada a instalação do produto em áreas externas;
- Nunca utilize dois queimadores para aquecer uma panela ou recipiente grande;
- Após utilizar o Cooktop, verifique se os manípulos estão desligados;
- Não pendurar panos, roupas e similares próximo ao produto;
- Não puxe o cabo de alimentação para desligar o produto;
- Após a instalação do aparelho, os componentes elétricos devem permanecer inacessíveis ao usuário;
- Deixe o produto esfriar antes de limpar ou realizar a manutenção do Cooktop.
- Em caso de queda ou impacto com o produto, não o utilize e chame a **Rede de Serviços Brastemp**;
- Não conserte ou substitua qualquer peça do Cooktop, 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;

- 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;

- O fabricante não se responsabiliza pelo não cumprimento das recomendações deste manual ou pelo uso impróprio do produto.

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.

2. Instalando seu Cooktop.....

Para a instalação deste produto siga cuidadosamente os procedimentos básicos contidos nesse manual. Se preferir, contate a **Rede de Serviços Brastemp** para realizar a instalação, porém as despesas e acessórios inerentes à instalação não são gratuitos e serão cobrados.

Caso você decida solicitar a instalação para Rede de Serviços Brastemp:

- Confira na etiqueta de identificação, localizada na parte inferior do Cooktop:
 - o modelo;
 - o número de série.

Verifique:

- a nota fiscal da loja, onde adquiriu o produto;
- se a sua residência possui todas as condições necessárias para a instalação;
- se é preciso encomendar peças necessárias para a instalação;
- se é necessário solicitar a conversão do Cooktop para gás natural, pois o produto sai de fábrica para uso em GLP;
- se for instalar seu Cooktop com gás GLP encanado, verifique se a sua residência possui um registro de parede, exclusivo para Cooktop e em boas condições;
- a tomada, na qual será ligado o seu Cooktop, deve estar fora do nicho e estar distante da fonte de aquecimento;
- o cabo de alimentação nunca deve cruzar a parte inferior do Cooktop e o plugue de fábrica deve ser mantido.

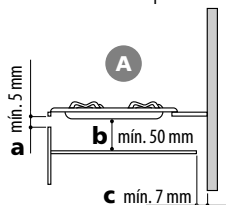


2.1. Distâncias e medidas de instalação

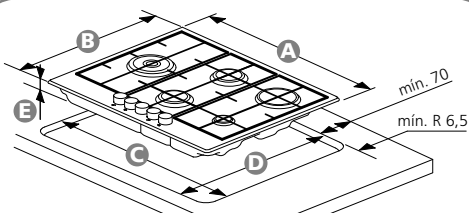
A distância entre a face inferior do Cooktop e o móvel ou painel de separação do seu móvel deve estar de acordo com o indicado na figura (A). As distâncias mínimas de 5 mm e 7 mm indicadas na figura são aberturas para ventilação e não devem estar obstruídas.

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.

Vista lateral do produto

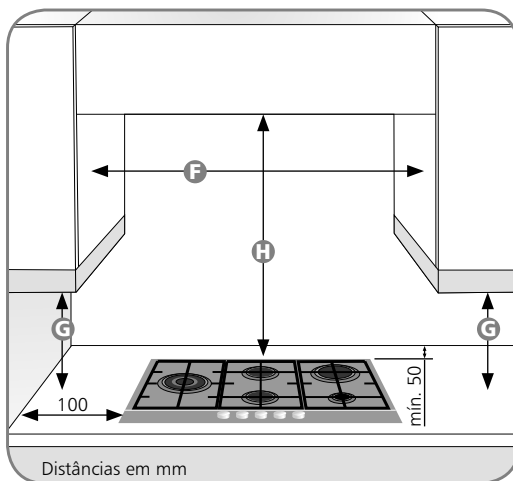


a	Vão frontal	mín. 5 mm
b	Distância entre o fundo do produto e o item abaixo para circulação de ar	mín. 50 mm máx. 150 mm
c	Vão na parte traseira do objeto posicionado abaixo do Cooktop	mín. 7 mm



Dimensões para a instalação (mm)

Modelo/ Dimensão	BKD 60	BKD 75	BKD 90
A	590	730	860
B	510	510	510
C	560	560	840
D	480	480	480
E	38	38	38
F	590	730	860
G	520	520	520
H	750	750	750



Distâncias em mm

2.2. Instalação

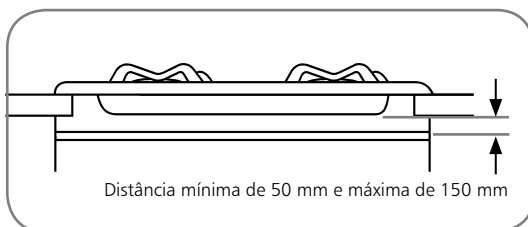
⚠ ADVERTÊNCIA

Risco de Lesões por Excesso de Peso

Use duas ou mais pessoas para mover e instalar o seu produto. Não seguir esta instrução pode trazer danos à sua coluna ou ferimentos.

Este produto pode ser instalado em uma bancada de 20 mm a 40 mm de espessura. Caso não haja um forno instalado sob o Cooktop, um painel deve ser colocado sob o mesmo para evitar danos e proteger o móvel.

O painel deve cobrir o lado inferior do Cooktop e deve ser posicionado de modo que uma abertura de ao menos 50 mm, entre o painel e lado inferior do Cooktop, seja mantida, e um máximo 150 mm sob a superfície da bancada.



Este Cooktop foi projetado para funcionar adequadamente com qualquer tipo de forno da linha Brastemp. Não se recomenda a instalação conjunta com produtos de outros fabricantes.

Antes da instalação, certifique-se de que:

- O produto sai de fábrica ajustado para uso com gás GLP. Verifique se o tipo e pressão de gás, disponíveis na sua residência, estão de acordo com o especificado na etiqueta de identificação do produto;
- Os revestimentos das paredes dos móveis ou aparelhos adjacentes ao Cooktop devem resistir ao calor;
- Instale os pontos de gás de forma a facilitar as conexões e as inspeções do local. A mangueira não pode ser estrangulada ou dobrada e deve estar em um local de fácil acesso;
- Instale o Cooktop de forma que o plugue esteja acessível após a instalação.

2.3. 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 as conexões necessárias, considerando que a entrada de gás do Cooktop é rosca macho 1/2". A mangueira flexível utilizada deve ser do tipo metálica. A mangueira flexível e as conexões necessárias não acompanham o produto, podendo ser fornecidas pela **Rede de Serviços Brastemp**, porém as despesas com os acessórios não são gratuitos. Se a instalação for feita com botijão de gás, além das peças citadas acima, você ainda vai precisar de um regulador de pressão de gás, conforme NBR 8473. Observe a data de fabricação (validade 5 anos). Caso você não disponha deste regulador, poderá adquiri-lo na **Rede de Serviços Brastemp** mais próxima.

Se necessário, o cabo de alimentação pode ser substituído exclusivamente por um cabo de alimentação com características idênticas ao original fornecido pelo fabricante. Esta operação deve ser realizada pela **Rede de Serviços Brastemp**.

Após a instalação:

- Verifique se há vazamento de gás, colocando um pouco de espuma de sabão em todas as conexões que foram manuseadas;
- Se houver formação de bolhas, refaça a operação ou consulte a **Rede de Serviços Brastemp**.

Adaptação a um tipo de fornecimento de gás diferente

Este produto sai de fábrica para uso com gás do tipo GLP. Para uso com GN (gás natural), a conversão deve ser feita pela **Rede de Serviços Brastemp**.

A primeira conversão é gratuita, desde que seja realizada no período de 90 dias a partir da emissão da nota fiscal.

2.4. Condições para instalação elétrica

⚠ ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.
- Não remova o aterramento do produto.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

A tensão no ponto de instalação deve ser de 220 V.

ATENÇÃO!

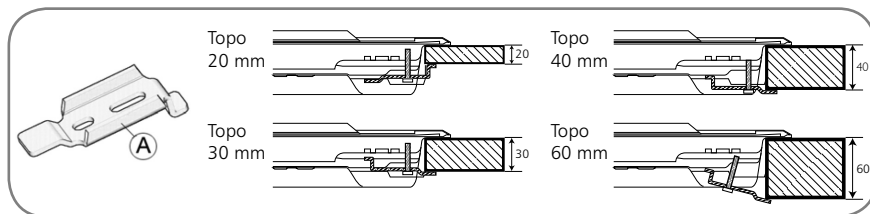
- O aterramento da rede elétrica da sua residência deverá ser feito conforme norma NBR 5410 – seção aterramento. Na dúvida, consulte um eletricista especializado.

2.5. Instalação do Cooktop no nicho



1. Após limpar as superfícies e as bordas, coloque a vedação ao redor do Cooktop;
2. Posicione o Cooktop dentro do nicho de acordo com as dimensões indicadas na página 7 (seção “Distâncias e Medidas de Instalação”);
3. Aplique a junta fornecida no Cooktop, como mostrado na figura.

Posicione o Cooktop sobre a abertura da bancada que foi feita respeitando as dimensões indicadas nas Instruções. A distância entre o nicho para instalação do produto e a tomada que alimentará o mesmo deve ser menor que o comprimento do cabo fornecido, considerando uma pequena folga e considerando também os pontos por onde o cabo deverá passar. Para fixar o Cooktop, utilize os suportes (A) fornecidos. Fixe os suportes nos respectivos orifícios indicados pelas setas e aperte-os com os respectivos parafusos de acordo com a espessura da bancada (consulte as figuras seguintes).

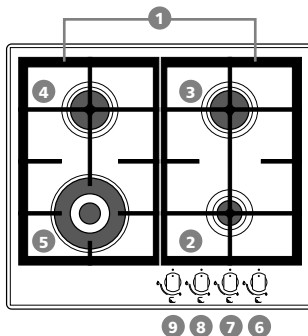


3. Conhecendo seu Cooktop

3.1. Descrição e símbolos dos produtos

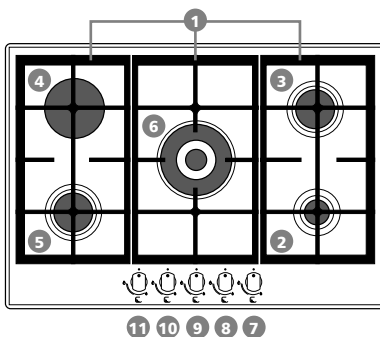
Modelo BDK60

1. Trepes removíveis
2. Queimador auxiliar
3. Queimador semirrápido
4. Queimador semirrápido
5. Queimador Megachama
6. Botão de controle queimador auxiliar
7. Botão de controle queimador semirrápido
8. Botão de controle queimador semirrápido
9. Botão de controle queimador Megachama



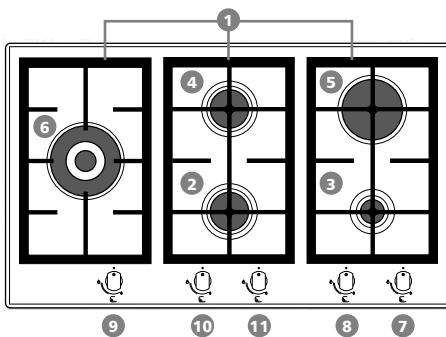
Modelo BDK75

1. Trepes removíveis
2. Queimador auxiliar
3. Queimador semirrápido
4. Queimador rápido
5. Queimador semirrápido
6. Queimador Megachama
7. Botão de controle queimador auxiliar
8. Botão de controle queimador semirrápido
9. Botão de controle queimador Megachama
10. Botão de controle queimador rápido
11. Botão de controle queimador semirrápido



Modelo BDK90

1. Trepes removíveis
2. Queimador semirrápido
3. Queimador auxiliar
4. Queimador semirrápido
5. Queimador rápido
6. Queimador Megachama
7. Botão de controle queimador auxiliar
8. Botão de controle queimador rápido
9. Botão de controle queimador Megachama
10. Botão de controle queimador semirrápido
11. Botão de controle queimador semirrápido



3.2. Símbolos de controle

Os botões de seu Cooktop possuem acendimento superautomático.

● Posição desligado

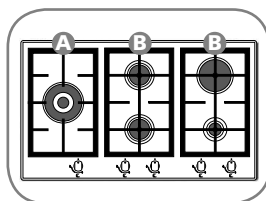
🔥 Posição de chama máxima

🔥 Posição de chama mínima

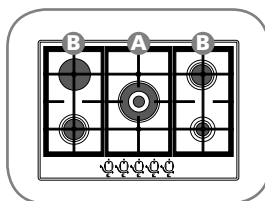
3.3. Trepes (grades) removíveis

O seu produto possui 2 trepes diferentes. Utilize o modelo aberto para o queimador Megachama **A** e o modelo fechado para os demais queimadores **B**:

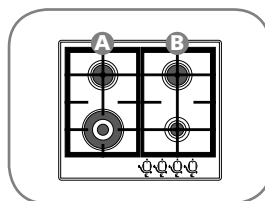
Modelo BDK90



Modelo BDK75



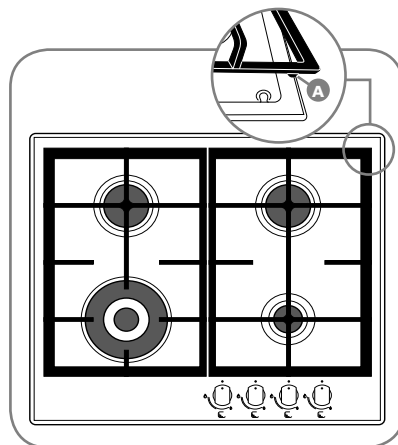
Modelo BDK60



Ao montar as trepes verifique se elas foram posicionadas corretamente na mesa. Certifique-se de que os apoios **A** foram bem fixados e acomodados de forma adequada na mesa.

IMPORTANTE

Garanta que, ao posicionar as trepes, as capas dos queimadores estejam niveladas, pois se estiverem desalinhadas, isto pode dificultar o acendimento.



4. Usando seu Cooktop

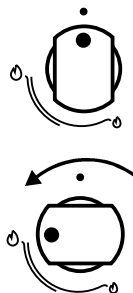
4.1. Ligando o Cooktop

IMPORTANTE

Os queimadores do seu Cooktop possuem um sistema de segurança que interrompe o fluxo de gás, caso a chama se apague acidentalmente (corta-gás).

1. Pressione e gire o manípulo no sentido anti-horário até que o indicador coincida com o símbolo de chama máxima. Mantenha pressionado até que a chama acenda e se estabilize;
2. Gire o manípulo em direção aos símbolos das chamas para definir a potência desejada;

Se a chama não acender ou apagar, volte o botão para a posição desligado e espere pelo menos 1 minuto, para que o gás liberado se espalhe. Verifique se as peças do queimador estão ajustadas corretamente e reinicie o procedimento.



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

4.2. Dicas de uso

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

- Use panelas com um diâmetro adequado para o queimador (veja tabela ao lado);
- Use a quantidade apropriada de água para cozinhar os alimentos;
- Evite a perda desnecessária de água, usando a tampa;

Queimador	Diâmetro dos recipientes
Megachama	de 16 a 26 cm
Rápido	de 14 a 24 cm
Semirrápido	de 12 a 22 cm
Auxiliar	de 8 a 14 cm

IMPORTANTE

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



ERRADO



ERRADO



CERTO



- Não utilize mais de uma panela no mesmo queimador;
- Não use panelas que excedam o tamanho máximo do Cooktop;
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás, pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás;
- Nunca mergulhe em água fria as peças dos queimadores ainda quentes, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores na pia, pois o impacto pode causar deformações.

Jamais utilize:

- Aquecedores como redes metálicas ou outros;
- Dois queimadores, simultaneamente, com apenas um recipiente.

IMPORTANTE

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

4.3. Informações importantes sobre seu produto INOX

Todos os tipos de aço inox do mercado, apesar de resistentes, podem sofrer corrosão (ferrugem) quando atingidos por produtos de limpeza que contenham cloro, como alvejantes e água sanitária.

Diferentemente dos utensílios de cozinha, muitos eletrodomésticos são fabricados com um tipo de aço inox magnético que permite a fixação de ímãs. Em alguns deles (principalmente refrigeradores e lavadoras de roupa), é aplicado sobre o inox um verniz que evita manchas de dedos, protege o produto, facilita a limpeza e deixa o visual ainda mais bonito. Nunca utilize saponáceos, amoníacos, desengordurantes, solventes e álcool nesses eletrodomésticos, pois podem atacar e soltar o verniz.

Cuidados especiais para a limpeza de cooktops:

- Utilize sempre um pano ou uma esponja macia com sabão ou detergente, suave ou neutro;
- Se houver derramamento de líquidos na mesa de inox, limpe apenas com detergente neutro, água e um pano macio;
- Sempre seque imediatamente todas as partes do Cooktop após a limpeza, para evitar manchas;
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para revestir a mesa de inox, evitando manchas e amarelamento.

IMPORTANTE

Evite respingar produto de limpeza nos eletrodomésticos, pois a maioria desses produtos contém cloro em sua composição e podem danificar o inox.





Onde e quando utilizar o “limpa inox”?

Nunca utilize produtos específicos para limpar aço inox em eletrodomésticos que tenham aplicação de verniz (refrigeradores, lavadoras), pois muitos deles poderão estragar o verniz.

Esses produtos podem ser aplicados apenas na mesa de inox de fogões e cooktops (que não possuem o verniz protetor), para a remoção de manchas derivadas do derramamento de líquidos e alimentos que, por algum motivo, não foram removidas imediatamente com a limpeza convencional. Mas atenção:

- Não utilize este produto com a mesa ainda quente;
- Este produto de limpeza deve ser utilizado exclusivamente na mesa de aço inoxidável do seu Cooktop. A utilização em outras superfícies ou outros produtos (por exemplo, refrigerador, forno, lavadora, etc.) pode causar variações de tonalidade, aparecimento de manchas, corrosão, entre outros problemas.

Dicas

ATENÇÃO

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

- Não remova ou desparafuse a mesa do seu Cooktop;
- Nunca utilize papel alumínio ou similares para cobrir a mesa e os queimadores, pois podem manchar a mesa ou entupir a saída de gás, prejudicando o desempenho da chama;
- Tome muito cuidado, especialmente quando a mesa estiver sem os queimadores. Não deixe cair fiapos ou detritos no sistema de gás pois pode desregular a chama ou causar entupimento na saída de gás;
- Não use palha de aço, cloro ou similares para limpar a mesa e as áreas em inox do seu Cooktop. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros). Seque o Cooktop imediatamente após a limpeza;
- Use palha de aço somente para a limpeza das grades da mesa (trepes), queimadores (bocas) e capas (tampinhas pretas). Caso as grades da mesa fiquem com aspecto de riscadas na cor prateada, use palha de aço, água e detergente neutro;
- Nunca mergulhe os queimadores e capas ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os queimadores na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode deformá-los;
- Limpe os queimadores com um pano ou esponja macia com detergente, sabão neutro ou desengordurantes. Seque-os adequadamente antes de reutilizá-los, pois umidade em excesso pode dificultar o acendimento, provocando vazamento de gás;





- Após a limpeza, seque adequadamente as grades, os queimadores e as capas. Encaixe-os corretamente e teste o acendimento;
OBS.: Se a capa do queimador for mal encaixada, há risco de danificar o queimador.
- Não use palha de aço ou a parte verde da esponja para limpeza dos manípulos, a fim de evitar danos às peças ou remoção das indicações. Recomendamos o uso de um pano ou esponja macia (lado amarelo), com sabão neutro, desengordurantes ou detergentes (suaves ou neutros);
- Nunca utilize solventes (álcool, acetona etc.) para realizar a limpeza das peças;
- Nunca mergulhe os manípulos ainda quentes em água fria, pois podem ser danificados pelo choque térmico;
- Nunca jogue os manípulos na pia ou os deixe cair no chão, pois o impacto pode causar trincas.

5. Limpeza e manutenção

ADVERTÊNCIA



Risco de Choque Elétrico

- Desligue o disjuntor ou retire o plugue da tomada antes de efetuar qualquer manutenção no produto.
- Recoloque todos os componentes antes de ligar o produto.
- Conecte o aterramento do produto a um terra efetivo.
- Não remova o aterramento do produto.
- Não use adaptadores ou T's.
- Não use extensões.
- Não seguir estas instruções pode trazer risco de vida, incêndio ou choque elétrico.

- 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 use produtos abrasivos ou corrosivos, produtos à base de cloro ou esponjas de aço;
- 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 inox;
- Não deixe acumular gordura sobre o Cooktop;





- 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.

Cuidado e manutenção dos componentes do Cooktop

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

1. Lave cuidadosamente com esponja macia, água e detergente neutro, removendo qualquer tipo de sujeira impregnada e certifique-se de que as aberturas do queimador não estejam obstruídas;
2. Enxágue e seque;
3. Recoloque os queimadores e capas;
4. Verifique se, ao posicionar as trempes, elas estão centralizadas com relação ao queimador.

NOTA: ao limpar o Cooktop, caso exista acúmulo de sujeira nos acendedores eletrônicos e nos sensores de chama, limpe-os cuidadosamente com um pano úmido e seque-os adequadamente.

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.

6. Como resolver problemas

Ocorrência:	Verifique:
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 ou o queimador estão molhados?
A chama não permanece estável.	• O botão foi girado e pressionado corretamente ao ligar o queimador, durante o tempo necessário para ativar o dispositivo de segurança? • As aberturas do queimador não estão bloqueadas? • Há sujeira na extremidade do sensor da chama?
Os recipientes estão instáveis.	• O fundo do recipiente é plano? • O recipiente está centralizado com relação ao queimador? • As trempes estão posicionadas corretamente e os pés de borracha estão todos bem encaixados?
Mesa de inox com amarelamento.	• Limpe a mesa de inox com o Restaurador para Aço Inox, seguindo as instruções fornecidas pelo fabricante no rótulo do produto. CONSERVE FORA DO ALCANCE DAS CRIANÇAS E DOS ANIMAIS DOMÉSTICOS.

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

7. Características técnicas.....

	BDK60	BDK75	BDK90
Dimensões Externas do Produto (largura x profundidade x altura) em mm	590x510x38	730x510x38	860x510x38
Dimensões do Produto Embalado (largura x profundidade x altura) em mm	645x595x165	800x595x165	945x595x195
Peso Líquido (kg)	9,7	12,1	16,9
Peso do Produto Embalado (kg)	10,5	13,2	18,3
Tensão de Entrada (V)	220	220	220
Frequência (Hz)	60	60	60
Potência Elétrica Nominal (W)	0,4	0,4	0,4

Tabela de potência

Modelo	Tipo de Gás	Tipo de Queimador	Potência Nominal (kW)	Potência Nominal Total (kW)	Pressão estática*	Pressão dinâmica**
BDK60	G20 (GN)	Megachama	3,50	7,8	1,96	1,47
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
	G30 (GLP)	Megachama	3,50	7,8	2,75	1,96
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
BDK75	G20 (GN)	Megachama	3,50	10,8	1,96	1,47
		Rápido	3,00			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
	G30 (GLP)	Megachama	3,50	10,6	2,75	1,96
		Rápido	2,80			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
BDK90	G20 (GN)	Megachama	4,00	11,3	1,96	1,47
		Rápido	3,00			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			
	G30 (GLP)	Megachama	4,00	11,3	2,75	1,96
		Rápido	3,00			
		Semirrápido	1,65			
		Auxiliar	1,00			

*Pressão estática: no injetor

**Pressão dinâmica: no injetor, com todos os queimadores ligados

8. Questões ambientais

Embalagem

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

9. 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 localizada na parte inferior do Cooktop com o logotipo da Brastemp.

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) ou **0800-970-0999** (demais localidades).

Com isso, você terá fácil acesso à Assistência Técnica mais próxima de sua residência.



REDE DE SERVIÇOS BRASTEMP

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

10. 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:

- 3 meses - garantia legal;
- 9 últimos meses - garantia especial, concedida pela a Whirlpool S.A. – Unidade de Eletrodomésticos.

A garantia compreende a substituição de peças e mão-de-obra no reparo de defeitos devidamente constatados, pelo fabricante ou Rede de Serviços Brastemp, como sendo de fabricação. Durante o período de vigência da garantia, o produto terá os serviços da Rede de Serviços Brastemp.

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

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

- O uso 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 e/ou de gás não forem compatíveis com a ideal recomendada no Manual do Consumidor;
- Na utilização do produto não forem observadas as instruções de uso e recomendações do Manual do Consumidor;
- Ocorrer mau uso, má conservação, uso inadequado, descuido com o produto, ou ainda, sofrido alterações ou modificações estéticas e/ou funcionais, bem como, tiver sido realizado 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 especial 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

pertencam 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 e etc.;
- Serviços e/ou despesas de manutenção e/ou limpeza do produto;
- Falhas no funcionamento do produto decorrentes de insuficiência, interrupções, problemas ou falta no fornecimento de energia elétrica ou gás na residência, tais como: oscilações de energia elétrica superiores ao estabelecido no manual do consumidor e 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 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 eletrodomésticos, cuja explicação esteja presente no Manual de Instruções 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 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 Emília – São Paulo/SP
CEP 04183-901 – Caixa postal 5171
Capitais e Regiões Metropolitanas,
Ligue: (11) 3003-0099
Demais localidades, ligue:
0800 970 0999



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.

Rede de Serviços Brastemp

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

400010765137 - Mar/17
W10736494 - rev. J - Mar/17